



GRAFEN

RESTAURANT EQUIPMENT



PIECE K-P



SZYBKA
OBŚŁUGA



CIĄGI
KUCHENNE



OBRÓBKĄ
MECHANICZNĄ



PIZZA
CONCEPT



ZMYWARKI



CHŁODNICTWO



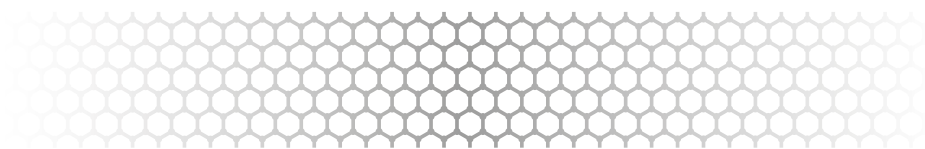
SZAFY DO
SEZONOWANIA
MIĘSA



EKSPRESY
DO KAWY



KATALOG 2020/21



KATALOG 2020/21



Grafen to firma z wieloletnią tradycją. Z roku na rok budujemy zaufanie naszych klientów i to właśnie dlatego takie marki jak Grafen, Moretti Forni, Lainox, MBM, DIHR, Wega na stałe wpisały się w krajobraz polskiego rynku gastronomicznego. Szefowie kuchni cenią i polecają produkty Grafen za ich innowacyjność oraz zastosowane rozwiązania, ułatwiające im pracę i zwiększające ich zyski. Produkty Grafen charakteryzują się najwyższą jakością wykonania oraz nowoczesną i innowacyjną technologią, która z roku na rok jest udoskonalana. Nieustannie rozszerzamy naszą ofertę o nowe produkty. Chcemy, aby urządzenia Grafen odpowiadały na coraz większe wymagania naszych klientów i w coraz większym stopniu wspomagały profesjonalnych szefów kuchni w ich codziennej pracy.

Maksymilian Kultys
Prezes Zarządu



Dział handlowy Grafen

POMORSKIE

Piotr Sadowski

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 028
e-mail: piotr.sadowski@hendi.pl

Biuro

Dominika Sobańska (kujawsko-pomorskie)
tel. +48 61 658 70 15, +48 505 283 234
e-mail: dominika.sobanska@hendi.pl

ZACHODNIOPOMORSKIE, LUBUSKIE

Patryk Bielicz

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 640
e-mail: patryk.bielicz@hendi.pl

Biuro

Damian Ludwiczak
tel. +48 61 658 70 17, +48 607 321 063
e-mail: damian.ludwiczak@hendi.pl

WIELKOPOLSKIE

Paweł Olejniczak

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 603 321 383
e-mail: pawel.olejniczak@hendi.pl

Biuro

Krzysztof Bryda
tel. +48 61 658 70 19, +48 537 178 820
e-mail: krzysztof.bryda@hendi.pl

DOLNOŚLĄSKIE, OPOLSKIE

Dawid Gęca

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 633
e-mail: dawid.geca@hendi.pl

Biuro

Tomasz Piwowarczyk
tel. +48 61 658 70 12, +48 505 283 342
e-mail: tomasz.piwowarczyk@hendi.pl

PODLASKIE

Radomir Fluda

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 490
e-mail: radomir.fluda@hendi.pl

Biuro

Damian Ludwiczak
tel. +48 61 658 70 17, +48 607 321 063
e-mail: damian.ludwiczak@hendi.pl

ŚLĄSKIE

Andrzej Koleszka

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 519 329 548
e-mail: andrzej.koleszka@hendi.pl

Biuro

Monika Zgórska
tel. +48 61 658 70 14, +48 505 283 343
e-mail: monika.zgorska@hendi.pl

KUJAWSKO-POMORSKIE, ŁÓDZKIE

Łukasz Wróblewski

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 519 329 545
e-mail: lukasz.wroblewski@hendi.pl

Biuro

Dominika Sobańska (kujawsko-pomorskie)
tel. +48 61 658 70 15, +48 505 283 234
e-mail: dominika.sobanska@hendi.pl

Tomasz Piwowarczyk (łódzkie)

tel. +48 61 658 70 12, +48 505 283 342
e-mail: tomasz.piwowarczyk@hendi.pl

WARMIŃSKO-MAZURSKIE*

Piotr Sadowski

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 028
e-mail: piotr.sadowski@hendi.pl

Radomir Fluda

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 490
e-mail: radomir.fluda@hendi.pl

Biuro

Damian Ludwiczak
tel. +48 61 658 70 17, +48 607 321 063
e-mail: damian.ludwiczak@hendi.pl



*Radomir Fluda woj. Warmińsko-mazurskie POWIATY: Ketrzyński, Węgorzewski, Gołdapski, Olecki, Giżycki, Mrągowski, Elcki, Piski, Szczycieński
Piotr Sadowski woj. Warmińsko-mazurskie POWIATY: Elbląski, Braniewski, Batozyski, Lidzbarski, Olsztyński, Ostródzki, Iławski, Nowomiejski, Działdowski, Nidzicki

MAŁOPOLSKIE

Maciej Fischer

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 667 321 050
e-mail: maciej.fischer@hendi.pl

Biuro

Marta Klimaszewska
tel. +48 61 658 70 16, +48 505 283 394
e-mail: marta.klimaszewska@hendi.pl

MAZOWIECKIE

Łukasz Dąbrowski

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 573
e-mail: lukasz.dabrowski@hendi.pl

Biuro

Maciej Kończak
tel. +48 61 658 70 13, +48 505 283 393
e-mail: maciej.konczak@hendi.pl

ŚWIĘTOKRZYSKIE, PODKARPACKIE

Przemysław Wyszynski

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 545
e-mail: przemyslaw.wyszynski@hendi.pl

Biuro

Anna Pawliczak
tel. +48 61 658 70 18, +48 537 178 812
e-mail: anna.pawliczak@hendi.pl

LUBELSKIE

Piotr Pietrzyk

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 609 321 365
e-mail: piotr.pietrzyk@hendi.pl

Biuro

Anna Pawliczak
tel. +48 61 658 70 18, +48 537 178 812
e-mail: anna.pawliczak@hendi.pl

Serwis

Profesjonalna obsługa posprzedażowa



KONTAKT

e-mail: serwis@hendi.pl

Biuro: tel. 61 658 70 91 wew. 1

Doradztwo techniczne: tel. 61 658 70 91 wew. 3

ZAKRES OFERTY SERWISU HENDI:

- montaż urządzeń
- przeglądy urządzeń
- naprawy gwarancyjne i pogwarancyjne urządzeń
- diagnoza, pomoc techniczna oraz doradztwo



Projekt technologii – solidny fundament

TWORZENIE I PRAWIDŁOWE FUNKCJONOWANIE LOKALU GASTRONOMICZNEGO

Inwestor nie musi znać się na technologii gastronomii. To My jesteśmy po to, aby poprowadzić Klienta przez każdy etap inwestycji i przyczynić się, w jak największym stopniu, do odniesienia przez Niego sukcesu. Zadowolenie, satysfakcja właściciela z prowadzenia lokalu gastronomicznego jest dla Nas najwyższym priorytetem.



Dlaczego My?

- mamy ogromne doświadczenie i stale poszerzamy swoją wiedzę
- umiemy dzielić się tą wiedzą
- koncentrujemy się na rozmowie z Klientem, personelem kuchennym – dzięki Klientom czerpiemy ogromną wiedzę praktyczną
- potrafimy umiejętnie łączyć teorię z praktyką
- projektujemy profesjonalnie i odpowiedzialnie
- mamy świadomość własnej wartości i umiejętności, najwięcej wymagamy od siebie

Powyższe cechy połączone z umiejętnością słuchania pozwalają nam nawiązać porozumienie nawet z najbardziej wymagającym Klientem.



MY:

- nie boimy się wyzwań – jest to dla nas dodatkową motywacją
- nie projektujemy wg schematów, do każdego projektu podchodzimy indywidualnie
- wspieramy Klienta na każdym etapie realizacji

GWARANTUJEMY SZYBKĄ REALIZACJĘ PROJEKTU!

Co oferujemy?

- inwentaryzacje obiektu/wizje lokalne
- kompleksowe opracowanie projektu z rozmieszczeniem urządzeń na rzutach zgodnie z obowiązującymi przepisami
- wykonanie wizualizacji 3D na specjalne życzenie
- wytyczne dla branż projektowych (elektryka, wod-kan., gaz)
- opis projektu oraz listę urządzeń wraz z ich kartami technicznymi
- koordynację projektu na etapie budowlanym, jak i konsultacje i doradztwo w momencie doboru wyposażenia
- zaopiniowanie projektu przez rzeczoznawców ds. sanitarnohigienicznych i BHP

KONTAKT:

Projektant technologii gastronomicznych

Dominik Bażant

tel. +48 607 321 046

e-mail: dominik.bazant@grafen.com

Paulina Brzezińska

tel. +48 607 322 281

e-mail: paulina.brzezinska@grafen.com





Zapraszamy do naszych showroom'ów

Wrocław

ul. Ślężna 130-134
53-111 Wrocław
tel. 71 337 01 46
wroclaw@hendi.pl

Godziny otwarcia:
Pn-So: 9.00-19.00
Nd: 9.00-16.00

Warszawa

Al. Jerozolimskie 200
02-486 Warszawa
tel. 22 846 09 20
warszawa@grafen.com

Godziny otwarcia:
Pn-Pt: 8.00-16.00





Szkolenia w showroomach GRAFEN

Szkolenia prowadzą specjaliści w swojej kategorii



Piotr Stryczek
Doradca kulinarny

lubelskie,
mazowieckie,
podlaskie



Krzysztof Jesiotowski
Doradca kulinarny

pomorskie,
kujawsko-pomorskie,
warmińsko-mazurskie



Maciej Piórkowski
Doradca kulinarny

świętokrzyskie,
śląskie, małopolskie,
podkarpackie



Rafał Sajur
Doradca kulinarny

tódzkie,
wielkopolskie,
zachodnio-pomorskie



Robert Świątek
Doradca kulinarny

dolnośląskie,
opolskie,
lubuskie





HENDI

Tools for Chefs



**Zapoznaj się również
z ofertą HENDI!**



14



39



85



133



153

GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT
LAINOX
DEVICE FOR COOKING

PIECE K-P



188



200



208



212

MENUMASTER
Commercial

SZYBKĄ
OBSŁUGĄ

226



315



343



468



480

MBM
Precipan
E L RAO

CIĄGI
KUCHENNE

484



494



504



518



526



530

sammic

OBRÓBKĄ
MECHANICZNĄ

538



546



560



584



611

**MORETTI
FORM**

GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

PIZZA
CONCEPT

630



646



726



730



775

GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

DIHR

BWT
BEST WATER TECHNOLOGY

ZMYWARKI



784



786



796



800



808

COOL HEAD

POLAIR

GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

CHŁODNICTWO



816



816



820



820



820

SUPERDRY
EXTRA DRY TECHNOLOGY

SZAFY DO
SEZONOWANIA
MIĘSA

830



832



840



846

ifiamma
behind every great taste

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

WEGA
BY MICHELLE PER CAFFÈ

Fiorenzato

EKSPRESY
DO KAWY





Piece Grafen

Piece konwekcyjno-parowe

– Touch Control, elektryczne, sterowanie elektroniczne



- Idealne 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, warzyw
- 7 calowy, dotykowy panel sterowania LCD
- Możliwość programowania (99 programów - po 10 kroków każdy)
- 150 zapisanych receptur + 250 miejsc na receptury własne
- Sonda 1-punktowa
- Funkcja gotowania DELTA T
- Zewnętrzne wejście do drugiej opcjonalnej sondy
- Funkcja „HOLD” – utrzymywanie w komorze pieca temperatury +70°C po zakończeniu procesu gotowania
- Funkcja REGENERACJI potraw schłodzonych
- Elektroniczny Timer umożliwiający ustawienie 9 różnych czasów w przypadku gotowania różnych potraw na różnych półkach
- Automatyczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Wytwarzanie pary sterowane elektronicznie
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Wentylator/wentylatory z autorewersem o zmianie obrotów co 80 sekund
- 3 prędkości wentylatora
- Silnik wentylatora o dużej mocy, zasilany prądem trójfazowym
- Wbudowany system myjący
- Wózek wjeżdżający bezpośrednio do komory pieca o pojemności 20x GN 1/1 (tylko model 223680)
- Halogenowe oświetlenie komory
- System Android do łączenia z Wi-Fi
- Gniazdo USB do wgrywania i zapisywania receptur
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona





model	223710	223703	223697	223680
pojemność komory	5x GN 1/1	7x GN 1/1	12x GN 1/1	wózek 20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
wymiary zewnętrzne	790x942x(H)770 mm	790x942x(H)960 mm	790x942x(H)1295 mm	1050x942x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
termostat elektroniczny	do +260°C	do +260°C	do +260°C	do +285°C
moc/napięcie	9 kW/ 400 V	10,8 kW/ 400 V	16,1 kW/ 400 V	28 kW/ 400 V
waga	109 kg	129 kg	163 kg	255 kg
CENA FABRYCZNA	25990,-	32990,-	41990,-	69999,-
CENA GRAFEN	14999,- -42%	16999,- -48%	22999,- -45%	40999,- -41%

PODSTAWA

model	223635	223635	223628	-
pojemność	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1	
wymiary	800x750x(H)800 mm	800x750x(H)800 mm	800x750x(H)600 mm	
cena	1319,-	1319,-	1299,-	

**237359****237666****223963**

odpowiedni do pieca	223680	223710, 223703, 223697	223710, 223703, 223697
opis	okap kondensacyjny ze stali nierdzewnej	okap kondensacyjny ze stali nierdzewnej	okap kondensacyjny ze stali nierdzewnej
sposób kondensacji	powietrze	maksymalna efektywność przy kondensacji wodą	powietrze
wymiary	1051x991x(H)317 mm	792x997x(H)317 mm	792x991x(H)317 mm
moc	0,3 kW	0,3 kW	0,3 kW
napięcie	230 V	230 V	230 V
standardowe wyposażenie	2 łapacze tłuszczu ze stali nierdzewnej – można myć w zmywarce, 2 prędkości wyciągowe	2 łapacze tłuszczu ze stali nierdzewnej – można myć w zmywarce, 2 prędkości wyciągowe	2 łapacze tłuszczu ze stali nierdzewnej – można myć w zmywarce, 2 prędkości wyciągowe
cena	6799,-	5999,-	5199,-

**232397****232380****219546**

	podstawa pod piec	podstawa pod piec	dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1 do pieców konwekcyjno-parowych Grafen Touch Control
odpowiednia do pieca	223710, 223703, 223697	223710, 223703, 223697	
wymiary	785x735x(H)400 mm	785x735x(H)300 mm	
waga	12 kg	13 kg	
cena	1539,-	1699,-	5499,-

**237673****229460****237335****237342**

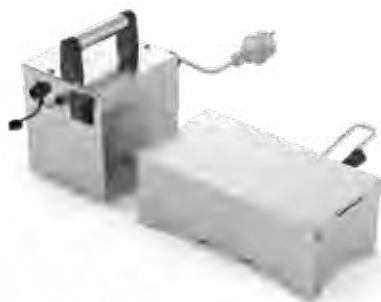
opis	dodatkowa sonda rdzeniowa do pieców Grafen Touch Control	sonda średnica 1 mm do gotowania metodą Sous Vide	zestaw łączeniowy do 2 pieców Grafen Touch Control	zestaw łączeniowy do 2 pieców i okapu Grafen Touch Control
cena	519,-	699,-	699,-	899,-





219560

opis	Uniwersalny aparat wędzarniczy 230 V na zrębki drewniane
cena	1799,-



ZRĘBKII ZAPACHOWE

Zrębki zapachowe do palenia na gorąco w dymnicy lub w piecu do opalania
Naturalne, bez sztucznego aromatu

kod		waga (kg)	cena
199671	z drewna bukowego	0,25	19,-
199688	z drewna olchowego GOLD	0,25	19,-
199695	z drewna dębowego	0,25	19,-
199701	z drewna czereśni	0,25	19,-
199718	z drewna jabłoni	0,25	19,-
199725	z drewna śliwy	0,25	19,-
199732	z drewna klonu	0,25	19,-
199749	z drewna moreli	0,25	19,-
199756	z drewna orzecha włoskiego	0,25	19,-
199763	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	0,25	19,-



Akcesoria do czyszczenia i konserwacji



UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH – Z CZĄSTECZKAMI SREBRA

Niskopieniący koncentrat do czyszczenia wędzarni, piekarników i pieców konwekcyjnych. Skutecznie usuwa zanieczyszczenia tłuszczowe i smoliste. Doskonale rozpuszcza stare zanieczyszczenia pochodzenia organicznego. Zawiera inhibitory korozji. Zawartość nanocząsteczek srebra zapobiega powstawaniu procesowo gnilnych oraz spowalnia proces ponownego zabrudzenia. NF czyli niska zawartość piany w dużym stopniu ogranicza zużycie wody. Zalecany również do usuwania zanieczyszczeń pożarowych. pH 14.

979686
215,-

Opakowanie
10 l



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-

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

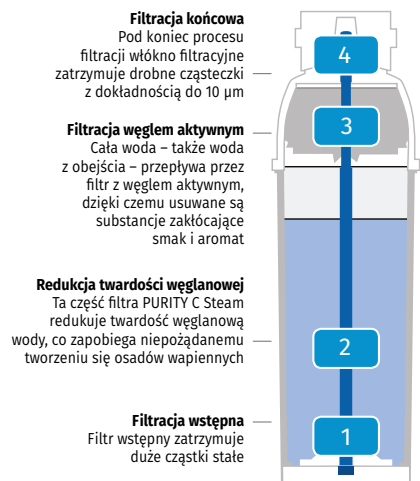


1023325



1033041

nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	169,-	279,-



1023320



1023328

nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	549,-	849,-
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów 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



PIECE COMBI GRAFEN Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDĄ

Grillowanie, pieczenie, regeneracja wcześniej przyrządzonych potraw, gotowanie, gotowanie na parze, gotowanie konwekcyjne, gotowanie typu combi

i wiele innych sposobów przygotowywania różnorodnych potraw za pomocą jednego urządzenia – nowego pieca konwekcyjno-parowego COMBI GRAFEN.



Grillowanie
mięś i ryb

Smażenie

Pieczenie
pieczywa i ciast

Regeneracja

Gotowanie
na parzeGotowanie
konwekcyjneGotowanie
powietrze + paraGrillowanie
warzyw

Oferta obejmuje 3 piece, które swoją wielkością odpowiadają potrzebom każdego lokalu gastronomicznego. Możliwość piętrowania pieców w celu zwiększenia wydajności pracy kuchni.

Najwyższą elastyczność i zróżnicowanie produkcji w kuchni uzyskano dzięki wszechstronnym funkcjom pieców COMBI GRAFEN

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA

GOTOWANIE NA PARZE W TEMPERATURZE 30-130°C

Metoda gotowania na parze zwiększa jakość potraw przygotowywanych w stosunku do tych przygotowywanych tradycyjnie w gorącej wodzie. Dzięki tej metodzie wszystkie wartości odżywcze pozostają w produkcie zamiast rozpuszczać się w wodzie. Konsystencja produktów pozostaje niezmieniona, a ich estetyka wzmacnia walory smakowe. Metoda ta umożliwia także stosowanie mniejszej ilości przypraw i wody, co przekłada się na obniżenie kosztów przygotowania potraw.

Dodatkowo gotowanie na parze w piecu COMBI GRAFEN wymaga mniej przestrzeni niż w przypadku gotowania tradycyjnego podobnej ilości produktów w garnkach – trzony kuchenne można w tym czasie użyć do innych celów. Użytkowanie pieca COMBI GRAFEN minimalizuje ryzyko poparzenia się gorącą wodą, co często zdarza się podczas przenoszenia lub przesuwania poszczególnych garnków po trzonie kuchennym.

GOTOWANIE W SUCHYM GORĄCYM POWIETRZU W TEMPERATURZE 30-300°C

Użycie gorącego powietrza w piecach COMBI GRAFEN daje znacznie więcej możliwości zastosowania niż gotowanie w tradycyjnych piecach konwekcyjnych. Dzięki dużej elastyczności można gotować za pomocą wymuszonego gorącego powietrza w zakresie temperatur od 30°C do 300°C oraz za pomocą opcji AUTOCLIMA regulować właściwy poziom wilgotności. Dzięki AUTOCLIMIE możemy zredukować wilgotność powietrza do zera, bowiem funkcja ta rozpoznaje stopień wilgotności wydobywany potraw i natychmiast ją usuwa. Jest to szczególnie przydatne gdy pieczemy takie wyroby jak bezy.

W aspekcie ekonomicznym metoda gotowania w suchym gorącym powietrzu pozwala znacznie skrócić czas gotowania oraz stosować niższe temperatury w porównaniu z tradycyjnymi piecami, a to wpływa na mniejsze zużycie energii i obniżenie kosztów działalności lokalu gastronomicznego.

Dodatkowo umożliwia gotowanie różnych potraw jednocześnie bez mieszania się smaków, co zmniejsza ogólny czas pracy urządzenia przynosząc kolejne oszczędności.

GOTOWANIE W KOMBINACJI GORĄCEGO POWIETRZA I PARY W TEMPERATURZE 30-300°C

Idealna metoda gotowania potraw łącząca zalety gotowania na parze i w gorącym powietrzu. Dzięki zastosowaniu funkcji COMBI uzyskujemy doskonały produkt, czyli soczystą i jednocześnie dobrze dopieczoną potrawę. Dania zachowują wszelkie walory smakowe i naturalny aromat. Dodatkowo potrawy takie są zdrowsze, gdyż wymagają zdecydowanie mniejszego użycia tłuszczu, soli i innych przypraw.

Dodatkowymi zaletami tej metody jest krótszy czas gotowania i powiązana z tym oszczędność energii. Także ubytki wagowe produktu podczas tej metody są minimalne – to wszystko wpływa na zwiększenie rentowności lokalu gastronomicznego.

AUTOCLIMA

W porównaniu do zdecydowanej większości pieców dostępnych na rynku, funkcja AUTOCLIMA zastosowana w piecu COMBI GRAFEN stanowi o jego wyjątkowości. AUTOCLIMA podczas gotowania w piecu COMBI GRAFEN kontroluje stopień wilgotności w komorze uwzględniając ilość wilgoci uwalnianą przez potrawę podczas gotowania. Dzięki temu poziom wilgotności odpowiada dokładnie wartości zadanej na panelu sterowania przez operatora. Zatem poziom wilgotności ustawiony na panelu nie zwiększa się o wilgoć wydalaną przez przygotowywaną potrawę.

Taki efekt został uzyskany dzięki wysokiej klasy czujnikom badającym w sposób ciągły przepływ powietrza w wentylatorze. Oprócz wilgotności podczas gotowania przez cały czas kontrolowana jest temperatura. Na podstawie analizy wszystkich wartości oprogramowanie steruje ilością pary wodnej dodając lub usuwając ją z komory na zewnątrz poprzez kominę znajdującą się na górze urządzenia. Analogicznie temperaturę jest odpowiednio podnoszona lub obniżana. Ta najwyższej klasy technologia stworzona przez producenta pieców COMBI GRAFEN chroniona jest prawem patentowym.

Dzięki tej funkcji w efekcie uzyskujemy zawsze idealny klimat i efekty gotowania bez względu na ilość potrawy, ich wielkość jednostkową oraz jakość produktu. AUTOCLIMA sprawdza się również podczas potraw gotowanych wcześniej i schłodzonych szokowo. To idealne rozwiązanie dla firm cateringowych, domów weselnych i lokali organizujących wszelkiego rodzaju bankiety i przyjęcia okolicznościowe.

AUTOCLIMA to sposób na obniżenie kosztów działalności lokalu przy jednoczesnym zachowaniu stałej najwyższej jakości oferowanych dań.



2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Pierwsza, większa prędkość nadaje się dla przeważającej grupy potraw jak mięsa czy warzywa.

Druga, ze zredukowaną ilością obrotów wentylatora na minutę, idealnie pasuje do potraw lekkich, szczególnie wypieków cukierniczych np. herbatników, a także delikatnych ryb.

EASY BOOK

Funkcja umożliwiająca gotowanie przy użyciu automatycznych programów. Za pomocą jednego przycisku „easy book” użytkownik otrzymuje natychmiastowy dostęp do 959 programów gotowania. Istnieje możliwość skorzystania z automatycznych lub niestandardowych ustawień.

Dwa duże wyświetlacze poprowadzą użytkownika krok po kroku przez intuicyjne menu. Dzięki prostemu i intuicyjnemu oprogramowaniu można wybrać spośród wielu metod gotowania proponowanych przez piec COMBI GRAFEN lub tworzyć własną listę całkowicie nowych ustawień. W ten sposób otrzymujemy pożądaną efekt gotowania przy użyciu jednego tylko przycisku.

Ta funkcjonalność umożliwia obsługę pieca bez wymaganej znajomości specyfiki produktu, metod gotowania ani czasu i temperatury niezbędnych do osiągnięcia doskonałego i powtarzalnego efektu serwowanych posiłków.

ZARZĄDZANIE PRZEPISAMI GOTOWANIA

Dzięki piecom COMBI GRAFEN możliwe jest łatwe tworzenie, zarządzanie i przechowywanie własnych programów gotowania. Archiwum oryginalnych, powtarzalnych lub zmodyfikowanych przepisów, do których użytkownik ma dostęp za dotknięciem jednego przycisku.

KROKI W GOTOWANIU AUTOMATYCZNYM

Oświetlenie LED wskazuje każdy kolejny krok podczas ustawiania programu pracy, jak również podświetla stan pracy urządzenia w trakcie gotowania. Dzięki temu zarządzanie pracą w kuchni staje się znacznie prostsze.

GOTOWANIE MANUALNE

Możliwość ręcznego określenia ustawień funkcji gotowania stwarza nowe możliwości w sztuce gotowania, z pomocą rozwoju technologicznego

GOTOWANIE Z UŻYCIEM SONDY

Dokładne i praktyczne narzędzie do kontrolowania temperatury rdzenia produktu podczas gotowania. Po osiągnięciu wymaganej temperatury i stopnia gotowania, proces zostaje automatycznie zatrzymany. Dzięki aż 4 punktom pomiaru w sondzie nie musi być ona idealnie włożona w sam środek przygotowywanego produktu. Komputer sam rozpozna najchłodniejszy punkt produktu i określi jego środek. Jest to idealne rozwiązanie dla osiągnięcia najlepszego i powtarzalnego efektu serwowanych potraw. Wystarczy ustawić temperaturę oraz stopień wilgotności w komorze pieca, a następnie ustawić temperaturę sondy czyli tą jaką ma być wewnątrz mięsa. Piec sam się wyłączy gdy ustawione parametry zostaną osiągnięte, a danie gotowe.

Możliwe jest również użycie sond igłowych (Ø 1 mm) do gotowania próżniowego lub mniejszych porcji (opcja).

Zalety gotowania z użyciem sondy

- Poprawia kontrolę nad procesem pieczenia, eliminuje ryzyko strat i odpadów;
- Umożliwia dokładne pieczenie bez względu na jakość i rozmiar produktu;
- Oszczędza czas, ponieważ sterowanie pieczeniem odbywa się automatycznie;
- Gwarantuje higienę; dzięki precyzyjnemu monitorowaniu temperatury wewnątrz, nie ma potrzeby wyjmowania ani nakłuwania potrawy;
- Idealne rozwiązanie w przypadku większych potraw;
- Pieczenie z dokładnością do jednego stopnia tak delikatnych potraw jak, np. pieczeń wołowa;
- Zgodna z wymaganiami HACCP.

AUTOREWERS

Wszystkie urządzenia wyposażone są w funkcję „Autorewers” czyli automatyczną zmianę kierunku obrotów wentylatora. Zapewnia ona idealną i jednolitą temperaturę w całej komorze pieca. Dzięki temu danie jest równomiernie dopieczone.

Dodatkowo funkcja ta wpływa także na skrócenie czasu gotowania potraw, a tym samym na oszczędność energii elektrycznej lub gazu.

Nowe przepustnice gorącego powietrza doskonale łączą wysoką, profesjonalną wydajność z łatwą obsługą pieca. Ten efekt został uzyskany dzięki zastosowaniu zaawansowanych rozwiązań technicznych i konstrukcyjnych.

Ponadto specjalnie wyprofilowane ściany komory pieca optymalizują rozkład ciepła i wraz z funkcją autorewersu zapewniają doskonałe gotowanie.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY

System ten oszczędza czas i ułatwia pracę w kuchni, jak również gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty i zadbane, a tym samym będzie niezawodnie służył długie lata.

Aktywacja systemu bezpośrednio z poziomu panelu sterowania, bez dodatkowych akcesoriów. Specjalnie opracowany, trójskładnikowy środek czyszczący jest automatycznie zasysany bezpośrednio z pojemnika i dostarczany do komory w czasie cyklu mycia.

Do wyboru mamy 4 programy mycia:

- PŁUKANIE [RS],
- MYCIE SOFT [SC],
- MYCIE MEDIUM [MC],
- MYCIE HARD [HC]

AUTODIAGNOSTYKA I IDENTYFIKACJA

Umożliwia diagnozę błędów, dzięki czemu w niektórych przypadkach możliwa jest samodzielna reakcja, co eliminuje konieczność wzywania serwisu.

DRZWI

Drzwi z podwójnym przeszkleniem i zawieszone na profesjonalnych zawiasach z uchwytem dla prawej i leworęcznych

dla zwiększenia bezpieczeństwa i wygody użytkowania. Odbijające ciepło podwójne oszklenie z hartowanego szkła zwiększa łatwość użytkowania dzięki lepszej izolacji termicznej. Wewnętrzną szybę można otworzyć do czyszczenia.

OKAP

OKAP wyciągowy ze skraplaczem parowym chłodzonym powietrzem.

Każdy piec może być wyposażony w specjalny okap wyciągowy, wykonany w całości ze stali nierdzewnej. Okap wyposażony jest standardowo w silnik, oraz w skraplacz pary.

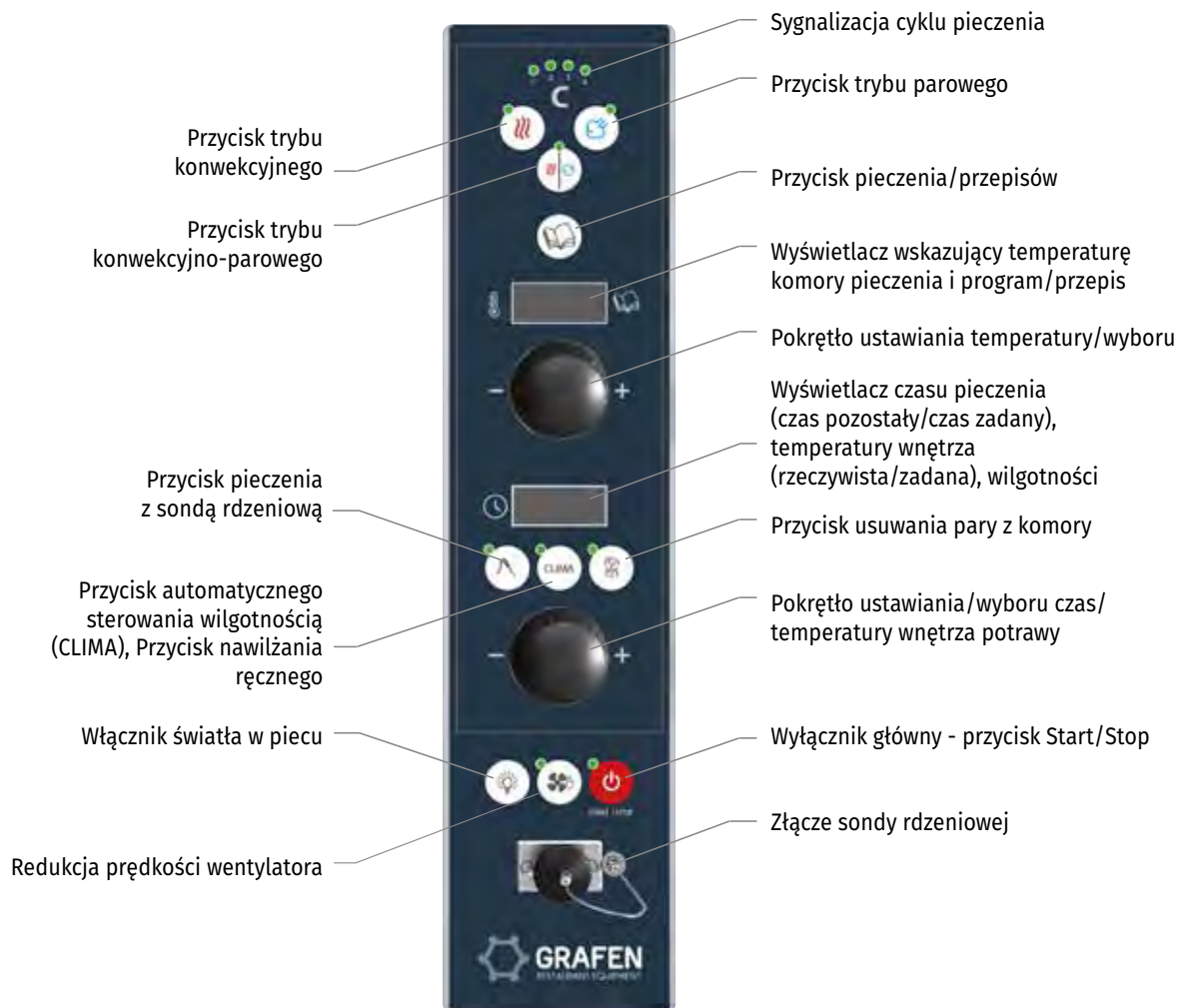
Jest to niezbędne wyposażenie pieca, szczególnie w przypadku otwartych kuchni np. bistro lub gdy piec zainstalowany jest np. w supermarkecie.

PIĘTROWANIE PIECÓW

Zestaw do montażu dwóch pieców zwieszający wydajność produkcji przy jednoczesnej oszczędności powierzchni w kuchni.

NOWOCZESNY A ZARAZEM PROSTY W OBSŁUDZE PANEL STEROWANIA

Niezwykle intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterowania, w którym zastosowano bogatą gamę funkcji użytkowych.



PIECE GAZOWE

Nowa seria pieców w wersji gazowej wykorzystuje najnowszą technologię grzewczą, polegającą na wstępnym mieszanii gazu i powietrza. Posiadają szereg zalet w porównaniu do tradycyjnych systemów grzewczych wykorzystujących palniki atmosferyczne:

- Krótszy czas rozgrzewania komory pieca – znacznie skrócony czas oczekiwania na gotowość do pracy zwiększa wydajność i rentowność urządzenia
- Znaczące zmniejszenie zużycia gazu

PIECE ELEKTRYCZNE

- Komora pieca ogrzewana grzałkami pokrytymi powłoką INCOLOY 800
- Automatyczny system oszczędzania energii



220559



220566
220580

modele	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	zakres temp. (°C)	moc elektr. (kW)	moc gazowa (kW)	energia cieplna (kcal/h)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
220559		7x GN 1/1	30-300	12,5	–	–	830x640x(H)760	400	21780,-	14999,-
220566		10x GN 1/1	30-300	14,5	–	–	830x640x(H)970	400	25875,-	18999,-
220580		10x GN 1/1	30-300	0,5	15	12 900	830x640x(H)970	230	36045,-	25999,-

do
-31%

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

cena

222195	Podstawa pod piec i nad szybkoskładarkę, o wym. 840x780x930 mm	1099,-
224496	Podstawa pod piec GRAFEN 220559, 220566, 220580, o wym. 770x510x700 mm	999,-
RKKV51	Okap do pieców konwekcyjno-parowych Grafen 220559, 220566, 220573, 220580	6499,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-



Akcesoria do czyszczenia i konserwacji

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



COMBICLEAN – 3 w 1 ALKALINE CLEANSER

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

Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
269,-

Opakowanie
10 l



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów

Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia

Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów

Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.



979709
20,-

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

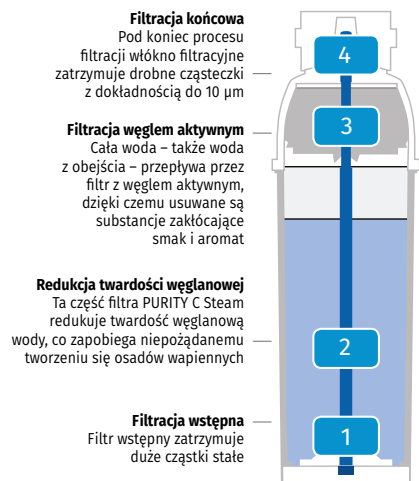


1023325



1033041

nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	169,-	279,-



1023320



1023328

nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	549,-	849,-
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gt./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 zmiękcżającą 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







SCHŁADZARKO-ZMRAŻARKI SZOKOWE

SCHŁADZARKO-ZMRAŻARKI SZOKOWE

Schładzanie lub zmrażanie szokowe to najlepszy, naturalny sposób przedłużania trwałości i utrzymania świeżości artykułów spożywczych.

Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie

Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm





- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie

- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R507A
- Możliwość schładzania od 70°C do 3°C (90 min), od 70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

KORZYŚCI PŁYNĄCE Z UŻYTKOWANIA SZYBKOSCHŁADZARKI

REDUKCJA NAMNAŻANIA SIĘ BAKTERII

Proliferacja – czyli znaczący wzrost ilości populacji bakterii – osiąga swoje maksimum w temperaturze 10°C do 65°C. W temperaturze 37°C ilość bakterii podwaja się co 20 minut. Dlatego tak ważnym jest szybkie schłodzenie potraw zaraz po ich ugotowaniu do bezpiecznej temperatury 3°C. Nie osiągniemy tego pozostawiając potrawy na blacie stołu lub umieszczając je w lodówce czy zamrażarce. Szybkoschładzarki i szybkoszamrażarki firmy Grafen pomogą w utrzymaniu tego rygorystycznego przepisu sanitarno-epidemiologicznego schładzając gorące potrawy do temperatury 3°C w maksymalnie 90 minut (zgodnie z normami HACCP).

ZGODNOŚĆ Z NORMAMI HACCP

Szybkoschładzarki i szybkoszamrażarki poprawiają bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne we wszystkich rodzajach zakładów gastronomicznych i wpływają na wzrost jakości życia społeczeństwa.



MINIMALNA UTRATA WILGOTNOŚCI

Proces szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje naturalną wilgotność we wnętrzu potraw i zapobiega ich wysuszeniu. Prawidłowy zapach i smak potraw nierozdzielnie 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

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%.

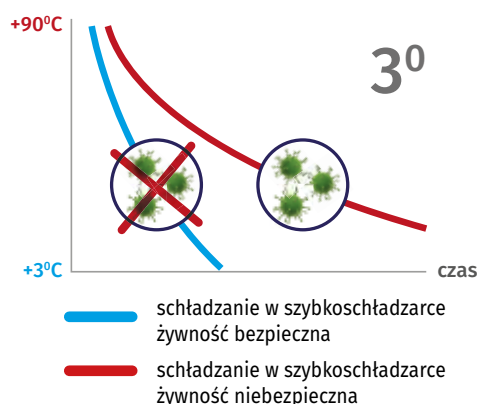
OSZCZĘDNOŚCI PRZY ZAKUPACH

Stosowanie szybkiego zamrażania potraw pozwala wydłużyć okres przechowywania produktów sezonowych bez zmian ich pierwotnych cech (smak, wygląd, kolor, wartości odżywcze). Korzystanie z nich jest możliwe gdy konkurencja nie jest w stanie ich oferować lub gdy ceny rynkowe stają się zbyt wysokie.



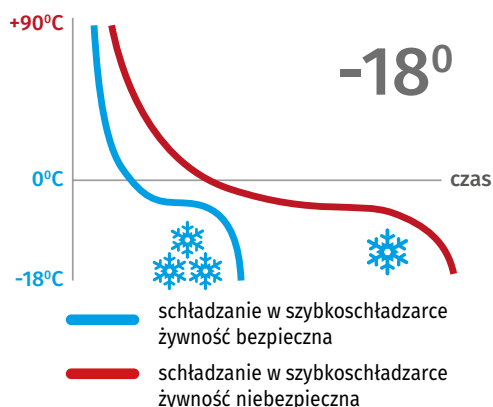
SZYBKIE SCHŁADZANIE (BLAST CHILLING) OD +90°C DO +3°C

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 bezpiecznej pod względem sanitarno-epidemiologicznej wartości +3°C. Odpowiednia szybkość schładzania jest niezbędna ponieważ pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii (prolifracji), 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 okresu przechowywania.



SZYBKIE ZMRAŻANIE (BLAST FREEZING) OD +90°C DO -18°C

Proces szybkiego zmrzania pozwala na przechowywanie żywności przez wiele miesięcy. Dzięki bardzo wydajnemu systemowi chłodzenia szybkozamrażarek Grafen i wdmuchiowaniu 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.



DLA GASTRONOMI I CATERINGU



Szybkoschładzarki Grafen dają możliwość lepszego planowania i organizowania pracy kuchni nawet z kilkudniowym wyprzedzeniem. Dzięki ich zastosowaniu możliwe jest oferowanie bogatego menu bez uszczerbku na jakości potraw. Główną zaletą stosowania tych

urządzeń, oprócz zwiększonego bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego i zachowania norm HACCP jest wyeliminowanie w kuchni tzw. szczytów pracy oraz powtarzania określonych czynności każdego dnia.

DLA PIEKARNICTWA



Szybkoschładzarka
Szybkozamrażarka

Szafa chłodnicza
Szafa mroźnicza

Komora fermentacyjna

Piec piekarniczy

W ostatnich latach branża piekarnicza przeszła głębokie zmiany technologiczne związane z wykorzystaniem w dużym zakresie produktów i półproduktów schłodzonych. Potrzeba maksymalizacji produkcji przy jednocześnie konieczności zapewnienia higienicznych warunków pracy piekarni spowodowała znaczny wzrost zaintereso-

wania urządzeniami do szybkiego schładzania i zamrażania. Obecnie urządzenia te są na podstawowym wyposażeniu wielu piekarni. Moc i jakość urządzeń Grafen umożliwiają schładzanie i zmrażanie produktu surowego, wstępnie podpieczonego oraz całkowicie upieczonego nawet na zakwasie.

DLA CUKIERNICTWA



Piec piekarniczy

Szybkoschładzarka
Szybkozamrażarka

Szafa chłodnicza
Szafa mroźnicza
z aktywną regulacją wilgotności

Żadna nowoczesna cukiernia nie może uniknąć korzystania z technologii szybkiego chłodzenia i/lub mrożenia. Nie tylko szybkie zmrażanie do -18°C , lecz także szybkie schładzanie do $+3^{\circ}\text{C}$ pozwalają na bardziej efektywną pracę, znaczne skrócenie czasu przygotowania produktu, zmniejszenie powierzchni lokalu, a także podniesienie jakości i bezpieczeństwa produktu.

Dzięki doskonałym parametrom pracy urządzeń Grafen cykle schładzania i zamrażania są szybkie, ale jednocześnie delikatne, co gwarantuje wysoką jakość produktu cukierniczego na każdym etapie jego przygotowania tj. surowego, wstępnie podpieczonego, upieczonego i dekorowanego. Do przechowywania mrożonych produktów zalecamy urządzenia mroźnicze z aktywną regulacją wilgotności w komorze.



SCHŁADZARKA SZOKOWA 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5 blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do 3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg



235058

SCHŁADZARKA SZOKOWA 7x GN 1/1

- Pojemność komory: 7x GN 1/1 lub 7x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par przewodnic z odstępem co 105 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg



235065

do
-47%

modele	poj. komory w pojemnikach GN lub blach 600x400*	wymiary wew. komory (mm)	odległość między półkami (mm)	wydajność przy schładzaniu do +3°C (kg)	wydajność przy zamrażaniu do -18°C (kg)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	moc elektr. (W)	napięcie zasilające (V)	waga (kg)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
235058	5	610x410x(H)410	5x 70	20	15	750x740x(H)850/880	1420	230	71	14335,-	10000,-
235065	7	610x410x(H)760	7x 105	25	20	750x740x(H)1260/1290	1420	230	90	23517,-	12500,-



WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

cena

222195	Podstawa pod piec 7x GN 1/1 i nad szybkoschładzarkę 235058, wymiary 840x780x930 mm	1099,-
--------	--	--------

AKCESORIA

cena

979716	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 Opakowanie 1 l	40,-
--------	---	------



gotuj szokuj[®]

Przy zakupie pieca Grafen,
schładzarko-zmrażarkę szokową
otrzymasz

z **60%** rabatem



⚡ 220559 – 7x GN 1/1

+



235058 – 5x GN 1/1

=

220559 + 235058
~~24 999,-~~
18 999,-



⚡ 220566 – 10x GN 1/1
lub
🔥 220580 – 10x GN 1/1

+



235065 – 7x GN 1/1

=

220566 + 235065
~~31 499,-~~
23 999,-

220580 + 235065
~~38 499,-~~
30 999,-

LAINOX®

DEVICE FOR COOKING

ML PLUS

MULTILEVEL
przygotowywanie
różnych potraw na wielu
poziomach pieca

LAINOX

ecovapor

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

CHMURA
nieograniczony dostęp
do setek sprawdzonych
przepisów w Chmurze
Lainox

JIT

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 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



ECO SPEED DYNAMIC

ciągła kontrola parametrów
pieca umożliwia efektywne
zarządzanie energią



LCS

automatyczny system
myjący wyposażony
w 2 zbiorniki
z detergentem



FAST DRY

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



ZDALNY SERWIS

Możliwość diagnostyki pieca na odległość
dzięki wykorzystaniu Chmury Lainox



ICS

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



SYNCHRONIZACJA

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



na piece
Naboo i Compact
by Naboo







Naboo

BEZSTRESOWA KUCHNIA

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 obszerne szkolenie odchodzą w przeszłość, nie ma potrzeby przeprowadzania długotrwałych, przeciągających się badań 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 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.

Naboo

EWOLUCJA WIEDZY

Naboo Cloud serwuje przepisy, które są zawsze oryginalne i różnicowane 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.

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 PRZESIEĆ WI-FI
LUB ZA POŚREDNICTWEM
KARTY ETHERNET**



**DOSTĘP DO CHMURY CLOUD
PO REJESTRACJI**



**WSZYSTKIE TREŚCI ZAWSZE
DOSTĘPNE POD ADRESEM
NABOOK.CLOUD**



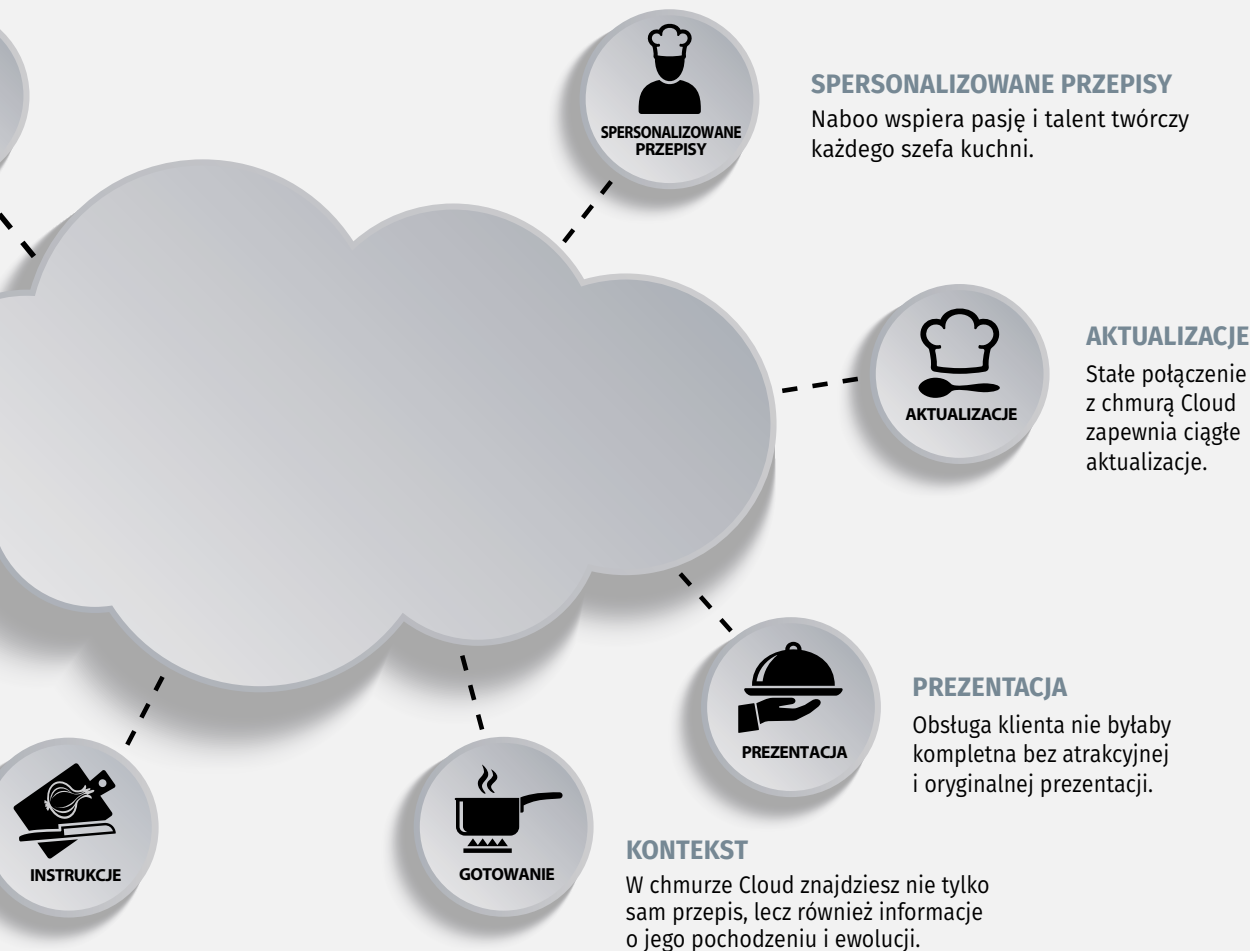
**KOPIA ZAPASOWA
WSZYSTKICH TREŚCI,
USTAWIEŃ I PERSONALIZACJI**



**UDOSTĘPNIANIE TREŚCI
NA RÓŻNYCH URZĄDZENIACH**



**ZAWSZE DOSTĘPNY SERWIS
TECHNICZNY DZIĘKI ZDALNEJ
USŁUDZE**





Nabook

PREZENT DLA TAKICH SZEFOW 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 wlaSNych przepisów, a także daje dostęp do bazy danych z setkami przepisów w chmurze Lainox Cloud. Pozwala również na dzielenie się wlaSNymi przepisami z innymi użytkownikami serwisu Nabook lub eksportowanie ich i udostępnianie dowolnym wybranym przez Ciebie osobom



MENU

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





Naboo

WSZYSTKO NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

Interfejs graficzny został całkowicie przeprojektowany na styl płaski. 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 ZALEWDWIE PO JEDNYM KLIKNIĘCIU

Przepisy z całego świata są zawsze dostępne i zaktualizowane 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.



INTELIWENTNE 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.

Naboo

TECHNIKA W SWOJEJ NAJLEPSZEJ POSTACI

Konstrukcja Naboo nie tylko sprawia, że piec ten atrakcyjnie wygląda, lecz również wzbogaca go o szereg funkcji i innowacji, które zawsze mają na celu uzyskanie najlepszej jakości pieczenia. Nie inaczej ma się sprawa z funkcją automatycznego otwierania drzwiczek, która umożliwia otwarcie i zamknięcie jednym naciśnięciem guzika, nawet jeśli trzymasz w rękach naczynie z potrawą. Kolejna innowacja polega na zorganizowaniu schowków na detergenty i różne akcesoria, natrysk ręczny, sondę rdzeniową i złącze USB.

Prostokątna konstrukcja w modnym wzornictwie została wykonana z użyciem materiałów najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem aspektów higienicznych i estetycznych. Naboo to zarejestrowany znak towarowy, a produkty nim opatrzone zostały opracowane z myślą o zapewnieniu użytkownikom maksymalnej ergonomii w kuchni, wyposażone w drzwiczki z podwójną szybą, z powierzchnią wewnętrzną odbijającą ciepło, o niskiej emisji ciepła na zewnątrz, z efektem odbicia lustrzanego, które są praktyczne i łatwe do czyszczenia.



EKRAN DOTYKOWY

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



AUTOMATYCZNE OTWIERANIE DRZWICZEK

Maksymalna ergonomia, nawet jeśli masz całkowicie zajęte ręce (opcjonalnie).



CHOWANA SZUFLADA

Szuflada na pojemniki z detergentem do nowego, automatycznego systemu czyszczenia.



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.



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 Twoje 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 Twoje przepisy zdalnie z poziomu strony Nabook.





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 Autoclimate. 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. Zapobiega 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
- obniża zużycia energii



PIECZENIE NOCNE

Naboo to urządzenie, któremu nie strasza 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 bezwzględnie 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.

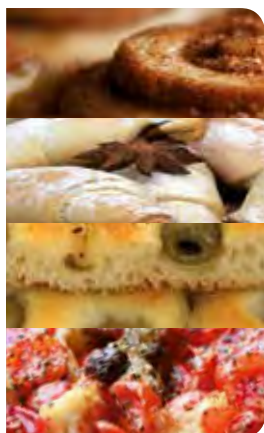
Dla firmy LAINOX równomierność pieczenia zawsze stanowiła zasadniczą wartość, a wyjątkowe systemy szybkiego osuszania Fast Dry® i automatycznej klimatyzacji Autoclima® połączone z 6 różnymi prędkościami wentylacji pozwalają uzyskać doskonałe rezultaty nawet przy w pełni załadowanym piecu, bez powstawania 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 bacznie 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 załadunku pieca. Wykorzystuje 100% ładowności.



PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

System klimatyzacji automatycznej LAINOX Autoclimate® 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.



AROMATY

Naboo udostępnia nową aplikację do dozowania aromatów Aroma Dispenser, dzięki której można przyrządzać różne rodzaje potraw o najbardziej zróżnicowanych typach aromatów.



FUNKCJA ECOSPEED DYNAMIC

Korzystając z funkcji dynamicznego, ekonomicznego przyrządzania potraw Ecospeed, dzięki rozpoznawaniu ilości i rodzaju pieczonego produktu Compact Naboo 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.



MONITOR ZASOBÓW

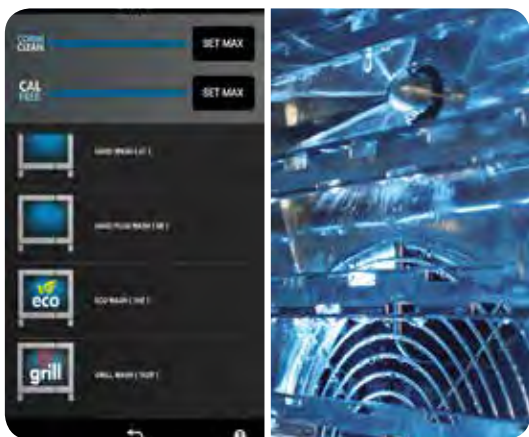
Dzięki wyjątkowej funkcji Naboo w przejrzysty sposób pozwala kontrolować zużycie prądu, wody oraz detergentu dla wybranego przedmiotu czasowego – od ostatniej czynności po cały, ubiegły rok. Ponadto, jeżeli Naboo jest podłączony do Nabook (Chmura Lainox), to można kontrolować zużycie na odległość.



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.





CZYSZCZENIE – DOKŁADNE I ŁATWE

Detergent COMBICLEAN, wytworzony według nowej, ultrahigienicznej receptury, jest dostępny w praktycznym zasobniku, który jest w 100% zdalny 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% zdalny 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 pomyleniu ich ze sobą.



SKRÓCENIE CZASU MYCIA O POŁOWĘ

Uzyskiwane korzyści polegają między innymi na oszczędności: czas, który trzeba przeznaczyć na mycie, jest znacznie krótszy niżeli w przypadku systemów tradycyjnych.

Wystarczy wybrać odpowiedni poziom mycia, a wówczas Naboo sam zajmie się resztą.



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.



NOWE ZASOBNIKI DETERGENTU W PŁYNIE W 100% ZDATNE DO RECYKLINGU

Piec Naboo jest wyposażony w automatyczny system mycia LCS z użyciem detergentu w płynie COMBICLEAN o nowym składzie, zapewniającym maksymalną dezynfekcję, dostarczany w praktycznych i w 100% zdalnych 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. 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 Naboo wyposażonych w wytwornicę pary nowym produktem Lainox jest odkamieniacz CALFREE w zasobnikach w 100% zdalnych 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 i mięsnych, miejscach serwowania posiłków.

REDUKUJE I SKRAPLA PARĘ

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

REDUKUJE EMISJĘ ZAPACHÓW

SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW

dotyczących instalacji sklepowych.



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, dotychczas zdjęciem 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® 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
- 10-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
- Automatyczne otwieranie drzwiczek za pomocą przycisku „Open” [Otwórz] (opcjonalnie)

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Test autodiagnostyczny przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia z sygnalizacją dźwiękową i opisową wszelkich nieprawidłowości
- Automatyczny system mycia LCS z wbudowanym zbiornikiem do wersji ustawianych na białe roboczym i samoczynne dozowanie detergentu
- System odkamieniania CALOUT, który zapobiega powstawaniu i osadzeniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i samoczynnym dozowaniem
- Detergent w płynie COMBICLEAN i odkamieniacz CALFREE w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu do wersji ustawianych na białe roboczym
- Automatyczny system czyszczenia LM oraz system odkamieniania CALOUT, do których używa się detergentu w płynie COMBICLEAN i odkamieniacza CALFREE, w przypadku modeli 171 (tylko bojlerowy)/201/202
- Ręczny system czyszczenia z wysuwaniem i chowaniem prysznice 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
- Łatwy dostęp do programowalnych parametrów użytkownika w celu zindywidualizowania urządzenia z poziomu menu użytkownika
- Programowalne odroczenie pieczenia
- Możliwość wyboru maksymalnie 6 prędkości wentylatora; pierwsze 3 prędkości automatycznie wyzwalają ograniczenie mocy ogrzewania
- Do specjalnych programów pieczenia można użyć prędkości przerywanej
- Regulacja temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy z 4 punktami detekcyjnymi
- Możliwość podłączenia dwóch sond jednocześnie. Wyłącznie w 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 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 – nowy system ekologicznej modulacji palnika gazowego i wysokowydajny wymiennik ciepła zapobiega marnotrawstwu energii i redukuje wielkość szkodliwych emisji w piecu gazowym

KONSTRUKCJA

- Stopień ochrony IPX5 – ochrona przed rozbryzgami 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
- Kłamka otwierająca się w obie strony
- Regulowany zawias drzwiczek zapewniający optymalne uszczelnienie
- Otwierana osłona kierująca powietrze ułatwiająca czyszczenie komory wentylatora

ROZWIĄZANIA ZASPOKAJAJĄCE KAŻDĄ POTRZEBĘ



Do różnych modeli Naboo firma Lainox oferuje praktyczne i funkcjonalne konfiguracje przeznaczone 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 dodania do Naboo zamrażarki lub szybkośćtadzarki, gdy w kuchni nie ma miejsca, pod piec można podłożyć specjalną podstawę, w której można następnie umieścić wymagane urządzenie chłodzące.

Tę praktyczną konfigurację można stworzyć w przypadku następujących pieców:

- 071 gazowy / elektryczny
- 101 gazowy / elektryczny
- 072 gazowy / elektryczny
- 102 gazowy / elektryczny



SZAFKI DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY I WOLNE GOTOWANIE

Aby nie dopuścić do utraty najlepszych walorów przez potrawę przyrządzoną z godzinny wyprzedzeniem, Lainox pozwala połączyć to urządzenie dwufunkcyjne z piecem Naboo

- Utrzymywanie potrawy w temperaturze podawania 65°C
- Wolne gotowanie w niskiej temperaturze od 30°C do 105°C



UKŁADY PIĘTROWE

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 071+071
- Naboo 071+101
- Naboo 072+072



PRZYWRÓCENIE TEMPERATURY I ZAWSZE PERFEKCYJNE WYKOŃCZENIE DANIA DZIĘKI SYSTEMOWI BANKIETOWEMU FIRMY LAINOX „JUST DUET”

Dzięki rozmaitym akcesoriom, które można zintegrować, serwowanie w dowolnym momencie 10 – 100 dań o najwyższej jakości nie jest już dla pieca Naboo żadnym problemem.



model urządzenia	model zestawu	ilość talerzy Ø310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100



Naboo

OFERTA



071



101



072



102



171



201



202



MODEL 171

Wszechstronność w jednym urządzeniu, z dwoma oddzielnymi układami i dwiema komorami pieczenia, pojemność 7x GN 1/1 i 10x GN 1/1





Naboo

OFERTA



do
-35%

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)
NAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875x825x820	400	45855,-	30999,-
NAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10 230	875x825x820	230	53955,-	38999,-
NAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930x825x1040	400	54360,-	36999,-
NAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15 480	930x825x1040	230	62280,-	40999,-
NAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170x895x820	400	64035,-	41999,-
NAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17 200	1170x895x820	230	72270,-	46999,-
NAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170x895x1040	400	73350,-	49999,-
NAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23 220	1170x895x1040	230	86490,-	57999,-
NAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930x825x1925	400	98910,-	65999,-
NAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25 800	930x825x1925	230	115785,-	76999,-

do
-43%

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)	CENA GRAFEN (PLN)
NAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960x825x1810	400	110880,-	62999,-
NAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41 280	960x825x1810	230	123255,-	71999,-
NAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290x895x1810	400	149895,-	86999,-
NAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68 800	1290x895x1810	230	170775,-	95999,-

* 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



WYPOSAŻENIE OPCJONALNE



	NAEV071R NAGV071R		NAEV101R NAGV101R		
	kod	cena	kod	cena	
Podstawa z przewodnikami GN	223581	1349,-	223611	1649,-	
Okap kondensacyjny – wymagana konfiguracja podłączenia (NPK)	NKC071	8499,-	NKC101	8499,-	
Automatyczne otwieranie drzwi	NAA	1099,-	NAA	1099,-	
Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	NPK	499,-	NPK	499,-	
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	APDS	359,-	APDS	359,-	
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	NPS	1399,-	NPS	1399,-	
Funkcja optymalizacji zużycia energii	SN	999,-	SN	999,-	
Zestaw przewodnic do górnego pieca na 6x GN 1/1 tylko z RL-171	-		-		
Zestaw rolek jezdnych zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1790 mm	-		-		
Zestaw 4 kółek zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1935 mm	-		-		
Dodatkowa opłata za wózek z przewodnikami na 15 blach 600x400 mm	-		-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	NSS071	1799,-	-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	-		NSS101	1699,-	
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami na 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 + obowiązkowa rama	-		-		
Obowiązkowa rama do wyjmowanego stelaża do 071 i 101	NTL071	579,-	NTL071	579,-	
Obowiązkowa rama do wyjmowanego stelaża do 072 i 102	-		-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnicamina 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	NSS564	1699,-	-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	-		NSS864	1699,-	
Dodatkowa opłata za przewodnice na 6 tac 600x400 mm	NSP664	419,-	-		
Dodatkowa opłata za przewodnice na 8 tac 600x400 mm	-		NSP864	399,-	
System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	NSG	999,-	NSG	999,-	
Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	NETH	899,-	NETH	899,-	
Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	-		CAV101	599,-	
Wersja morska (nóżki, przewodnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	MK071	2699,-	MK101	2999,-	
Sonda igłowa jednopunktowa – Ø1 mm do Sous-Vide	KSA001	799,-	KSA001	799,-	
Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	
2 sondy wielopunktowe – Ø3 mm	KSM002	1539,-	KSM002	1539,-	
Filtr tłuszczu	NFX01	409,-	NFX01	409,-	
Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	KP004	479,-	KP004	479,-	
Osłona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	NPA071	499,-	NPA101	599,-	
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1					
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1					





NAEV072R NAGV072R		NAEV102R NAGV102R		NAEV171R NAGV171R		NAEB201R NAGB201R		NAEB202R NAGB202R	
kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
223598	1529,-	223604	1499,-	-	-	-	-	-	-
NKC102	8499,-	NKC102	8499,-	NKC171	9999,-	NKC201	9199,-	NKC202	9199,-
NAA	1099,-	NAA	1099,-	-	-	-	-	-	-
NPK	499,-	NPK	499,-	NPK171	999,-	NPK	499,-	NPK	499,-
APDS	359,-	APDS	359,-	APDS171	899,-	-	-	-	-
NPS	1399,-	NPS	1399,-	NPS171	2699,-	-	-	-	-
SN	999,-	SN	999,-	SN171	1799,-	SN	999,-	SN	999,-
-	-	-	-	RL-160	179,-	-	-	-	-
-	-	-	-	RL-171	899,-	-	-	-	-
-	-	-	-	RL-004	799,-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	NSS154	1499,-	-	-
-	-	-	-	NSS071	1799,-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSS101	1699,-	-	-	-	-
NSS072	2299,-	NSS102	2199,-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	NTL071	579,-	-	-	-	-
KTL102	611,-	KTL102	611,-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSS564	1699,-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSS864	1699,-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSP664	419,-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSP864	399,-	-	-	-	-
NSG	999,-	NSG	999,-	NSG171	1899,-	NSG	999,-	NSG	999,-
NETH	899,-	NETH	899,-	NETH171	1999,-	NETH	899,-	NETH	899,-
CAV102	599,-	CAV102	599,-	-	-	-	-	-	-
MK072	3099,-	MK102	3499,-	MK171	5459,-	MK201	4499,-	MK202	4999,-
KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-
KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-
KSM002	1539,-	KSM002	1539,-	KSM002	1539,-	KSM002	1539,-	KSM002	1539,-
NFX01	409,-	NFX01	409,-	NFX02	1189,-	NFX02	1189,-	NFX02	1189,-
KP004	479,-	KP004	479,-	-	-	-	-	-	-
NPA072	669,-	NPA102	759,-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	NKS201	5999,-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	KKS202	6699,-





Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 071 – 7x GN 1/1

pojemność	7x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	50/120
wymiary	875x825x(H)820 mm

	NAEV071R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	10,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	45855,-
CENA GRAFEN	30999,- 

	NAGV071R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	12 kW
moc elektryczna	0,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	53955,-
CENA GRAFEN	38999,- 

Podstawa	223581
CENA	1349,-

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LCS 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
NKC071 Okap – 877x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
NAA Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	1099,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS071 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1799,-
NSS564 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	1699,-
NSP664 Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	419,-
NTL071 Obowiązkowa rama do wyjmowanych stelaży	579,-
NSG System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	999,-
NETH Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	899,-
MK071 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	2699,-
AKCESORIA	
KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002 2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	1539,-
NFX01 Filtr tłuszczu	409,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	479,-
NPA071 Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	499,-




Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 101 – 10x GN 1/1

pojemność	10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	930x825x(H)1040 mm

	NAEV101R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	16 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	54360,-
CENA GRAFEN	36999,- -32%

	NAGV101R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	18 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	62280,-
CENA GRAFEN	40999,- -34%

Podstawa	223611
CENA	1649,-

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LCS 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
NKC101	Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
NAA	Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	1099,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1699,-
NSS864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	1699,-
NSP864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	399,-
NTL071	Obowiązkowa rama do wyjmowanych stelaży	579,-
NSG	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	999,-
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	899,-
CAV101	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	599,-
MK101	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	2999,-
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	1539,-
NFX01	Filtr tłuszczu	409,-
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	479,-
NPA101	Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	599,-





Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 072 - 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1

pojemność	7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	70/180
wymiary	1170x895x(H)820 mm

	NAEV072R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	19 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	64035,-
CENA GRAFEN	41999,- 

	NAGV072R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	20 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	72270,-
CENA GRAFEN	46999,- 

Podstawa	223598
CENA	1529,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LCS 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
NKC102	Okap - 1171x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
NAA	Automatyczne otwieranie drzwi - brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	1099,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS072	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 + obowiązkowa rama	2299,-
KTL102	Obowiązkowa rama do wyjmowanych stelaży	611,-
NSG	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	999,-
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	899,-
CAV102	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	599,-
MK072	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	3099,-
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa - Ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180	Sonda wielopunktowa - długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002	2 sondy wielopunktowe - Ø3 mm	1539,-
NFX01	Filtr tłuszczu	409,-
KP004	Zestaw nóżek do pieca - wysokość (H)150 mm	479,-
NPA072	Ośłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	669,-







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	1170x895x(H)1040 mm

	NAEV102R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	31 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	73350,-
CENA GRAFEN	49999,- 

	NAGV102R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	27 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	86490,-
CENA GRAFEN	57999,- 

Podstawa	223604
CENA	1499,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LCS 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
NKC102	Okap – 1171x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
NAA	Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (niedostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	1099,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS102	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 + obowiązkowa rama	2199,-
KTL102	Obowiązkowa rama do wyjmowanych stelaży	611,-
NSG	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	999,-
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	899,-
CAV102	Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	599,-
MK102	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	3499,-
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	1539,-
NFX01	Filtr tłuszczu	409,-
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	479,-
NPA102	Ostona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	759,-





Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 171 – 7x GN 1/1 + 10x GN 1/1

pojemność	7x GN 1/1 + 10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	130/270
wymiary	930x825x(H)1925 mm

	NAEV171R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	26,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	98910,-
CENA GRAFEN	65999,- 

	NAGV171R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	43 kW
moc elektryczna	1,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	115785,-
CENA GRAFEN	76999,- 

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
NKC171 Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	9999,-
NPK171 Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	999,-
APDS171 Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	899,-
NPS171 Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	2699,-
SN171 Funkcja optymalizacji zużycia energii	1799,-
RL-160 Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1, odległość między prowadnicami 70 mm, wysokość ostatniej blachy do 160 mm – do montażu wyłącznie z opcją RL-171	179,-
NTL071 Obowiązkowa rama do wyjmowanych stelaży	579,-
RL-171 Zestaw rolek jezdnych zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1790 mm	899,-
RL-004 Zestaw 4 kółek zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1935 mm	799,-
NSS071 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1799,-
NSS101 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1699,-
NSS564 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	1699,-
NSS864 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	1699,-
NSP664 Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	419,-
NSP864 Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	399,-
NSG171 System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	1899,-
NETH171 Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	1999,-
MK171 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	5459,-
AKCESORIA	
KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002 Sondy wielopunktowe – ø3 mm	1539,-
NFX02 Filtr tłuszczu	1189,-





Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 171 – 7x GN 1/1 + 10x GN 1/1



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

Przedstawione dane nie są 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	960x825x(H)1810 mm

	NAEB201R
wersja	bojler
moc	31,8 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	110880,-
CENA GRAFEN	62999,-

	NAGB201R
wersja	bojler
moc gazowa	48 kW
moc elektryczna	1,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	123255,-
CENA GRAFEN	71999,-

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LM2 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 wymowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wózek na 20x GN 1/1



WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

	cena
NKC201 Okap – 962x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	9199,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS154 Dodatkowa opłata za wózek z prowadnicami na 15 blach 600x400 mm	1499,-
NSG System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	999,-
NETH Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	899,-
MK201 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	4499,-

AKCESORIA



KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002 2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	1539,-
NFX02 Filtr tłuszczu	1189,-
NKS201 Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	5999,-



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	1290x895x(H)1810 mm

	NAEB202R
wersja	bojler
moc	61,8 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	149895,-
CENA GRAFEN	86999,- 

	NAGB202R
wersja	bojler
moc gazowa	80 kW
moc elektryczna	1,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	170775,-
CENA GRAFEN	95999,- 

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LM2 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
NKC202 Okap – 1293x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	9199,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSG System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	999,-
NETH Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	899,-
MK202 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	4999,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002 2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	1539,-
NFX02 Filtr tłuszczu	1189,-
KKS202 Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1	6699,-



AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LCS



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 uszczeltek.

CDL05
259,-

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
199,-

Opakowanie
2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.

Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
799,-

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
579,-

Opakowanie
zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LM



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 uszczeltek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
269,-

Opakowanie
10 l



CALFREE

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

CF010
199,-

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
299,-

Opakowanie
10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-

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

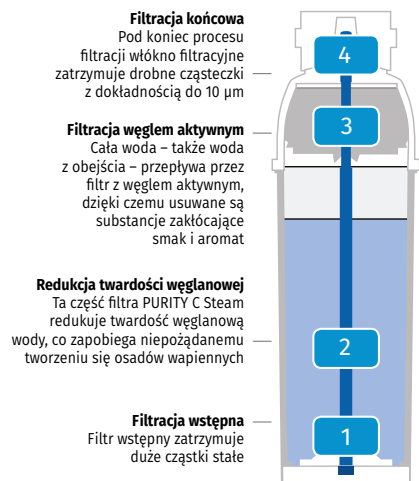


1023325



1033041

nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	169,-	279,-



1023320



1023328

nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	549,-	849,-
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gt./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



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 obszerne szkolenie odchodzą w przeszłość, nie ma potrzeby przeprowadzania długotrwałych, przeciągających się badań w celu wzbogacenia lub urozmaicenia menu ani tracenia czasu na przeprowadzanie prób, ponieważ w przepisie zawarto informację o wszystkich składnikach, procedurze

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 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 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.

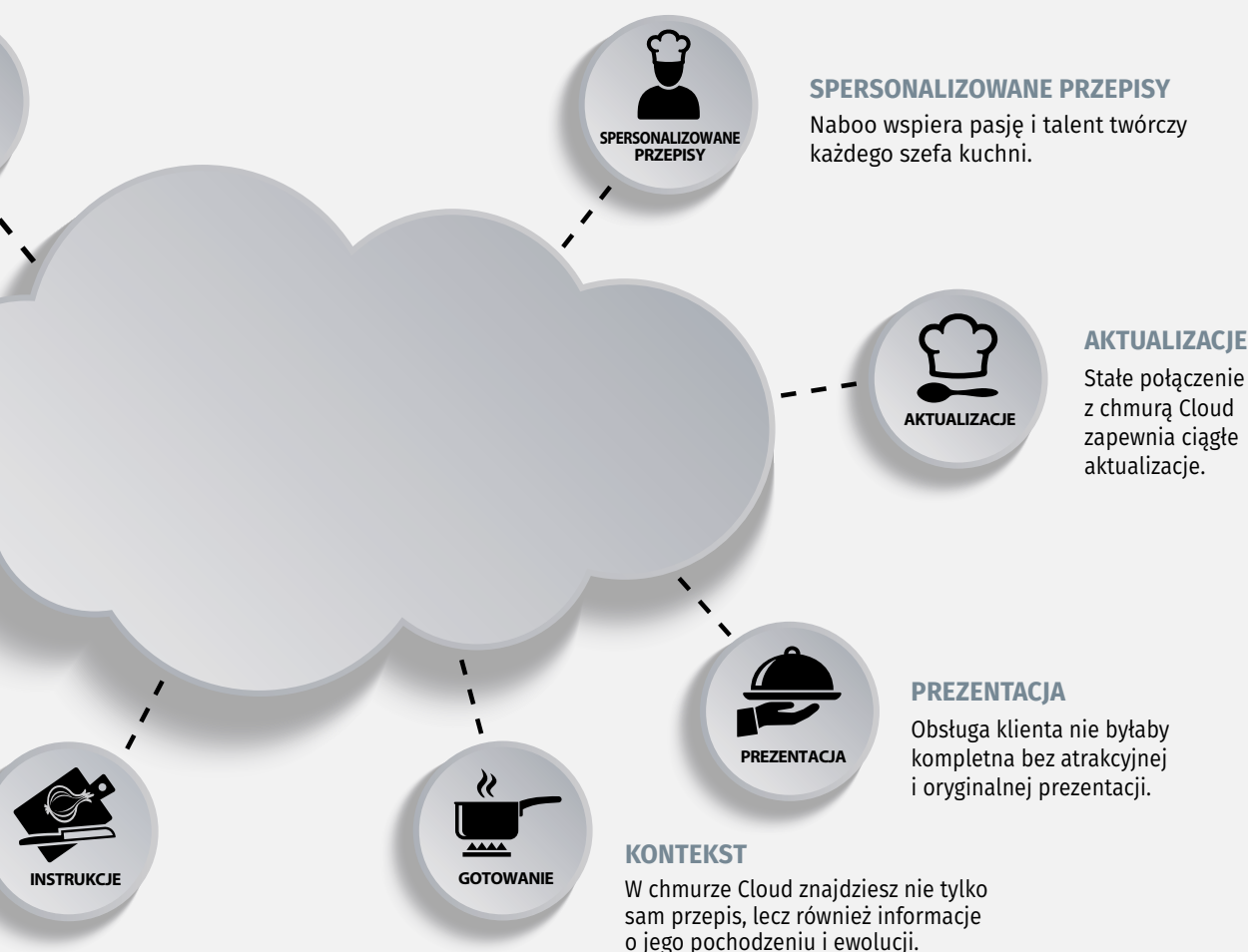
przyrządzania i programie pieczenia, a nawet prezentację dania na talerzu.

Naboo to urządzenie marki LAINOX II generacji, które poza 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.





51 cm



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 zaktualizowane 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, ale 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 przyrządzenie 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
- obniża zużycia energii



PIECZENIE NOCNE

Naboo to urządzenie, któremu nie strasza 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 bezwzględnie 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.



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 załadunku pieca. Wykorzystuje 100% ładowności.



PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

System klimatyzacji automatycznej LAINOX Autoclimate® 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

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 bacznie 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.



NOWE ZASOBNIKI DETERGENTU W PŁYNIE W 100% ZDATNE DO RECYKLINGU

Piec Compact Naboo jest wyposażony w automatyczny system mycia LCS z użyciem detergentu w płynie COMBICLEAN o nowym składzie, zapewniającym maksymalną dezynfekcję, dostarczany w praktycznych i w 100% zdatnych do recyklingu zasobnikach przeznaczonych do umieszczenia w górnej części szuflady.

Wyliminowano 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



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.



AROMATY

Naboo udostępnia nową aplikację do dozowania aromatów Aroma Dispenser, dzięki której można przyrządzać różne rodzaje potraw o najbardziej zróżnicowanych typach aromatów.



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.



FUNKCJA ECOSPEED DYNAMIC

Korzystając z funkcji dynamicznego, ekonomicznego przyrządzania potraw Ecospeed, dzięki rozpoznawaniu ilości i rodzaju pieczonego produktu Compact Naboo 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.



MONITOR ZASOBÓW

Dzięki wyjątkowej funkcji Naboo w przejrzysty sposób pozwala kontrolować zużycie prądu, wody oraz detergentu dla wybranego przedmiotu 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 zarzadzania.

podczas pieczenia. Uzupelnieniem tych wszystkich korzyści są oszczędności: radykalne skrócenie czasów mycia w porównaniu z tradycyjnymi systemami. Wystarczy wybrać najbardziej odpowiedni poziom mycia, a Compact Naboo zajmie się tym wszystkim sam. Nowe, ekologiczne poziomy mycia ECO, stanowiąc 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% zdalnych do recyklingu, który utrzymuje boiler w stanie wolnym od kamienia, zapobiegając jego osadzaniu.

Używanie odkamieniacza CALFREE wiąże się z licznymi korzyściami:

- Wyeliminowanie awarii powodowanych wskutek osadzenia się kamienia
- Dostępność 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

powstające 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, dotychczas zdjęć 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 LCS z wbudowanym zbiornikiem do wersji ustawianych na blicie roboczym i samoczynne dozowanie detergentu
- System odkamieniania CALOUT, który zapobiega powstawaniu i osadzeniu się kamienia w boilerze, z wbudowanym zbiornikiem samoczynnym dozowaniem
- Detergent w płynie COMBICLEAN i odkamieniacz CALFREE w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu do wersji ustawianych na blicie 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 wysuwaniem i chowaniem 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 zapobiega marnotrawstwu energii i redukuje wielkość szkodliwych emisji w piecu gazowym

KONSTRUKCJA

- Stopień ochrony IPX4 — ochrona przed rozbryzgami wody
- Idealnie gładka, wodoszczelna komora
- Drzwiczki z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło służącą zmniejszeniu ilości promieniowania ciepłego 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



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 ikonężądanego 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)	CENA GRAFEN (PLN)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510x625x880	400	31905,-	21499,-
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510x800x880	400	36495,-	25999,-
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510x800x1120	400	44775,-	30999,-
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875x650x705	400	38790,-	27999,-
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7 310	875x650x705	230	45225,-	32999,-

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	CBEN061R	28999,-

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

Compact Naboo

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE



	COEN026R		COEN061R		COEN101R		CVEN061R/ CVGN061R/ CBEN061R	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
Podstawa	223536	1299,-	223550	1349,-	223567	1299,-	224199	1429,-
Okap kondensacyjny – wymagana konfiguracja podłączenia (NPK)	CKO026	6449,-	CKO061	7279,-	CKO061	7279,-	CKV061	8099,-
Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	NPK	499,-	NPK	499,-	NPK	499,-	NPK	499,-
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	APDS	359,-	APDS	359,-	APDS	359,-	APDS	359,-
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	NPS	1399,-	NPS	1399,-	NPS	1399,-	NPS	1399,-
Funkcja optymalizacji zużycia energii	SN	999,-	SN	999,-	SN	999,-	SN	999,-
Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	CETH	999,-	CETH	999,-	CETH	999,-	CETH	999,-
Wersja morska (nóżki i prowadnice)	MKC026	2299,-	MKC061	2599,-	MKC061	2599,-	MKB061	2699,-
Sonda igłowa jednopunktowa – Ø1 mm do Sous-Vide	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-
System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – Ø3 mm	KSM002	1539,-	KSM002	1539,-	KSM002	1539,-	KSM002	1539,-
Filtr tłuszczu	ICFX01	399,-	ICFX01	399,-	ICFX01	399,-	ICFX01	399,-
Prysznic ręczny wraz z przyłączem	ICLD	699,-	ICLD	699,-	ICLD	699,-	ICLD	699,-
Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	PAC026	399,-	PAC061	499,-	PAC101	599,-	PAC601	459,-
Zestaw nóżek do pieca	-		-		-		KP004	479,-



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	31905,-
CENA GRAFEN	21499,-

Podstawa	223536
CENA	1299,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS 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	6449,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
CETH Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	999,-
MKC026 Wersja morska (nóżki i prowadnice)	2299,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSM002 System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – ø3 mm	1539,-
ICFX01 Filtr tłuszczu	399,-
ICLD Prysznic ręczny wraz z przyłączem	699,-
PAC026 Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	399,-



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	36495,-
CENA GRAFEN	25999,- 
Podstawa	223550
CENA	1349,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Sonda wielopunktowa $\varnothing 3$ mm
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

	cena
CKO061 Okap - 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	7279,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
CETH Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	999,-
MKC061 Wersja morska (nóżki i prowadnice)	2599,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa - $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	799,-
KSM002 System multisonda - 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe - $\varnothing 3$ mm	1539,-
ICFX01 Filtr tłuszczu	399,-
ICLD Pysznik ręczny wraz z przyłączem	699,-
PAC061 Osłona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	499,-



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	44775,-
CENA GRAFEN	30999,- -31%

Podstawa	223567
CENA	1299,-

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS 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	7279,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
CETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	999,-
MKC101	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	2799,-

AKCESORIA

KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa - ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSM002	System multisonda - 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe - ø3 mm	1539,-
ICFX01	Filtr tłuszczu	399,-
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	699,-
PAC101	Ośłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	599,-

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	38790,-
CENA GRAFEN	27999,- -28%



CVGN061R

wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	8,5 kW
moc elektryczna	0,25 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	45225,-
CENA GRAFEN	32999,- -27%



CBEN061R

wersja	z bojlerem
moc	8,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	42255,-
CENA GRAFEN	28999,- -31%

Podstawa	224199
CENA	1429,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS 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	8099,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
CETH Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	999,-
MKB061 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych.	2699,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSM002 System multisonda - 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe - ø3 mm	1539,-
ICFX01 Filtr tłuszczu	399,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca - wysokość (H) 150 mm	479,-
ICLD Pysznica ręczny wraz z przyłączem	699,-
PAC601 Osłona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	459,-



AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LCS



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, nabłyszczają komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
259,-
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
199,-
Opakowanie
2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.

Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
799,-
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
579,-
Opakowanie
zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LM



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, nabłyszczają komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
269,-
Opakowanie
10 l



CALFREE

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

CF010
199,-
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
299,-
Opakowanie
10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.



979709
20,-
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

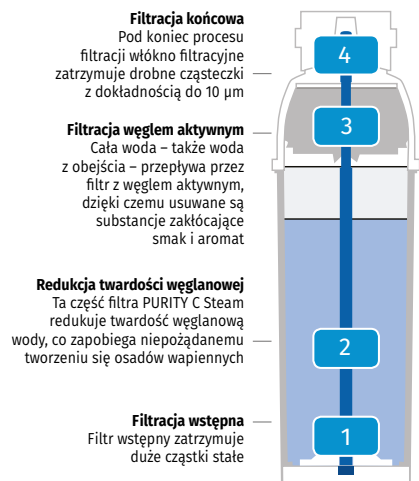


1023325



1033041

nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	169,-	279,-



1023320



1023328

nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	549,-	849,-
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gt./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







Sapiens

GDY TECHNIKA NA NOWO WYNAJDUJE PRZESZŁOŚĆ

Sapiens

O WIELE ŁATWIEJ, BARDZIEJ INTUICYJNIE I KOMPLETNIE

Cała innowacyjna technika działa na zapleczu, pomagając Ci w przygotowaniu nawet najbardziej złożonych dań, a Ty masz pewność, że parametry pieczenia są prawidłowe.

Dla każdego, kto nie szuka rozwiązania z gruntu elektrycznego, lecz chce przyrządzać potrawy i programować za pomocą prostych, ręcznych poleceń, nie rezygnując jednak z precyzji sterowania cyfrowego.

Dla każdego, kto szuka pieca łatwego w obsłudze, ale solidnego, odpowiedniego dla wszystkich, ale z zaawansowanymi funkcjami, z tradycyjnym podejściem, ale naszpikowanego treścią, urządzenia, które zapewnia spokój i wydajność, firma LAINOX ma właśnie to, czego potrzebujesz. Rozwiązanie to nazywa się Sapiens.

Sapiens jest piecem zapewniającym pieczenie wspomagane





ręcznymi poleceniami sterowanymi elektronicznie. Procedury pieczenia automatycznego pieca Sapiens są łatwe w zarządzaniu i zapewniają uzyskiwanie stałych, wysokiej jakości rezultatów.

Wszystkie funkcje są sterowane elektronicznie, krok po kroku, z maksymalną wydajnością.

Oznacza to, że Sapiens w sposób automatyczny stale dostosowuje tryb pieczenia, co w efekcie daje idealnie przyrządzone dania za każdym razem:

soczyste mięso, doskonałe zrumienienie i złocistą skórkę, równomierne i idealne wypieczenie, desery lub aromatyczny chleb, chrupiące dania smażone na sypko, a także przepyszne zapiekanki.

Sapiens

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 2,4",

cieklotrystaliczny (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 LCS

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



ZEWNĘTRZNA SONTA 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 zawsze 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 wymienione 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 bardzo 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 Autoclimate®.

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 załadunku 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, wartości odżywczych i utrzymując na poziomie bezwzględnego minimum możliwą utratę wagi.



PIECZENIE PRÓŻNIOWE W SZKŁANYCH 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 różnymi 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 przeznaczonych do tego pokręteł 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.



SKRÓCENIE CZASU MYCIA O POŁOWĘ

Uzyskiwane korzyści polegają między innymi na oszczędności: czas, który trzeba przeznaczyć na mycie, jest znacznie krótszy aniżeli w przypadku systemów tradycyjnych. Wystarczy wybrać odpowiedni poziom mycia, a wówczas Naboo sam zajmie się resztą.



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.



TRYBY PIECZENIA

- Tryb automatyczny z ponad 90 sprawdzonymi i zapisanymi programami pieczenia, w tym także programami do odgrzewania na talerzu lub na blasze
- 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
- Tryb ręczny z natychmiastowym rozpoczęciem pieczenia
- Pieczenie z regulacją temperatury wnętrza produktu (z użyciem sondy wielopunktowej)
- System Autoclimate® do pomiaru i regulowania wilgotności w komorze pieczenia
- System Fast-Dry® do szybkiego osuszania komory pieczenia
- Szybki wybór ulubionych programów za pomocą funkcji przewijania i przyciskania specjalnie przeznaczonym do tego pokrętle

OBSŁUGA

- Wyświetlacz alfanumeryczny diodowy (LED) o dużej widoczności (HVS) do wizualizacji temperatur, stanu systemu Autoclimate, czasu i temperatury na sondzie
- Kolorowy wyświetlacz o przekątnej 2,4 cala, ciekłokrystaliczny (LCD) z tranzystorami cienkowarstwowymi (TFT) do wizualizacji ulubionych i wstępnie ustawionych programów, stanu wentylatora, mycia automatycznego, menu i ustawień
- Pokrętko SCROLLER z funkcją przewijania i przyciskania do potwierdzania wyborów
- Paski diodowe (LED) do sygnalizowania stanu aktywowania temperatury, zegara do odliczania i temperatury sondy
- Ręczne podgrzewanie wstępne

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Test autodiagnostyczny przed użyciem i w trakcie używania urządzenia z sygnalizacją dźwiękową i opisową wszelkich nieprawidłowości
- Automatyczny system mycia LCS z wbudowanym zbiornikiem do wersji ustawianych na blacie roboczym i samoczynne dozowanie detergentu (opcjonalnie)
- Detergent w płynie COMBICLEAN i odkamieniacz CALFREE w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu
- System odkamieniania CALOUT, który zapobiega powstawaniu i osadzaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem samoczynnym dozowaniem
- Automatyczny system czyszczenia LM oraz system odkamieniania CALOUT, do których używa się detergentu w płynie COMBICLEAN i odkamieniacza CALFREE, w przypadku modeli bojlerowych
- Ręczny system czyszczenia z wysuwanym i chowanym prysznicem ręcznym

MECHANIZMY STEROWANIA

- Autowewers (automatyczne odwrócenie kierunku obrotów wentylatora) służący zachowaniu doskonałej jakości pieczenia
- Automatyczna regulacja skraplania pary
- Ręczna regulacja upustu nadmiaru ciśnienia z komory
- Nawilżacz ręczny
- Oświetlenie czasowe
- Łatwy dostęp do programowalnych parametrów użytkownika w celu zindywidualizowania urządzenia z poziomu menu użytkownika
- Możliwość wyboru maksymalnie 6 prędkości wentylatora; pierwsze 3 prędkości ograniczają moc grzania
- Do specjalnych programów pieczenia można użyć prędkości przerywanej
- 4-punktowa, odpinana, zewnętrzna sonda rdzeniowa
- Regulacja temperatury wnętrza produktu za pomocą sondy z 4 punktami detekcyjnymi
- Pomiar temperatury pieczenia wnętrza produktu za pomocą sondy igłowej do pieczenia próżniowego i małych porcji (opcjonalnie)
- Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, przesyłania lub pobierania programów pieczenia
- Wstępnie skonfigurowany system optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)
- Program serwisowy SERVICE do: testowania działania płyty elektronicznej i wyświetlania odczytów sond temperatury – licznik godzin eksploatacji wszystkich funkcji podstawowych urządzenia umożliwiające przeprowadzenie zaprogramowanej konserwacji
- ECOSPEED DYNAMIC — Na podstawie ilości i rodzaju produktu Sapiens 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 — nowy system ekologicznej modulacji palnika gazowego i wysokowydajny wymiennik ciepła zapobiega marnotrawstwu energii i redukuje wielkość szkodliwych emisji

KONSTRUKCJA

- Idealnie gładka, wodoszczelna komora bez widocznych spawów
- Drzwiczki z podwójną hartowaną szybą: szybą zewnętrzną z efektem odbicia lustrzanego i komorą powietrzną oraz szybą wewnętrzną odbijającą ciepło w celu zmniejszenia ilości promieniowania cieplnego kierowanego w stronę operatora i zwiększenia wydajności
- Otwierana szyba wewnętrzna ułatwiająca czyszczenie
- Klamka otwierająca się w obie strony
- Regulowany zawias drzwiczek zapewniający optymalne uszczelnienie
- Otwierana ostona kierująca powietrze ułatwiająca czyszczenie komory wentylatora
- Stopień ochrony IPX5 — ochrona przed rozbryzgami wody



Do różnych modeli Sapiens firma Lainox oferuje praktyczne i funkcjonalne konfiguracje przeznaczone 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 dodania do Sapiens zamrażarki lub szybkooszładzarki, gdy w kuchni nie ma miejsca, pod piec można podłożyć specjalną podstawę, w której można następnie umieścić wymagane urządzenie chłodzące. Tę praktyczną konfigurację można stworzyć w przypadku następujących pieców:

- 071 gazowy / elektryczny
- 101 gazowy / elektryczny
- 072 gazowy / elektryczny
- 102 gazowy / elektryczny



SZAFKI DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY I WOLNE PIECZENIE

Aby nie dopuścić do utraty najlepszych walorów przez potrawę przyrządzoną z godzinny wyprzedzeniem, Lainox pozwala połączyć to urządzenie dwufunkcyjne z piecem Sapiens

- Utrzymywanie potrawy w temperaturze podawania +65°C
- Wolne pieczenie w niskiej temperaturze od +30°C do +105°C



UKŁADY PIĘTROWE

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 Sapiens z bojlerem lub bezpośrednim natryskiem.

- Sapiens 071+071
- Sapiens 071+101
- Sapiens 072+072



PRZYWRÓCENIE TEMPERATURY I ZAWSZE PERFEKCYJNE WYKOŃCZENIE DANIA DZIĘKI SYSTEMOWI BANKIETOWEMU FIRMY LAINOX

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



model urządzenia	model zestawu	pojemność talerzy ø310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

Sapiens

OFERTA



071



101



072



102



171



201



202



MODEL 171

Wszechstronność w jednym urządzeniu, z 2 oddzielnymi układami sterowania
i dwiema komorami pieczenia, pojemność 7x GN 1/1 i 10x GN 1/1



Sapiens

OFERTA



do
-31%

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)
SAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875x825x820	400	30645,-	20999,-
SAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10 230	875x825x820	230	38745,-	26999,-
SAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930x825x1040	400	38295,-	26999,-
SAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15 480	930x825x1040	230	46665,-	32999,-
SAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170x895x820	400	47025,-	32999,-
SAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17 200	1170x895x820	230	55935,-	38999,-
SAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170x895x1040	400	55575,-	38999,-
SAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23 220	1170x895x1040	230	66915,-	44999,-
SAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930x825x1925	400	69570,-	48999,-
SAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25 800	930x825x1925	230	86535,-	59999,-

do
-45%

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)	CENA GRAFEN (PLN)
SAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960x825x1810	400	89190,-	50499,-
SAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41 280	960x825x1810	230	104895,-	62999,-
SAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290x895x1810	400	127125,-	72499,-
SAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68 800	1290x895x1810	230	148230,-	81499,-



WYPOSAŻENIE OPCJONALNE



	SAEV071R SAGV071R		SAEV101R SAGV101R		
	kod	cena	kod	cena	
Podstawa	223581	1349,-	223611	1649,-	
Okap kondensacyjny – wymagana konfiguracja podłączenia (NPK)	NKC071	8499,-	NKC101	8499,-	
Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	NPK	499,-	NPK	499,-	
Automatyczny system myjący	LCS	2499,-	LCS	2499,-	
Zestaw przewodnic do górnego pieca na 6x GN 1/1 tylko z RL-171	-		-		
Zestaw rolek jezdnych zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1790 mm	-		-		
Zestaw 4 kółek zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1935 mm	-		-		
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	APDS	359,-	APDS	359,-	
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	NPS	1399,-	NPS	1399,-	
Funkcja optymalizacji zużycia energii	SN	999,-	SN	999,-	
Dodatkowa opłata za wózek z przewodnicami na 15 blach 600x400 mm	-		-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	NSS071	1799,-	-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	-		NSS101	1699,-	
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnicami na 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 + obowiązkowa rama	-		-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	NSS564	1699,-	-		
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	-		NSS864	1699,-	
Obowiązkowa rama do wyjmowanego stelaża do 071 i 101	NTL071	579,-	NTL071	579,-	
Obowiązkowa rama do wyjmowanego stelaża do 072 i 102	-		-		
Dodatkowa opłata za przewodnice na 6 tac 600x400 mm	NSP664	419,-	-		
Dodatkowa opłata za przewodnice na 8 tac 600x400 mm	-		NSP864	399,-	
Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	-		CAV101	599,-	
Wersja morska (nóżki, przewodnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	MK071	2699,-	MK101	2999,-	
Sonda igłowa jednopunktowa – Ø1 mm do Sous-Vide	KSA001	799,-	KSA001	799,-	
Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	
Filtr tłuszczu	NFX01	409,-	NFX01	409,-	
Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	KP004	479,-	KP004	479,-	
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	NPA071	499,-	NPA101	599,-	
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	-		-		
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1	-		-		



SAEV072R SAGV072R		SAEV102R SAGV102R		SAEV171R SAGV171R		SAEB201R SAGB201R		SAEB202R SAGB202R	
kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
223598	1529,-	223604	1499,-	-	-	-	-	-	-
NKC102	8499,-	NKC102	8499,-	NKC171	9999,-	NKC201	9199,-	NKC202	9199,-
NPK	499,-	NPK	499,-	NPK171	999,-	NPK	499,-	NPK	499,-
LCS	2499,-	LCS	2499,-	LM3	5199,-	LM2	3199,-	LM2	3199,-
-	-	-	-	RL-160	179,-	-	-	-	-
-	-	-	-	RL-171	899,-	-	-	-	-
-	-	-	-	RL-004	799,-	-	-	-	-
APDS	359,-	APDS	359,-	APDS171	899,-	-	-	-	-
NPS	1399,-	NPS	1399,-	NPS171	2699,-	-	-	-	-
SN	999,-	SN	999,-	SN171	1799,-	SN	999,-	SN	999,-
-	-	-	-	-	-	NSS154	1499,-	-	-
-	-	-	-	NSS071	1799,-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSS101	1699,-	-	-	-	-
NSS072	2299,-	NSS102	2199,-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSS564	1699,-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSS864	1699,-	-	-	-	-
-	-	-	-	NTL071	579,-	-	-	-	-
KTL102	611,-	KTL102	611,-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSP664	419,-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSP864	399,-	-	-	-	-
CAV102	599,-	CAV102	599,-	-	-	-	-	-	-
MK072	3099,-	MK102	3499,-	MK171	5459,-	MK201	4499,-	MK202	4999,-
KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-
KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-
NFX01	409,-	NFX01	409,-	NFX02	1189,-	NFX02	1189,-	NFX02	1189,-
KP004	479,-	KP004	479,-	KP004	479,-	-	-	-	-
NPA072	669,-	NPA102	759,-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	NKS201	5999,-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	KKS202	6699,-



Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 071 – 7x GN 1/1



pojemność	7x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	50/120
wymiary	875x825x(H)820 mm

	SAEV071R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	10,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	30645,-
CENA GRAFEN	20999,-

	SAGV071R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	12 kW
moc elektryczna	0,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	38745,-
CENA GRAFEN	26999,-

Podstawa	223581
CENA	1349,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 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
NKC071 Okap – 877x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
LCS Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 - 990 g	2499,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS071 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1799,-
NSS564 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	1699,-
NSP664 Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	419,-
NTL071 Obowiązkowa rama do wyjmowanych stelaży	579,-
MK071 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	2699,-
AKCESORIA	
KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX01 Filtr tłuszczu	409,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	479,-
NPA071 Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	499,-

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 101 – 10x GN 1/1



pojemność	10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	930x825x(H)1040 mm



SAEV101R

wersja	bezpośredni natrysk
moc	16 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	38295,-
CENA GRAFEN	26999,-



SAGV101R

wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	18 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	46665,-
CENA GRAFEN	32999,-

Podstawa	223611
CENA	1649,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa $\varnothing 3$ mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

	cena
NKC101 Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
LCS Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 - 990 g	2499,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS101 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1699,-
NSS864 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	1699,-
NSP864 Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	399,-
NTL071 Obowiązkowa rama do wyjmowanych stelaży	579,-
CAV101 Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	599,-
MK101 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	2999,-
AKCESORIA	
KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX01 Filtr tłuszczu	409,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	479,-
NPA101 Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	599,-




Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 072 – 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1



pojemność	7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	70/180
wymiary	1170x895x(H)820 mm

	SAEV072R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	19 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	47025,-
CENA GRAFEN	32999,- 

	SAGV072R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	20 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	55935,-
CENA GRAFEN	38999,- 

Podstawa	223598
CENA	1529,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 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
NKC102	Okap – 1171x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
LCS	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 – 990 g	2499,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS072	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 + obowiązkowa rama	2299,-
KTL102	Obowiązkowa rama do wyjmowanych stelaży	611,-
CAV102	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	599,-
MK072	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	3099,-

AKCESORIA

KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX01	Filtr tłuszczu	409,-
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	479,-
NPA072	Osłona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	669,-

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



SAEV102R

wersja	bezpośredni natrysk
moc	31 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	55575,-
CENA GRAFEN	38999,- -30%



SAGV102R

wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	27 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	66915,-
CENA GRAFEN	44999,- -33%

Podstawa	223604
CENA	1499,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Wbudowany i wymiowy prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa $\varnothing 3$ mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

	cena
NKC102 Okap – 1171x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
LCS Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 - 990 g	2499,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS102 Dodatkowa opłata za wymiowy stelaż z prowadnicami na 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 + obowiązkowa rama	2199,-
KTL102 Obowiązkowa rama do wymiowanych stelaży	611,-
CAV102 Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	599,-
MK102 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	3499,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX01 Filtr tłuszczu	409,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	479,-
NPA102 Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	759,-



Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 171 – 7x GN 1/1 + 10x GN 1/1



pojemność	7x GN 1/1 + 10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	130/270
wymiary	930x825x(H)1925 mm

	SAEV171R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	26,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	69570,-
CENA GRAFEN	48999,-

	SAGV171R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	43 kW
moc elektryczna	1,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	86535,-
CENA GRAFEN	59999,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

		cena
NKC171	Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	9999,-
LM3	Automatyczny system myjący LM3 wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 – 990 g	5199,-
RL-160	Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1, odległość między prowadnicami 70 mm, wysokość ostatniej blachy do 160 mm do montażu wyłącznie z opcją RL-171	179,-
RL-171	Zestaw rolek jezdnych zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1790 mm	899,-
RL-004	Zestaw 4 kółek zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1935 mm	799,-
NPK171	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	999,-
APDS171	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	899,-
NPS171	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	2699,-
SN171	Funkcja optymalizacji zużycia energii	1799,-
NSS071	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1799,-
NSS101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1699,-
NSS564	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	1699,-
NSS864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	1699,-
NSP664	Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	419,-
NSP864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	399,-
NTL071	Obowiązkowa rama do wyjmowanych stelaży	579,-
MK171	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	5459,-
AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX02	Filtr tłuszczu	1189,-
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	479,-





Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 171 – 7x GN 1/1 + 10x GN 1/1



Leasing już od

960 PLN
netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu

Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup

Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu

Przedstawione dane nie są ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego



Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 201 – 20x GN 1/1



pojemność	20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	63 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	960x825x(H)1810 mm

	SAEB201R
wersja	bojler
moc	31,8 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	89190,-
CENA GRAFEN	50499,-

	SAGB201R
wersja	bojler
moc gazowa	48 kW
moc elektryczna	1,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	104895,-
CENA GRAFEN	62999,-

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 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
NKC201	Okap – 962x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	9199,-
LM2	Automatyczny system myjący LM2 wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 – 990 g	3199,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS154	Dodatkowa opłata za wózek z prowadnicami na 15 blach 600x400 mm	1499,-
MK201	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	4499,-

AKCESORIA

KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX02	Filtr tłuszczu	1189,-
NKS201	Dodatkowy wózek 20x GN 1/1	5999,-

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	1290x895x(H)1810 mm



SAEB202R

wersja	bojler
moc	61,8 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	127125,-
CENA GRAFEN	72499,-



SAGB202R

wersja	bojler
moc gazowa	80 kW
moc elektryczna	1,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	148230,-
CENA GRAFEN	81499,-

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 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
NKC202 Okap – 1293x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	9199,-
LM2 Automatyczny system myjący LM2 wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 – 990 g	3199,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
MK202 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	4999,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – Ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX02 Filtr tłuszczu	1189,-
KKS202 Dodatkowy wózek 20x GN 2/1	6699,-



AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LCS



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
259,-

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
199,-

Opakowanie
2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.

Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
799,-

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
579,-

Opakowanie
zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LM



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
269,-

Opakowanie
10 l



CALFREE

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

CF010
199,-

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
299,-

Opakowanie
10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.



979709
20,-

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

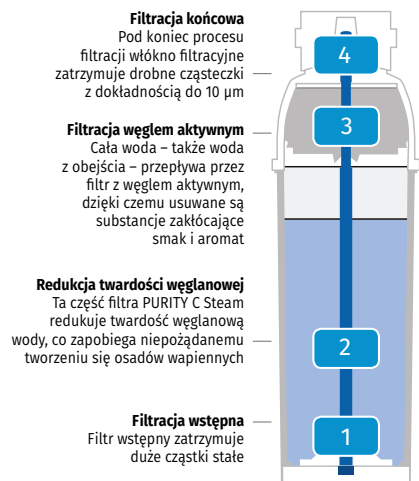


1023325



1033041

nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	169,-	279,-



1023320



1023328

nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	549,-	849,-
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gt./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



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.



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 pokrętkiem (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)	CENA GRAFEN (PLN)
COES026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510x625x880	400	23670,-	15999,-
COES061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510x800x880	400	26415,-	18999,-
COES101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510x800x1120	400	34200,-	23999,-
CVES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875x650x705	400	26190,-	18999,-
CVGS061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7 310	875x650x705	230	33075,-	23999,-

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	29835,-	20999,-

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





Compact Sapiens

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE



	COES026R		COES061R		COES101R		CVES061R / CVGS061R CBES061R	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
Podstawa	223536	1299,-	223550	1349,-	223567	1299,-	224199	1429,-
Okap kondensacyjny – wymagana konfiguracja podłączenia (NPK)	CKO026	6449,-	CKO061	7279,-	CKO061	7279,-	CKV061	8099,-
Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	NPK	499,-	NPK	499,-	NPK	499,-	NPK	499,-
System myjący	ILCS1	2099,-	ILCS1	2099,-	ILCS1	2099,-	ILCS1	2099,-
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	APDS	359,-	APDS	359,-	APDS	359,-	APDS	359,-
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	NPS	1399,-	NPS	1399,-	NPS	1399,-	NPS	1399,-
Funkcja optymalizacji zużycia energii	SN	999,-	SN	999,-	SN	999,-	SN	999,-
Wersja morska (nóżki i prowadnice)	MKC026	2299,-	MKC061	2599,-	MKC101	2799,-	MKB061	2699,-
Sonda igłowa jednopunktowa – Ø1 mm do Sous-Vide	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-
Filtr tłuszczu	ICFX01	399,-	ICFX01	399,-	ICFX01	399,-	ICFX01	399,-
Prysznic ręczny wraz z przyłączem	ICLD	699,-	ICLD	699,-	ICLD	699,-	ICLD	699,-
Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	PAC026	399,-	PAC061	499,-	PAC101	599,-	PAC601	459,-
Zestaw nóżek do pieca	-	-	-	-	-	-	KP004	479,-





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	23670,-
CENA GRAFEN	15999,- 
Podstawa	223536
CENA	1299,-



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	6449,-
ILCS1 Automatyczny system myjący LCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem – 990 g	2099,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
MKC026 Wersja morska (nóżki i prowadnice)	2299,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – Ø1 mm do Sous-Vide (wyłącznie w przypadku gdy jest dopasowana do sondy)	799,-
ICFX01 Filtr tłuszczu	399,-
ICLD Pysznik ręczny wraz z przyłączem	699,-
PAC026 Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	399,-

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	26415,-
CENA GRAFEN	18999,-



Podstawa	223550
CENA	1349,-



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	7279,-
ILCS1 Automatyczny system myjący LCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem CDL05 - 990 g	2099,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
MKC061 Wersja morska (nóżki i prowadnice)	2599,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – Ø1 mm do Sous-Vide (wyłącznie w przypadku gdy jest dopasowana do sondy)	799,-
ICFX01 Filtr tłuszczu	399,-
ICLD Pysznik ręczny wraz z przyłączem	699,-
PAC061 Osłona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	499,-



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	34200,-
CENA GRAFEN	23999,-

Podstawa	223567
CENA	1299,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 2 prędkości wentylatora: normalna/zredukowana
- Gniazdo USB
- Sonda wielopunktowa $\varnothing 3$ mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

		cena
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	7279,-
ILCS1	Automatyczny system myjący LCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem CDL05 - 990 g	2099,-
NPK	Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
MKC101	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	2799,-

AKCESORIA

KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	799,-
ICFX01	Filtr tłuszczu	399,-
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	699,-
PAC101	Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	599,-



Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 061 – 6x GN 1/1



pojemność	6x GN 1/1
odległość między przewodnikami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	875x650x(H)705 mm



CVES061R

wersja	bezpośredni natrysk
moc	8,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	26190,-
CENA GRAFEN	18999,- -27%



CVGS061R

wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	8,5 kW
moc elektryczna	0,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	33075,-
CENA GRAFEN	23999,- -27%



CBES061R

wersja	z bojlerem
moc	8,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	29835,-
CENA GRAFEN	20999,- -30%

Podstawa	224199
CENA	1429,-



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	8099,-
ILCS1 Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g	2099,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
MKB061 Wersja morska (nóżki, przewodnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	2699,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
ICFX01 Filtr tłuszczu	399,-
ICLD Pysznik ręczny wraz z przyłączem	699,-
PAC601 Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	459,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	479,-





AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LCS



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, nabłyszczając komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
259,-

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
199,-

Opakowanie
2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.

Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
799,-

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
579,-

Opakowanie
zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LM



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, nabłyszczając komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek. Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
269,-

Opakowanie
10 l



CALFREE

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

CF010
199,-

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
299,-

Opakowanie
10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.



979709
20,-

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

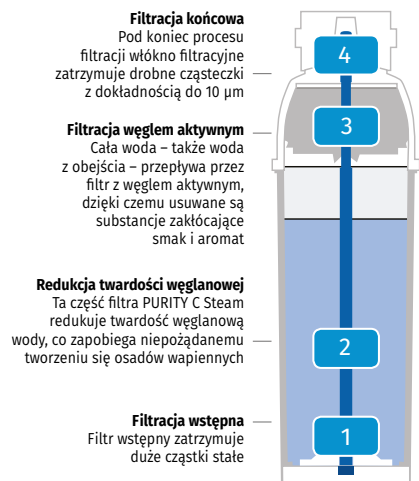


1023325



1033041

nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	169,-	279,-



1023320



1023328

nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	549,-	849,-
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gt./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



Aroma Naboo

Piece konwekcyjno-parowe dla cukiernictwa i piekarnictwa



064



084



144



154

Specjalnie zaprojektowany system obiegu powietrza w komorze pieczenia, zapewniający idealnie równy wypiek chleba i ciast.

Oprogramowanie dedykowane dla piekarnictwa i cukiernictwa zawierające setki receptur dostępne w chmurze Lainox.

Prowadnice na blachy piekarniczo-cukiernicze z większymi odległościami pomiędzy sobą dla najlepszego wypieku ciasta.

Więcej informacji o piecach Naboo
– patrz strona 39





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)	CENA GRAFEN (PLN)
AREN064R		6x (600x400)	87	10,5	-/-	875x825x820	400	46125,-	32999,-
ARGN064R		6x (600x400)	87	0,5	12/10 230	875x825x820	230	54405,-	38999,-
AREN084R		8x (600x400)	90	16	-/-	930x825x1040	400	53865,-	38999,-
ARGN084R		8x (600x400)	90	1	18/15 480	930x825x1040	230	62730,-	44999,-
AREN144R		6x (600x400) + 8x (600x400)	87 90	26,5	-/-	930x825x1925	400	99045,-	70999,-
ARGN144R		6x (600x400) + 8x (600x400)	87 90	1,5	30/25 800	930x825x1925	230	117045,-	83999,-
AREN154R		15x (600x400)	83	31,8	-/-	960x825x1810	400	96075,-	68999,-
ARGN154R		15x (600x400)	83	1,8	36/30 960	960x825x1810	230	112275,-	79999,-

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

	AREN064R ARGN064R		AREN084R ARGN084R		AREN144R ARGN144R		AREN154R ARGN154R	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
Podstawa z przewodnicami 600x400	229637	1699,-	229644	1419,-	-		-	
Okap kondensacyjny – wymagana konfiguracja podłączenia (NPK)	NKC071	8499,-	NKC101	8499,-	NKC171	9999,-	NKC201	9199,-
Automatyczne otwieranie drzwi	NAA	1099,-	NAA	1099,-	-		-	
Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	NPK	499,-	NPK	499,-	NPK171	999,-	NPK	499,-
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	APDS	359,-	APDS	359,-	APDS171	899,-	-	
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	NPS	1399,-	NPS	1399,-	NPS171	2699,-	-	
Funkcja optymalizacji zużycia energii	SN	999,-	SN	999,-	SN171	1799,-	SN	999,-
Zestaw rolek jezdnych zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1790 mm	-		-		RL-171	899,-	-	
Zestaw 4 kółek – max. wysokość pieca 1935 mm	-		-		RL-004	799,-	-	
System aromatyzowania SMOKEGRILL	NSG	999,-	NSG	999,-	NSG171	1899,-	NSG	999,-
Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	NETH	899,-	NETH	899,-	NETH171	1999,-	NETH	899,-
Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	-		CAV101	599,-	-		-	
Wersja morska (nóżki, przewodnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	MK071	2699,-	MK101	2999,-	MK171	5459,-	MK201	4499,-
Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-
Sonda wielopunktowa – długa	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-
2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	KSM002	1539,-	KSM002	1539,-	KSM002	1539,-	KSM002	1539,-
Filtr tłuszczu	NFX01	409,-	NFX01	409,-	NFX02	1189,-	NFX02	1189,-
Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	KP004	479,-	KP004	479,-	-		-	
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	NPA071	499,-	NPA101	599,-	-		-	
Dodatkowa opłata za wózek z przewodnicami na 15 blach 600x400 mm	-		-		-		NSS154	1499,-




Piec konwekcyjno-parowy


Aroma Naboo 064

- 6x 600x400



pojemność	6x 600x400
odległość między prowadnicami	87 mm
wymiary	875x825x(H)820 mm

	AREN064R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	10,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	46125,-
CENA GRAFEN	32999,- -28%

	ARGN064R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	12 kW
moc elektryczna	0,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	54405,-
CENA GRAFEN	38999,- -28%

Podstawa	229637
CENA	1699,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik 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
NKC071 Okap - 877x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
NAA Automatyczne otwieranie drzwi - brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	1099,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS071 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1799,-
NTL071 Obowiązkowa rama do wyjmowanego stelaża	579,-
NSG System aromatyzowania SMOKEGRILL	999,-
NETH Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	899,-
MK071 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	2699,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa - Ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa - długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002 2 sondy wielopunktowe - Ø3 mm	1539,-
NFX01 Filtr tłuszczu	409,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca - wysokość (H)150 mm	479,-
NPA071 Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	499,-

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Naboo 084

- 8x 600x400



pojemność	6x 600x400
odległość między przewodnikami	90 mm
wymiary	930x825x(H)1040 mm



AREN084R

wersja	bezpośredni natrysk
moc	16 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	53865,-
CENA GRAFEN	38999,- -28%



ARGN084R

wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	18 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	62730,-
CENA GRAFEN	44999,- -28%

Podstawa	229644
CENA	1419,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik 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
NKC101 Okap - 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
NAA Automatyczne otwieranie drzwi - brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	1099,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS101 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1699,-
NTL071 Obowiązkowa rama do wyjmowanego stelaża	579,-
NSG System aromatyzowania SMOKEGRILL	999,-
NETH Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	899,-
CAV101 Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	599,-
MK101 Wersja morska (nóżki, przewodnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	2999,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa - Ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa - długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002 2 sondy wielopunktowe - Ø3 mm	1539,-
NFX01 Filtr tłuszczu	409,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca - wysokość (H)150 mm	479,-
NPA101 Osłona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	599,-





Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Naboo 144

- 6x 600x400 + 8x 600x400

pojemność	6x 600x400 + 8x 600x400
odległość między prowadnicami	87 + 90 mm
wymiary	930x825x(H)1925 mm

	AREN144R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	26,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	99045,-
CENA GRAFEN	70999,- -28%

	ARGN144R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	30 kW
moc elektryczna	1,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	117045,-
CENA GRAFEN	83999,- -28%

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
NKC171 Okap - 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	9999,-
NPK171 Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	999,-
APDS171 Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	899,-
NPS171 Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	2699,-
SN171 Funkcja optymalizacji zużycia energii	1799,-
RL-171 Zestaw rolek jezdnych zamiast nóżek - max. wysokość pieca 1790 mm	899,-
RL-004 Zestaw 4 kółek - max. wysokość pieca 1935 mm	799,-
NSS071 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1799,-
NSS101 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1699,-
NTL071 Obowiązkowa rama do wyjmowanego stelaża	579,-
NSG171 System aromatyzowania SMOKEGRILL	1899,-
NETH171 Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	1999,-
MK171 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	5459,-
AKCESORIA	
KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa - ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa - długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002 Sondy wielopunktowe - ø3 mm	1539,-
NFX02 Filtr tłuszczu	1189,-

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Naboo 154

- 15x 600x400



pojemność	15x 600x400
odległość między przewodnikami	83 mm
wymiary	960x825x(H)1810 mm



AREN154R

wersja	bezpośredni natrysk
moc	31,8 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	96075,-
CENA GRAFEN	68999,- -28%



ARGN154R

wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	36 kW
moc elektryczna	1,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	112275,-
CENA GRAFEN	79999,- -29%

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
NKC201 Okap – 962x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	9199,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSG System aromatyzowania SMOKEGRILL	999,-
NETH Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	899,-
MK201 Wersja morska (nóżki, przewodnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	4499,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
KSM002 2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	1539,-
NFX02 Filtr tłuszczu	1189,-
NKS154R Dodatkowy wózek wjazdowy 15x 600x400 do pieców LAINOX Aroma 154	7159,-



AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LCS



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, nabłyszczają komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczeltek.

CDL05
259,-

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
199,-

Opakowanie
2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.

Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
799,-

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
579,-

Opakowanie
zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LM



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, nabłyszczają komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczeltek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
269,-

Opakowanie
10 l



CALFREE

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

CF010
199,-

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
299,-

Opakowanie
10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.



979709
20,-

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

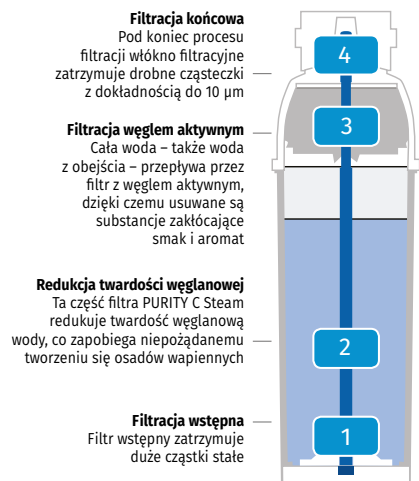


1023325



1033041

nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	169,-	279,-



1023320



1023328

nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	549,-	849,-
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gt./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



Aroma Sapiens

Piece konwekcyjno-parowe dla cukiernictwa i piekarnictwa



064



084



144



154

Specjalnie zaprojektowany system obiegu powietrza w komorze pieczenia, zapewniający idealnie równy wypiek chleba i ciast.

Specjalne oprogramowanie zawierające dziesiątki przepisów dla piekarnictwa.

Prowadnice na blachy piekarniczo-cukiernicze z większymi odległościami pomiędzy sobą dla najlepszego wypieku ciasta.

Więcej informacji o piecach Sapiens
– patrz strona 85





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)	CENA GRAFEN (PLN)
ARES064R		6x (600x400)	87	10,5	-/-	875x825x820	400	31230,-	22499,-
ARGS064R		6x (600x400)	87	0,5	12/10 230	875x825x820	230	39600,-	28499,-
ARES084R		8x (600x400)	90	16	-/-	930x825x1040	400	39015,-	27999,-
ARGS084R		8x (600x400)	90	1	18/15 480	930x825x1040	230	46845,-	33799,-
ARES144R		6x (600x400) + 8x (600x400)	87 90	26,5	-/-	930x825x1925	400	70335,-	50599,-
ARGS144R		6x (600x400) + 8x (600x400)	87 90	1,5	30/25 800	930x825x1925	230	87210,-	62799,-
ARES154R		15x (600x400)	83	31,8	-/-	960x825x1810	400	78030,-	55999,-
ARGS154R		15x (600x400)	83	1,8	36/30 960	960x825x1810	230	95040,-	68499,-

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

	ARES064R ARGS064R		ARES084R ARGS084R		ARES144R ARGS144R		ARES154R ARGS154R	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
Podstawa	229637	1699,-	229644	1419,-	-	-	-	-
Okap kondensacyjny – wymagana konfiguracja podłączenia (NPK)	NKC071	8499,-	NKC101	8499,-	NKC171	9999,-	NKC201	9199,-
Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	NPK	499,-	NPK	499,-	NPK171	999,-	NPK	499,-
Automatyczny system myjący	LCS	2499,-	LCS	2499,-	LM3	5199,-	LM2	3199,-
Zestaw rolek jezdnych zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1790 mm	-	-	-	-	RL-171	899,-	-	-
Zestaw 4 kółek zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1935 mm	-	-	-	-	RL-004	799,-	-	-
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	APDS	359,-	APDS	359,-	APDS171	899,-	-	-
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	NPS	1399,-	NPS	1399,-	NPS171	2699,-	-	-
Funkcja optymalizacji zużycia energii	SN	999,-	SN	999,-	SN171	1799,-	SN	999,-
Dodatkowy wózek wjazdowy 15x600x400 do pieców Lainox Aroma 154	-	-	-	-	-	-	NKS154R	7159,-
Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	-	-	CAV101	599,-	-	-	-	-
Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	MK071	2699,-	MK101	2999,-	MK171	5459,-	MK201	4499,-
Sonda igłowa jednopunktowa – Ø1 mm do Sous-Vide	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-	KSA001	799,-
Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-	KSC180	1099,-
Filtr tłuszczu	NFX01	409,-	NFX01	409,-	NFX02	1189,-	NFX02	1189,-
Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	KP004	479,-	KP004	479,-	KP004	479,-	-	-
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	NPA071	499,-	NPA101	599,-	-	-	-	-



Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Sapiens 064

- 6x 600x400



pojemność	6x 600x400
odległość między prowadnicami	87 mm
wymiary	875x825x(H)820 mm

	ARES064R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	10,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	31230,-
CENA GRAFEN	22499,- -28%

	ARGS064R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	12 kW
moc elektryczna	0,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	39600,-
CENA GRAFEN	28499,- -28%

Podstawa	229637
CENA	1699,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

	cena
NKC071 Okap - 877x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
LCS Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 - 990 g	2499,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS071 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1799,-
MK071 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	2699,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa - Ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa - długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX01 Filtr tłuszczu	409,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca - wysokość (H)150 mm	479,-
NPA071 Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	499,-

Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Sapiens 084

- 8x 600x400



pojemność	8x 600x400
odległość między prowadnicami	90 mm
wymiary	930x825x(H)1040 mm



ARES084R

wersja	bezpośredni natrysk
moc	16 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	39015,-
CENA GRAFEN	27999,- -28%



ARGS084R

wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	18 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	46845,-
CENA GRAFEN	33799,- -28%

Podstawa	229644
CENA	1419,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

	cena
NKC101 Okap - 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	8499,-
LCS Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 - 990 g	2499,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
APDS Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	359,-
NPS Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1399,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS101 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1699,-
CAV101 Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	599,-
MK101 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	2999,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa - Ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa - długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX01 Filtr tłuszczu	409,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca - wysokość (H)150 mm	479,-
NPA101 Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	599,-



Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Sapiens 144

– 6x 600x400 + 8x 600x400



pojemność	6x 600x400 + 8x 600x400
odległość między prowadnicami	87 + 90 mm
wymiary	930x825x(H)1925 mm

	ARES144R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	26,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	70335,-
CENA GRAFEN	50599,-

	ARGS144R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	30 kW
moc elektryczna	1,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	87210,-
CENA GRAFEN	62799,-



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

	cena
NKC171 Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	9999,-
LM3 Automatyczny system myjący LM3 wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 – 990 g	5199,-
RL-160 Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1, odległość między prowadnicami 70 mm, wysokość ostatniej blachy do 160 mm do montażu wyłącznie z opcją RL-171	179,-
RL-171 Zestaw rolek jezdnych zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1790 mm	899,-
RL-004 Zestaw 4 kółek zamiast nóżek – max. wysokość pieca 1935 mm	799,-
NPK171 Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	999,-
APDS171 Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	899,-
NPS171 Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	2699,-
SN171 Funkcja optymalizacji zużycia energii	1799,-
NSS071 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1799,-
NSS101 Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	1699,-
MK171 Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	5459,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa – Ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX02 Filtr tłuszczu	1189,-
KP004 Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	479,-



Piec konwekcyjno-parowy

Aroma Sapiens 154

- 15x 600x400



pojemność	15x 600x400
odległość między przewodnikami	83 mm
wymiary	960x825x(H)1810 mm



ARES154R

wersja	bezpośredni nastrysk
moc	31,8 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	78030,-
CENA GRAFEN	55999,- -28%



ARGS154R

wersja	bezpośredni nastrysk
moc gazowa	36 kW
moc elektryczna	1,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	95040,-
CENA GRAFEN	68499,- -28%

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 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
NKC201 Okap - 962x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	9199,-
LM2 Automatyczny system myjący LM2 wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 - 990 g	3199,-
NPK Konfiguracja podłączenia okapu kondensacyjnego	499,-
SN Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
MK201 Wersja morska (nóżki, przewodnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	4499,-

AKCESORIA

KSA001 Sonda igłowa jednopunktowa - Ø1 mm do Sous-Vide	799,-
KSC180 Sonda wielopunktowa - długa, do dużych kawałków mięsa	1099,-
NFX02 Filtr tłuszczu	1189,-
NKS154R Dodatkowy wózek wjazdowy 15x600x400 do pieców Lainox Aroma 154	7159,-



AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LCS



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, nabłyszczają komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
259,-

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
199,-

Opakowanie
2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.

Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
799,-

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
579,-

Opakowanie
zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LM



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, nabłyszczają komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
269,-

Opakowanie
10 l



CALFREE

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

CF010
199,-

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
299,-

Opakowanie
10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.



979709
20,-

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

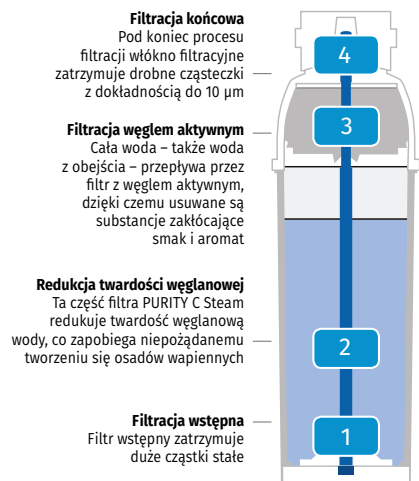


1023325



1033041

nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	169,-	279,-



1023320



1023328

nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	549,-	849,-
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gt./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







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 skórą
- 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	729,-
PS1108	GN 1/1 8 kurczaków	749,-



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

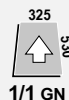
Ruszt przeznaczony specjalnie do opiekania mięsa, ryb i warzyw, wykonany z tworzywa HTC3 — specjalnego materiału opracowanego przez Lainox, charakteryzującego się o dużą przewodnością cieplną i pokrytego trójwarstwową, nieprzywierającą powłoką. Specjalna konstrukcja gwarantuje doskonałe opiekanie z obu 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	999,-





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)	530
SG11L	GN 1/1 999,-	1/1 GN



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, żeberka w modelu GC113

ZALETY:

- Doskonałe wypiekanie 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 2/3 269,-
GV110	GN 1/1 399,-



RUSZT

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

kod	cena (PLN)
GC230	GN 2/3 499,-
GC113	GN 1/1 519,-



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, żeberka i hamburgerów, maks. 15 szt., do modelu APLR11
- Pieczenia pizzy, pieczywa typu focaccia, chlebków pita, do modelu 808733

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 nieprzystającą powłoką ceramiczną

kod	cena (PLN)
808733 GN 1/1 gładki	519,- <small>TWOJA ZYSKA</small>
APLR11 GN 1/1 żebrowany	769,-



TACA DO PIZZY

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

kod	cena (PLN)
AP064 300x400	849,-



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		149,-
GS112 GN 1/1 15 szaszłyków		229,-



ZALETY:

- Idealne zrumienienie dzięki wentylowanemu zawieszaniu, 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 szaszykówek

kod	poj.	cena (PLN)
GS111	GN 1/1 5 szaszykówek	199,-

Szpile do szaszykówek należy dokupić oddzielnie

kod	ilość	cena (PLN)
SD052	1 szt.	79,-



OPIEKANIE NA SZPIKULCU

Ruszt 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	179,-
219591	GN 1/1 6 kurczaków	499,-
808498	GN 1/1 8 kurczaków	108,-



RUSZT DO OPIEKANIA

Specjalny ruszt ze stopu aluminium zdolnego do zatrzymywania ciepła z nieprzylegającą powłoką do opiekania mięsa, ryb oraz całego prosiaka

kod	cena (PLN)
GN 1/1	
SAM55 szpikulec 550 mm, maks. 12 kg	749,-





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 unieszkodliwiania 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	249,-
808689	GN 1/1	1,5 kg	209,-
R2104	GN 2/1	3 kg	639,-

BLACHA DO SMAŻENIA

Specjalna taca z nieprzywierającego
stopu aluminium pokrytego powłoką
mineralną imitującą kamień

kod		cena (PLN)
AT230	GN 2/3 (H)20 mm	199,-
808696	GN 1/1 (H)20 mm	134,-
808702	GN 1/1 (H)40 mm	139,-
808719	GN 1/1 (H)65 mm	162,-



POTRAWY SMAŻONE I OMLETY

Tace aluminiowe z formami o średnicy
120 mm i 200 mm, pokryte nieprzy-
wierającą 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.	245,-
TF112	GN 2/1	12 szt.	649,-



ZALETY:

- Idealnie równe pieczenie
- Doskonałe rozwiązanie do dużych ilości.
- Produkt nie przywiera i jest 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.	229,-
TF223	GN 1/1 2 szt.	299,-
TF623	GN 2/1 6 szt.	529,-



PIECZENIE POTRAW SPOŻYWANYCH BEZ SZTUŁCÓW 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 sztułców, 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 PRZEKĄSEK

Gładka taca ze stopu aluminium z powłoką teflonową i otwartymi bokami

kod	cena (PLN)
ATL23	GN 2/3 199,-
808429	GN 1/1 99,-
ATL43	460x340 199,-



BLACHA DO PIECZENIA

Perforowana taca ze stopu aluminium z powłoką teflonową i otwartymi bokami

kod	cena (PLN)
808412	GN 2/3 89,-
808405	GN 1/1 114,-
ATF43	460x340 199,-





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 zapiekane

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	199,-
808696	GN 1/1 (H)20 mm	134,-
808702	GN 1/1 (H)40 mm	139,-
808719	GN 1/1 (H)65 mm	162,-

BLACHA DO DUSZENIA

Specjalna taca ze stali emaliowanej imitującej marmur

kod		cena (PLN)
890257	GN 1/1 (H)20 mm	139,-
890240	GN 1/1 (H)40 mm	149,-
890233	GN 1/1 (H)60 mm	164,-
S2102	GN 2/1 (H)20 mm	319,-
S2104	GN 2/1 (H)40 mm	349,-
S2106	GN 2/1 (H)65 mm	399,-



PRZYZRĄDZANIE 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	53,-
801345	GN 2/3 (H)40 mm	43,-
801352	GN 2/3 (H)20 mm	39,-
801239	GN 1/1 (H)65 mm	60,-
801246	GN 1/1 (H)40 mm	60,-
801253	GN 1/1 (H)20 mm	53,-





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	53,-
802342	GN 2/3 (H)40 mm	52,-
802236	GN 1/1 (H)65 mm	92,-
802243	GN 1/1 (H)40 mm	61,-
802168	GN 1/1 (H)20 mm	54,-



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:

- Blachy pozycjonujące lub pojemników
- Pieczenia w torebkach próżniowych



RUSZT CHROMOWANY I ZE STALI NIERDZEWNEJ

RUSZT CHROMOWANY		cena (PLN)
801956	GN 1/1	55,-
801949	GN 2/1	84,-
801963	600x400	60,-

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

801932	GN 2/3	60,-
801918	GN 1/1	76,-
801895	GN 2/1	139,-
801994	600x400	81,-

ZALETY:

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



SONDA IGŁOWA O ŚREDNICY 1 MM

Niezbędna w przypadku niewielkich porcji lub stosowania metod

kod	cena (PLN)
KSA001	799,-





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)



BLACHA DO BAGIETEK

Taca kształtowana ze stopu aluminium, mieszcząca 5 bagietek

kod		cena (PLN)
808238	600x400	169,-

- 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 PIECZENIA 600x400

Perforowana taca ze stopu aluminium z powłoką teflonową i otwartymi bokami

Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ		cena (PLN)
ATL64	gładka	269,-
808221	perforowana	149,-
ALUMINIOWA		
T11	otwarta na 2 bokach	119,-
T12	20 mm	129,-
T14	40 mm	169,-
ALUMINIOWA PERFOROWANA		
T22	20 mm	159,-
METALOWA Z POWŁOKĄ ALUMINIOWĄ		
T31	otwarta na 2 bokach	79,-
T32	20 mm	99,-
T34	40 mm	119,-



AROMATY

W przypadku urządzeń z asortymentu Naboo aplikacja SmokeGrill umożliwia pieczenie różnego rodzaju potraw z użyciem najszerszej gamy aromatów

Ekologiczne aromaty SmokeEssence uzyskuje się w wyniku spalania szlachetnych gatunków drewna, z ekstraktu cytryny, rozmarynu i białego wina

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:

- Dań grillowanych
- Dań wędzonych
- Dań aromatycznych



SMKE – 0,5 l
AROMAT DYMU,
WĘDZENIA



ARDW – 0,5 l
AROMAT BIAŁEGO WINA





ZALETY:

- Odtworzenie zalet pieczenia na ogniu z palonego drewna: aromatu, smaku i woni bez dymu i brudu
- Wygląd identyczny jak potraw pieczonych na ruszcie i grillu
- Brak pozostałości, z pieca można natychmiast skorzystać ponownie do pieczenia innych potraw
- Brak konieczności podejmowania jakichkolwiek działań ręcznych; procesem zarządza autonomicznie aplikacja



ARDL – 0,5 l
AROMAT CYTRYNY



ARDR – 0,5 l
AROMAT ROZMARYNU

kod	aromat	cena (PLN)
SMKE	dymu, wędzenia	119,-
ARDW	białego wina	199,-
ARDL	cytryny	199,-
ARDR	rozmarynu	169,-



RUSZT DO KURCZAKÓW

Praktyczna aplikacja do zarządzania pieczeniem kurczaków

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:

- Supermarketów, sklepów spożywczych i sklepów mięsnych

ZALETY:

- Możliwość modernizacji
- System zbierania i usuwania tłuszczu po pieczeniu, praktyczny i szybki do zamontowania
- Zerowy czas czyszczenia (samoczyszczenie)

model urządzenia	liczba kurczaków	liczba rusztów
071	16	2x GN 1/1
101	24	3x GN 1/1
072	32	4x GN 1/1
102	48	6x GN 1/1
201	48	6x GN 1/1
202	96	12x GN 1/1



Skład zestawu:

- Misa stalowa do zbierania oleju, w komplecie z zaworem
- Pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności 50 l do zbierania oleju
- Gumowa przedłużka do kranu
- Filtr tłuszczowy

Zestaw rusztów do kurczaków Pollogrill

DO PIECA MODELU 071/101

kod	cena (PLN)
NRG11	1649,-

DO PIECA MODELU 072/102

kod	cena (PLN)
NRG21	1999,-





ORGANIZACJA BANKIETÓW

Perfekcyjne odgrzewanie i wykańczanie dzięki systemowi Just Duet.

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:

- Spokojnego zarządzania imprezą z dokładnością i dbałością o jakość, w celu przyrządzenia potraw z wyprzedzeniem, upieczenia i schłodzenia ich kilka dni wcześniej, a następnie odgrzania ich przed podaniem, gdy nadejdzie właściwy moment.

ZALETY:

- Dzięki funkcji samoregulacji urządzenia i specjalnym akcesoriom, stojakowi na talerze i osłonom utrzymującym ciepło. Model urządzenia 101 jest w stanie jednocześnie zarządzać ustawieniami maksymalnie 90 porcji i obsługiwać je z zachowaniem najwyższej jakości.

- 1x Naboo 101
- 3x stojak na talerze
- 3x wózek do stojaka na talerze
- 2x osłona termiczna

model urządzenia	model zestawu	poj. talerzy Ø310 mm	cena (PLN)
071	NKB071	20	5939,-
101	NKB101	30	6599,-
072	NKB072	32	8469,-
102	NKB102	49	8979,-



ORGANIZACJA DUŻYCH IMPREZ

Wydajność i jakość nie stanowią już żadnego problemu w przypadku serwowania dużej liczby porcji dzięki systemowi Just Duet.

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:

- Zarządzanie imprezami o dużej liczbie gości, wymagającymi nienagannej obsługi w krótkich, ściśle określonych ramach czasowych, takimi jak na przykład konferencje, zebrania lub zjazdy międzynarodowe.

ZALETY:

- Posiłki można przygotować i schłodzić szokowo z kilkudniowym wyprzedzeniem, przechowując je gotowe do odgrzania w stojakach na talerze.





BANKIETOWYCH

- Do 100 porcji posiłku w konstrukcji urządzenia 202.
- W komórce do przechowywania o powierzchni 3 m² można zmieścić 600 porcji posiłku gotowych do odgrzania.
- 600 osób można obsłużyć w czasie krótszym niż 30 minut z użyciem następującego wyposażenia:
 - 2x Naboo 202
 - 6x wózek do stojaka na talerze
 - 4x osłona termiczna

model urządzenia	model zestawu	poj. talerzy ø310 mm	cena (PLN)
171	NKB171	20+30	11929,-
201	NKB201	60	10399,-
202	NKB202	100	12599,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



ROZWIĄZANIE ZASPOKAJAJĄCE KAŻDĄ POTRZEBĘ

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

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	6999,-
MCR051E	5x GN 1/1	7799,-
KMC052E	5x GN 2/1	10999,-

Odległość między prowadnicami: 70 mm

ZALETY:

Cyfrowe elementy sterujące i regulacja wilgotności w komorze gwarantują zawsze doskonałe garowanie

kod		cena (PLN)
NLV084	12x 600x400	9999,-

Odległość między prowadnicami: 90 mm



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 bakażana	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 brzošek	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	749,-				
RUSZT SPEEDY GRILL 			SG11C SG11L	999,- 999,-				
RUSZT SQUARE GRILL 	GV230	269,-	GV110	399,-				
RUSZT 	GC230	499,-	GC113	519,-				
RUSZT PRĘGOWANY 			808733 gładki APLR11 żebrowany	519,- 769,-				
TACA DO PIZZY 							AP064 300x400 mm	849,-
RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 230 	GS230	149,-	GS112	229,-				
RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 520 			GS111	199,-				
RUSZT DO KURCZAKÓW 	P230	179,-	808498	108,-				
RUSZT DO OPIEKANIA 			SAM55	749,-				









	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	249,-	808689	209,-	R2104	639,-		
BLACHA DO SMAŻENIA 	AT230	199,-	808696 (H)20 mm 808702 (H)40 mm 808719 (H)65 mm	134,- 139,- 162,-				
BLACHA DO NALEŚNIKÓW I JAJ SADZONYCH 			808757	245,-	TF112	649,-		
BLACHA DO OMLETÓW 	TF123	229,-	TF223	299,-	TF623	529,-		
BLACHA DO PRZEKĄSEK 	ATL23	199,-	808429	99,-			ATL43 300x400 mm	199,-
BLACHA DO PIECZENIA 	808412	89,-	808405	114,-			ATF43 460x340 mm	199,-
BLACHA DO SMAŻENIA W RUCHU 	AT230	199,-	808696 (H)20 mm 808702 (H)40 mm 808719 (H)65 mm	134,- 139,- 162,-				
BLACHA DO DUSZENIA 			890257 (H)20 mm 890240 (H)40 mm 890233 (H)60 mm	139,- 149,- 164,-	S2102 (H)20 mm S2104 (H)40 mm S2106 (H)65 mm	319,- 349,- 399,-		
BLACHA GASTRONOMICZNA (GN) 	801338 (H)65 mm 801345 (H)40 mm 801352 (H)20 mm	53,- 43,- 39,-	801239 (H)65 mm 801246 (H)40 mm 801253 (H)20 mm	60,- 60,- 53,-				
BLACHA DO PIECZENIA NA PARZE 	802335 (H)65 mm 802342 (H)40 mm	53,- 52,-	802236 (H)65 mm 802243 (H)40 mm 802168 (H)20 mm	92,- 61,- 54,-				





	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	55,-	801949	84,-	801963 600x400 mm	60,-
RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ 	801932	60,-	801918	76,-	801895	139,-	801994 600x400 mm	81,-
BLACHA DO BAGIETEK 							808238 600x400 mm	169,-
BLACHA DO PIECZENIA 600x400 			Z powłoką teflonową ATL64 – gładka 808221 – perforowana	269,- 149,-				
			aluminiowa T11 – otwarta na 2 bokach T12 – 20 mm T14 – 40 mm	119,- 129,- 169,-				
			aluminiowa perforowana T22 – 20 mm	159,-				
			metalowa z powłoką aluminiową T31 – otwarta na 2 bokach T32 – 20 mm T34 – 40 mm	79,- 99,- 119,-				





		kod	cena
	SONDA IGŁOWA O ŚREDNICY 1 MM	KSA001	799,-
	WÓZEK DO STOJAKA NA TALERZE do pieca: 071 101 072 102 171 201 202	NKB071 NKB101 NKB072 NKB102 NKB171 NKB201 NKB202	5939,- 6599,- 8469,- 8979,- 11929,- 10399,- 12599,-
	AROMATY Aromat dymu, wędzenia – 0,5 l Aromat białego wina – 0,5 l Aromat cytryny – 0,5 l Aromat rozmarynu – 0,5 l	SMKE ARDW ARDL ARDR	119,- 199,- 199,- 169,-
	RUSZT DO KURCZAKÓW do pieca modelu 071/101 – GN 1/1 do pieca modelu 072/102 – GN 2/1	NRG11 NRG21	1649,- 1999,-
	URZĄDZENIA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY I PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE 3x GN 1/1 5x GN 1/1 5x GN 2/1	MCR031E MCR051E KMC052E	6999,- 7799,- 10999,-
	SZAFKA DO GAROWANIA Z REGULACJĄ WILGOTNOŚCI 12x 600x400	NLV084	9999,-



PRZYKŁADOWE KOMBINACJE ŁĄCZENIA PIECÓW



kod		cena
KCBE061	Zestaw do piętrowania pieców CVEN061R, CVES061R	3999,-
KCOE061	Zestaw do piętrowania pieców COEN061, COES061	2799,-
KEB071P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 071, dolny piec w wersji elektrycznej	2899,-
KEB072P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 072 + 072, dolny piec w wersji elektrycznej	3099,-
KEB101P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 101, dolny piec w wersji elektrycznej 101	3099,-
KGB071P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 071, dolny piec w wersji gazowej	3799,-
KGB072P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 072 + 072, dolny piec w wersji gazowej	4099,-
KGB101P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 101, dolny piec w wersji gazowej 101	4089,-





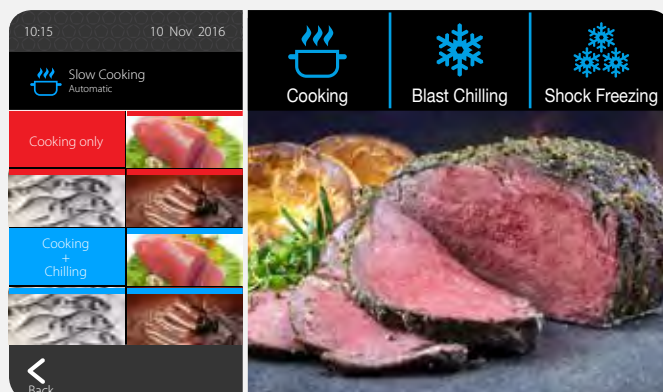
Neo

WSZYSTKO JEST TERAZ MOŻLIWE



Neo

PRAWDZIWE PIECZENIE I SCHŁADZANIE





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**



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.



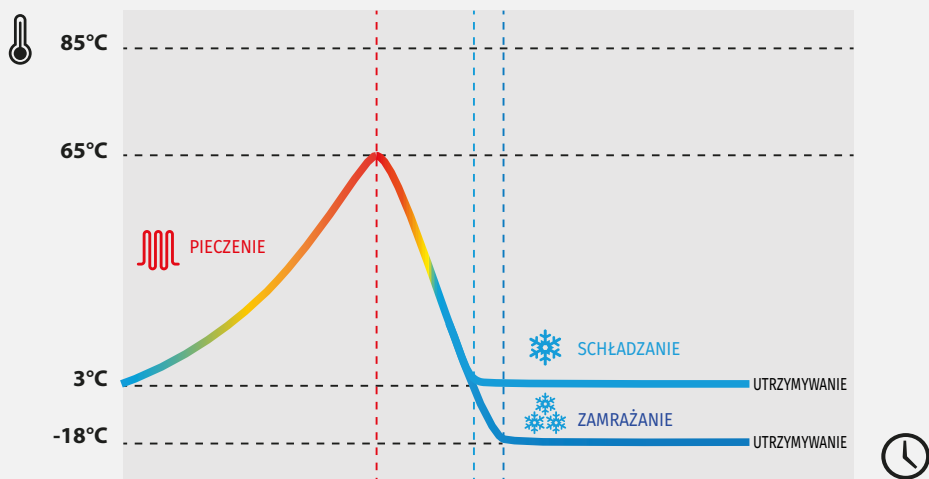
WI-FI

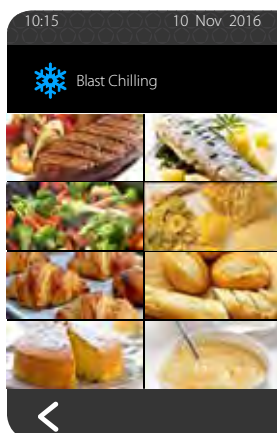
System łączności Wi-Fi do zapisywania danych HACCP.



ZŁĄCZE USB

Przesyłanie i pobieranie przepisów.
Pobieranie danych HACCP.



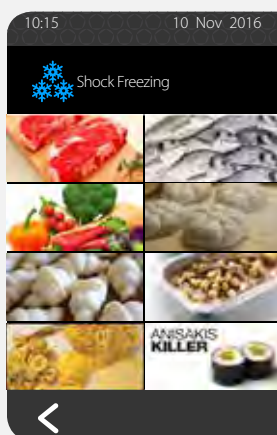


SCHŁADZANIE SZOKOWE

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

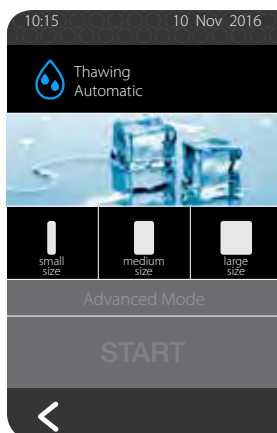
Zwykła zamrażarka zamraża żywność powoli, co sprawia, że w płynach tworzą się makrokryształki powodujące uszkodzenia struktury tkanek, a w konsekwencji pogorszenie konsystencji produktu, a więc jego jakości podczas rozmrażania.

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 równocześnie uniknięciu zbędnych odpadów.



-18°C do 3°C

ZALETY

OPÓŹNIONE PRYZRĄDZANIE

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, jakdyby 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

ODROZONE PRYZRĄDZANIE

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 różnicowane 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

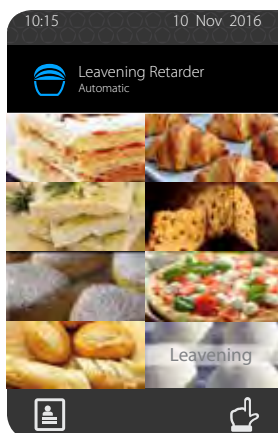
Rozmrażanie odbywa się w warunkach pełnego bezpieczeństwa i w całkowitej zgodności z normą analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) poprzez powolne wchłanianie mikrokryształków wody przez artykuły spożywcze.

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.

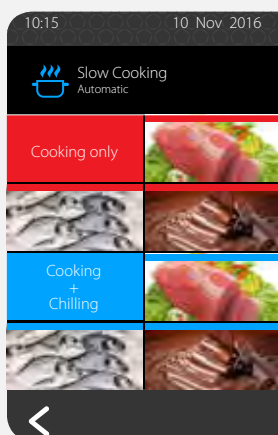


SPOWOLNIONE GAROWANIE

Kontrolowane garowanie jest stosowane do mieszanek piekarniczych i cukierniczych poprzez zarządzanie temperaturą, wilgotnością i czasem.



5-stopniowe spowolnione garowanie

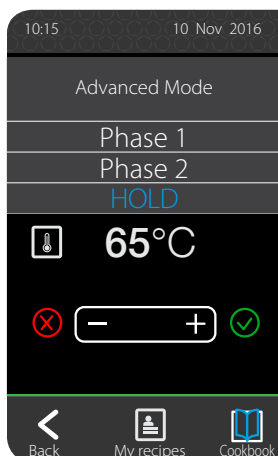


PIECZENIE I SCHŁADZANIE

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.

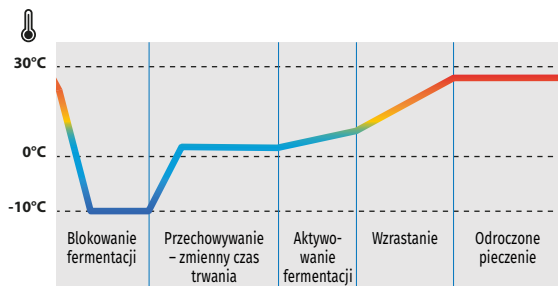


+65°C 65°C

ZALETY

ODROZONE PRYZRĄDZANIE

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 wilgotnością 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

ODROZONE PRYZRĄDZANIE

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 znakomitą 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.

Neo

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

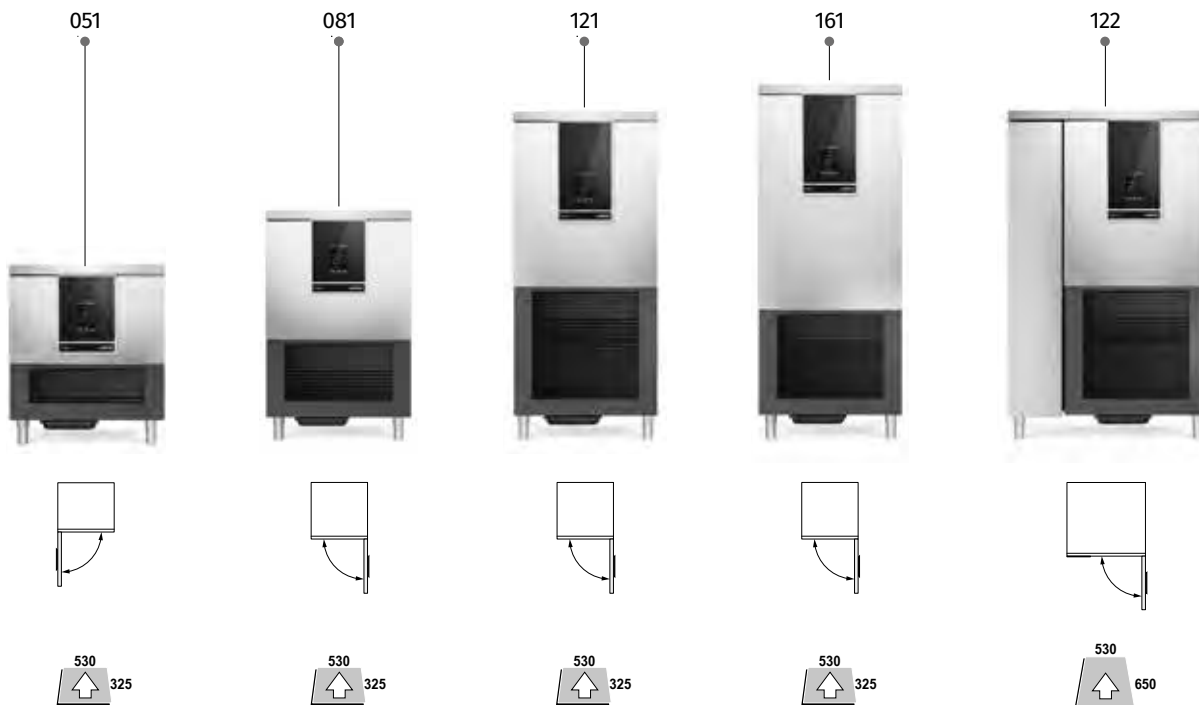
- Wersja 60 Hz
- Wersja wstępnie skonfigurowana do urządzenia zdalnego (tylko komory zespołu zdalnego)
- Wersja ze skraplaczem chłodzonym wodą
- Zestaw kół skrętnych z hamulcem (modele z zespołem wbudowanym)





ASORTYMENT

Asortyment urządzeń, który uzupełnia i zwielokrotnia funkcje na wszystkich poziomach sektora usług cateringowych.



do
-32%

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 FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
NEOG051	5x GN 1/1	60	18	12	1430	500	790x720x850	1,1	0,6	230	40162,50	27499,-
NEOP051	4x 600x400	75									40162,50	27499,-
NEOG081	9x GN 1/1	60	25	16	2108	1000	790x820x1320	1,4	1,1	230	51772,50	34999,-
NEOP081	7x 600x400	75									51772,50	34999,-
NEOG121	12x GN 1/1	60	36	24	4807	1600	790x820x1800	3,2	1,8	400	62122,50	41999,-
NEOP121	10x 600x400	75									62122,50	41999,-
NEOG161	17x GN 1/1	60	55	36	7061	1600	790x820x1950	4,5	1,9	400	64732,50	43999,-
NEOP161	14x 600x400	75									64732,50	43999,-
NEOG122	12x GN 2/1	60	72	48	9986	1600	1100x1050x1800	6,0	1,9	400	99247,50	69999,-
NEOP122	10x 600x800	75									99247,50	69999,-

NEOG... = Gastronomia

NEOP... = Cukiernictwo i piekarnictwo

(1) T_{parownika} = -25°C / T_{skraplacza} = +45°C

(2) T_{parownika} = -15°C / T_{skraplacza} = +55°C

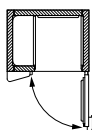




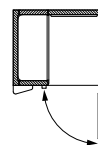
ASORTYMENT

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 FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
NEOGC02	20x GN 1/1	105	70	7100	2400	1200x1050x2430	7,1		400	178222,50	124999,-

-30%

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	178222,50	124999,-
----------------	-------------	-----	----	------	------	----------------	-----	-----	-----	------------------	-----------------

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	207787,50	144999,-
----------------	--------------------------	-----	-----	-------	------	----------------	------	-----	-----	------------------	-----------------

* 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	207787,50	144999,-
----------------	----------------------------	-----	-----	-------	------	----------------	------	-----	-----	------------------	-----------------

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



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	18 kg
+90/-18°C	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 FABRYCZNA	40162,50
CENA GRAFEN	27499,-

-32%

AKCESORIA		cena
CAM03	Zbiornik na skropliny	2699,-
URM03	Zdalne sterowanie	3799,-
RT64	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	399,-
DE5	Prysznic ręczny	599,-
SXM	Zdejmowany sterylizator STERIOX	1499,-



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	25 kg
+90/-18°C	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 FABRYCZNA	51772,50
CENA GRAFEN	34999,-

-32%

AKCESORIA		cena
CAM04	Zbiornik na skropliny	2699,-
URM04	Zdalne sterowanie	4499,-
RT84	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	599,-
DE5	Prysznic ręczny	599,-
SXM	Zdejmowany sterylizator STERIOX	1499,-



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	36 kg
+90/-18°C	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 FABRYCZNA	62122,50
CENA GRAFEN	41999,- -32%



AKCESORIA		cena
CAM05	Zbiornik na skropliny	2699,-
URM12	Zdalne sterowanie	5299,-
RT84	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	599,-
DE5	Prysznic ręczny	599,-
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	1499,-

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	55 kg
+90/-18°C	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 FABRYCZNA	64732,50
CENA GRAFEN	43999,- -32%



AKCESORIA		cena
CAM06	Zbiornik na skropliny	2699,-
URM06	Zdalne sterowanie	5999,-
RT84	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	599,-
DE5	Prysznic ręczny	599,-
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	1499,-

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	72 kg
+90/-18°C	48 kg
moc chłodzenia	10 kW
moc podgrzewania	1,6 kW
zużycie energii	chłodzenie – 6 kW podgrzewanie – 1,9 kW
napięcie	400 V
CENA FABRYCZNA	99247,50
CENA GRAFEN	69999,-



AKCESORIA		cena
CAM06	Zbiornik na skropliny	2699,-
URM07	Zdalne sterowanie	6999,-
RT85	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	849,-
DE5	Prysznic ręczny	599,-
SXM	Zdejmowany sterylizator STERIOLOX	1499,-

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	105 kg
+90/-18°C	70 kg
moc chłodzenia	7,1 kW
moc podgrzewania	2,4 kW
zużycie energii	chłodzenie – 7,1 kW
napięcie	400 V
CENA FABRYCZNA	178222,50
CENA GRAFEN	124999,-



AKCESORIA		cena
SXM	Zdejmowany sterylizator STERIOLOX	1499,-
NKS201	Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	5999,-

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	210 kg	
+90/-18°C	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 FABRYCZNA	207787,50	
CENA GRAFEN	144999,- -30%	



AKCESORIA		cena
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	1499,-
KKS202	Dodatkowy wózek 20x GN 2/1	6699,-

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 niezmiennie, 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 POPRZEC
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 usług,
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



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 słoików, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.



SAŁATKA Z OŚMIORNICY Z CYTRUSAMI

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

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.

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.



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.



WARZYWNE CANNELONI 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.

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.



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.



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 SZALWIĄ 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 PODTRZYM-
WANIE

CAPONATA WARZYWNA Z AROMATAMI BAZYLI

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 PODTRZYM-
WANIE

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.

DESER

GOTOWANIE
I PODANIE

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 KREM 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



MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM

Używany program: Pieczenie i serwowanie
Zalety: Pieczenie dużych ilości z zachowaniem stałej jakości.

Używane urządzenia: NABOO do pieczenia bezpośredniego.



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



SZNYCEL MEDIOLAŃSKI

Używany program: Pieczenie i serwowanie

Zalety: Brak konieczności asystowania przy pieczeniu z niezawodną jakością.

Używane urządzenia: NABOO do pieczenia.



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



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.



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 wielokrotnie funkcje pieczenia na wszystkich poziomach usług cateringowych.

PRZYKŁADOWE ZESTAWY



2
LATA
GWARANCJI



Naboo

modele	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)
NAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875x825x820	400	45855,-	30999,-
NAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10 230	875x825x820	230	53955,-	38999,-
NAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930x825x1040	400	54360,-	36999,-
NAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15 480	930x825x1040	230	62280,-	40999,-
NAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170x895x820	400	64035,-	41999,-
NAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17 200	1170x895x820	230	72270,-	46999,-
NAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170x895x1040	400	73350,-	49999,-
NAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23 220	1170x895x1040	230	86490,-	57999,-
NAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930x825x1925	400	98910,-	65999,-
NAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25 800	930x825x1925	230	115785,-	76999,-

* 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 FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
NEOG051	5x GN 1/1	60	18	12	1430	500	790x720x850	1,1	0,6	230	40162,50	27499,-
NEOP051	4x 600x400	75									40162,50	27499,-
NEOG081	9x GN 1/1	60	25	16	2108	1000	790x820x1320	1,4	1,1	230	51772,50	34999,-
NEOP081	7x 600x400	75									51772,50	34999,-
NEOG121	12x GN 1/1	60	36	24	4807	1600	790x820x1800	3,2	1,8	400	62122,50	41999,-
NEOP121	10x 600x400	75									62122,50	41999,-
NEOG161	17x GN 1/1	60	55	36	7061	1600	790x820x1950	4,5	1,9	400	64732,50	43999,-
NEOP161	14x 600x400	75									64732,50	43999,-
NEOG122	12x GN 2/1	60	72	48	9986	1600	1100x1050x1800	6,0	1,9	400	99247,50	69999,-
NEOP122	10x 600x800	75									99247,50	69999,-

NEOG... = Gastronomia

NEOP... = Cukiernictwo i piekarnictwo

do cen należy doliczyć VAT 23%





Naboo

ROZWIĄZANIA DLA USŁUG CATERINGOWYCH NA DUŻĄ SKALĘ

ASORTYMENT

W asortymencie urządzeń Naboo znajdziesz idealne rozwiązanie – nawet dla usług cateringowych na dużą skalę.



Neo

ZASPOKOJENIE WSZELKICH POTRZEB

ASORTYMENT

Asortyment urządzeń, który uzupełnia i wielokrotnie funkcje systemu JUST DUET dla sektora usług cateringowych na dużą skalę.



Naboo

modele	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)
NAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960x825x1810	400	110880,-	62999,-
NAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41 280	960x825x1810	230	123255,-	71999,-
NAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290x895x1810	400	149895,-	86999,-
NAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68 800	1290x895x1810	230	170775,-	95999,-

* 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 FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
NEOGC02	20x GN 1/1	105	70	7100	2400	1200x1050x2430	7,1		400	178222,50	124999,-

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	178222,50	124999,-
---------	-------------	-----	----	------	------	----------------	-----	-----	-----	-----------	----------

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	207787,50	144999,-
---------	--------------------------	-----	-----	-------	------	----------------	------	-----	-----	-----------	----------

* 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	207787,50	144999,-
---------	----------------------------	-----	-----	-------	------	----------------	------	-----	-----	-----------	----------

Pojemności wózków: 1 szt. CT5464 (54x 600x400 – ↓ 60 mm) lub 2 szt. CT2764 (27x 600x400 – ↓ 60 mm)

NEOG... = Pieczenie przekąsek na słońce
NEOP... = Pieczenie przekąsek na słońcu

(1) T_{parownika} = -25°C / T_{skraplacza} = +45°C
(2) T_{parownika} = -15°C / T_{skraplacza} = +55°C







Szafy grzewcze

SZAFKA 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 ścianie
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



do
-28%

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	9675,-	6999,-
MCR051E	5x GN 1/1	70	450x630x550	18	od +30 do +105	1	230	28	10755,-	7799,-



SZAFKA GRZEWICZA 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 ścianie

Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu
Możliwość pietrowania

Nóżki z przysawkami

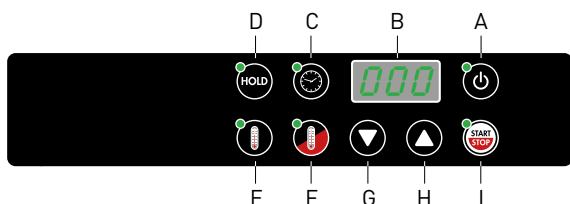
Możliwość montażu drzwi po przeciwnej stronie

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



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	15255,-	10999,-



SZAFKA 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, KMS082E, KMS048E – $\phi 125$ mm
– modele: KMS162E, KMS282E, KMS096E, KMS128E, KMS192E – $\phi 150$ mm
Ergonomiczny uchwyt ułatwiający przesuwanie oraz sterowanie szafką 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: $+30^{\circ}\text{C}$ do $+120^{\circ}\text{C}$
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

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI



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



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	18270,-	13499,-
KMS052E	5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1	75	755x855x790	od +30 do +120	1,5	230	19215,-	13999,-
KMS082E	8x GN 2/1 lub 16x GN 1/1	75	550x855x1010	od +30 do +120	1,5	230	20520,-	14999,-
KMS162E	16x GN 2/1 lub 32x GN 1/1	75	765x845x1760	od +30 do +120	3	230	30150,-	21599,-
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	35145,-	25399,-



TURBOPIECE

Szybkość i moc dla uzyskania najlepszych efektów.

Szeroka gama Turbopieców, obejmująca różne wielkości, pojemności i technologie gotowania.



Seria 2c

Technologie grzewcze

- Konwekcja
- Mikrofale

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym

Gniazdo USB



- Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
 - Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
 - 3:45 urządzenie 1900 W
 - 5:00 urządzenie 1400 W

Seria 3i

Technologie grzewcze

- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofale

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność



- Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
 - Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
 - 2:47 urządzenie 2000 W
 - 3:07 urządzenie 1000 W

Seria 4i

Technologie grzewcze

- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofale
- Podczerwień

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność



- Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
 - Mrożona pizza 30 cm gotowa w: 2:47



Czas to pieniądz

TURBOPIECE XpressChef™

- ZERO STRAT

XpressChef™

SZYBKA
OBŚŁUGA

NEW!



ZAMIEŃ MAŁĄ PRZESTRZEŃ W KUCHNIĘ WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI:

Elastyczna platforma kuchenna przygotowuje dla Ciebie nieskończone możliwości:

- dopasujesz moc
- rozszerzysz menu
- Ograniczysz rachunki za energię:
 - nie ma potrzeby wstępnego przygotowywania i podtrzymywania
 - nie potrzebujesz kosztownej wentylacji
- Szybkie gotowanie – wysoka jakość:
 - najlepsze rezultaty w najkrótszym możliwym czasie
 - zapewnisz więcej stolików, szybszy zarobek



MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ - MINIMALNY KOSZT

Turbopieca XpressChef™ łączy w sobie mikrofalę z innymi, uznanymi technologiami kuchennymi, zapewniając oszczędności energii względem tradycyjnego gotowania

Gotując 15 razy szybciej niż konwencjonalnymi metodami, użytkownik może przygotować więcej, w znacznie krótszym czasie, zużywając mniej energii.

Dodatkowo nie wymaga użycia kosztownej wentylacji!

Parametry:

- średni koszt energii w Polsce: 0,55 PLN/kWh
- ilość dzienna cykli: 100 cykli
- typowy czas gotowania – 60 sekund

Koszty energii według mocy i zużycia energii...

seria	model PIECA	moc (W)	dzienny koszt (PLN)
2c	JET514V	3 200	6,25 PLN
	JET519V2*	5 300	7,49 PLN
3i	MRX51	3 600	8,40 PLN
	MRX523	5 950	9,10 PLN
4i	MXP5223TLT	5 700	13,35 PLN

*Koszt 1 kWh wg danych URE 2020.





XPRESSCHEF™ SERIA 4I Z PŁYTĄ DO GRILLOWANIA

SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™4i (model MXP)	Tradycyjne gotowanie
Grillowane warzywa 1,1 kg	2:35	25:00
Szaszłyki z krewetek	1:05	4:00
Placki wegańskie	2:15	10:00
Panini	0:37	5:00
Łosoś	2:05	30:00
Pizza mrożona 30 cm	2:47	20:00
Skrzydółka kurczaka	2:15	20:00
Duże, pieczone ziemniaki	4:55	1 godz.

BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

płyta wewnętrznej strony drzwi opuszcza się na wysokość, która umożliwia w bezpieczny sposób wyjąć gotowy produkt z komory



XPRESSCHEF™ SERIA 4i TURBOPIEC

XpressChef™

SZYBKA
OBŚŁUGA

MXP5223TLT – 2000 W uderzenie mocą + 3000 W grzałka na podczerwień
+ 2200 W mikrofałe + konwekcja; wbudowany katalizator zapachów;
3-fazowy, 16 A

POŁĄCZENIE 4 TECHNOLOGII GRZANIA



Uderzenie mocą ciepłą:

Moc: 2000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia



Konwekcja:

Regulacja temperatury 95 - 270 °C
Wmacnia efekt zbrązowienia



Promiennik podczerwieni:

Moc 3000 W
Wzmacnia efekt tostowania i chrupkość



Mikrofale:

Magnetrony po obu stronach komory, moc: 2200 W
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania



Solidny uchwyt

Panel dotykowy
HD True-Touch™

Łączność:

Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.



CECHY I KORZYŚCI

- Na zewnątrz niewielki, duży w środku:
 - Mieści pizzę 36 cm
 - Można piętrować bez zestawu, by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić niezbędną przestrzeń
- Wyświetlacz HD True-Touch™
 - Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie
- W standardzie 25 wersji językowych menu:
 - Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
 - Łatwa i bezproblemowa instalacja
 - Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją
- Gotowanie od ręki
 - Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
 - Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia
- Bezpieczeństwo pracy:
 - Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
 - Chłodna obudowa zewnętrzna
- Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
 - Porcelanowa powłoka promiennika podczerwieni ułatwia czyszczenie i zabezpiecza dodatkowo operatora
 - Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
 - Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
 - Dwa, zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypomnienia o konserwacji
 - Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
 - Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm

Złoty standard krótkiego czasu

- 1,1 kg świeżych warzyw w 2:47
- Kanapka panini w 0:37
- Mrożona pizza 36 cm w 2:47

Idealne do:

- sklepów
- restauracji fast - food
- służby zdrowia
- serwisu hotelowego w pokojach
- stadionów
- teatrów i sal koncertowych



Szybciej, bezpieczniej,
sprytniej



SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™ 3i (model MRX52)	XpressChef™ 3i (model MRX51)	Tradycyjne gotowanie
Bagietka tostowa	0:30	0:40	3:00
Kanapka śniadaniowa	0:47	0:52	20:00
Bajgle	0:15	0:20	4:00
Łosoś	2:05	2:40	30:00
Pizza 30 cm	2:47	3:07	20:00
Skrzydętka kurczaka	2:30	4:00	20:00
Ciasteczka krabowe	1:12	1:42	20:00

BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka.



XPRESSCHEF™ SERIA 3i TURBOPIEC

XpressChef™

MRX523 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 2000 W mikrofal (2x Magnetrony) + konwekcja;
wbudowany katalizator zapachów; 3-fazowy, 16 A
MRX51 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 1000 W mikrofal (1x Magnetron) + konwekcja;
wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy

KOMBINACJA 3 TECHNOLOGII GOTOWANIA



Uderzenie mocą cieplną:

Moc: 3000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia



Konwekcja:

Regulacja temperatury 95 - 270 °C
Wmacnia efekt zbrązowienia



Mikrofale:

Moc 1000W lub 2000W
Antena nad komorą
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania



Dodatkowo dostępne w kolorach: czerwonym i czarnym.
Standardowo – inox



Panel dotykowy
HD True-Touch™

Łączność:

Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.



CECHY I KORZYŚCI

- Minimalna wielkość urządzenia z maksymalnie dużą komorą
 - Z łatwością zmieści pizzę mrożoną
- Wyświetlacz HD True-Touch™
 - Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie
- W standardzie 25 wersji językowych menu:
 - Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
 - Łatwa i bezproblemowa instalacja
 - Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją
- Gotowanie od ręki
 - Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
 - Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia
- Bezpieczeństwo pracy:
 - Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
 - Chłodna obudowa zewnętrzna
- Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
 - Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
 - Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
 - Trzy zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypomnienia o konserwacji
 - Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
 - Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm

Przyspieszone gotowanie – najlepsze rezultaty

- Mrożona pizza 30 cm w 2:47
- Tosty gotowe w 0:47

Idealne do:

- Kawiarni
- Barów/pubów
- Sklepów
- Służby zdrowia
- Serwisu hotelowego
- Fastfoodów
- Stacji benzynowych



Najlepsza wartość
w turbopiecach



SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™ 2c (model JET519)	XpressChef™ 2c (model JET514)	Tradycyjne gotowanie
Rolka cyrmonowa	4:00	4:00	29:00
Suflet czekoladowy	1:30	1:30	17:00
Tarta z kurczakiem	2:55	3:55	48:00
Bułeczki	3:05	3:40	15:00
Pieczony ser Brie	3:30	4:00	8:00
Zapiekanka ze szpinakiem	2:05	2:15	15:00
Pizza 30 cm	3:45	5:00	20:00
Duży, pieczony ziemniak	5:25	6:45	1 godzina

OPCJONALNE MAGNETYCZNE, ODPINANE FILTRY POWIETRZA
filtry powietrza, które z łatwością odpiniesz do mycia
i czyszczenia



XPRESSCHEF™ SERIA 2c TURBOPIEC

XpressChef™

JET519V2 – 2700 W konwekcja + 1900 W mikrofałe; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A
JET514V – 2700 W konwekcja + 1400 W mikrofałe; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A

KOMBINACJA 2 TECHNOLOGII GOTOWANIA



Konwekcja:

2700 W

Regulacja temperatury 95 – 250°C
Wzmacnia efekt zbrązowienia



Mikrofałe:

1400 W lub 1900 W

Górna antena



Wygodna klamka

Całkowicie nowy
kolorowy wyświetlacz
LCD HD

Łączność:

Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.



CECHY I KORZYŚCI

- Kompaktowy z możliwością piętrowania:
 - Mieści pizzę 30 cm
 - Piętrujesz bez dodatkowego zestawu by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić znaczną ilość miejsca
- Nowość! Nowoczesny kontroler HD:
 - Nowy, kolorowy wyświetlacz HD 2,8"
 - Nowe menu, zawierające 20 języków
- Wygodne, wielofunkcyjne urządzenie:
 - Używaj kombinacji konwekcji i mikrofal
 - Korzystaj wyłącznie z mikrofal
- Gotowanie na żądanie:
 - Przygotowuj świeże posiłki o bogatym smaku i estetycznym wyglądzie
 - Minimalizuj straty, gotuj wtedy, gdy otrzymasz zamówienie
- Używaj tych samych naczyń co w kuchence mikrofalowej lub zamów coś z bogatej listy naszych akcesoriów:
 - Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm

Najlepsza wartość w turbopieczach:

- Taca zawiązańców cynamonowych w 4:00
- Kanapka z szynką i serem w 1:10

Idealne do:

- Kawiarni
- Barów i grilli
- Supermarketów
- Pubów i winiarni





Seria 2c



Seria 3i



Seria 4i

GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE

Temperatury	95° – 250°C	95°-270°C	95°-270°C
Mikrofale	Górna, obrotowa antena	Górna, obrotowa antena	Podwójne, boczne, obrotowe anteny
Programowanie	Port USB	Port USB, WiFi, Ethernet	Port USB, WiFi, Ethernet
Szybkie programy z przycisków	10	brak	brak
Ilość programów użytkownika	100	1200+	1200+
Poziomy mocy	11	11	11
Kroki gotowania	Tak, 4	Tak, 4	Tak, 4

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Wyświetlacz	Kolorowy LCD, 2,8"	7" HD, pojemnościowy, kolorowy	7" HD, pojemnościowy, kolorowy
Filtry powietrza	Stałe filtry z przypomnieniem o funkcji czyszczenia**	3 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypominania	2 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypominania
Zainstalowane nieprzywierające naklejki	-	Tak	Tak
Półki	2 możliwe pozycje tacy, 1 wyjmowana półka	wyjmowany talerz do gotowania, obowiązkowy	1 pozycja półki, 1 wyjmowana taca
Materiał wewnątrz/na zewnątrz	Stal nierdzewna / stal nierdzewna	Stal nierdzewna / stal nierdzewna	Stal nierdzewna / stal nierdzewna
Piętrowanie	Tak	Tak, z wózkiem	Tak
Otwieranie drzwi	System „podnieś i pociągnij”	Opuszczane z ergonomicznym uchwytem	Opuszczane z ergonomicznym uchwytem

WYMIARY











Pojemność użytkowa	34 l	17,2 l	39 l
Wymiary komory	330x381x(H)267 mm	312x312x(H)178 mm	406x381x(H)254 mm
Wymiary zewnętrzne	490x671x(H)461 mm	358x743x(H)578 mm	638x705x(H)518 mm

PARAMETRY TECHNICZNE










Seria	2c	2c	3i	3i	4i
Kod	JET519V2	JET514V	MRX523	MRX51	MXP5223TLT
Moc grzewcza					
promiennik podczerwieni	-	-	-	-	3000 W
mikrofale	1900 W	1400 W	2000 W	1000 W	2200 W
uderzenie ciepłe	-	-	3000 W	3000 W	2000 W
konwekcja	2700 W	2700 W	-	-	-
Wbudowany katalizator zapachów	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
Maksymalny czas gotowania	16:00 h	20:00 h	99:99 h	99:99 h	99:99 h
Moc znamionowa	3100 W, 14 A	2900 W, 13 A	5950 W, 16 A	3680 W, 16 A	5800 W, 27,4 A
Napięcie	230 V, 16 A	230 V, 16 A	400 V, 16 A	230 V, 16 A	400 V, 16 A
Waga urządzenia	51 kg	51 kg	61 kg	53 kg	68 kg
CENA FABRYCZNA	32 999,-	28 599,-	35 999,-	34 999,-	66 999,-
CENA GRAFEN	19 999,-	18 599,-	23 499,-	22 999,-	34 999,-

*oprócz części eksploatacyjnych, podlegających normalnemu zużyciu



AKCESORIA		opis	kod	odpowiednie do			wymiary	cena (PLN)
				2c	3i	4i		
	KAMIEŃ DO PIZZY Pomaga w lepszym przypiekaniu pizzy i chleba	ST10C	X				13x289x337 mm	599,-
		ST10R		X			13x279x279 mm	649,-
		ST10X			X		13x368x368 mm	749,-
	TALERZ DO GRILOWANIA PANINI Pozostawia charakterystyczne paski jak po grillowaniu	JR10	X				5x318x310mm	779,-
		RGR10		X			5x306x299 mm	879,-
		GR10			X		5x327x356 mm	779,-
	PRASA PANINI tworzy paski na obu stronach kanapki Panini	PRS10R		X			178x305x308 mm	4999,-
		PRS10			X		229x300x306 mm	4169,-
	ŁOPATA Do wkładania i wyjmowania produktów	PRS10R	X	X	X		178x305x308 mm	4999,-
		PRS10	X	X	X		229x300x306 mm	4169,-
	ZESTAW NÓŻEK Podnosi piec o 102 mm	LG10	X	X	X		102 mm	779,-
	ZESTAW NAKLEJEK NIEPRZYWIERAJĄCYCH ułatwia proces czyszczenia i chroni komponenty pieca	TL12	X				ściany drzwi	419,-
		TL10R		X			ściany, drzwi, dno	589,-
		TL10			X		ściany, drzwi, dno i tył	419,-
	OPCJONALNY DODATKOWY FILTR MAGNETYCZNY	AF10	X				47x430x6 mm	399,-
	PODKŁADKA NA DNO KOMORY Ułatwia czyszczenie	OV10	X				13x318x368 mm	299,-
	RUSZT DO PIECA	RA14	X				26x327x365 mm	289,-
	TACKA OCIEKOWA/RUSZT pomaga w utrzymaniu czystości oraz w zbrązowieniu i uzyskaniu odpowiedniej chrupkości	DR10	X				30x314x347 mm	599,-



opis	kod	odpowiednie do			wymiary	cena (PLN)
		2c	3i	4i		
 PATELNIĄ ALUMINIOWĄ	SQ10			X	25x371x371 mm	249,-
 ZAPASOWA PÓŁKA DO GOTOWANIA DO SERII 3I	CP10		X		38x305x299 mm	669,-
 OPCJONALNA, TYLNA OSŁONA PIECA	BC10R		X		521x359x35 mm	349,-
 OPCJONALNA, DODATKOWA PÓŁKA NA GÓRNĄ CZĘŚĆ PIECA	TS10R		X		51x328x635 mm	499,-
 WÓZEK DO PIĘTROWANIA Z DODATKOWĄ PÓŁKĄ POD SPODEM	SC10R		X		1051x521x762 mm	1569,-
 WÓZEK DO URZĄDZENIA Powierzchnia ze stali nierdzewnej, aluminiowa rama i kółka	CA24	X	X	X	610x660x660 mm	3339,-
	CA30	X	X	X	762x660x660 mm	3579,-
 KOSZYKI PERFOROWANE DO GOTOWANIA Z NIEPRZYWIERAJĄCEGO MATERIAŁU	NB10			X	25x343x292 mm	479,-
	TB10	X		X	25x257x305 mm	419,-
	SB10	X		X	22x152x308 mm	489,-
 KOSZYKI PEŁNE DO GOTOWANIA Z NIEPRZYWIERAJĄCEGO MATERIAŁU	OB10			X	29x356x356 mm	289,-
	TB10S	X	X	X	25x279x279 mm	449,-
	SB10S	X	X	X	22x140x279 mm	519,-
	MB10S	X	X	X	22x140x140 mm	459,-
 ŚRODKI CZYSZCZĄCE – CZYSZCZĄCY I OCHRONNY	CL10W	X	X	X	Zestaw płynu myjącego do turbopieców XpressChef 6x 1 l	379,-
	PR10W	X	X	X	Zestaw płynu myjącego do turbopieców XpressChef 6x 1 l	339,-





ZASTOSOWANIE

- sklepy spożywcze
- kawiarnie
- szpitale
- szkoły

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:

- szarlotka gotowa w 20 sekund
- kubek 250 gupy odgrzany w 1:45



KUCHENKI MIKROFALOWE MENU MASTER 1500/1000 W, 23 L

280065 – moc 1000 W; sterowanie elektromechaniczne

280058 – moc 1000 W; sterowanie elektroniczne

MENUMASTER®
Commercial



SZYBKA
OBŚŁUGA

Idealnie nadaje się do małych fast-foodów, barów, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw.

CECHY I KORZYŚCI

- Maksymalny czas gotowania: 6 (280065) lub 30 minut (280058)
- 280058 – funkcja rozmrażania (20% mocy)
- 280058 – możliwość podwojenia porcji gotowania
- Pozwala gotować na talerzach o $\varnothing 305$ mm
- Rotująca antena magnetronu umieszczona na dole komory kuchenki umożliwia gotowanie bez talerza obrotowego
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, dodatkowo w modelu 280058 możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Nie nadają się do ustawiania jednej na drugą
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,5 m, zakończony wtyczką z uziemieniem



Niezawodny, trwały
uchwyt Grab'n Go

Dostępne z panelem
dotykowym lub pokręteł





EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:

Produkt	280072	280089	280133
Świeże szparagi – 227 g	1:00	1:10	1:40
Krewetka na parze – 227 g	1:40	1:55	2:20
Pieczony ziemniak – 283 g	1:55	2:40	3:00
Ryż gotowany na parze – 1,2 kg	8:00	12:00	18:00
Filet z łosoś – 227 g	1:55	2:10	2:40
Ciasto czekoladowe	0:27	0:35	0:45



KUCHENKI MIKROFALOWE MENU MASTER 17 L, 100 PROGRAMÓW

MENUMASTER®
Commercial



280133 – moc 1400 W; sterowanie elektroniczne
280089 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne
280072 – moc 2100 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do bardzo szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI

- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania
- Maksymalny czas gotowania: 60 minut
- Port USB do wgrywania, odczytywania i aktualizacji programów gotowania – cecha szczególnie przydatna dla klientów sieciowych. Kompatybilne z oprogramowaniem producenta
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugą
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnię w lokalu
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,7 m, zakończony wtyczką z uziemieniem



Łączność:

Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.



Pomieści półmisek o głębokości 152 mm

Łatwa wymiana filtra powietrza





ZASTOSOWANIE

- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:

- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej
odgrzana w 2 minuty
- porcja szparagów gotowa 1:10



KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 1550/1100 W, 34 L

280041 – moc 1100 W; sterowanie elektromechaniczne

280034 – moc 1100 W; sterowanie elektroniczne

MENUMASTER®
Commercial



SZYBKĄ
OBŚŁUGĄ

Idealnie nadaje się do restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI

- Manualnymi, łatwy w obsłudze panel sterowania
- Maksymalny czas gotowania: 10 minut (280041) lub 60 minut (280034)
- Funkcja rozmrażania (280034)
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania (280034)
- Duża oświetlona komora umożliwiająca wstawianie talerza Ø356 mm
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnię w lokalu
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Stały filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie



Niezawodny, trwały
uchwyt Grab'n Go

Dostępne z panelem
dotykowym lub pokrętkiem





ZASTOSOWANIE

- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:

- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 2 minuty
- porcja szparagów gotowa 1:10



KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 2700/1800 W, 34 L, 100 PROGRAMÓW

280140 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne

MENUMASTER®
Commercial



SZYBKĄ
OBŚŁUGĄ



Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI

- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów
- Funkcja rozmrażania produktów spożywczych z możliwością wpisania jej jako pierwszy krok całego cyklu gotowania
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugiej. Automatycznie dostosowania do tej ilości paramentów pracy kuchenki
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi oraz oświetlenie ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość piętrowania
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami. Funkcja przypominania o czyszczeniu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie



łatwe w czyszczeniu
wymienne filtry powietrza

Ergonomiczna klamka
otwierana jednym palcem



ZALETY WYŻSZEJ MOCY

Skrócenie czasu gotowania... Obsługa większej liczby stolików...
Zwiększenie zysków z większą mocą!


Jeśli danie podgrzewa się w **4:03** min
w 1000 watomym urządzeniu, to przy
mocy 2100 W już tylko przez **2:00** min.

Wydajność na godzinę...

1000 Wat = 14 dań
1100 Wat = 16 dań
1400 Wat = 21 dań
1800 Wat = 23 dań
2100 Wat = 30 dań
2200 Wat = 32 dań
2400 Wat = 38 dań
3500 Wat = 55 dań



PORÓWNIANIE CZASU GOTOWANIA W ZALEŻNOŚCI OD MOCY URZĄDZEŃ

MOC	800	1 000	1 100	1 400	1 800	2 100	2 200	2 400	3 500
CZAS GOTOWANIA 	0:30	0:25	0:22	0:18	0:12	0:10	0:10	0:09	0:06
	1:00	0:52	0:48	0:37	0:27	0:21	0:20	0:19	0:13
	1:30	1:14	1:06	0:57	0:39	0:32	0:30	0:28	0:20
	2:00	1:39	1:29	1:10	0:52	0:42	0:40	0:38	0:26
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:40	2:00	1:50	1:35	1:05
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00	3:12	3:00	2:50	2:00



280065



280058



280133



280089

GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE

Sterowanie	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Ilość programów/kroków	1/1	20/4	100/4	100/4
Ilość poziomów mocy	1	5	11 grzanie / 2 rozmrażanie	11 grzanie / 2 rozmrażanie

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Źródło mikrofal	dolna antena rotująca	dolna antena rotująca	2 rotujące anteny, górna i dolna	2 rotujące anteny, górna i dolna
Ilość magnetronów	1	1	2	2
Filtr powietrza			TAK	TAK

WYMIARY

Wymiary	512x403(738)x(H)310 mm	512x403(738)x(H)310 mm	419x578(940)x(H)343 mm	419x578(940)x(H)343 mm
Wymiary komory	330x330x(H)197 mm	330x330x(H)197 mm	330x305x(H)171 mm	330x305x(H)171 mm
Pojemność komory	23 l	23 l	17 l	17 l

PARAMETRY TECHNICZNE

Moc oddana	1000 W	1000 W	1400 W	1800 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	13,6 kg	13,6 kg	31 kg	31 kg
CENA FABRYCZNA	2 826,-	3 348,-	8 775,-	9 585,-
CENA GRAFEN	1 299,-	1 549,-	3 959,-	4 319,-




280072

280041

280034

280140

elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne
100/4		100/4	100/4
11 grzanie / 2 rozmrażanie	4	5	5
2 rotujące anteny, górną i dolną	górną anteną rotującą	górną anteną rotującą	2 rotujące anteny, górną i dolną
2	1	1	2
TAK	TAK	TAK	TAK
419x578(940)x(H)343 mm	559x483(832)x(H)352 mm	559x483(832)x(H)352 mm	551x533(908)x(H)365 mm
330x305x(H)171 mm	368x381x(H)216 mm	368x381x(H)216 mm	359x413x(H)226 mm
17 l	34 l – talerz ø356 mm	34 l – talerz ø356 mm	34 l – talerz ø356 mm
2100 W	1100 W	1100 W	1800 W
230 V	230 V	230 V	230 V
31 kg	18,6 kg	18,6 kg	29 kg
11 565,- 5 209,- -55%	3 892,50 1 759,- -55%	4 905,- 2 299,- -53%	8 874,- 3 999,- -55%



HOP!

Cook&Crispy



PIEC DO BEZTŁUSZCZOWEGO PIECZENIA FRYTEK I NUGGETSÓW

STACJE BENZYNOWE • BARY • STREET FOOD • HOTELE
RESTAURACJE • SKLEPY TYPU CONVENIENCE • STADIONY • KINA



Frytki

Półksiężycy

Panierowany
Camembert

Krążki
cebulowe

Paluszki
mozzarella

Stripsy
i nuggetsy

Paluszki
rybne





Opatentowana technologia wyróżnia piec 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.



Włącznik główny

ON/OFF

Programy gotowania (0-99)

Ustawienie czasu

Ustawienie temperatury

Wyświetlacz temperatury

Wyświetlacz czasu

Przyciski +/-

Numer cyklu pieczenia

Cykl pieczenia

Wybór cyklu obrotowego

Start/stop

Gniazdo USB





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.



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.

HOP!
Cook & Crispy

Praktyczne uchwyty do bezpiecznego wyjmowania kosza.



System kondensacyjny i filtr węglowy
(AIR / AIR.P / AIR PRO / AIR PRO.P)



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 zatraskiem

- 5 różnych ustawień obracania kosza
- Automatyczne podgrzewanie wstępne (300°C)
- Ustawienia czasu i temperatury
- Alarm zakończenia gotowania
- Bezpieczne uchwyty do wyjmowania
- Łatwe do czyszczenia
- Pysznica do mycia (opcjonalnie S1)

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	18 980,-	19 788,-
CENA GRAFEN	14 599,-	14 799,-

Wypożany 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 zatraskiem

- 5 różnych ustawień obracania kosza
- Automatyczne podgrzewanie wstępne (300°C)
- Ustawienia czasu i temperatury
- Alarm zakończenia gotowania
- Bezpieczne uchwyty do wyjmowania
- Pysznica do mycia
- Wewnętrzna rura odprowadzająca wodę
- Łatwe do czyszczenia
- Zintegrowany system myjący



System myjący

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	21 552,-	25 499,-
CENA GRAFEN	16 599,-	16 999,-

Wypożany w:

- 2 obrotowe kosze
- 1 taca teflonowa
- 2 uchwyty do wyjmowania
- 1 filtr węglowy

AKCESORIA

kod		cena
CF1	filtr węglowy do pieca Hop	349,-
S1	pysznica do pieca Hop	389,-
BK01	kosz nierdzewny zewnętrzny	1 229,-
BK02	kosz nierdzewny wewnętrzny	949,-
HD01	zapasowe ręczki do wyjmowania koszyka	159,-
PT50	taca teflonowa do pieca	219,-
GP64	teflonowy ruszt	489,-



Autofry – automatyczne frytownice z systemem 3-stopniowej filtracji zapachu

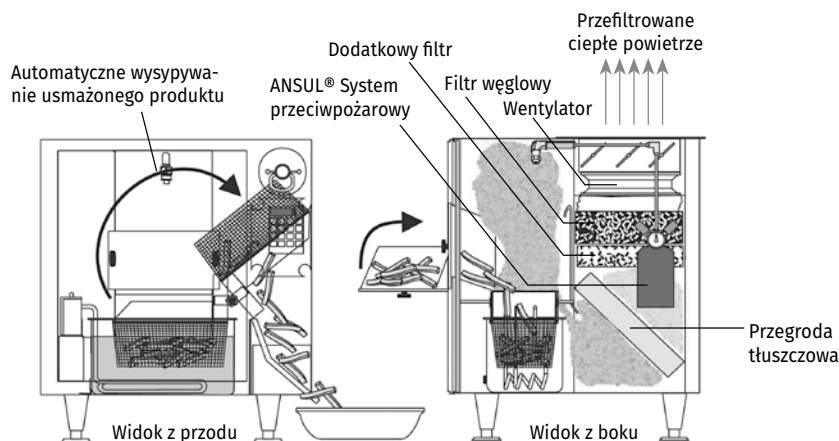


- Idealne do każdego baru, restauracji, multipleksów, stacji benzynowych i wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba serwowania szybko i w dużej ilości frytek oraz innych potraw smażonych w głębokim tłuszczu
- Urządzenia AutoFry zapewniają doskonałą jakość i powtarzalność przygotowywanych produktów
- AutoFry 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 zaprojektowane, 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

Wydatność: 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 Simplifry™ 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

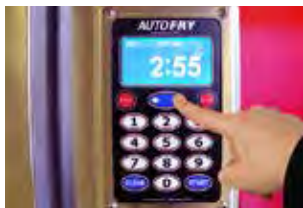
Brak dostępu do otwartego zbiornika z gorącym olejem tak, jak ma to miejsce w standardowych frytownicach, zabezpiecza przed niefortunnymi oparzeniami pracowników



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

wydajność
do
12 kg/h



wydajność
do
27 kg/h



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	48 999,-	50 999,-

Akcesoria

kod	opis	cena
54-0015	Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-5	2 499,-
54-0007	Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-10XL3	2 499,-
60-0006	Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki* – dla frytownicy MTI-5	1 599,-
60-0014	Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki* – dla frytownicy MTI-10XL3	1 899,-

* Filtry węglowe należy wymieniać co 3 miesiące, siatki wymieniać co 6 miesięcy






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 Illinois 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 pieniądź

Optymalizacja technologii produkcyjnych, nowoczesny magazyn i skuteczne zarządzanie pozwala MBM oferować szeroki asortyment i bardzo krótki 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.

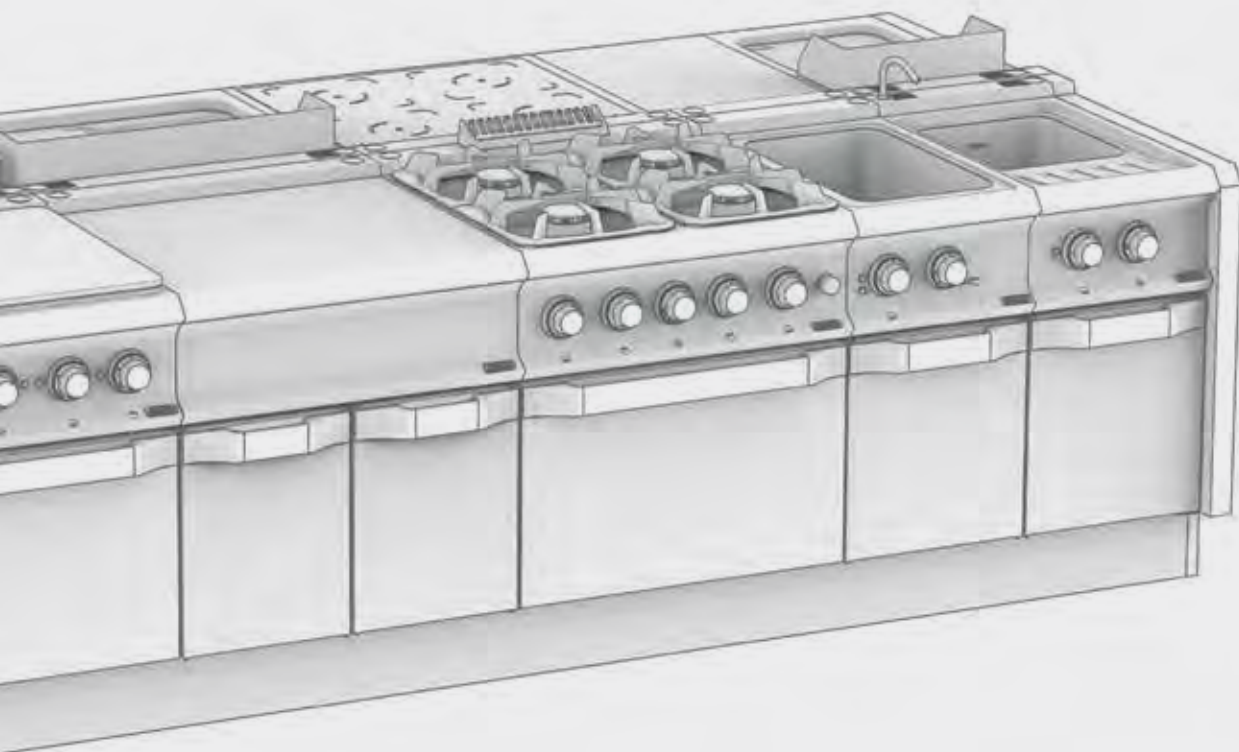
Modułowość i elastyczność doboru

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.







Idealny wybór dla klientów, którym zależy na czasie!

Starając się zapewnić jak najlepszy poziom usług dla naszych klientów, przygotowaliśmy nową usługę:

DOSTAWA W 7 DNI ROBOCZYCH

Dzięki tej ofercie czas oczekiwania zostanie maksymalnie skrócony, a Ty będziesz mógł jak najszybciej wyposażyć swoją kuchnię w niezbędny sprzęt.

W naszej ofercie znajdują się:

**KUCHNIE GAZOWE, FRYTOWNICE, KUCHNIE INDUKCYJNE
I URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW.**

Warunki:

- Zamówienia muszą być składane do godziny 10:00, aby towar dotarł w ciągu 7 dni roboczych do klienta
- Każde zamówienie może zawierać maksymalnie 1 sztukę modelu
- Urządzenia występują w swojej standardowej wersji (na gaz ziemny, dysza na LPG w zestawie) – nie ma możliwości wprowadzania zmian.

Termin dostawy może ulec opóźnieniu z przyczyn niezależnych od HENDI Polska. Planowany termin dostawy obejmuje wysyłkę z magazynu producenta, transport samochodowy, doręczenie do HENDI Polska oraz wysyłkę na adres końcowego odbiorcy.





Ciagi kuchenne

domina Pro|700



Design nowej linii DominaPro 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



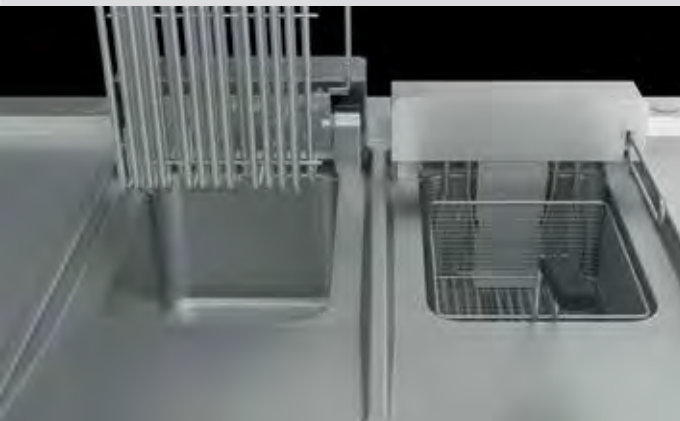
WYPOSAŻENIE

- 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 przeciwdpryskową 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
- Tylne przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



DominaPro 700



kuchnie gazowe
226



kuchnie elektryczne
232



płyty grzewcze
238



podgrzewacz do frytek
254



płyty grilowe
255



**grille z ławą
wulkaniczną**
262



patelnie przechylne
272



kotły warzelne
274



blaty neutralne
276



kuchnie ceramiczne
244



kuchnie indukcyjne
246



frytownice
250



grille wodne
264



**urządzenia do gotowania
makaronu i pierogów**
266



bemary
270



akcesoria
279

**podstawy chłodnicze
pod urządzenia stołowe**
281



Ciągi kuchenne DominaPro 700

Kuchnie gazowe



Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



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 pokrętki
- Umieszczenie palnika pozwala na używanie garnków do $\varnothing 40$ 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 przewodnicami 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, przewodnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

Solidność:

- Błat 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	679,-	839,-	989,-	989,-	989,-

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



kod	FB74TXL	FB77TXL	FB711TXL
moce palników (kW)			
wymiary	400x730x(H)250 mm	70x73x(H)250 mm	110x73x(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	4891,50	8032,50	11362,50
CENA GRAFEN	2799,-	4499,-	6399,-

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	399,-	759,-	1099,-	259,-





KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI O MOCY 7 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



FB74AXL



FB77AXL



FB711AXL



kod	FB74AXL	FB77AXL	FB711AXL
moce palników (kW)			
wymiary	400x730x(H)850 mm	70x73x(H)850 mm	110x73x(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	7344,-	10350,-	13558,50
CENA GRAFEN	4129,-	5799,-	7599,-





KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1


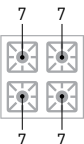
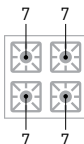
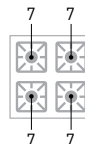





piekarnik
GN 2/1



piekarnik
GN 2/1



kod	FB77FGXL 	FB77FEXL	FB77FEVXL
moce palników (kW)			
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	15282,-	17482,50	17707,50
CENA GRAFEN	8599,- 	9799,- 	9959,- 





KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM, ELEKTRYCZNYM, GN 2/1 LUB MAXI



kod	FB711AFGXL	FB711AFEXL	FB711FGMXL
moce palników (kW)			
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	20187,-	22126,50	21802,50
CENA GRAFEN	11299,-	12449,-	12299,-



Ciągi kuchenne DominaPro 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 zabezpieczeniem 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:

- Błat 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 °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



A777125



A777126



A777127

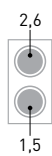

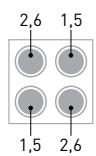
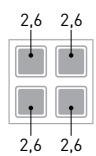




kod	A777125	A777126	A777127
akcesoria	kolumna wodna do modeli na podstawach (nieдоступna dla modeli PQR)	kolumna wodna do modeli nastawnych (nieдоступna dla modeli PQR)	kolumna wodna do modeli z piekarnikiem (nieдоступna dla modeli PQR)
cena	989,-	989,-	989,-



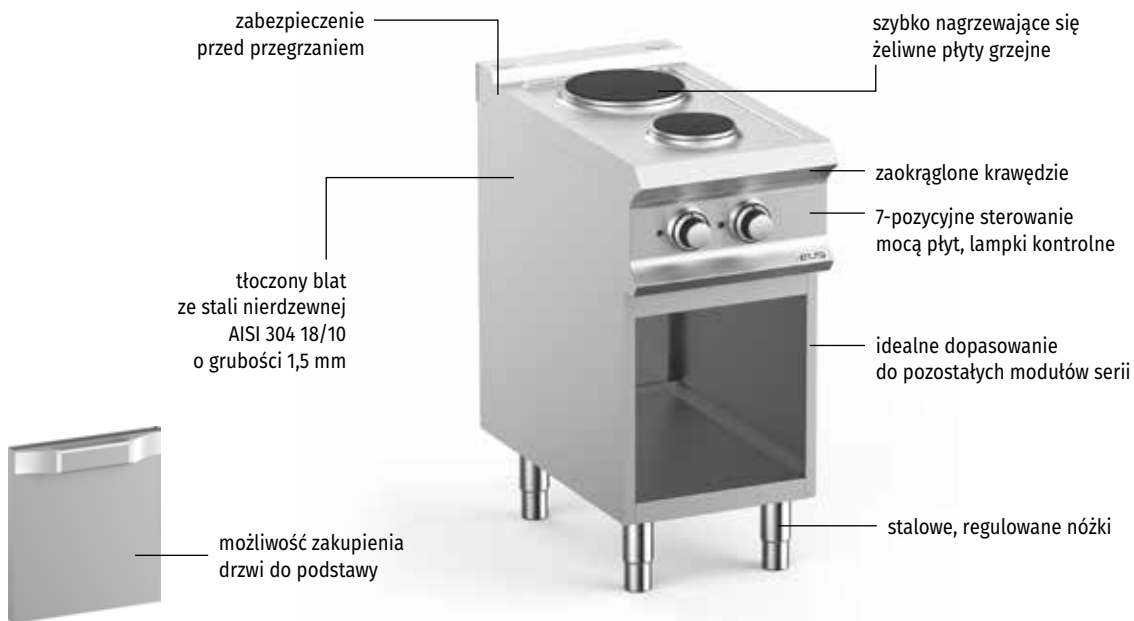


KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE



kod	PR74T	PQ74T	PR77T	PQ77T
moce płyt (kW)				
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	5008,50	7717,50	6930,-	13455,-
CENA GRAFEN	2819,- 	4339,- 	3999,- 	7569,- 





KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



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	7168,50	9693,-	10822,50
CENA GRAFEN	4029,-	5449,-	6089,-





KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



kod	PR77A	PQ77A	PQR77A
moce płyt (kW)			
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	9846,-	15574,50	17433,-
CENA GRAFEN	5539,-	8759,-	9799,-





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	16978,50	22054,50	24255,-	21600,-
CENA GRAFEN	9549,-	12399,-	13639,-	12149,-



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM



kod	PQ711A	PR711FE	PQ711FE
moce płyt (kW)			
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	24393,-	19687,50	27769,50
CENA GRAFEN	11999,-	10999,-	15619,-



Ciągi kuchenne DominaPro 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



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 przewodnicami 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, przewodnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

Solidność:

- Błat 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 wodoodporności IPX5

Osiągi:

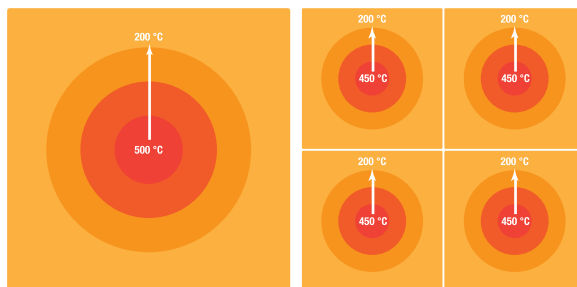
- **Wersja gazowa:** możliwość zróżnicowanego gotowania, zakres temperatur od 500 °C w środku do 200 °C na brzegach
- **Wersja elektryczna:** niezależna kontrola każdego pola grzewczego od 80 do 450 °C

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	989,-	989,-	989,-



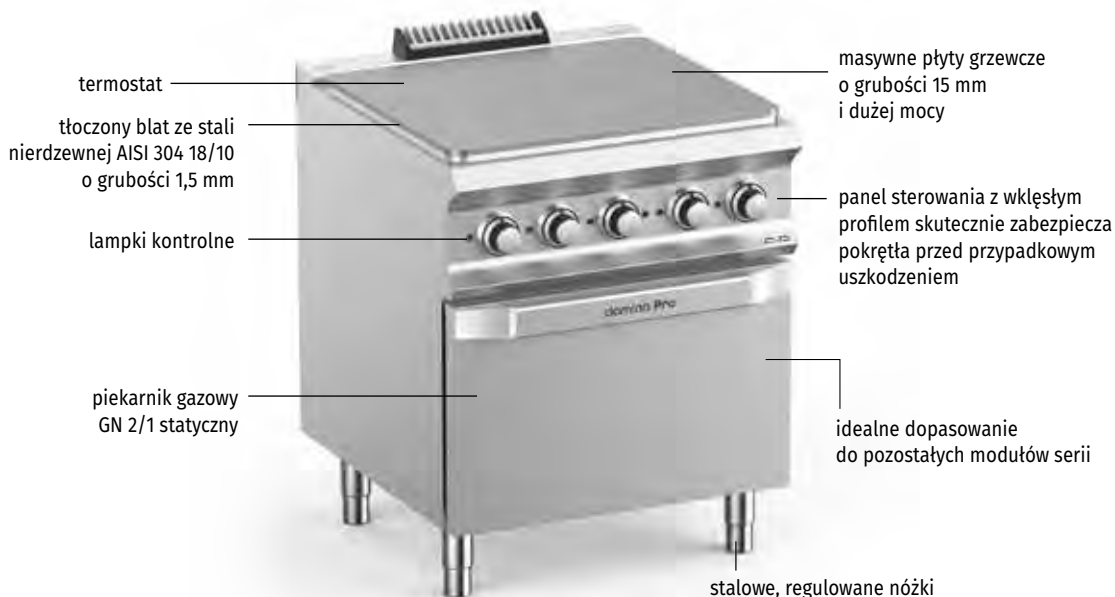


PŁYTY GRZEWcze, GAZOWE



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	9207,-	12379,50	17325,-
CENA GRAFEN	5179,-	6989,-	9749,-





PŁYTY GRZEWcze, ELEKTRYCZNE



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	12087,-	15012,-	19935,-
CENA GRAFEN	6999,-	8449,-	11199,-





Kuchnia gazowa z palnikami na podstawie z trzech stron zamkniętej DominaPro 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

Przedstawione dane nie są ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego





KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z DUŻĄ PŁYTĄ GRZEWCZĄ

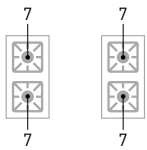
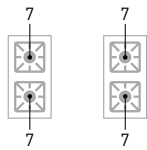
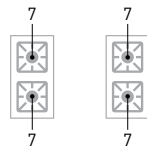





kod	TPG711T2XL	TPG711FG2XL
moce palników (kW)		
wymiary	1100x730x(H)250 mm	1100x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	-	560x630x(H)300 mm
moc płyty	1x 10 kW	1x 10 kW
typ piekarnika	-	gazowy
moc piekarnika	-	6 kW
całkowita moc gazowa	24 kW	30 kW
waga	100 kg	160 kg
CENA FABRYCZNA	14305,50	21051,-
CENA GRAFEN	8049,-	11839,-



KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z DUŻĄ PŁYTĄ GRZEWICZĄ



kod	TPG715T4XL	FB711MFG4XL	TPG7152FG4XL
moce palników (kW)			
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	17653,50	23301,-	29335,50
CENA GRAFEN	9999,- 	12999,- 	16499,- 



Ciągi kuchenne DominaPro 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



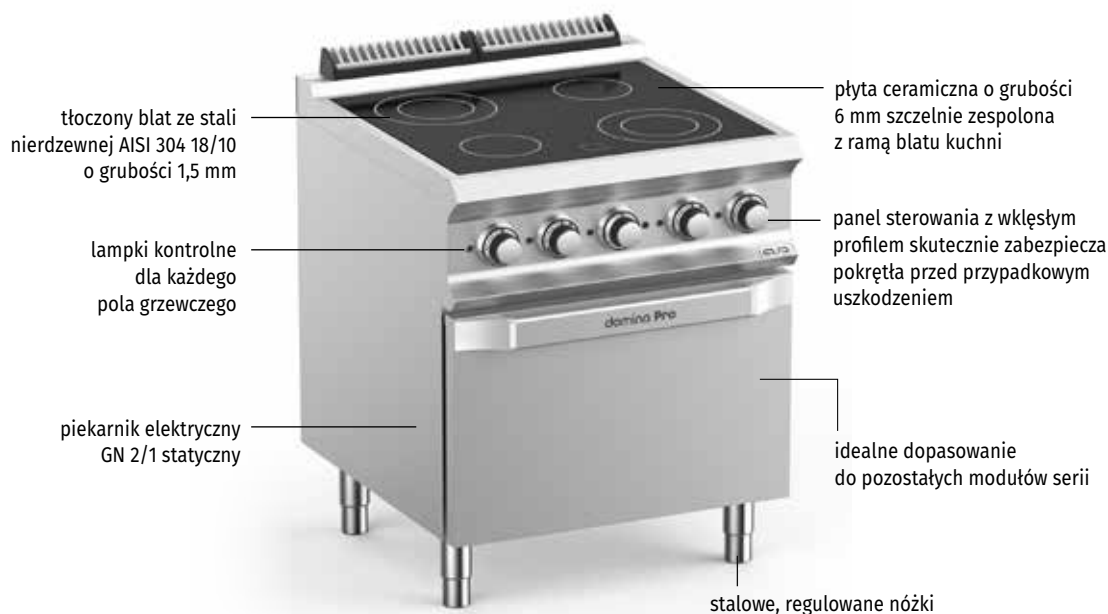
A777125



A777126

kod	A777125	A777126
akcesoria	kolumna wodna do modeli na podstawach	kolumna wodna do modeli nastawnych
cena	989,-	989,-





KUCHNIE CERAMICZNE



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	8563,50	14026,50	8991,-	14724,-	21510,-
CENA GRAFEN	4799,-	7889,-	5049,-	8279,-	12099,-



Ciągi kuchenne DominaPro 700

Kuchnie indukcyjne



Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 3 modele stołowe.



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 wodoodporności
- 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:

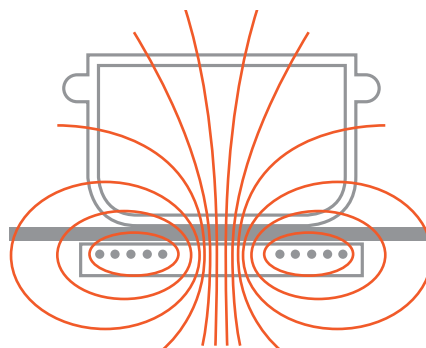
- Pola grzewcze $\varnothing 220$ mm i mocy 3,5 kW, wok o mocy 5 kW
- Regulacja na 6 poziomach mocy nawet dla delikatnych i wymagających potraw

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



A777125



A777126

kod	A777125	A777126
akcesoria	kolumna wodna do modeli na podstawach	kolumna wodna do modeli nastawnych
cena	989,-	989,-



KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE



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	35586,-	57244,50	25956,-
CENA GRAFEN	19999,-	32199,-	14599,-





KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



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	37372,50	59445,-	27436,50
CENA GRAFEN	20999,-	33429,-	15429,-



Kuchnia indukcyjna stołowa na podstawie z trzech stron zamkniętej DominaPro 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

Przedstawione dane nie są ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego



Ciągi kuchenne DominaPro 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.



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 spuszczenia oleju dla lepszego czyszczenia
- System odprowadzania zużytego oleju jest prosty i bezpieczny dzięki zbiornikowi ze stali nierdzewnej z filtrem

Solidność:

- Błat 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

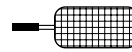
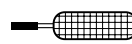
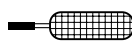
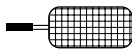
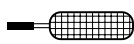
Higiena:

- 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



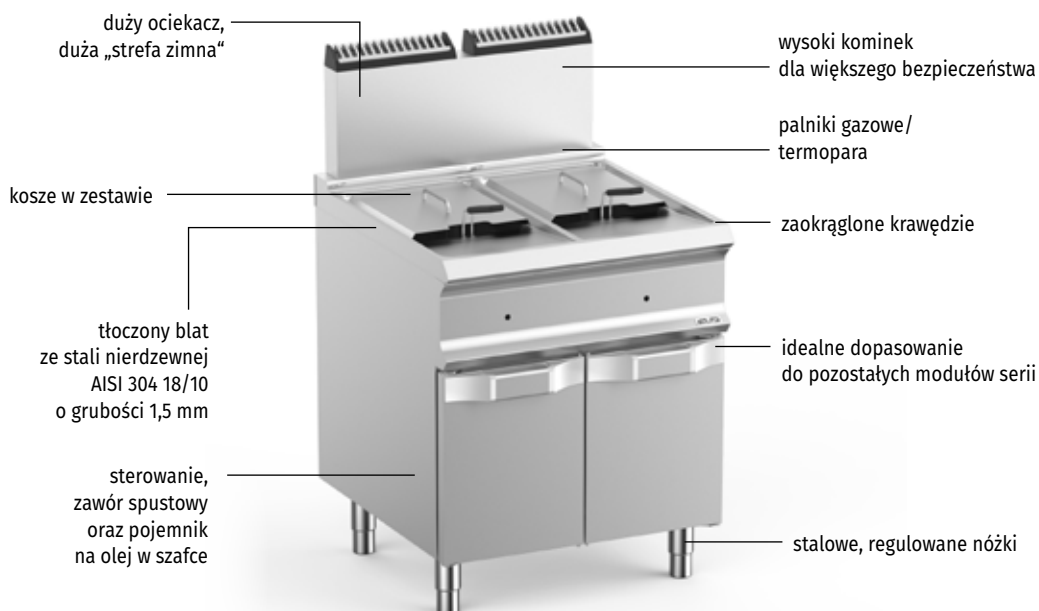
kod	A777133	A770045	A770046	A7770057	A650008	A650006
opis	dodatkowy pojemnik na olej	kosz 1/2 do frytownic gazowych	kosz 1/1 do frytownic gazowych	kosz 1/2 do frytownic elektrycznych	kosz 1/2 do frytownic elektrycznych	kosz 1/1 do frytownic elektrycznych
wymiary		120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	120x295x(H)120 mm	110x280x(H)115 mm	225x280x(H)115 mm
cena	279,-	189,-	209,-	179,-	199,-	229,-



250



do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, GAZOWE



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	12532,50	17410,50	20727,-
CENA GRAFEN	7049,-	9799,-	11659,-

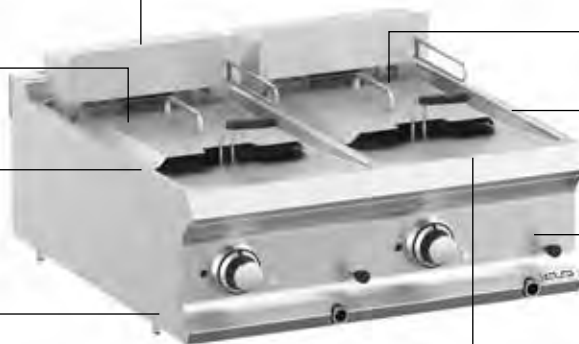


duży ociekacz,
duża „strefa zimna”

w zestawie jeden
kosz na komorę

tłoczony blat
ze stali nierdzewnej
AISI 304 18/10
o grubości 1,5 mm

sterowanie,
zawór spustowy
oraz pojemnik
na olej w szafce



grzałki elektryczne ze stali
nierdzewnej, termostat

zaokrąglone krawędzie

idealne dopasowanie
do pozostałych modułów serii

NOWOŚĆ! Podnoszone grzałki
dla lepszej higieny i komfortu
czyszczenia

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE, STOŁOWE



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	9472,50	12496,50	16672,50
CENA GRAFEN	5329,-	7029,-	9399,-



FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, ELEKTRYCZNE



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	12114,-	17635,50	20929,50
CENA GRAFEN	6899,-	9999,-	11769,-



Ciągi kuchenne DominaPro 700

Podgrzewacz do frytek



Asortyment podgrzewaczy do frytek obejmuje jeden model w wersji stołowej.



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:

- Błat 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
napiecie	230 V
waga	23,5 kg
CENA FABRYCZNA	5611,50
CENA GRAFEN	3199,-



Ciągi kuchenne DominaPro 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:

- Błat roboczy 1,5 mm ze stali 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 temperatury 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

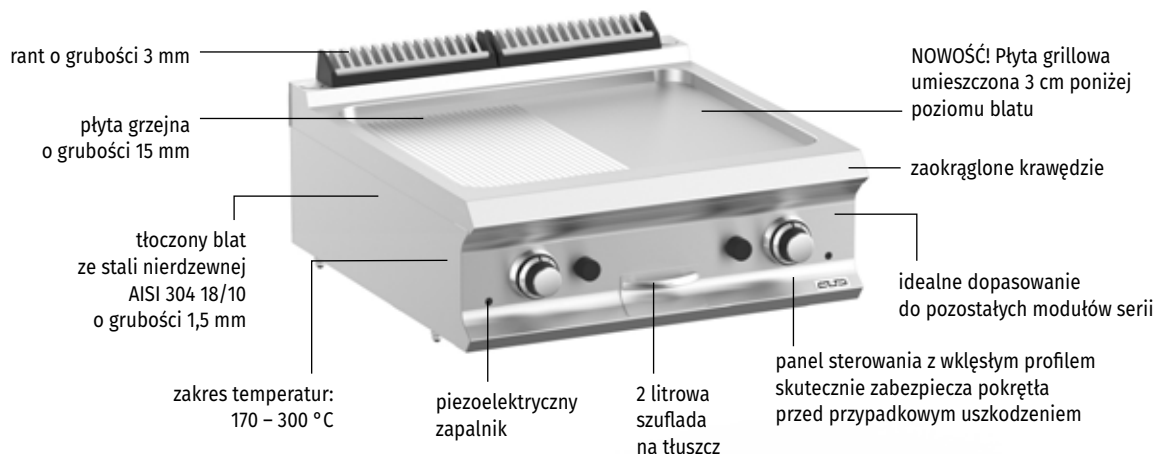
Konserwacja:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tyłny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



kod	A777093	A777094	A777097	A777099
opis	Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa do modeli 400 mm	Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa do modeli 700 mm	Korek teflonowy do płyt grillowych	Skrobak dwustronny do płyt grillowych gładkich i ryflowanych
cena	179,-	219,-	429,-	109,-





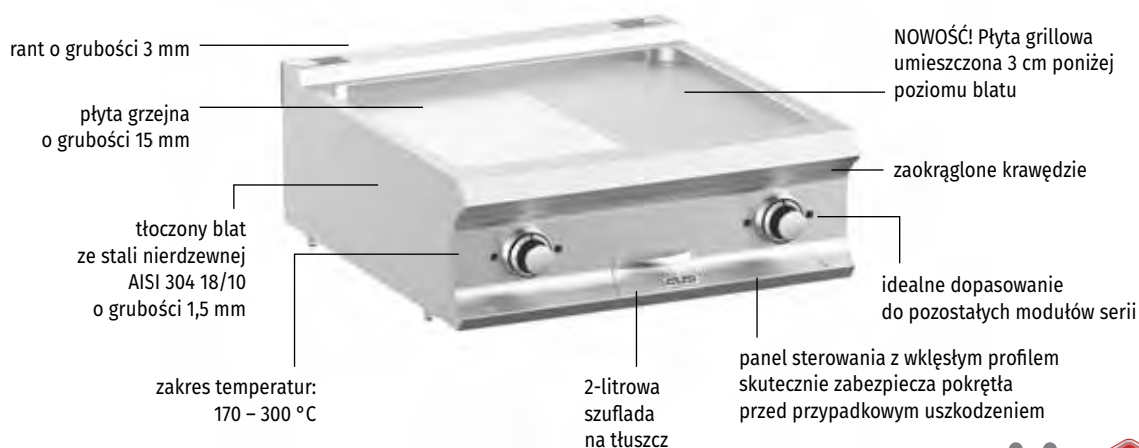
PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE



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	7371,-	9801,-	8064,-	9688,50
CENA GRAFEN	4149,-	5519,-	4539,-	5449,-







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	12199,50	14544,-	13041,-	15669,-	12955,50	14949,-
CENA GRAFEN	6859,-	8179,-	7339,-	8799,-	7289,-	8399,-









PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE

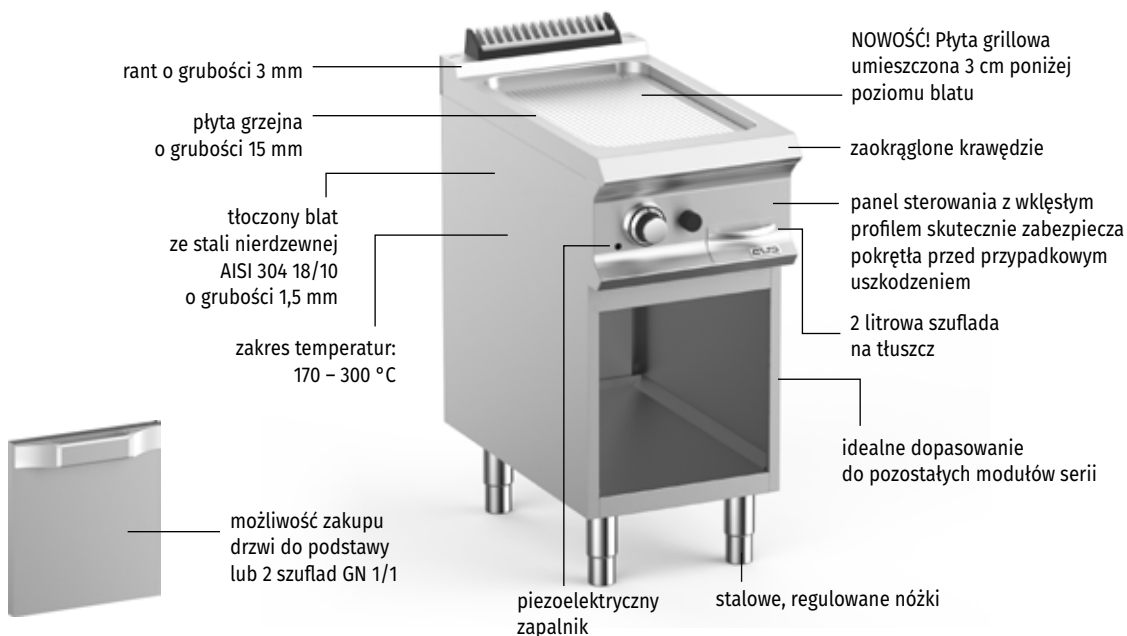


kod	FTBE74TL	FTBE74TLC	FTBE74TR	FTBE74TRC
plyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm
wymiary płyty	330x540 mm	330x540 mm	330x540 mm	330x540 mm
ilość stref grzewczych	1x 5 kW	1x 5 kW	1x 5 kW	1x 5 kW
moc całkowita	5 kW	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	7740,-	9549,-	8239,50	9900,-
CENA GRAFEN	4349,- 	5369,- 	4639,- 	5569,- 



kod	FTBE77TL	FTBE77TLC	FTBE77TR	FTBE77TRC	FTBE77TLR	FTBE77TLRC
plyta	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	11272,50	14332,50	12564,-	15093,-	12010,50	14593,50
CENA GRAFEN	6399,- 	8059,- 	7069,- 	8489,- 	6759,- 	8199,- 



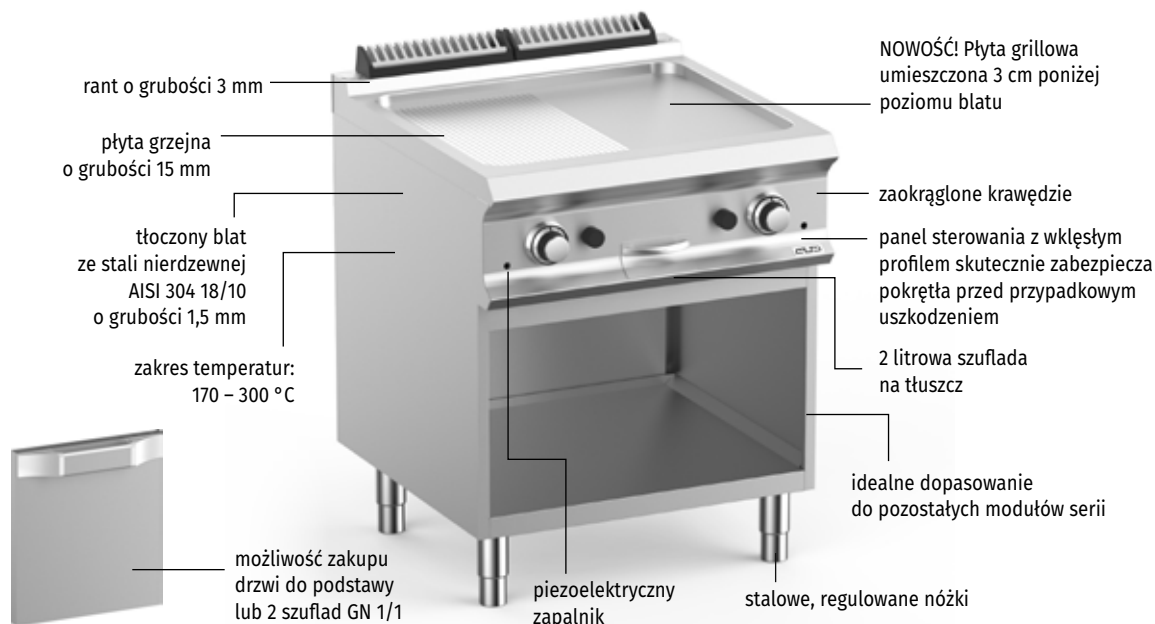


PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



kod	FTBG74AL	FTBG74ALC	FTBG74AR	FTBG74ARC
plyta	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	10615,50	12798,-	11475,-	13783,50
CENA GRAFEN	5969,-	7199,-	6459,-	7759,-





PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



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	14233,50	17572,50	15714,-	18377,50	15507,-	18004,50
CENA GRAFEN	7999,-	9889,-	8839,-	10699,-	8719,-	10129,-



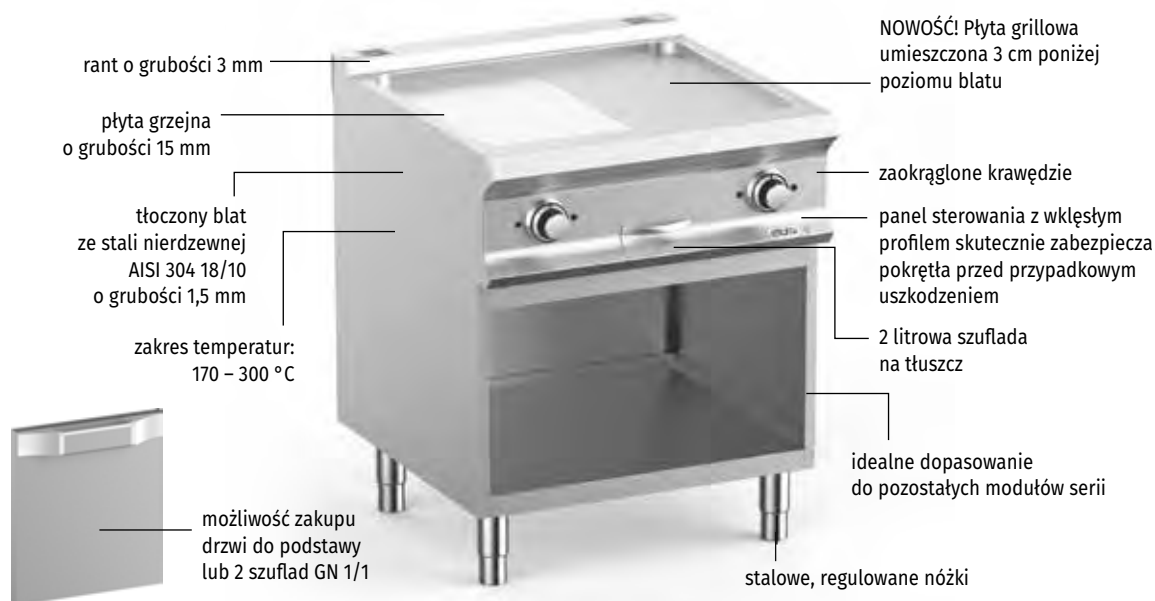


PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



kod	FTBE74AL	FTBE74ALC	FTBE74AR	FTBE74ARC
plyta	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	9904,50	11389,50	10507,50	12622,50
CENA GRAFEN	5569,-	6399,-	5899,-	7099,-





PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



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	13927,50	17374,50	16002,-	19224,-	14980,50	18148,50
CENA GRAFEN	7829,-	9769,-	8999,-	10799,-	8429,-	10199,-



Ciągi kuchenne DominaPro 700

Grille z lawą wulkaniczną



Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.



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:

- Błat 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	179,-	229,-	109,-

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



Opakowanie
1 l



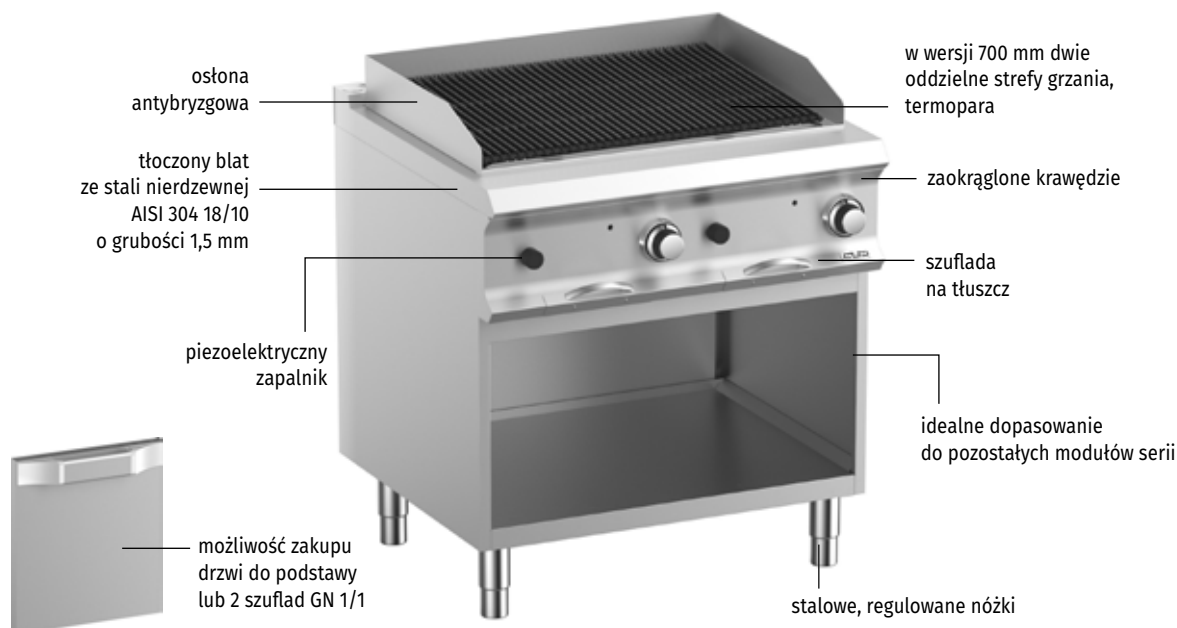
PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

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



GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



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	9112,50	12937,50	11272,50	17365,50
CENA GRAFEN	5199,-	7279,-	6399,-	9799,-

Kamień lawowy



kod	A800100	152904	A777140
opis	kamień	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	9 kg	
cena	109,-	76,-	769,-



Ciągi kuchenne DominaPro 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 jednolite gotowanie z zachowaniem aromatów i smaków
- Modele o szerokości 80 cm posiadają niezależne elementy grzewcze dla większej elastyczności

Solidność:

- Błat 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

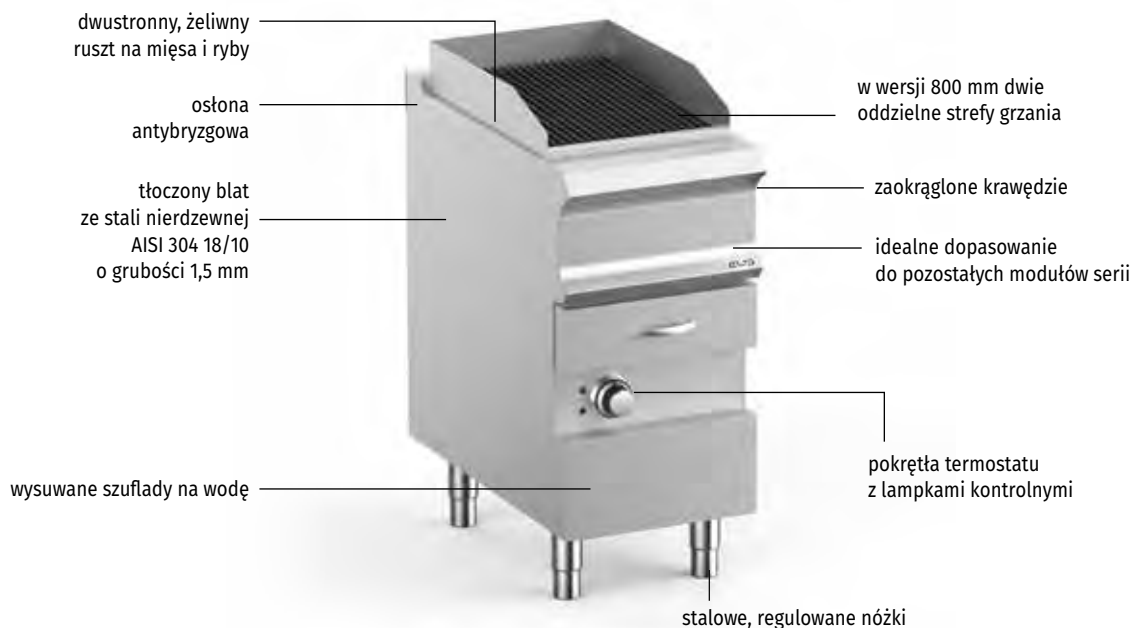
Konserwacja:

- Tylne drzwi techniczne ułatwiają podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



kod	A777143
	Skrobak dwustronny do grilli ławowych
cena	109,-





PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



szerokość
800 mm

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	12699,-	20088,-
CENA GRAFEN	7139,-	11299,-



Ciągi kuchenne DominaPro 700

Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów



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
- Tempropara podłączona do płomienia kontrolnego
- Zapalnik piezoelektryczny

Wersja elektryczna:

- Grzałki wykonane ze wzmocnionej stali nierdzewnej, 4 poziomy mocy, temperatura kontrolowana przy pomocy termostatu

Solidność:

- Błat 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

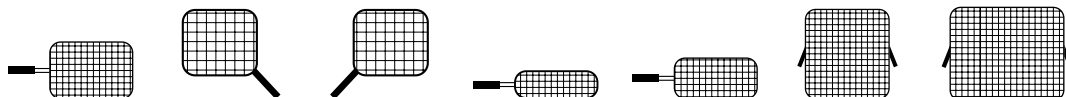
Higiena:

- Tłoczone krawędzie dla łatwiejszego czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:

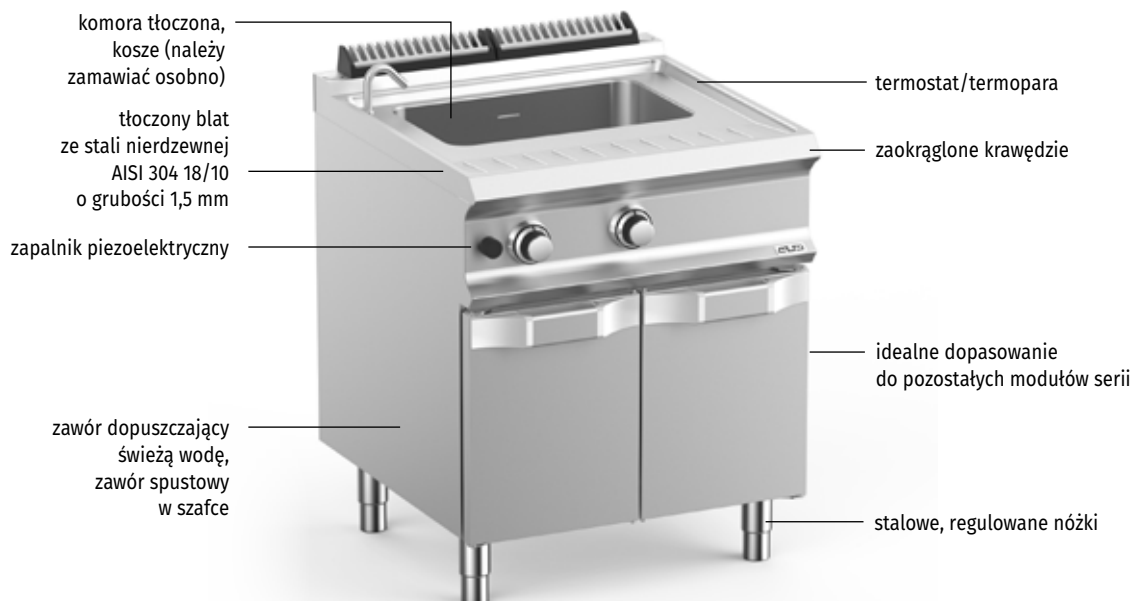
- Nowy komin bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

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	219,-	189,-	189,-	229,-	259,-	379,-	489,-





URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW WISZĄCE LUB NA SZAFCE, GAZOWE



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	16542,-	13680,-	16866,-
CENA GRAFEN	9299,-	7699,-	9499,-

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	119,-	149,-





URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, ELEKTRYCZNE



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
napiecie	400 V	400 V	400 V
waga	50 kg	44 kg	58 kg
CENA FABRYCZNA	15907,50	13810,50	16119,-
CENA GRAFEN	8999,-	7769,-	9069,-





Ciągi kuchenne DominaPro 700 Bemary



Asortyment bemałów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



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:

- Błat 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



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	6466,50	8482,50	7902,-	10696,50
CENA GRAFEN	3639,-	4769,-	4449,-	5999,-



Ciągi kuchenne DominaPro 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 zapewniający 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	2199,-	2499,-	1279,-





PATELNI PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE



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	25609,50	25353,-
CENA GRAFEN	14399,-	14299,-



Ciągi kuchenne DominaPro 700

Kotły warzelne



Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l, z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.



Cechy:

- Ściany zbiornika i płaszcz 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 kwasoodpornej 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



Opakowanie
1 l



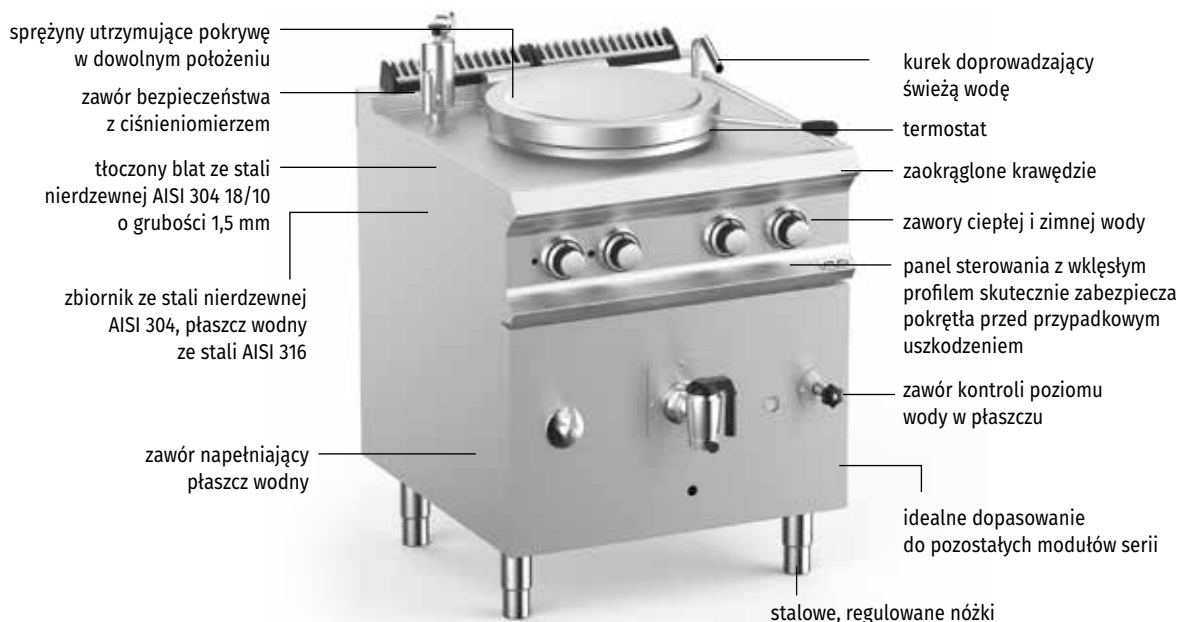
PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

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



KOTŁY WARZELNE WOLNOSTOJĄCE



kod	PEG77501	PEE77501
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	31828,50	33732,-
CENA GRAFEN	17899,-	18999,-

Akcesoria do kotłów warzelnych

kod	B700006	B700007	A77112
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	2199,-	2499,-	1279,-



Ciągi kuchenne DominaPro 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	799,-	829,-	1119,-	1459,-



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	1799,-	1699,-	1999,-

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	1229,-	999,-	1229,-	1379,-

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	3229,-	2749,-	3229,-	3499,-	3749,-

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	989,-	989,-



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	1199,-	1399,-	1149,-	1379,-

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	399,-	399,-

Ciągi kuchenne DominaPro 700

Akcesoria



kod		wymiary	cena
A777115	Prowadnice boczne do podstawy		89,-
A770011	Półka GN 1/1 do podstawy		119,-
A777116	Zestaw grzałek do podstaw 0,8 kW		1219,-
A777117	Zestaw grzałek do podstaw 1,6 kW		1669,-
A777131	Zestaw dwóch kółek stałych		259,-
A777132	Kółko obrotowe z hamulcem ze stali nierdzewnej (1 szt.)	Ø10 mm	459,-
A770107	Zestaw – nóżka pojedyncza do zakotwienia		99,-
A980118	Zestaw 4 nóżek do montażu na cokole murowanym	wys. 100 mm	399,-
A777136	Zestaw 4 nóżek regulowanych	200-250 mm	399,-
A777040	Belka wspornikowa	180 cm	3529,-
A777041	Belka wspornikowa	225 cm	3639,-
A777042	Belka wspornikowa	270 cm	3849,-
A777043	Belka wspornikowa	315 cm	4149,-
A777044	Belka wspornikowa	360 cm	4259,-
A777045	Belka wspornikowa poprzeczna, podtrzymująca urządzenie		469,-
A990016	Stopa ze stali nierdzewnej do montażu wspornikowego		1349,-
A777148	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego,	dł. 180 cm	3999,-
A777147	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 225 cm	4099,-
A777146	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 270 cm	4219,-
A777145	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 315 cm	4339,-
A777144	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 360 cm	4459,-
A777153	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 360 cm	3599,-
A777152	Element do montażu wspornikowego, do montażu przyściennego	dł. 225 cm	3719,-
A777151	Element do montażu wspornikowego, do montażu przyściennego	dł. 270 cm	3999,-
A777150	Element do montażu wspornikowego, do montażu przyściennego	dł. 315 cm	4119,-
A777149	Element do montażu wspornikowego, do montażu przyściennego	dł. 360 cm	4219,-
A990061	Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta		999,-



kod		wymiary	cena
A990062	Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta		929,-
A990063	Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta		979,-
A990064	Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta		999,-
A990065	Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta		1099,-
A777137	Panel skrajny, prawy		249,-
A777138	Panel skrajny, lewy		249,-
A777086	Poręcz do naczyń	400 mm	499,-
A777087	Poręcz do naczyń	700 mm	539,-
A777088	Poręcz do naczyń	800 mm	549,-
A777089	Poręcz do naczyń	1100 mm	579,-
A777090	Poręcz do naczyń	1200 mm	649,-
A777091	Poręcz do naczyń	1400 mm	679,-
A777092	Poręcz do naczyń	1500 mm	719,-
A777029	Cokół zewnętrzny	400 mm	99,-
A777030	Cokół zewnętrzny	700 mm	119,-
A777031	Cokół zewnętrzny	800 mm	119,-
A777032	Cokół zewnętrzny	1100 mm	139,-
A777033	Cokół zewnętrzny	1200 mm	149,-
A777034	Cokół zewnętrzny	1400 mm	169,-
A777035	Cokół zewnętrzny	1500 mm	189,-
A777036	Cokół prawy dolny		109,-
A777037	Cokół lewy dolny		109,-
A777073	Cokół boczny lewy/prawy do zestaw top + podstawa		149,-
A777129	Zamknięcie wyspy – prawe		1349,-
A777139	Zamknięcie wyspy – lewe		1349,-
A777128	Zamknięcie wyspy dwustronnej lewe/prawe		1879,-
RAL3003-5005-9005	Dodatkowa opłata za drzwi w innym kolorze		409,-

Ciągi kuchenne DominaPro 700

Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe



Linia obejmuje 4 modele o różnym wyposażeniu i wymiarach.



- 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	26100,-	23287,50	29879,-	25776,-
CENA GRAFEN	14679,-	12999,-	16329,-	14499,-



Domina 980



kuchnie gazowe
286



kuchnie elektryczne
292



płyty grzewcze
296



grille z lawą wulkaniczną
314



urządzenia do gotowania
makaronu i pierogów
316



bemary
320



kuchnie indukcyjne
300



frytownice
302



płyty grillowe
307



patelnie przechylne
322



kotły warzelne
324



blaty neutralne
328



Ciągi kuchenne Domina 980

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.





Ciągi kuchenne Domina 980

Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



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.

- Bardzo łatwa i szybka zamiana palników między sobą miejscami (tylko wykwalifikowany serwis)
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie
- Zdemontowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem

Wypożyczenie:

- Błat 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

Prosta obsługa:

- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ϕ już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ϕ 400 mm)

Konserwacja:

- Tłoczony błat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- Błat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, różną, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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

Akcesoria do kuchni gazowych

kod	MBMS	MBMS2	MBMS3
nazwa	opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 2-palnikowej	opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 4-palnikowej	opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 6-palnikowej
cena	379,-	759,-	1099,-





palniki
FLEX
BURNERS



Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych



Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW i 11 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



kod	G298XL	G298XXL	G498XL	G498XXL	G698XXL
moce palników (kW)					
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	6970,50	7614,-	10863,-	11070,-	15075,-
CENA GRAFEN	3899,-	4289,-	6099,-	6229,-	8479,-





KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



kod	G2A98XL	G2A98XXL	G4A98XL	G4A98XXL	G6A98XXL
moce palników (kW)					
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	9891,-	10534,50	14166,-	15786,-	19880,-
CENA GRAFEN	5259,-	5899,-	7999,-	8799,-	10999,-



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1



kod	G4F98XL	G4F98XXL	G4FE98XL	G6FA98XXL	G6FEA98XXL
moce palników (kW)					
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	18040,50	21168,-	21244,50	25560,-	28210,50
CENA GRAFEN	10099,-	11899,-	11899,-	14299,-	15799,-



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM MAXI



kod	G6F98MXXL	G6F98MGXXL
moce palników (kW)		
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	173 kg
CENA FABRYCZNA	31896,-	33480,-
CENA GRAFEN	17899,-	18799,-



Ciągi kuchenne Domina 980

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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709

20,-



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,-


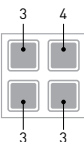
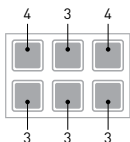





Opakowanie
1 l



KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE




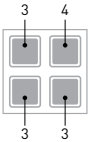
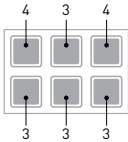



kod	E298Q	E498Q	E698Q
moce płyt (kW)			
wymiary	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	1200x900x(H)250 mm
moc	2x 3 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
moc całkowita	6 kW	13 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	68 kg	92 kg	115 kg
CENA FABRYCZNA	9643,50	16803,-	22230,-
CENA GRAFEN	5399,- 	9449,- 	12499,- 





KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



kod	E298AQ	E498AQ	E698AQ
moce płyt (kW)			
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	11988,-	18216,-	25897,50
CENA GRAFEN	6739,- 	10199,- 	14569,- 





KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM



piekarnik
GN 2/1



piekarnik
GN 2/1

kod	E4F98Q	E6FA98Q
moce płyt (kW)		
wymiary	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 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	24853,50	32665,50
CENA GRAFEN	13999,-	17299,-



Ciągi kuchenne Domina 980

Płyty grzewcze

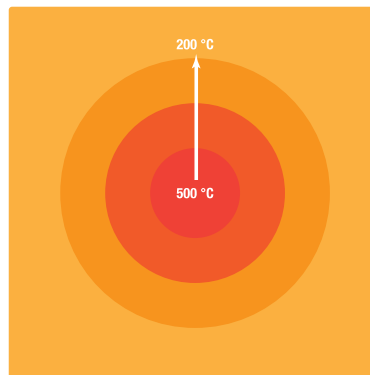
Linia płyt grzewczych obejmuje 5 modeli, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 2 na podstawie z trzech stron zamkniętej i 2 modele stołowe

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm

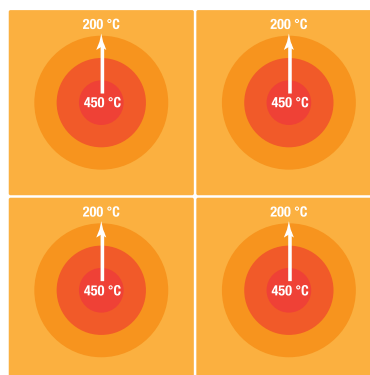
Wersja gazowa:

- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm² wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Temperatura 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



PŁYTY GRZEWcze, GAZOWE



kod	GT998	GTA998	GTF98
wymiary	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	-	-	540x700x(H)300 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	125 kg	143 kg
CENA FABRYCZNA	10953,-	15178,50	20551,50
CENA GRAFEN	6199,- 	8534,- 	11559,- 



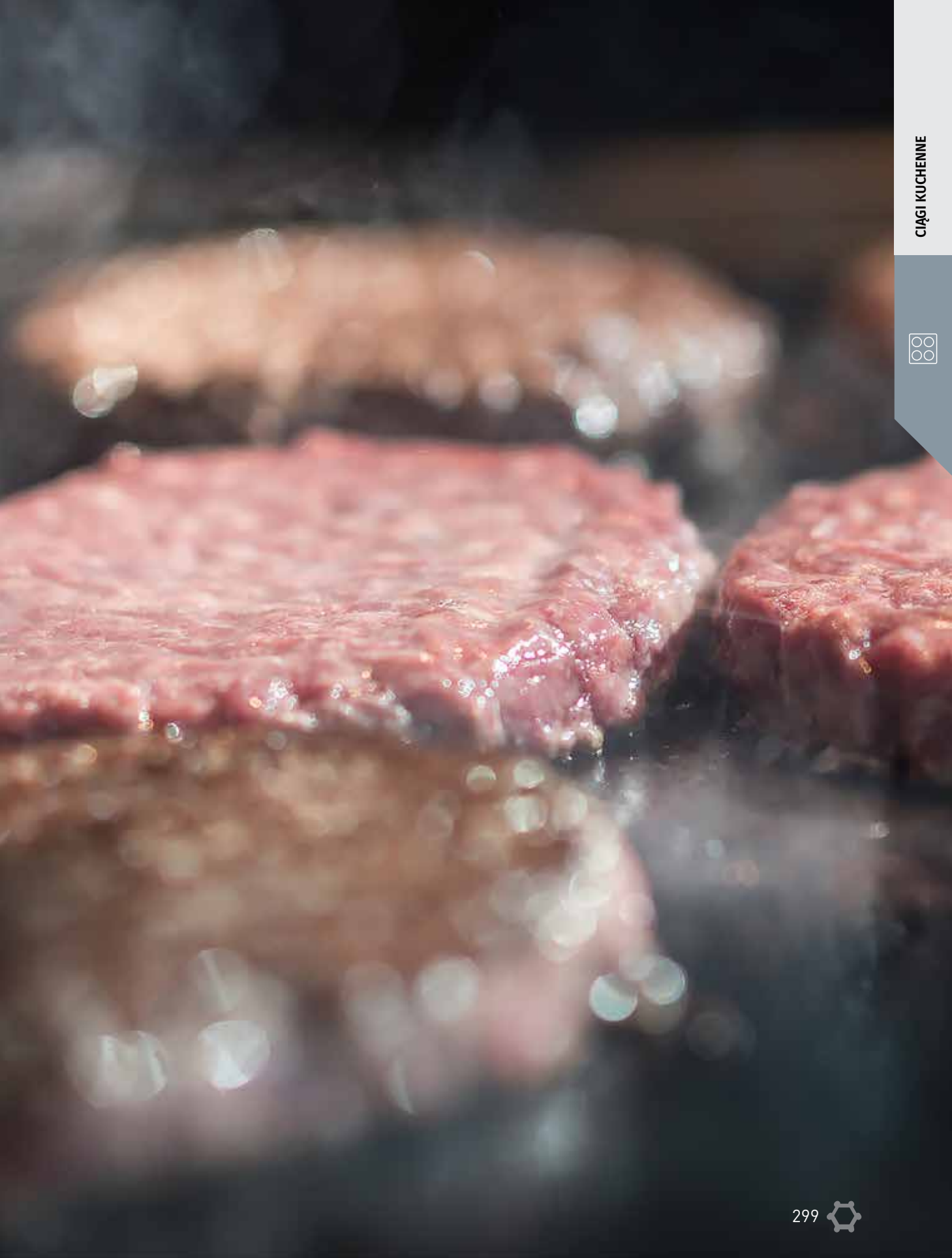


PŁYTY GRZEWcze NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



kod	ET99	ETA99
wymiary	900x900x(H)250 mm	900x900x(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	85 kg	100 kg
CENA FABRYCZNA	16960,50	19489,50
CENA GRAFEN	9539,-	10999,-





Ciągi kuchenne Domina 980

Kuchnie indukcyjne

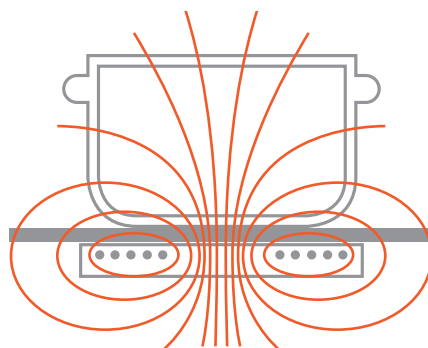
Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele stołowe.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowania 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE



E498I



E998I

kod	E498I	E998I
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	42075,-	69601,50
CENA GRAFEN	23659,-	38999,-



Ciągi kuchenne Domina 980

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 szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna“, pozwalająca utrzymać niezmienną 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 grzejącego 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



kod	GF498TA	GF498TAN	GF998TA	GF998TAN
typ	gazowa	gazowa z elektrycznym zaworem spustowym	gazowa	gazowa z elektrycznym zaworem spustowym
wymiary	400x900x(H)900 mm	400x900x(H)900 mm	800x900x(H)900 mm	800x900x(H)900 mm
wymiary zbiornika	1x 300x400x(H)315 mm	1x 300x400x(H)315 mm	2x 300x400x(H)315 mm	2x 300x400x(H)315 mm
pojemność zbiornika	18 l	18 l	18 l + 18 l	18 l + 18 l
moc palników/grzałek	18 kW	18 kW	18 kW + 18 kW	18 kW + 18 kW
moc całkowita	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW
waga	60 kg	68 kg	101 kg	115 kg
CENA FABRYCZNA	13968,-	15363,-	23071,50	24912,-
CENA GRAFEN	7589,-	8629,-	12979,-	13999,-





FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, GAZOWE



kod	GF498A	GF498AN	GF998A	GF998AN
typ	gazowa	gazowa z elektrycznym zaworem spustowym	gazowa	gazowa z elektrycznym zaworem spustowym
wymiary	400x900x(H)1180 mm	400x900x(H)1180 mm	800x900x(H)900 mm	800x900x(H)900 mm
wymiary zbiornika	1x 300x400x(H)315 mm	1x 300x400x(H)315 mm	2x 300x400x(H)315 mm	2x 300x400x(H)315 mm
pojemność zbiornika	18 l	18 l	18 l + 18 l	18 l + 18 l
moc palników/ grzałek	18 kW	18 kW	18 kW + 18 kW	18 kW + 18 kW
moc całkowita	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW
waga	69 kg	77 kg	114 kg	128 kg
CENA FABRYCZNA	14166,-	15579,-	24498,-	26451,-
CENA GRAFEN	7999,-	8759,-	13779,-	14879,-





FRYTOWNICE DO PODWIESZENIA, ELEKTRYCZNE



kod	EF498T	EF998T
typ	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x900x(H)850 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	13558,50	22414,50
CENA GRAFEN	7629,-	12599,-





FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



kod	EF4982V	EF498	EF498L	EF998	EF998L
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	140x340x(H)200 mm	300x400x(H)200 mm	310x440x(H)200 mm	300x400x(H)200 mm	310x440x(H)200 mm
poj. zbiornika	8 l + 8 l	18 l	21 l	18 l + 18 l	21 l + 21 l
ilość koszy	2 szt.	1 szt.	1 szt.	2 szt.	2 szt.
moc	5,25 + 5,25 kW	16 kW	20 kW	16+16 kW	20+20 kW
moc całkowita	10,5 kW	16 kW	20 kW	32 kW	40 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	56 kg	56 kg	58 kg	91 kg	91 kg
CENA FABRYCZNA	18499,50	13891,50	15682,50	23962,50	25780,50
CENA GRAFEN	10399,-	7799,-	8799,-	13479,-	14499,-



Ciągi kuchenne Domina 980

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 przyskaniem
- 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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





PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE



kod	GFT498L	GFT498LC	GFT498R	GFT998L
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	380x720 mm	380x720 mm	380x720 mm	780x720 mm
ilość stref grzewczych	1x 8 kW	1x 8 kW	1x 8 kW	2x 8 kW
moc całkowita	8 kW	8 kW	8 kW	16 kW
waga	62 kg	62 kg	62 kg	100 kg
CENA FABRYCZNA	10134,-	12465,-	10804,50	14751,-
CENA GRAFEN	5699,-	6999,-	6079,-	8299,-



kod	GFT998LC	GFT998R	GFT998LR	GFT998LRC
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	780x720 mm	780x720 mm	780x720 mm	780x720 mm
ilość stref grzewczych	2x 8 kW	2x 8 kW	2x 8 kW	2x 8 kW
moc całkowita	16 kW	16 kW	16 kW	16 kW
waga	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
CENA FABRYCZNA	18864,-	16105,50	15435,-	20520,-
CENA GRAFEN	10599,-	9049,-	8679,-	11529,-



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE



kod	EFT498L	EFT498LC	EFT498R	EFT998L
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	380x720 mm	380x720 mm	380x720 mm	780x720 mm
ilość stref grzewczych	1x 6 kW	1x 6 kW	1x 6 kW	2x 6 kW
moc całkowita	6 kW	6 kW	6 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	62 kg	62 kg	62 kg	100 kg
CENA FABRYCZNA	9657,-	13446,-	10215,-	13914,-
CENA GRAFEN	5429,-	7499,-	5749,-	7799,-



kod	EFT998LC	EFT998R	EFT998LR	EFT998LRC
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	780x720 mm	780x720 mm	780x720 mm	780x720 mm
ilość stref grzewczych	2x 6 kW	2x 6 kW	2x 6 kW	2x 6 kW
moc całkowita	12 kW	12 kW	12 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
CENA FABRYCZNA	17658,-	15219,-	14665,50	18738,-
CENA GRAFEN	9929,-	8559,-	8249,-	10499,-

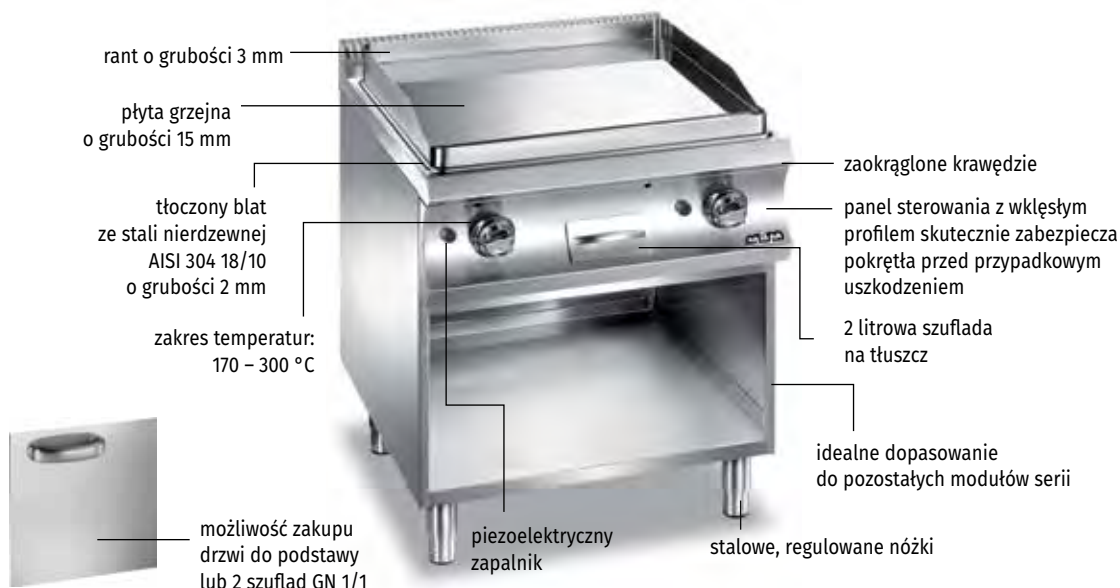




PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



kod	GFTA498L	GFTA498LC	GFTA498R	GFTA998L
plyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	380x720 mm	380x720 mm	380x720 mm	780x720 mm
ilość stref grzewczych	1x 8 kW	1x 8 kW	1x 8 kW	2x 8 kW
moc całkowita	8 kW	8 kW	8 kW	16 kW
waga	82 kg	82 kg	82 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	12208,50	14544,-	12888,-	17347,50
CENA GRAFEN	6869,-	8199,-	7249,-	9759,-



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



kod	GFTA998LC	GFTA998R	GFTA998LR	GFTA998LRC
plyta	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	780x720 mm	780x720 mm	780x720 mm	780x720 mm
ilość stref grzewczych	2x 8 kW	2x 8 kW	2x 8 kW	2x 8 kW
moc całkowita	16 kW	16 kW	16 kW	16 kW
waga	135 kg	135 kg	135 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	21460,50	18706,50	18027,-	23125,50
CENA GRAFEN	11999,-	10519,-	10139,-	12999,-





PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



kod	EFTA498L	EFTA498LC	EFTA498R	EFTA998L
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	380x720 mm	380x720 mm	380x720 mm	780x720 mm
ilość stref grzewczych	1x 6 kW	1x 6 kW	1x 6 kW	2x 6 kW
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	11961,-	15628,50	12501,-	16785,-
CENA GRAFEN	6729,-	8799,-	7029,-	9399,-



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



kod	EFTA998LC	EFTA998R	EFTA998LR	EFTA998LRC
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	780x720 mm	780x720 mm	780x720 mm	780x720 mm
ilość stref grzewczych	2x 6 kW	2x 6 kW	2x 6 kW	2x 6 kW
moc całkowita	12 kW	12 kW	12 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	135 kg	135 kg	135 kg	135 kg
CENA FABRYCZNA	20416,50	18054,-	17514,-	21469,50
CENA GRAFEN	11499,-	10099,-	9849,-	11999,-



Ciągi kuchenne Domina 980

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 elastyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



kod	GPL498	GPL998	GPLA498	GPLA998
wymiary	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
ruszt w kształcie V	640x370 mm	2x 640x370 mm	640x370 mm	2x 640x370 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	13351,50	20682,-	13698,-	22365,-
CENA GRAFEN	7499,-	11629,-	7699,-	12579,-

Kamień lawowy



kod	A800100	152904	A777140
opis	kamień	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	9 kg	
cena	109,-	76,-	769,-



Ciągi kuchenne Domina 980

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:

- Boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Błat 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)

- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobcią
- Zapalacz piezoelektryczny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

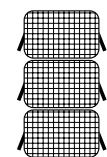
Ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzewczych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

Prosta obsługa i konserwacja:

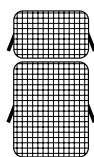
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

Kosze



3x A800104



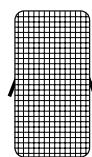
A800104
+ B800007



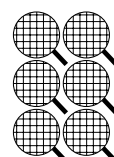
2x A800105



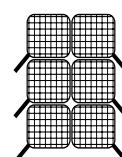
A800104
+ 2x A770049



A770050



6x A800108



3x B800004
+ 3x B800003



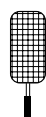
A800104



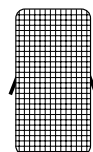
B800007



A800105



A770049



A770050



A800108



B800003



B800004

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	229,-	379,-	269,-	219,-	489,-	289,-	189,-	189,-



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW NA SZAFCE, GAZOWE



GC498SC



GC9982VSC






kod	GC498SC	GC9982VSC
typ	gazowe	gazowe
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	1x 510x305x(H)275 mm	2x 510x305x(H)275 mm
pojemność zbiornika	40 l	40 l + 40 l
moc	13,3 kW	13,3 + 13,3 kW
moc całkowita	13,3 kW	26,6 kW
waga	57 kg	94 kg
CENA FABRYCZNA	14530,50	22986,-
CENA GRAFEN	8169,-	12899,-





URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, ELEKTRYCZNE



kod	EC498TSC	EC9982VTSC	EC498SC 	EC9982VSC
model	do podwieszenia	do podwieszenia	na szafce	na szafce
typ	elektryczne	elektryczne	elektryczne	elektryczne
wymiary	400x900x(H)580 mm	800x900x(H)580 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	1x 510x305x(H)275 mm	2x 510x305x(H)275 mm	1x 510x305x(H)275 mm	2x 510x305x(H)275 mm
pojemność zbiornika	40 l	40 l + 40 l	40 l	40 l + 40 l
moc	9 kW	9 kW + 9 kW	9 kW	9 kW + 9 kW
moc całkowita	9 kW	18 kW	9 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	45 kg	75 kg	51 kg	81 kg
CENA FABRYCZNA	14089,50	21739,50	14836,50	22882,50
CENA GRAFEN	7929,- 	12229,- 	8349,- 	12869,- 





Ciągi kuchenne Domina 980 Bemary

Asortyment bemałów 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



Opakowanie
1 l



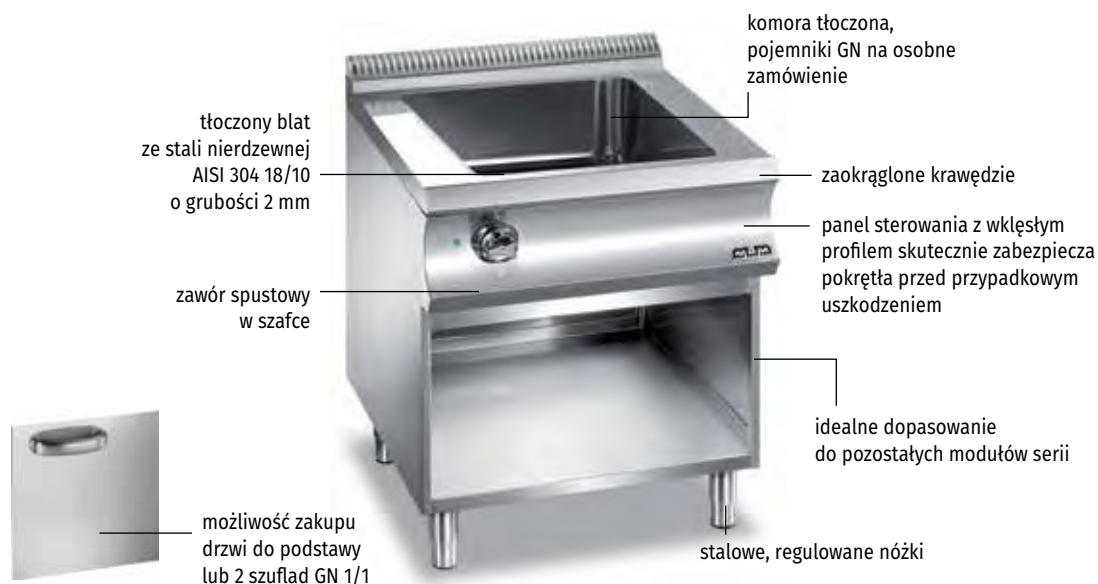
PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

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



BEMARY STOŁOWE I NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



kod	EBM498T	EBM998T	EBMA498	EBMA998
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	8932,50	11407,50	11250,-	14031,-
CENA GRAFEN	4999,-	6399,-	6299,-	7899,-



Ciągi kuchenne Domina 980

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 rozprzowanie 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	899,-	2299,-

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelni, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



PATELNI PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE



kod	GBRVI98T	GBRVI98	EBRVI98T	EBRVI98
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	28759,50	32157,-	27805,50	31419,-
CENA GRAFEN	16179,-	17999,-	15639,-	17669,-



Ciągi kuchenne Domina 980

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 wykonany 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 zapalenie 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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

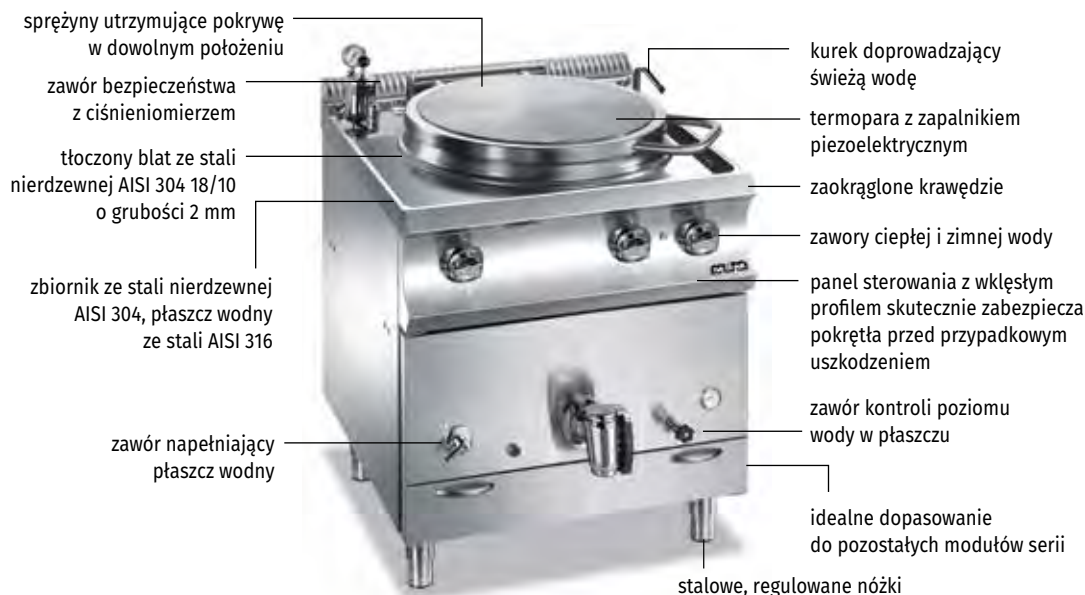


KOTŁY WARZELNE DO PODWIESZENIA, GAZOWE



kod	G100T98	G100IT98	G150T98	G150IT98
model	do podwieszenia	do podwieszenia	do podwieszenia	do podwieszenia
wymiary	800x900x(H)580 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
pojemność 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	23557,50	35280,-	24831,-	37138,50
CENA GRAFEN	13249,-	19799,-	13899,-	20899,-





KOTŁY WARZELNE WOLNOSTOJĄCE, GAZOWE



kod	G10098	G100I98	G15098	G150I98
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
pojemność 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	25555,50	34555,50	26190,-	38745,-
CENA GRAFEN	13999,-	19399,-	14999,-	21799,-



KOTŁY WARZELNE DO PODWIESZENIA I WOLNOSTOJĄCE, ELEKTRYCZNE



kod	E100IT98	E150IT98	E100I98	E150I98
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
pojemność 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	33376,50	36022,50	34911,-	36004,50
CENA GRAFEN	18799,-	19999,-	19699,-	19999,-



Ciągi kuchenne Domina 980

Bлаты 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	N198	N298	N498	N998	N498C
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	34 kg	40 kg	51 kg	8 kg	8 kg
cena	1269,-	1399,-	1699,-	2499,-	2399,-

kod	NSA298	NSA498	NSA998
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	1359,-	1499,-	1899,-

kod	NA498	NA498C	NA998	EF098
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	piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)600 mm
waga				55 kg
moc piekarnika	-	-	-	6 kW
cena	3149,-	3799,-	4299,-	5599,-



kod		cena
A770013	Ruszt do piekarnika GN 2/1	129,-
A777003	Drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw o szer. 400 mm - 5 kg	399,-
A777086	Poręcz do naczyń 400 mm	499,-
A777088	Poręcz do naczyń 800 mm	549,-
A777090	Poręcz do naczyń 1200 mm	649,-
A980005	Kolumna wodna do elementu neutralnego N498 oraz kuchni gazowych, montowana w kominku linia Domina 980	1029,-
A980006	Kolumna wodna do elementu neutralnego N998 oraz kuchni gazowych, montowana w kominku linia Domina 980	1029,-
A980009	Belka do montażu wspornikowego 160 mm linia Domina 980	3399,-
A980010	Belka do montażu wspornikowego 200 mm linia Domina 980	3499,-
A980011	Belka do montażu wspornikowego 240 mm linia Domina 980	3769,-
A980012	Belka do montażu wspornikowego 280 mm linia Domina 980	3595,-
A980013	Belka do montażu wspornikowego 320 mm linia Domina 980	4169,-
A980014	Belka do montażu wspornikowego 360 mm linia Domina 980	4349,-
A980015	Belka do montażu wspornikowego 400 mm linia Domina 980	4559,-
A980016	Belka do montażu wspornikowego 440 mm linia Domina 980	4779,-
A980017	Belka do montażu wspornikowego 480 mm linia Domina 980	4799,-
A980018	Zestaw dwóch szuflad GN 1/1 linia Domina 980	1399,-
A980037	Zestaw do belek 160x70/90 linia Domina 980	899,-
A980038	Zestaw do belek 200x70/90 linia Domina 980	919,-
A980039	Zestaw do belek 240x70/90 linia Domina 980	979,-
A980040	Zestaw do belek 280x70/90 linia Domina 980	1029,-
A980041	Zestaw do belek 320x70/90 linia Domina 980	1029,-
A980042	Zestaw do belek 360x70/90 linia Domina 980	1049,-
A980043	Zestaw do belek 400x70/90 linia Domina 980	1369,-
A980044	Zestaw do belek 440x70/90 linia Domina 980	1399,-
A980045	Zestaw do belek 480x70/90 linia Domina 980	1499,-
A980046	Cokół zewnętrzny 400 mm linia Domina 980	99,-
A980047	Cokół zewnętrzny 800 mm linia Domina 980	179,-
A980048	Cokół zewnętrzny 1200 mm linia Domina 980	239,-
A980049	Cokół zewnętrzny 1600 mm linia Domina 980	299,-
A980050	Cokół lewy/prawy 700x2x145 mm linia Domina 980	119,-
A980051	Cokół boczny 75x15x(H)60 linia Domina 980	59,-
A980052	Grzałka do pojemnika GN 1/1	949,-
A980053	Grzałka do pojemnika GN 2/1	1559,-



kod		cena
A980057	Belka do montażu wspornikowego 520 mm linia Domina 980	5129,-
A980076	Zestaw do belek 520x70/90 linia Domina 980	1799,-
A980078	Stojak z rusztem na garnki 800 mm	2359,-
A980079	Stojak z rusztem na garnki 1200 mm	2949,-
A980080	Stojak z rusztem na garnki 1600 mm	3099,-
A980081	Cokół lewy/prawy do podstawy NSA298	119,-
A980082	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 160 mm linia Domina 980	5199,-
A980083	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 200 mm linia Domina 980	5419,-
A980084	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 240 mm linia Domina 980	5619,-
A980085	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 280 mm linia Domina 980	5799,-
A980086	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 320 mm linia Domina 980	5999,-
A980087	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 360 mm linia Domina 980	5999,-
A980088	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 400 mm linia Domina 980	6299,-
A980089	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 440 mm linia Domina 980	6869,-
A980090	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 480 mm linia Domina 980	6999,-
A980091	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 520 mm linia Domina 980	7099,-
A980092	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 160 mm linia Domina 980	4399,-
A980093	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 200 mm linia Domina 980	4499,-
A980094	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 240 mm linia Domina 980	4599,-
A980095	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 280 mm linia Domina 980	4699,-
A980096	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 320 mm linia Domina 980	4799,-
A980097	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 360 mm linia Domina 980	4894,-
A980098	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 400 mm linia Domina 980	4999,-
A980099	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 440 mm linia Domina 980	5099,-
A980100	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 480 mm linia Domina 980	5619,-
A980101	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 520 mm linia Domina 980	5859,-
A980102	Panel końcowy prawy do monobloków linia Domina 980	269,-
A980103	Panel końcowy lewy do monobloków linia Domina 980	269,-
A990008	Belka skrajna do montażu wspornikowego linia Domina 980	499,-



kod		cena
A990016	Stopa ze stali nierdzewnej do montażu wspornikowego linia Domina 980	1349,-
A990091	Podpora do monobloków podwójny	289,-
A990092	Podwójny zestaw wspornikowy do urządzeń podwieszanych	389,-
B900001	Ruszt podłogowy z umywalką nierdzewną 400x400x(H)150	1999,-
B980001	Ruszt podłogowy z umywalką nierdzewną 800x400x(H)150	3489,-



Ciągi kuchenne linia Domina 1100



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

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 łatwiejszym do czyszczenia profilem z wbudowanymi pokrętkami

Domina 1100 – zaprojektowana i produkowana by zagwarantować maksymalnie łatwe czyszczenie, instalację i utrzymanie.

Domina 1100 w 100% zaprojektowana i wytwarzana we Włoszech.

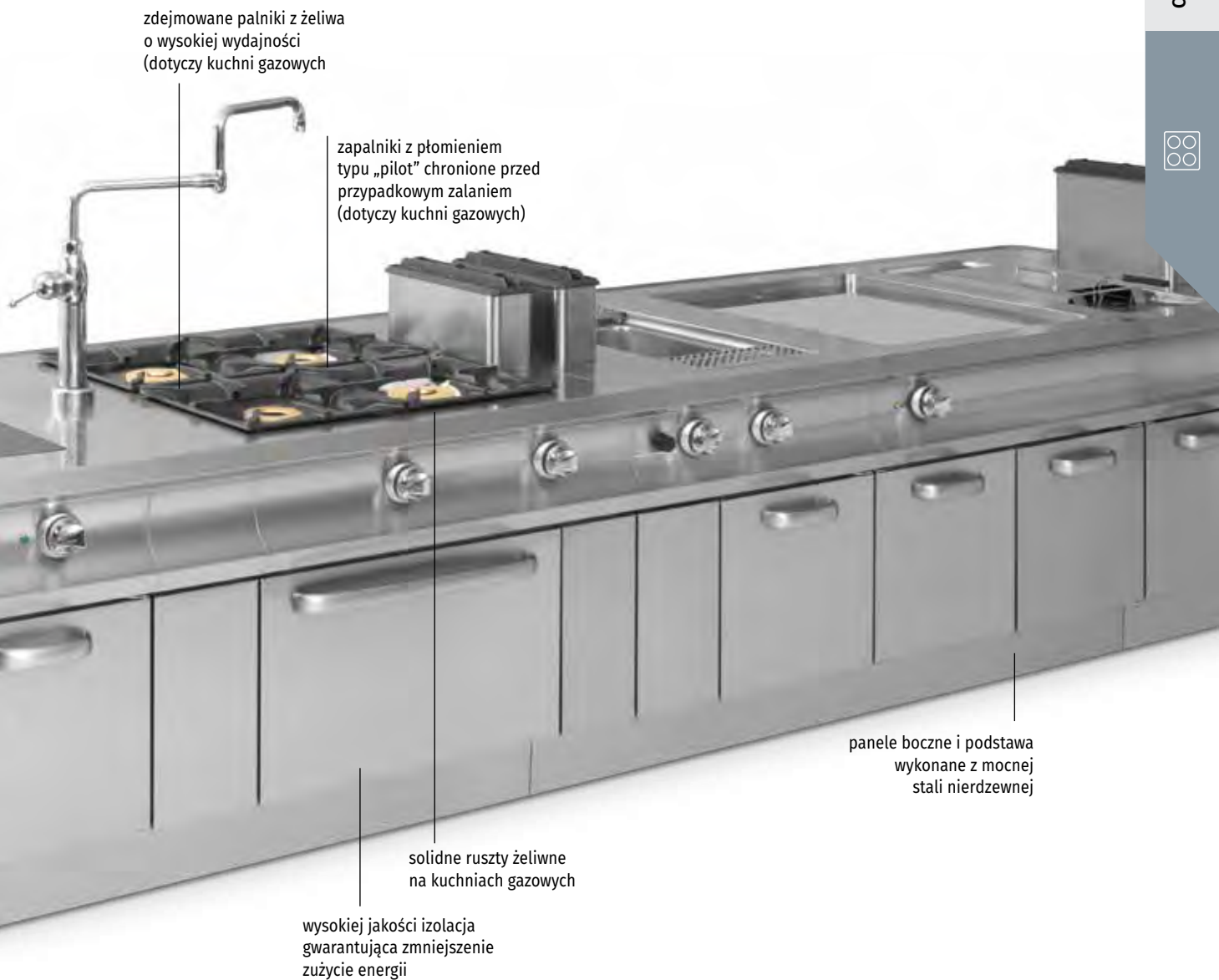
PRAKTYCZNA I STYLOWA:

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.





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 przewodnikami dla podniesienia higieny

Możliwość pracy z obu stron.
Wiele elementów linii ze sterowaniem z obu stron

Rant wokół całego zestawu, zapobiegający sypłowaniu rozlanej cieczy z blatu na boki urządzeń i dalej na podłogę

Rant wokół całego zestawu, zapobiegający sypłowaniu 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, umożliwiając 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 linię wykonane z tych samych profili co poszczególne urządzenia powiększają równocześnie powierzchnię roboczą, tak bardzo potrzebną w każdej kuchni.
- Dla podniesienia komfortu pracy możliwe wyposażenie linii DOMINA 1100 w poziomy uchwyt okalający całą wyspę urządzeń na wysokości minimalnie niższej niż blat roboczy. Umożliwia on zawieszanie 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.



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 (\varnothing 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709

20,-



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



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 6 KW I 8 KW, NA SZAFCE



kod	G2SA11	G4SA11
moce palników (kW)		
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	14044,50	24372,-
CENA GRAFEN	7899,-	13699,-





KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 6 KW I 8 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM



kod	G4SF11	G4SFE11
moce palników (kW)		
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	27553,50	29673,-
CENA GRAFEN	15499,-	16699,-

**Zapoznaj się również
z linią MBM DominaPro 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709

20,-



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,-


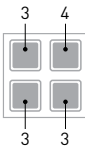
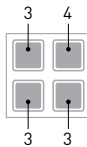





Opakowanie
1 l



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA SZAFCE LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM



kod	E2A11Q	E4A11Q	E4F11Q
moce płyt (kW)			
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	18018,-	25965,-	35046,-
CENA GRAFEN	10199,- 	14599,- 	19799,- 



Ciągi kuchenne Domina 1100

Płyty grzewcze

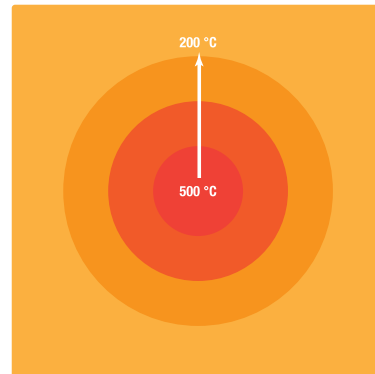
Linia płyt grzewczych obejmuje 2 modele, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 1 na szafce

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
- Temperatura 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	20430,-	30204,-
CENA GRAFEN	11499,-	16999,-



Ciągi kuchenne Domina 1100

Kuchnie indukcyjne

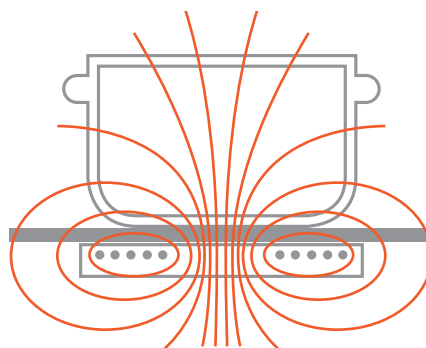
Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele wolnostojące z 2 lub polami grzewczymi

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowania 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709

20,-



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



KUCHNIE INDUKCYJNE NA SZAFCE



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	50067,-	96799,50
CENA GRAFEN	27999,-	54999,-



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 tłoczzonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna“, pozwalająca utrzymać niezmienną 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



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	23112,-	36823,50	18544,50
CENA GRAFEN	12999,-	20699,-	10429,-



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:

- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Płyta spawana 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	23049,-	27814,50	24637,50
CENA GRAFEN	12959,-	15639,-	13899,-



plyta grzejna zagłębiona
30 mm poniżej poziomu
blatu

plyta grzejna
o grubości 15 mm

tłoczony blat
ze stali nierdzewnej
AISI 304 18/10
o grubości 2 mm

zakres temperatur:
170 – 300 °C

sterowanie z dwóch stron

piezoelektryczny
zapalnik

zaokrąglone krawędzie

panel sterowania z wklęsłym
profilem skutecznie zabezpiecza
pokrętła przed przypadkowym
uszkodzeniem

2 litrowa szuflada
na tłuszcz

idealne dopasowanie
do pozostałych modułów serii

stalowe, regulowane nóżki



PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, GAZOWE



kod	GFTA911LR	GFTA911LRC
plyta	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	24111,-	29673,-
CENA GRAFEN	13599,-	16699,-





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	25695,-	29934,-	27292,50
CENA GRAFEN	14449,-	16839,-	15349,-



płyta grzejna zagłębiona
 30 mm poniżej poziomu
 blatu

płyta grzejna
 o grubości 15 mm

tłoczony blat
 ze stali nierdzewnej
 AISI 304 18/10
 o grubości 2 mm

zakres temperatur:
 170 – 300 °C

sterowanie z dwóch stron

piezoelektryczny
 zapalnik

zaokrąglone krawędzie

panel sterowania z wklęsłym
 profilem skutecznie zabezpiecza
 pokrętła przed przypadkowym
 uszkodzeniem

2 litrowa szuflada
 na tłuszcz

idealne dopasowanie
 do pozostałych modułów serii

stalowe, regulowane nóżki



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	26761,50	31527,-
CENA GRAFEN	14999,-	17799,-

-44%

-44%



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.

Wypożenie:

- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Błat 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 skrobcią
- Zapalacz piezoelektryczny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

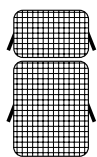
Ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzewczych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

Kosze



3x A800104



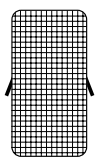
A800104
+ B800007



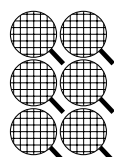
2x A800105



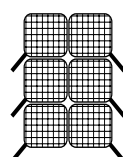
A800104
+ 2x A770049



A770050



6x A800108



3x B800004
+ 3x B800003



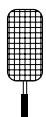
A800104



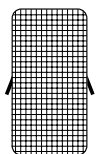
B800007



A800105



A770049



A770050



A800108



B800003



B800004

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	229,-	379,-	269,-	219,-	489,-	289,-	189,-	189,-





URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW NA SZAFCE, GAZOWE LUB ELEKTRYCZNE



kod	GC411	GC911	EC411
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	23850,-	29412,-	20403,-
CENA GRAFEN	13399,-	16599,-	11499,-



Ciągi kuchenne Domina 1100 Bemary

Asortyment bemałów 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



BEMAR NA SZAFCE, ELEKTRYCZNY



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	15898,50
CENA GRAFEN	8999,- 



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	1939,-	3199,-	6299,-	8649,-

Akcesoria



kod		cena
A110005	Panel zakończeniowy wyspy centralnej – 1 strona	3319,-
A990040	Poręcz do naczyń 450x75x55 mm	499,-
A990041	Poręcz do naczyń 900x75x55 mm	529,-
A990042	Poręcz do naczyń 1350x75x55 mm	629,-
A990043	Poręcz do naczyń 1800x75x55 mm	679,-
A990044	Poręcz do naczyń 2250x75x55 mm	779,-
A990045	Poręcz do naczyń 2700x75x55 mm	829,-
A990089	Kółko z hamulcem	159,-
A990090	Kółko	129,-
A990094	Cokół przedni 450x140x20 mm	99,-
A110002	Cokół przedni 675x140x20 mm	159,-
A990095	Cokół przedni 900x140x20 mm	169,-
A110004	Cokół przedni 1125x140x20 mm	209,-
A990096	Cokół przedni 1350x140x20 mm	239,-
A110006	Cokół przedni 1575x140x20 mm	269,-
A990097	Cokół przedni 1800x140x20 mm	299,-
A110009	Cokół boczny 870x150x20 mm	259,-



Magistra 700



kuchnie gazowe
362



kuchnie elektryczne
370



płyty grzewcze
376



płyty grillowe
390



grille z lawą wulkaniczną
398



grille wodne
400



kotły warzelne
408



blaty neutralne
410



kuchnie ceramiczne
380



kuchnie indukcyjne
382



frytownice
384



**urządzenia do gotowania
makaronu i pierogów**
402



bemary
404



patelnie przechylne
406



Ciągi kuchenne Magistra 700

Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



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 pokrętki.
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Błat 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 ϕ już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ϕ 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
- Błat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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

Akcesoria do kuchni gazowych



kod	A777103	A777104	A777059	A777063	A777064
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	679,-	839,-	939,-	939,-	939,-





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



kod	MG7G277XL	MG7G477XL	MG7G677XL
moce palników (kW)			
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	1100x700x(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	4504,50	7398,-	10458,-
CENA GRAFEN	2399,-	3999,-	5559,-



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



MG7G2A77XL



MG7G4A77XL



MG7G6A77XL

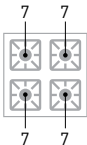
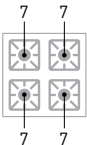
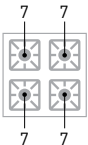



kod	MG7G2A77XL	MG7G4A77XL	MG7G6A77XL
moce palników (kW)	<div>7</div> <div>7</div>	<div>7 7</div> <div>7 7</div>	<div>7 7 7</div> <div>7 7 7</div>
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
moc palników	2x 7 kW	4x 7 kW	6x 7 kW
moc całkowita	14 kW	28 kW	42 kW
waga	41 kg	62 kg	88 kg
CENA FABRYCZNA	6750,-	9513,-	12474,-
CENA GRAFEN	3589,-	4999,-	6599,-





KUCHNIE GAZOWE NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1



kod	MG7G4F77XL	MG7G4FEV77XL	MG7G4FE77XL
moce palników (kW)			
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x370x(H)320 mm	560x660x(H)310 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
napiecie	–	230 V	400 V
waga	90 kg	83 kg	91 kg
CENA FABRYCZNA	14058,-	16290,-	16119,-
CENA GRAFEN	7459,- 	8649,- 	8559,- 



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB MAXI



kod	MG7G6FA77XL	MG7G6F77MXL	MG7G6FEA77XL
moce palników (kW)			
wymiary	1100x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	770x640x(H)310 mm	560x660x(H)310 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	18567,-	20115,-	19975,50
CENA GRAFEN	9859,-	10599,-	10599,-





KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PŁYTĄ GRZEJNĄ I PIEKARNIEM GAZOWYM GN 2/1



kod	MG7G4MFA77XL	
moce palników (kW)		
wymiary	1100x700x(H)850 mm	
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 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	20488,50	
CENA GRAFEN	10879,-	



Zapoznaj się również z linią **MBM Magistra 980!**



Ciągi kuchenne Magistra 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE




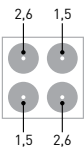






kod	MG7E277	MG7E277Q	MG7E477	MG7E477Q
moce płyt (kW)				
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyt	1x Ø145 + 1x Ø220 mm	2x 220x220 mm	2x Ø145 + 2x Ø220 mm	4x 220x220 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
moc całkowita	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	4482,-	6943,50	6192,-	12096,-
CENA GRAFEN	2379,-	3689,-	3299,-	6429,-





KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

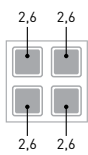
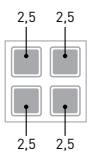
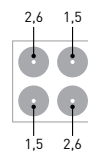
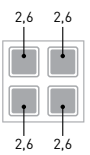


kod	MG7E2A77	MG7E4A77	MG7E2A77Q	MG7E2AP77Q
moce płyt (kW)				
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm
wymiary płyt	1x Ø145 + 1x Ø220 mm	2x Ø145 + 2x Ø220 mm	2x 220x220 mm	2x 300x300 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 2,5 kW
moc 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	6403,50	8793,-	8712,-	9729,-
CENA GRAFEN	3399,- 	4669,- 	4629,- 	5199,- 



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1



kod	MG7E4A77Q	MG7E4AP77Q	MG7E4F77	MG7E4F77Q
moce płyt (kW)				
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
wymiary płyt	4x 220x220 mm	4x 300x300 mm	2x $\phi 145$ + 2x $\phi 220$ 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	13995,-	15669,-	15165,-	19827,-
CENA GRAFEN	7429,-	8299,-	8049,-	10529,-





KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



kod	MG7E6A77	MG7E6A77Q
moce płyt (kW)		
wymiary	1100x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
wymiary płyt	3x $\varnothing 145$ + 3x $\varnothing 220$ mm	6x 220×220 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	11092,50	19233,-
CENA GRAFEN	5899,-	10219,-



KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1



piekarnik
GN 2/1



piekarnik
GN 2/1



piekarnik
GN 2/1

kod	MG7E4FP77Q	MG7E4FVP77Q	MG7E6FA77Q
moce płyt (kW)			
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x370x(H)320 mm	560x660x(H)310 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	21807,-	19426,50	24970,50
CENA GRAFEN	11579,-	10399,-	13259,-



Ciągi kuchenne Magistra 700

Płyty grzewcze

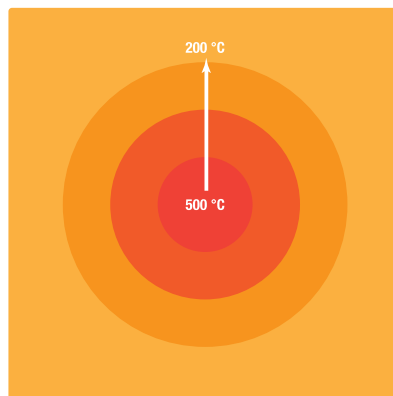
Linia płyt grzewczych obejmuje 6 modeli: 2 modele stołowe, 2 modele na szafce i 2 modele z piekarnikiem – w wersji gazowej lub elektrycznej

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406

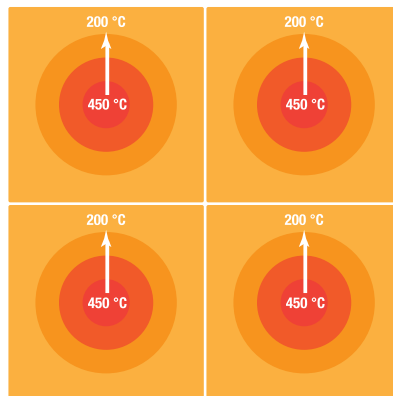
Wersja gazowa:

- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm² wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Temperatura 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
- 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 czyszczenie kuchenki



PŁYTY GRZEWcze GAZOWE






kod	MG7GT77	MG7GTA77	MG7GTF77
typ płyty	gazowa	gazowa	gazowa
wymiary	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x660x(H)310 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	8217,-	11065,50	15480,-
CENA GRAFEN	4359,-	5879,-	8229,-





PŁYTY GRZEWcze ELEKTRYCZNE



kod	MG7ET77	MG7ETA77	MG7ETF77
typ płyty	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(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 – 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	10795,50	13374,-	17757,-
CENA GRAFEN	5729,- 	7099,- 	9429,- 

Kuchnia indukcyjna na podstawie z trzech stron zamkniętej Magistra 700

MG7EA777I



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

Przedstawione dane nie są ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego



Ciągi kuchenne Magistra 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



KUCHNIE CERAMICZNE



kod	MG7EVC277	MG7EVC477	MG7EVC4F77
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(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	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	27 kg	49 kg	99 kg
CENA FABRYCZNA	7654,50	12537,-	19215,-
CENA GRAFEN	4069,-	6659,-	10199,-



Ciągi kuchenne Magistra 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 naczyń 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



KUCHNIE INDUKCYJNE



kod	MG7EA4771	MG7EA7771
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(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	34411,50	53986,50
CENA GRAFEN	18279,-	28669,-



Ciągi kuchenne Magistra 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 szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna”, pozwalająca utrzymać niezmienną 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



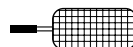
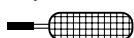


KUCHNIE INDUKCYJNE



kod	MG7GF477TS	MG7GF777TS
typ	gazowa	gazowa
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wysokość z rantem	580 mm	580 mm
wymiary zbiornika	250x340x(H)215 mm	2x 250x340x(H)215 mm
pojemność zbiornika	9 l	9 l + 9 l
moc całkowita	7,4 kW	14,8 kW
waga	33 kg	55 kg
CENA FABRYCZNA	9441,-	14170,50
CENA GRAFEN	4999,-	7529,-

Akcesoria do frytownic stołowych – gazowych






kod	A660018	A660019
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1
wymiary	110x280x(H)115 mm	225x280x(H)115 mm
cena	179,-	209,-



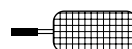
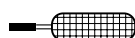


FRYTOWNICE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE



kod	MG7EF477T	MG7EF4772VT	MG7EF777T
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)200 mm	2x 140x340x(H)200 mm	2x 280x340x(H)200 mm
pojemność 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	8469,-	11164,50	14899,50
CENA GRAFEN	4499,- 	5899,- 	7899,- 

Akcesoria do frytownic stołowych – elektrycznych



kod	A777057	A777058
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm
cena	179,-	209,-



FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – GAZOWE



MG7GF477



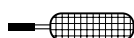
MG7GF4772V



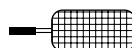
MG7GF777

kod	MG7GF477	MG7GF4772V	MG7GF777
typ	gazowa	gazowa	gazowa
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(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
pojemność 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	11236,50	15133,50	18558,-
CENA GRAFEN	5959,-	8029,-	9859,-

Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych



A770045



A770046



A990127




kod	A770045	A770046	A990127
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1	Pojemnik na olej
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm
cena	189,-	209,-	299,-



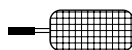
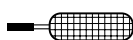


FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – ELEKTRYCZNE



kod	MG7EF477	MG7EF4772V	MG7EF777
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)240 mm	2x 140x340x(H)240 mm	2x 280x340x(H)240 mm
pojemność zbiornika	13 l	7 l + 7 l	13 l + 13 l
moc całkowita	9 kW	10,5 kW	18 kW
napiecie	400 V	400 V	400 V
waga	53 kg	58 kg	72 kg
CENA FABRYCZNA	10827,-	15754,50	18706,50
CENA GRAFEN	5749,- 	8399,- 	9899,- 

Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych



kod	A770045	A770046	A990127
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1	Pojemnik na olej
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm
cena	189,-	209,-	299,-





Ciągi kuchenne Magistra 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 przyskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia czyszczenie i zbieranie tłuszczu do wymowanej 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



Akcesoria

	Zestaw skrobaków do płyt grillowych MBM gładkich i ryflowanych Magistra i Domina	GACU700155 159,-
	PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.	979709 20,-  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



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – GAZOWE



kod	MG7GFT477L	MG7GFT477R	MG7GFT477LC	MG7GFT777L
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	ryflowana	gładka chromowana	gładka
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(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	6583,50	7213,50	8757,-	10983,50
CENA GRAFEN	3499,-	3829,-	4659,-	5799,-



kod	MG7GFT777LC	MG7GFT777R	MG7GFT777LR	MG7GFT777LRC
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(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	12987,-	11655,-	11569,50	13351,50
CENA GRAFEN	6899,-	6199,-	6149,-	7099,-

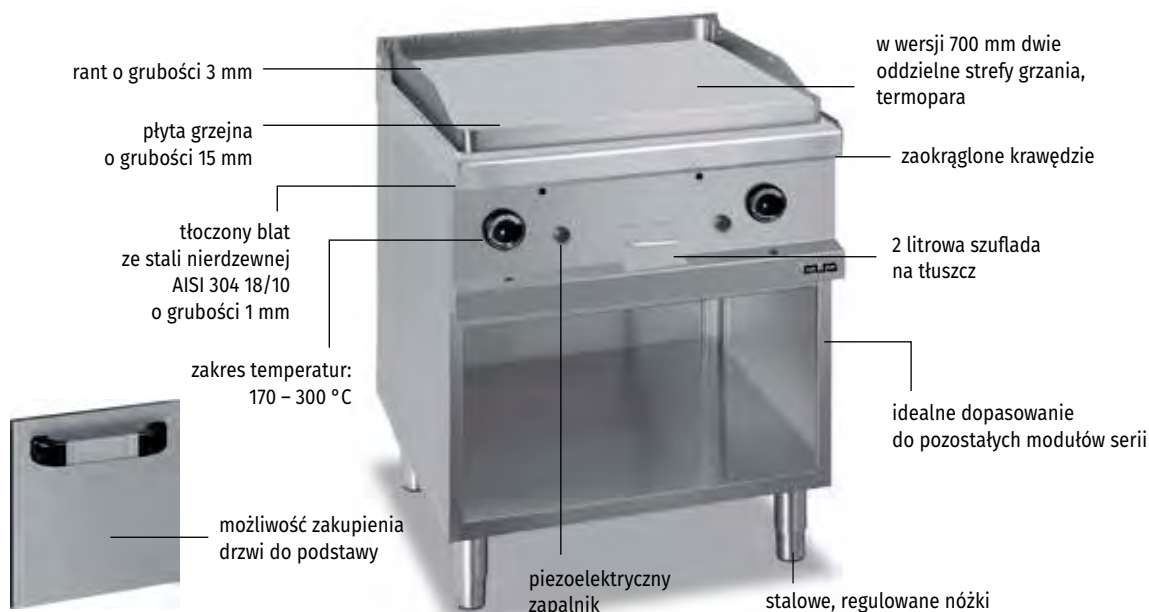




kod	MG7EFT477L	MG7EFT477R	MG7EFT477LC	MG7EFT777L
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	ryflowana	gładka chromowana	gładka
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	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	6925,50	7362,-	8527,50	10071,-
CENA GRAFEN	3679,-	3899,-	4529,-	5349,-



kod	MG7EFT777LC	MG7EFT777R	MG7EFT777LR	MG7EFT777LRC
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(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	12802,50	11227,50	10728,-	13036,50
CENA GRAFEN	6799,-	5999,-	5999,-	6929,-

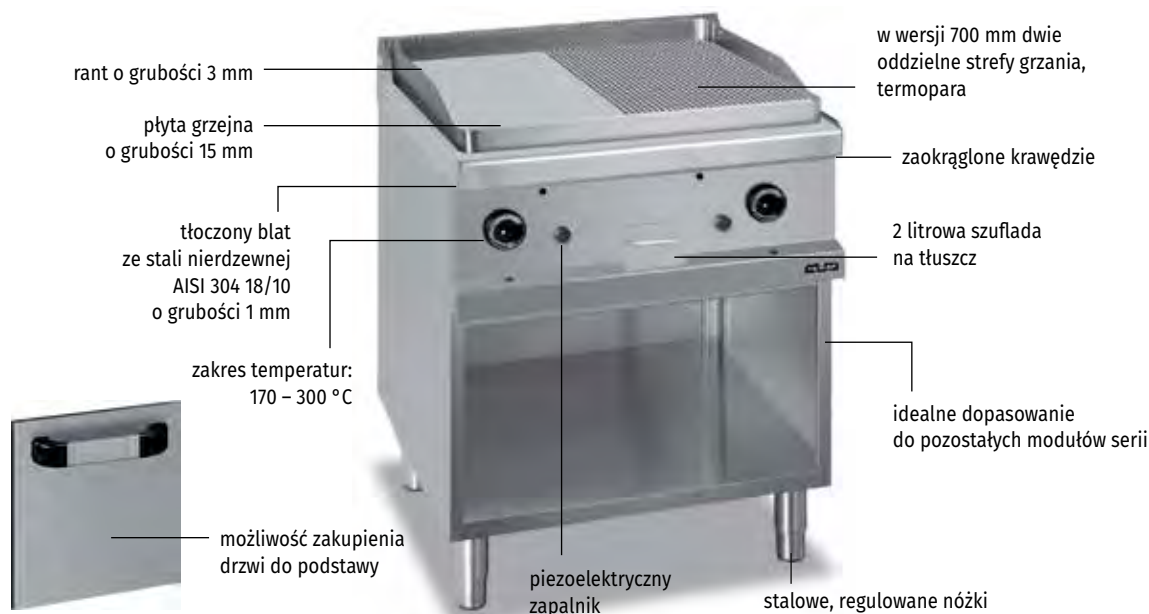


PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



kod	MG7GFTA477L	MG7GFTA477LC	MG7GFTA477R	MG7GFTA777L
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(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	9490,50	11439,-	10251,-	12747,-
CENA GRAFEN	4999,-	6079,-	5449,-	6759,-





PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



kod	MG7GFTA777LC	MG7GFTA777R	MG7GFTA777LR	MG7GFTA777LRC
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(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	15691,50	14044,50	13855,50	16083,-
CENA GRAFEN	8329,-	7459,-	7359,-	8549,-



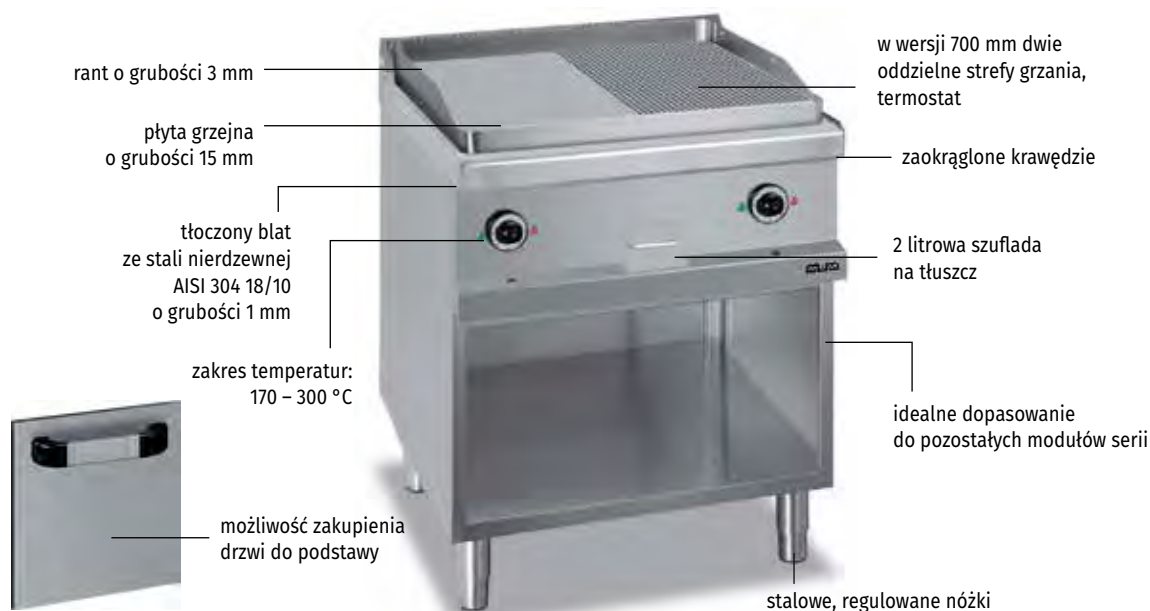


PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



kod	MG7EFTA477L	MG7EFTA477LC	MG7EFTA477R	MG7EFTA777L
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(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	8851,50	10183,50	9391,50	12442,50
CENA GRAFEN	4699,-	5399,-	4999,-	6599,-





PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



kod	MG7EFTA777LC	MG7EFTA777R	MG7EFTA777LR	MG7EFTA777LRC
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(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	15525,-	14287,50	13383,-	16218,-
CENA GRAFEN	8249,-	7579,-	7099,-	8599,-



Ciągi kuchenne Magistra 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 elastyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

Kamień lawowy

			
kod	A800100	152904	A777140
opis	kamień	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	9 kg	
cena	109,-	76,-	769,-



GRILLE Z ŁAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



szerokość
800 mm



kod	MG7GPL477G	MG7GPL877G	MG7GPLA477G	MG7GPLA877G
wymiary	400x700x(H)250 mm	800x700x(H)250 mm	400x700x(H)850 mm	800x700x(H)850 mm
ruszt w kształcie V	330x510 mm	2x 330x510 mm	330x510 mm	2x 330x510 mm
moc palników	7,5 kW	15 kW	7,5 kW	15 kW
waga	30 kg	60 kg	50 kg	82 kg
CENA FABRYCZNA	8136,-	11551,50	10066,50	15525,-
CENA GRAFEN	4319,-	6139,-	5299,-	8249,-



Ciągi kuchenne Magistra 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:

- Błat 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



szerokość
800 mm

kod	MG7AQE477	MG7AQE777
wymiary	400x700x(H)850 mm	800x700x(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	11348,-	17950,50
CENA GRAFEN	5999,-	9529,-



Ciągi kuchenne Magistra 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:

- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Błat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczzonej 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)

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

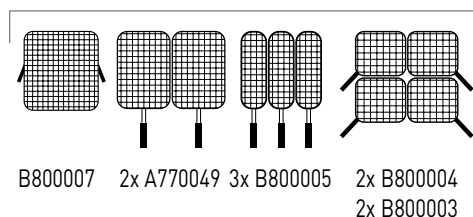
Ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

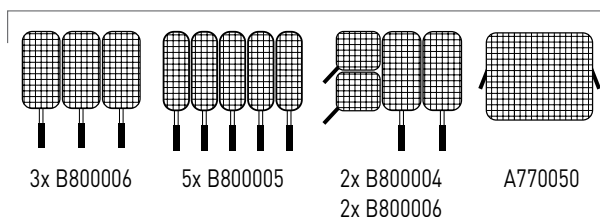
Prosta obsługa i konserwacja:

- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobą
- Zapalacz piezoelektryczny

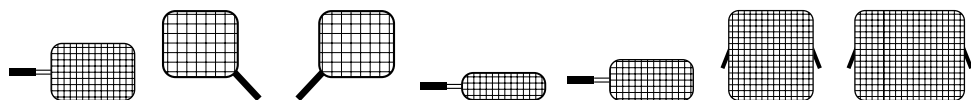
zbiornik 26 litrów



zbiornik 40 litrów



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	289,-	219,-	189,-	189,-	229,-	259,-	379,-	489,-





URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW Z SZAFKĄ – GAZOWE I ELEKTRYCZNE



kod	MG7GC477SC	MG7GC777SC	MG7EC477SC	MG7EC777SC
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
pojemność 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	12208,50	15066,-	12343,50	14409,-
CENA GRAFEN	6499,-	7999,-	6599,-	7659,-



Ciągi kuchenne Magistra 700 Bemary

Asortyment bemałów 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



Opakowanie
1 l



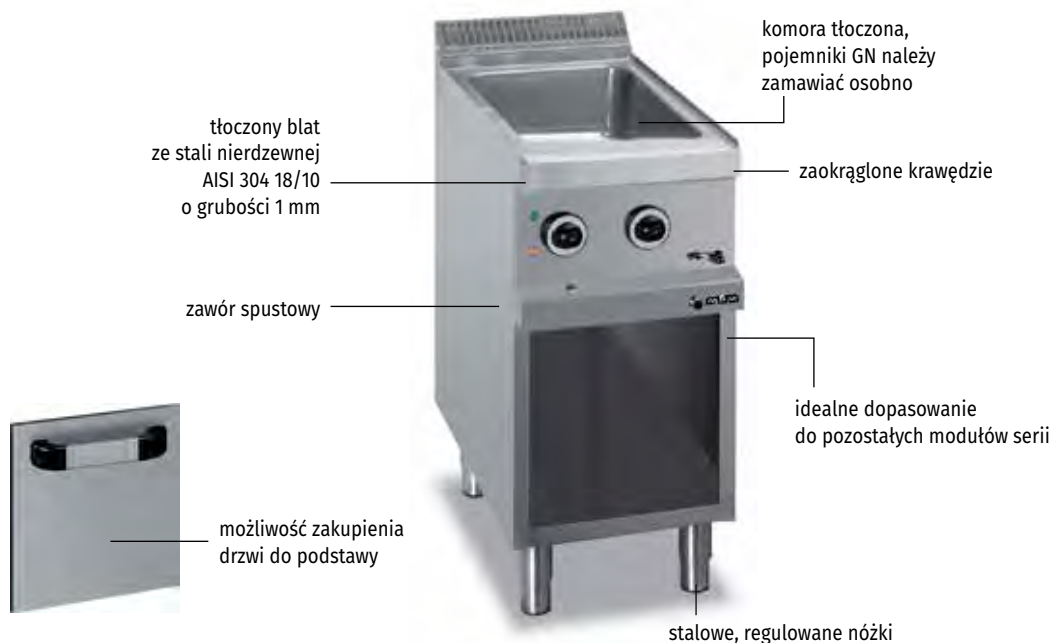
PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

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



BEMARY STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



kod	MG7EBM477	MG7EBMA477
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(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	5782,50	7065,-
CENA GRAFEN	3069,-	3749,-



Ciągi kuchenne Magistra 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



PATELNIĘ PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE



kod	MG7GBR77	MG7EBR77
typ	gazowa	elektryczna
wymiary	800x700x(H)850 mm	800x700x(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	22878,-	22653,-
CENA GRAFEN	12149,-	11999,-



Ciągi kuchenne Magistra 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 zapalenie 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



Opakowanie
1 l



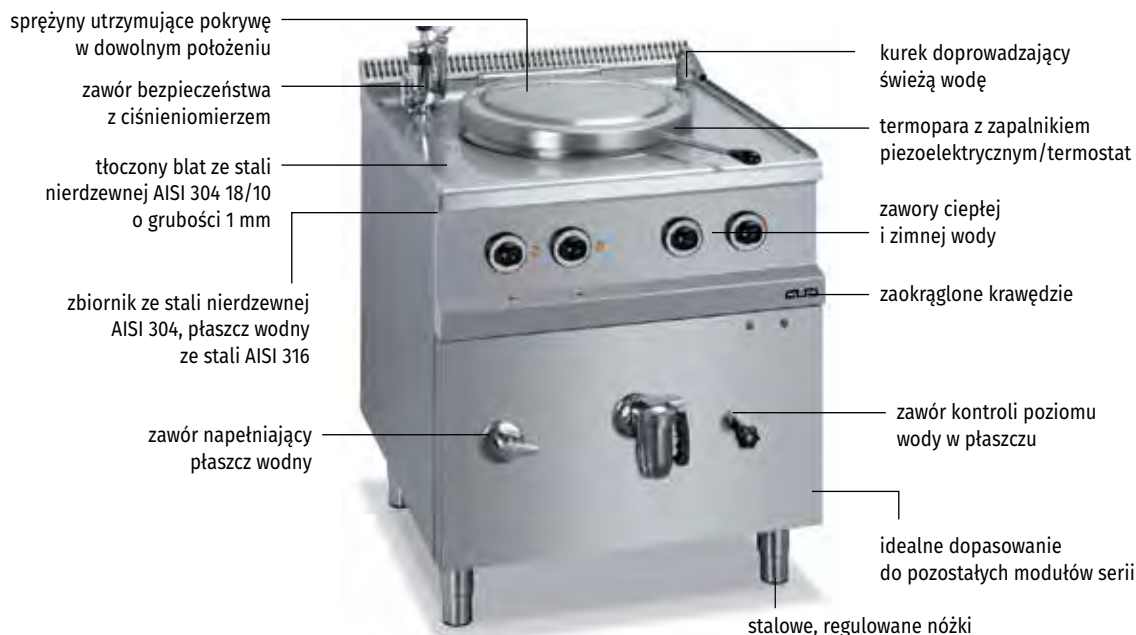
PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

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



KOTŁY WARZELNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE



MG7G50I77



MG7E50I77



kod	MG7G50I77	MG7E50I77
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	Ø 400x(H)420 mm	Ø 400x(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	20426,50	30127,50
CENA GRAFEN	14999,-	15999,-

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	2199,-	2499,-



Ciągi kuchenne Magistra 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	MG7N277	MG7N477	MG7N777
wymiary	200x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
waga	10 kg	18 kg	25 kg
CENA FABRYCZNA	1782,-	2856,58	2434,58
CENA GRAFEN	949,- 	1099,- 	1299,- 

BLATY NEUTRALNE, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

kod	MG7NA477	MG7NA477C	MG7NA777	MG7NA777C
szuflada	NIE	TAK	NIE	TAK
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
waga	30 kg	34 kg	45 kg	48 kg
CENA FABRYCZNA	4369,58	5130,-	5431,58	5958,-
CENA GRAFEN	2299,- 	2729,- 	2899,- 	3159,- 





PODSTAWY



NSA477G



NSA777G

kod	NSA477G	NSA777G
wymiary	400x595x(H)600 mm	700x595x(H)600 mm
waga	18 kg	22 kg
CENA FABRYCZNA	1746,-	2128,50
CENA GRAFEN	999,- -43%	1199,- -44%



NSA877G



NSA1177G



A770007

kod	NSA877G	NSA1177G	A770007
wymiary	800x595x(H)600 mm	1100x595x(H)600 mm	listwa łącząca moduły
waga	24 kg	30 kg	22 kg
CENA FABRYCZNA	2380,50	2560,50	108,-
CENA GRAFEN	1339,- -44%	1439,- -44%	69,- -36%



MG7A777003



MG7A777005



MG7A777007

kod	MG7A777003	MG7A777005	MG7A777007
do podstaw o szer.	400 mm	700 mm	1100 mm
waga	5 kg	10 kg	15 kg
CENA FABRYCZNA	675,-	1345,50	1867,50
CENA GRAFEN	359,- -47%	699,- -48%	999,- -47%



Magistra 980



kuchnie gazowe
414



kuchnie elektryczne
420



płyty grzewcze
424



grille z lawą
wulkaniczną
438



urządzenia do gotowania
makaronu i pierogów
440



bemary
442



kuchnie indukcyjne
426



frytownice
428



płyty grillowe
432



patelnie przechylne
444



kotły warzelne
446



blaty neutralne
449

Ciągi kuchenne Magistra 980

Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



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.

Wypożazenie:

- 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 pokrętki.
- 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.
- Zdemowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem.

Prosta obsługa:

- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ϕ już od 110 mm.
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków ($\phi 400$ 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709

20,-



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

Akcesoria do kuchni gazowych



kod	A980119	A980120	A980001	A980003
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	819,-	999,-	1029,-	1029,-





Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych



Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW i 11 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



kod	G28XL	G48XL	G68XXL
moce palników (kW)			
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	9396,-	13455,-	18805,50
CENA GRAFEN	4999,- -47%	7569,- -44%	10599,- -44%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1



kod	G4F8XL	G4FE8XL	G6FA8XXL	G6FEA8XXL
moce palników (kW)				
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	17145,-	20182,50	24282,-	26797,50
CENA GRAFEN	9649,-	11349,-	13659,-	14999,-





KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM MAXI



* na wyposażeniu
1 ruszt 757x584 mm

kod	G6FM8XXL	G6FMG8XXL
moce palników (kW)		
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
moc piekarnika	9,5 kW	9,5 kW
całkowita moc gazowa	63,5 kW	63,5 kW
grill elektryczny	-	5 kW
napięcie	-	400 V
waga	171 kg	173 kg
CENA FABRYCZNA	25695,-	27292,50
CENA GRAFEN	14499,-	15299,-

**Zapoznaj się również
z linią MBM DominaPro 700!**



Ciągi kuchenne Magistra 980

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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709

20,-



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,-



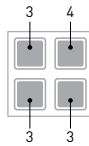
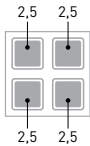






Opakowanie
1 l



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



kod	E2A8	E2AP8	E4A8	E4AP8
moce płyt (kW)				
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	11097,-	11961,-	16861,50	17757,-
CENA GRAFEN	6239,- 	6729,- 	9499,- 	9999,- 



zabezpieczenie
przed przegrzaniem

szybko nagrzewające się
żeliwne płyty grzejne

tłoczony blat
ze stali nierdzewnej
AISI 304 18/10
o grubości 1 mm

zaokrąglone krawędzie

7-pozycyjne sterowanie
mocą płyt, lampki kontrolne

piekarnik statyczny GN
2/1

idealne dopasowanie
do pozostałych modułów serii

stalowe, regulowane nóżki

KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1



kod	E4F8
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	23804,-
CENA GRAFEN	12999,-



KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM



piekarnik
GN 2/1



piekarnik
MAXI

kod	E6FA8	E6FM8
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	30244,50	32274,-
CENA GRAFEN	16999,-	18149,-



Ciągi kuchenne Magistra 980

Płyty grzewcze

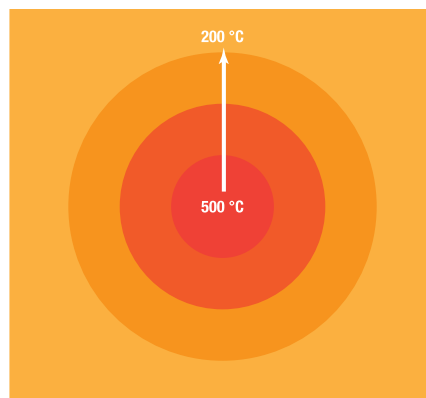
Linia płyt grzewczych obejmuje 3 modele, 2 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1 i 1 na podstawie z trzech stron zamkniętej.

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
- Temperatura 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 termostata 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



PŁYTY GRZEWcze NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ I Z PIEKARNIKIEM, GAZOWE



kod	GTA8	GTF8
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	14238,-	19516,50
CENA GRAFEN	7999,-	10999,-



Ciągi kuchenne Magistra 980

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.

Wypożyczenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowania 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



KUCHNIE INDUKCYJNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



kod	E2A8I	E4A8I
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	42183,-	69304,50
CENA GRAFEN	23719,-	38999,-

Ciągi kuchenne Magistra 980

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 tłoczzonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna”, pozwalająca utrzymać niezmienną 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 grzejącego 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	160038	160037	A980055	A980056	A990127
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	289,-	239,-	319,-	279,-	299,-



FRYTOWNICE NA SZAFCE, GAZOWE



GF408A



GF908A






kod	GF408A	GF908A
typ	gazowa	gazowa
wymiary	400x900x(H)850 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	65 kg	106 kg
CENA FABRYCZNA	12541,50	21555,-
CENA GRAFEN	6999,-	12119,-





FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



kod	EF408	EF4082V	EF408L
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	300x400x(H)200 mm	2x 140x340x(H)200 mm	310x440x(H)200 mm
pojemność zbiornika	18 l	8 l + 8 l	21 l
ilość koszy	1 szt.	2 szt.	1 szt.
moc całkowita	16 kW	10,5 kW	20 kW
napiecie	400 V	400 V	400 V
waga	56 kg	56 kg	56 kg
CENA FABRYCZNA	13189,50	17145,-	14427,-
CENA GRAFEN	7399,- 	9599,- 	8099,- 





FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



kod	EF908	EF908L
typ	elektryczna	elektryczna
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	300x400x(H)200 mm	310x440x(H)200 mm
pojemność zbiornika	18 l + 18 l	21 l + 21 l
ilość koszy	1 szt. + 2 szt.	1 szt. + 2 szt.
moc całkowita	32 kW	40 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	91 kg	91 kg
CENA FABRYCZNA	22774,50	23715,-
CENA GRAFEN	12799,-	13299,-

Ciągi kuchenne Magistra 980

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:

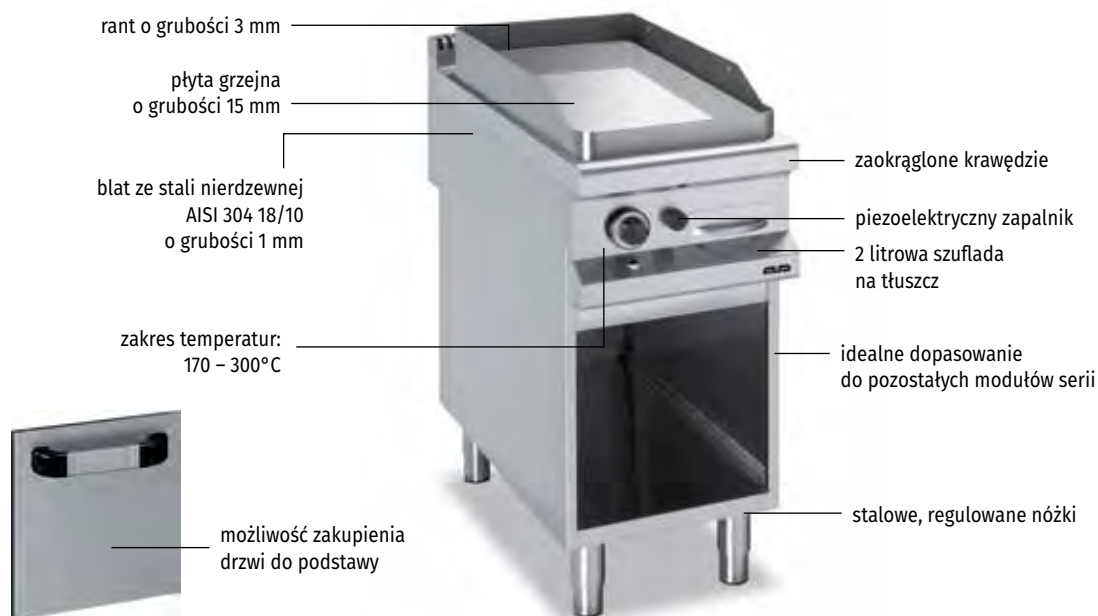
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej 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

Akcesoria

	Zestaw skrobaków do płyt grillowych MBM gładkich i ryflowanych Magistra i Domina	GACU700155 159,-
	PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.	979709 20,-  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



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



kod	GFT408L	GFT408LC	GFT408R	GFT908L
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	11376,-	13378,50	11884,50	15957,-
CENA GRAFEN	6399,-	7499,-	6689,-	8999,-





PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



kod	GFT908R	GFT908LC	GFT908LR	GFT908LRC
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	17154,-	19404,-	16641,-	20398,50
CENA GRAFEN	9699,- -43%	10899,- -44%	9359,- -44%	11469,- -44%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



kod	EFT408L	EFT408LC	EFT408R	EFT908L
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	11065,50	13302,-	11434,50	15066,-
CENA GRAFEN	6299,-	7479,-	6429,-	8499,-





PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE





kod	EFT908LC	EFT908R
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	18706,50	16524,-
CENA GRAFEN	10499,-	9299,-





PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



kod	EFT908LR	EFT908LRC
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	16002,-	20259,-
CENA GRAFEN	8999,- 	11399,- 



Ciągi kuchenne Magistra 980

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 elastyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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

Kamień lawowy



kod	A800100	152904	A777140
opis	kamień	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	9 kg	
cena	109,-	76,-	769,-





GRILLE Z ŁAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



GPL408



GPL908

kod	GPL408	GPL908
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x850(H) mm
ruszt w kształcie V	410x600 mm	2x 410x600 mm
moc palników	11 kW	22 kW
waga	65 kg	110 kg
CENA FABRYCZNA	13257,-	20259,-
CENA GRAFEN	7459,-	11399,-



Ciągi kuchenne Magistra 980

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:

- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Błat 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:

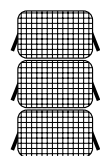
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobą
- Zapalacz piezoelektryczny

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 przetwornika, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

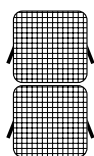
Kosze



3x A800104



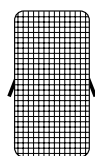
A800104
+ B800007



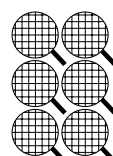
2x A800105



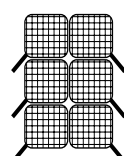
A800104
+ 2x A770049



A770050



6x A800108



3x B800004
+ 3x B800003



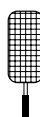
A800104



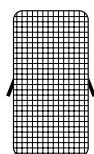
B800007



A800105



A770049



A770050



A800108



B800003



B800004

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	229,-	379,-	269,-	219,-	489,-	289,-	189,-	189,-



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW NA SZAFCE, GAZOWE I ELEKTRYCZNE



GC408SC



EC408SC



EC9082VSC

kod	GC408SC	EC408SC	EC9082VSC
typ	gazowe	elektryczne	elektryczne
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	305x510x(H)275 mm	305x510x(H)275 mm	2x 305x510x(H)275 mm
pojemność zbiornika	40 l	40 l	40 l + 40 l
moc	13,3 kW	9 kW	18 kW
napięcie	-	400 V	400 V
waga	57 kg	51 kg	81 kg
CENA FABRYCZNA	13801,50	14089,50	21739,50
CENA GRAFEN	7769,-	7899,-	12199,-



Ciągi kuchenne Magistra 980 Bemary

Asortyment bemałów 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 MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



BEMARY NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



kod	EBM408	EBM908
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	10332,-	13563,-
CENA GRAFEN	5799,-	7699,-



Ciągi kuchenne Magistra 980

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 rozprzowanie ciepła.

Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C).

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



PATELNIŁA PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE



kod	GBR8	GBRV18	EBR8	EBRV18
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 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 elektryczny	20 W	20 W	-	-
napięcie	230 V	230 V	400 V	400 V
waga	164 kg	164 kg	160 kg	160 kg
CENA FABRYCZNA	27485,-	29934,-	27022,50	29097,-
CENA GRAFEN	15399,-	16799,-	15199,-	16299,-



Ciągi kuchenne Magistra 980

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	1999,-	2339,-	2499,-	2859,-	3099,-	3399,-



KOTŁY WARZELNE GAZOWE



kod	G1008	G1508	G10018	G15018
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
pojemność 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	23508,-	24925,50	31792,50	35770,50
CENA GRAFEN	13199,-	13999,-	17799,-	19999,-





KOTŁY WARZELNE ELEKTRYCZNE



kod	E100I8	E150I8
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	33601,50	34438,50
CENA GRAFEN	18799,-	19299,-



Ciągi kuchenne Magistra 980

Bлаты 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	N408	N408C (z szufladą)	NA908	A980002
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	5026,50	5899,50	6237,-	675,-
CENA GRAFEN	2829,-	3299,-	3499,-	399,-



Minima 600



kuchnie gazowe
452



kuchnie elektryczne
454



frytownice
458



podgrzewacz do frytek
459



grille z lawą wulkaniczną
460



blaty neutralne
466



podstawy pod urządzenia
stołowe i blaty neutralne
466



podstawy chłodnicze
pod urządzenia stołowe
467



**kuchnie elektryczne
z płytą ceramiczną**
455



taboret elektryczny
456



taboret gazowy
457



**urządzenia do gotowania
makaronu i pierogów**
461



bemary
462



płyty grillowe
4633



Ciągi kuchenne Minima 600

Kuchnie gazowe stołowe

Linia kuchni gazowych stołowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami.



- 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 pokrętki
- 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	3586,50	5463,-	7596,-
CENA GRAFEN	1999,-	2999,-	4199,-

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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

Ciągi kuchenne Minima 600

Kuchnie gazowe z piekarnikiem

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 4 i 6 palnikami z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym.



- 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 pokrętki
- 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	9454,50	10606,50	11763,-
CENA GRAFEN	5299,-	5999,-	6599,-

Akcesoria do kuchni z piekarnikiem

kod	A660043	A660044
opis	Ruszt do piekarnika	Blacha emaliowana
wymiary	440x365x(H)10 mm	440x380x(H)40 mm
cena	129,-	209,-



Ciągi kuchenne Minima 600


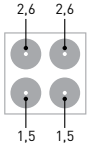
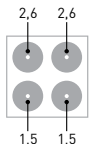



Kuchnie elektryczne



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 pokrętki
- 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	3136,50	5098,50	11407,50
CENA GRAFEN	1769,- 	2899,- 	6399,- 

Akcesoria do kuchni z piekarnikiem

kod	A660043	A660044
opis	Ruszt do piekarnika	Blacha emaliowana
wymiary	440x365x(H)10 mm	440x380x(H)40 mm
cena	129,-	209,-



Ciągi kuchenne Minima 600

Kuchnie elektryczne z płytą ceramiczną



Linia kuchni z płytą ceramiczną składa się z dwóch modeli stołowych.

- Płyta ceramiczna szczelnie zespolona z obudową
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- 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	7528,50	10813,50
CENA GRAFEN	4199,-	5999,-

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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




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 pokrętko
- 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	7902,-
CENA GRAFEN	4449,- 


Ciągi kuchenne Minima 600

Taboret gazowy



- 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 \varnothing 430 do 590 mm
- Palnik gazowy z termoparą oraz z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Palnik wyposażony w pilota zapalnego 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	6093,-
CENA GRAFEN	3429,- 



Ciągi kuchenne Minima 600 Frytownice

Linia frytownic obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne.



- 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 pokrętki
- 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

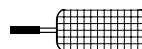
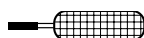
Wersja elektryczna:

- 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	7029,-	12091,50	6624,-	10953,-
CENA GRAFEN	3999,- 	6799,- 	3699,- 	6159,- 

Akcesoria do frytownic



kod	A660018	A660019
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1
wymiary	110x280x(H)115 mm	225x280x(H)115 mm
cena	179,-	209,-

Ciągi kuchenne Minima 600

Podgrzewacz do frytek



- 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	5071,50
CENA GRAFEN	2859,-

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.



- 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 termostarą
- 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	7537,50	7537,50	11029,50	11029,50
CENA GRAFEN	4299,-	4299,-	6199,-	6199,-

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709

20,-



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

Kamień lawowy



kod	A800100	152904	A777140
opis	kamień	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	9 kg	
cena	109,-	76,-	769,-



460



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.

- 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 pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: urządzenia dostarczane bez koszy. Kosze należy zamawiać osobno.

Wersja gazowa:

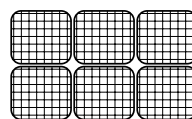
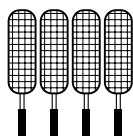
- Wysokowydajne palniki gazowe ze samostabilizującym się płomieniem
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Piezoelektryczny zapalnik pilota

Wersja elektryczna:

- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Termostat bezpieczeństwa jako ochrona przed przegrzaniem



kod	GC66SC	EC66SC
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
pojemność zbiornika	25 l	25 l
moc całkowita	11 kW	9 kW
napięcie	–	400 V
waga	35 kg	35 kg
CENA FABRYCZNA	9810,-	8698,50
CENA GRAFEN	5599,- -43%	4899,- -44%



Akcesoria

kod	A660025	A660027
opis	Kosz do makaronu	Kosz do makaronu
wymiary	115x300x(H)125 mm	115x150x(H)125 mm
cena	269,-	179,-



Ciągi kuchenne Minima 600 Bemary

Linia bemałów obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne o różnej pojemności wanny.



- 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 pokręta
- 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	5094,-	6624,-	4635,-	5211,-
CENA GRAFEN	2869,- 	3729,- 	2599,- 	2999,- 

Ciągi kuchenne Minima 600

Płyty grillowe

Linia płyt grillowych obejmuje aż 20 modeli stołowych, różniących się rodzajem mediów oraz wielkością i typem płyt.



- 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 pokrętki
- 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	6561,-	8095,50	6250,50	8559,-
CENA GRAFEN	3699,-	4559,-	3499,-	4799,-

Akcesoria

kod	GACU700155	A660038	A660039	A660040
opis	Zestaw skrobaków do płyt grillowych MBM gładkich i ryflowanych Magistra i Domina	Ostona antybrzyzgowa do płyt grillowych	Ostona antybrzyzgowa do płyt grillowych	Ostona antybrzyzgowa do płyt grillowych
wymiary		400x600x(H)85 mm	600x600x(H)85 mm	1000x600x(H)85 mm
cena	159,-	169,-	189,-	209,-





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	11056,50	9000,-	9184,50	11763,-
CENA GRAFEN	6199,- -44%	4999,- -44%	5199,- -43%	6599,- -44%



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	12316,50	15804,-
CENA GRAFEN	6899,- -44%	8899,- -44%



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	5517,-	7173,-	5895,-	6907,50
CENA GRAFEN	3099,- -44%	3999,- -44%	3299,- -44%	3799,- -45%



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	9382,50	7929,-	7254,-	9643,50
CENA GRAFEN	5279,- -44%	4459,- -44%	4079,- -44%	5399,- -44%



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	10008,-	13986,-
CENA GRAFEN	5599,- -44%	7899,- -44%

Chemia



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów. Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia. Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów. Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-



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



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	2551,50	2988,-
CENA GRAFEN	1439,-	1689,-

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

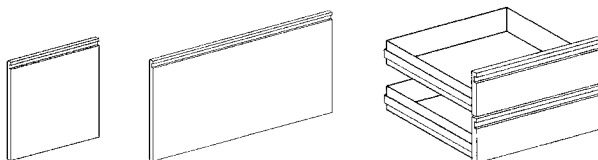


kod	NSA46	NSA66	NSA86	NSA106	NSA126
wymiary	400x600x(H)580 mm	600x600x(H)580 mm	800x600x(H)580 mm	1000x600x(H)580 mm	1200x600x(H)580 mm
waga	15 kg	18 kg	20 kg	30 kg	33 kg
CENA FABRYCZNA	1530,-	1683,-	1944,-	2232,-	2506,50
CENA GRAFEN	859,-	949,-	1099,-	1259,-	1419,-



Ciągi kuchenne Minima 600

Akcesoria do podstaw



kod	opis	cena
A660009	Drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw szer. 400 mm	369,-
A660011	Zestaw 2 drzwi z uchwytemi do podstaw szer. 600 mm	619,-
A660012	Zestaw 2 drzwi z uchwytemi do podstaw szer. 800 mm	719,-
A660013	Zestaw 3 drzwi z uchwytemi do podstaw szer. 1000 mm	1039,-
A660014	Zestaw 3 drzwi z uchwytemi do podstaw szer. 1200 mm	1099,-
A660016	Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 400 mm	1099,-
A660017	Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 600 mm	1319,-
A660020	Listwa łącząca moduły – do połączenia sąsiednich urządzeń	69,-

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	23071,50	20578,50	25699,50	22779,-
CENA GRAFEN	12999,-	11599,-	14459,-	12999,-



Wielofunkcyjne patelnie Precipan



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.



Precipan

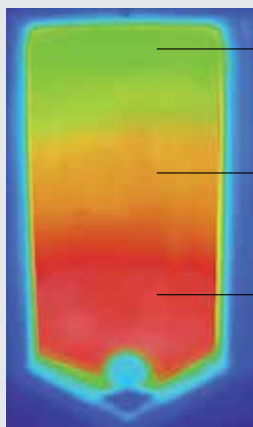


Aż 8 sposobów gotowania w jednym urządzeniu!

Dzięki dużej powierzchni użytkowej (2x 17 dm²), Precipan pozwala na jednoczesne przygotowanie potraw na 100, a nawet więcej, talerzy. Modułowe urządzenia z serii Advancia pozwalają na zwiększenie wydajności.

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

Smażenie na głębokim tłuszczu

Frytki mrożone: 13 kg/h

Blanszowanie

Fasolka szparagowa: 5 kg

Gotowanie na parze

Ryba w papilotach: 10 porcji



INNOWACYJNOŚĆ



Intelligent Heating
Technology (IHT)

WKRO CZ W NOWĄ ERĘ WYDAJNOŚCI!

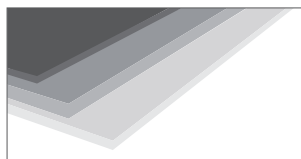
Intelligent Heating Technology umożliwia pominięcie etapu podgrzewania wstępnego. Dzięki temu Precipan jest aktualnie najszybszą kuchnią gastronomiczną* (o płaskiej powierzchni).

Zaawansowana technologia, zapewnia Twojej kuchni ekonomię skali.

System regulacji IHT obniża koszty, dostosowując podgrzewanie odpowiednio do objętości produktu.

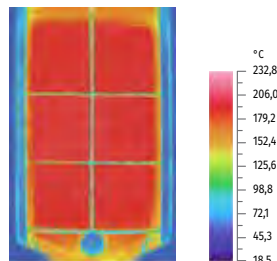
SPÓJRZ NA GOTOWANIE Z INNEJ PERSPEKTYWY

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 Trimetal zapewnia natychmiastowe rozprzodzenie ciepła na całej powierzchni gotowania.



Wolne gotowanie

Mięso w sosie: 50 porcji

Grillowanie

Stek z mięsa mielonego: 12 sztuk

Duszenie

Łopátka 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 przyskającego 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		40 369,50	76 504,50
CENA GRAFEN		27 999,-	69 999,-

Akcesoria

kod	nazwa	cena
B1AC-BFKBFR	Pojemnik na olej + system filtrujący	879,-
B1AC-CPPA12	Kosz do makaronu GN 1/2	499,-
B1AC-CPPA13	Kosz do makaronu GN 1/3	399,-
B1AC-CPPA16	Kosz do makaronu GN 1/6	279,-
B1AC-FR15PA	Kosz do frytek	449,-
B1AC-FR615DPA	Kosz do frytek 2 potówki	399,-
B1ACKPSC	Gniazdo sondy (model B1A9BFPD18E)	259,-
B1ACKUSB	Wejście USB (model B1A9BFPD18E)	259,-
ACSC	Sonda rdzeniowa wielopunktowa – Ø3 x 100 mm (model B1A9BFPD18E)	2 009,-
ACSCF	Sonda rdzeniowa do produktów delikatnych – Ø1,5 x 100 mm (model B1A9BFPD18E)	3 759,-



Wielofunkcyjne patelnie przechylne Precipan



Najbardziej wydajne urządzenie gastronomiczne na rynku



4 w 1

Precipan

KUCHNIA JUTRA

**PRECIPAN MULTIFUNKCYJNE URZĄDZENIE,
KTÓRE ZMIĘSCISZ 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



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



Intelligent Heating Technology (IHT)

WKRO CZ W NOWĄ ERĘ WYDAJNOŚCI!

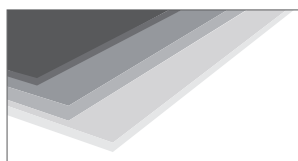
Intelligent Heating Technology umożliwia pominięcie etapu podgrzewania wstępnego. Dzięki temu Precipan jest aktualnie najszybszą kuchnią gastronomiczną* (o płaskiej powierzchni).

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 Trimetal zapewnia natychmiastowe rozprzodzenie 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	dm²	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		79 999,-	79 999,-	115 000,-	115 000,-
CENA GRAFEN		69 999,-	69 999,-	92 999,-	92 999,-

Akcesoria

kod	nazwa	cena
OPBPCP	Pokrywa ciśnieniowa Precipan 100 l i 150 l	13 999,-
OPBPRP	Automatyczny podnośnik koszy do wielofunkcyjnej patelni Precipan 100 l i 150 l	4 499,-
ACSC	Sonda rdzeniowa wielopunktowa – Ø3 x 100 mm	2 009,-
ACSCF	Sonda rdzeniowa do produktów delikatnych – Ø1,5 x 100 mm	3 759,-
ACBPPA11	Kosz 1/1 do wielofunkcyjnej patelni Precipan	1 619,-
ACBP10KT	Ociekacz do Precipan 100 l	1 179,-
ACBP15KT	Ociekacz do Precipan 150 l	1 339,-
ACBPCL11	Ociekacz GN 1/1	309,-
ACBPPO	Specjalnie wyprofilowana szpatuła ze stali nierdzewnej do jajecznicy	209,-
B1AC911PM2	Podstawa na kołach, szer. 1100 mm, wys. 200 mm z kołami do Precipan 100 l	4 479,-
B1AC914PM2	Podstawa na kołach, szer. 1400 mm, wys. 200 mm z kołami do Precipan 150 l	4 759,-
B1AC911PTSM	Opcjonalna podstawa z cokołem 1100x(H)90 mm do Precipana 100 l	2 349,-
B1AC914PTSM	Opcjonalna podstawa z cokołem 1400x(H)90 mm do Precipana 150 l	2 629,-
B1AC-11PLINI	Cokół do podstawy o szer. 1100 mm do Precipana 100 l	1 379,-
B1AC-14PLINI	Cokół do podstawy o szer. 1400 mm do Precipana 150 l	1 489,-
ACBP10KAMB	Zestaw do montażu przyściennego do Precipana 100 l	1 109,-
ACBP15KAMB	Zestaw do montażu przyściennego do Precipana 150 l	1 249,-
ACBPKIFR	Zestaw instalacyjny do Precipana – wąż do wody oraz zestaw odpływowy	339,-





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.

+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.

Umieszczenie 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 napięcia 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
PODNOŻENIA**

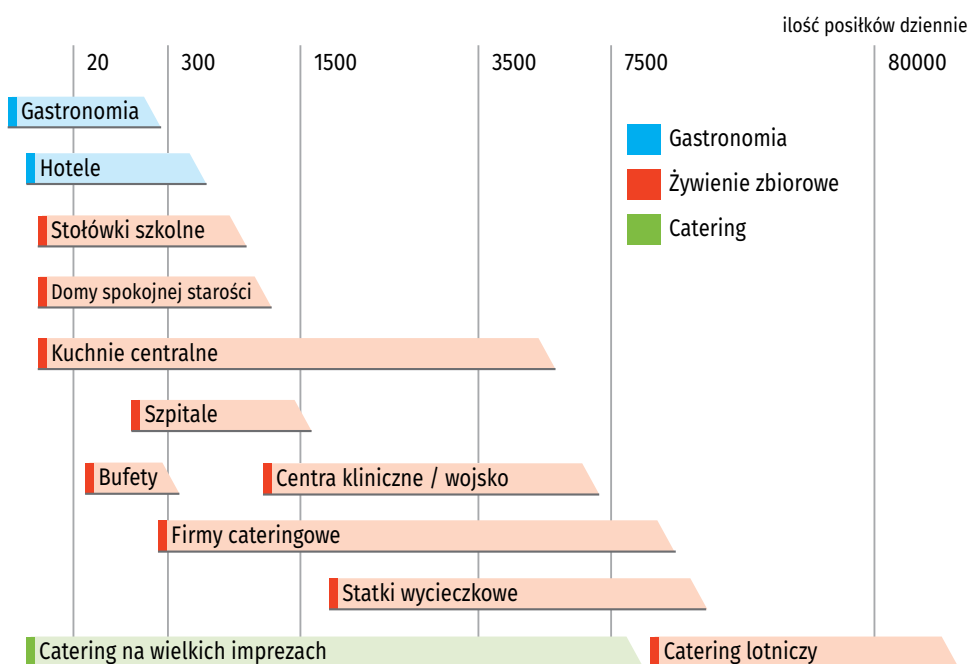
Autolift (automatyczne podnoszenie) – pozwala na automatyzację procesu gotowania, co gwarantuje stałą jakość i powtarzalność. Nie musisz już ręcznie odcedzać makaronu i innych produktów.

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





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.



Krzysztof Jesiołowski, Doradca Kulinary 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 łączę 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



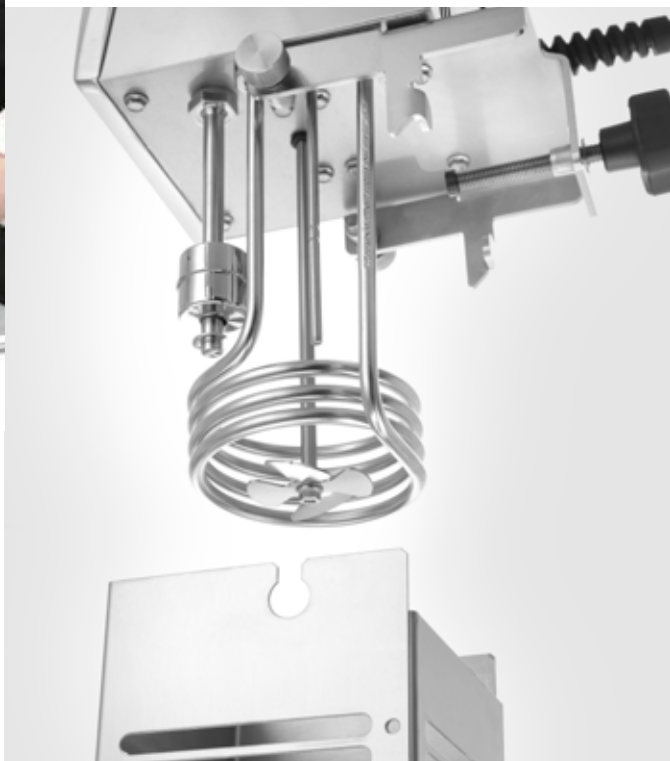
Precyzyjny system kontroli temperatury z dokładnością do 0,01 °C

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



Niepowtarzalność i nieograniczone możliwości



Trwałość i wydajność

Konstrukcja ze stali nierdzewnej, panel 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

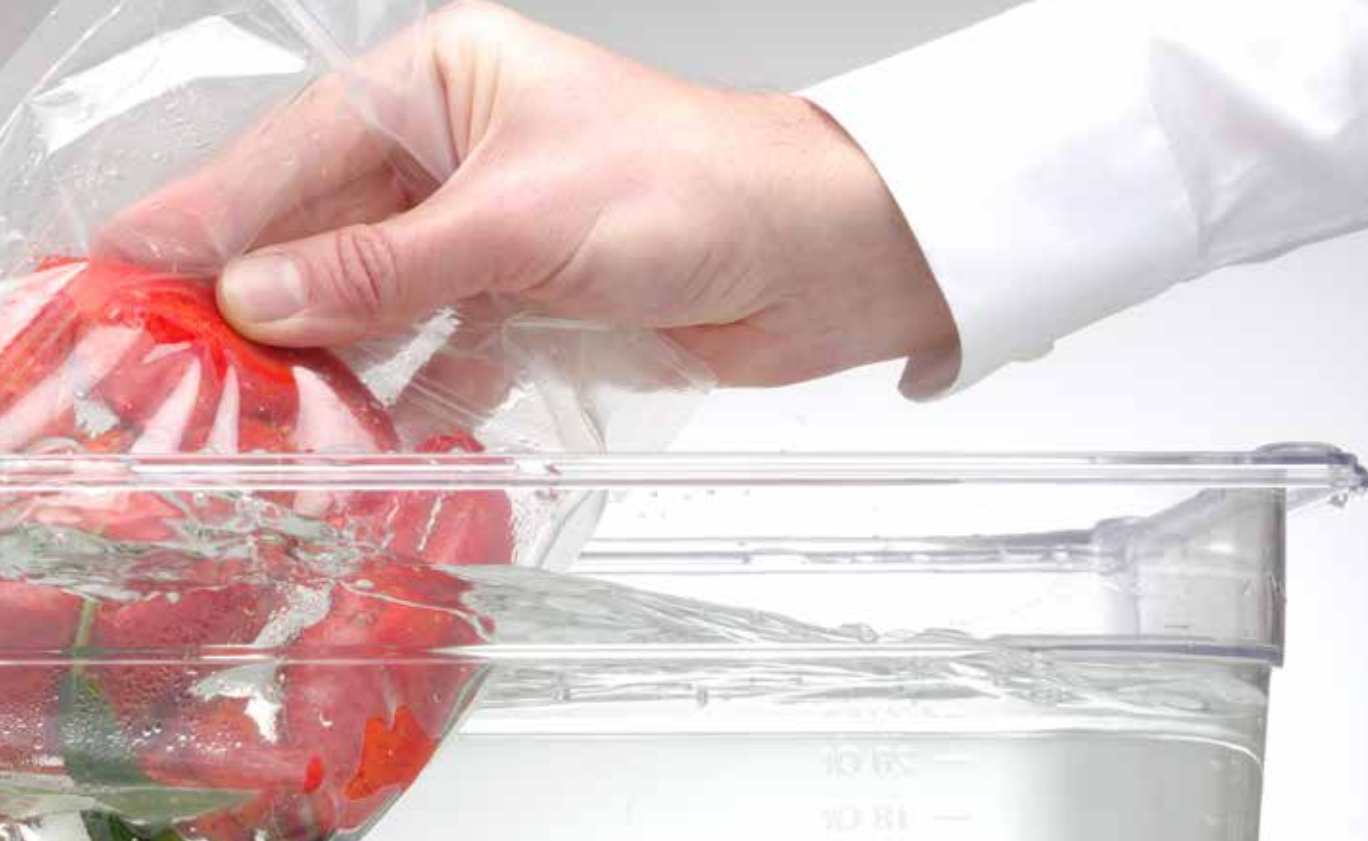


Bezpieczeństwo i komfort pracy

Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem gdyż nie włączy się gdy ma minimalnego wymaganego poziomu wody w pojemniku.

3 tryby pracy z Timerem

- praca ciągła,
- praca z licznikiem czasu,
- praca z zadaną temperaturą sondy



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)





kod	1180100	1180120	1180140
model	SmartVide 5	SmartVide 7	SmartVide 9
wymiary	116x128x(H)330 mm	124x140x(H)360 mm	124x140x(H)360 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
zakres temp.	5-95 °C	5-95 °C	5-95 °C
dokładność odczytu	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
moc/napięcie	1,6 kW/230 V	2 kW/230 V	2 kW/230 V
waga	3,1 kg	3,6 kg	4,1 kg
cena	2 999,-	3 799,-	4 799,-



AKCESORIA



Sonda igłowa do urządzeń SmartVide 5, 7, 9

Umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl
Zakres pomiaru: od +5 °C do +95 °C
Długość sondy 80 mm

kod **1180090**
cena **649,-**



Uszczelka piankowa do sondy igłowej

Stosowana w celu uniknięcia utraty próżni w worku podczas używania sondy igłowej
Wymiary: 150x180x(H)10 mm

kod **5170060**
cena **114,-**



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 **303,24**



Pojemniki izolowane GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatora SmartVide

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
Oszczędność energii dzięki termicznej izolacji pojemnika
Wypożarty w kranik spustowy
Głębokość pojemnika to 150 mm
Pokrywą do pojemnika należy zamawiać osobno!

kod	1180060	1180065
pojemność	28 l	56 l
głębokość	150 mm	150 mm
cena	1 299,-	1 599,-



Pokrywa 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
Wypożarta w uchwyt

kod	1180062	1180063
	do SmartVide 9	do SmartVide 4 i 6
do pojemnika	GN 1/1 (1180060)	GN 2/1 (1180065)
cena	189,24	189,24



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 **199,-**



NEW!





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.



Krzysztof Jesiołowski **Doradca Kulinaryny 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



**TWOJ
ZYSK**

**2
LATA
GWARANCJI**

	NEW! 1050784	NEW! 1050796
kod	1050784	1050796
model	CA-3V	CA-4V
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	136 cm ²	286 cm ²
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	7 699,-	8 999,-



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 cm ²		286 cm ²		273 cm ²
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	3 999,-	3 999,-	6 299,-	6 299,-	11 999,-



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





kod		przeznaczenie	cena
1010215	Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	309,-
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	309,-
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	319,- 
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	319,- 
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	319,- 
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	319,- 
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	359,- 
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	369,-
1010406	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	329,-
1010403	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-3 + 3 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	329,-
1010404	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-5 + 5 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	329,-
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	369,-
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	369,-
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	369,-



kod		przeznaczenie	cena
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	369,-
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	369,-
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	359,-
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	359,-
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	359,- 
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	369,-
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	369,-



kod		przeznaczenie	cena
1010205	Tarcza do słupków FCE-2+ 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	429,-
1010210	Tarcza do słupków FCE-4+ 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	429,-
1010405	Tarcza do słupków FCE-8+ 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	499,-



kod		przeznaczenie	cena
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego FP	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	469,-



kod	przeznaczenie	cena
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	219,-
1010320	Tarcza do tarcia SH-2 2 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	219,-
1010315	Tarcza do tarcia SH-3 3 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	219,-
1010322	Tarcza do tarcia SH-4 4 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	219,-
1010324	Tarcza do tarcia SH-6 6 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	219,-
1010326	Tarcza do tarcia SH-7 7 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	219,-
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	219,-



kod	cena
1010361	Zestaw QC-8 do mycia kratki 8 mm 299,-
1010366	Zestaw QC-10 do mycia kratki 10 mm 299,-
1010359	Uchwyt do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10 189,-



1010204

Stojak na tarcze i kratki

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	cena
1010204	159,-



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	1099,-

PODAJNIK DO DUŻYCH WYDAJNOŚCI – DO CA-41/62

- Ergonomiczna konstrukcja
- Głowica o dużej wydajności oraz otwór wsadowy o powierzchni 273 cm²
- Głowica z bocznym ostrzem, rozprowadza produkt wewnątrz podajnika, tnąc 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	2799,-



Podajnik rurowy – nasadka do długich warzyw

Idealna do uzyskania najlepszej jakości cięcia przy warzywach o podłużnym 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	2599,-



NEW!





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 tatar, 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 jednolitej mieszanki.



Rafał Sajur
Doradca Kulinaryny
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

**TWÓJ
ZYSK**

**2
LATA
GWARANCJI**



NEW!

NEW!

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	6 799,-	7 899,-

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	499,-
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	999,-
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	449,-
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	999,-
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	549,-
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	1099,-
2059417	Zgarniak do emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V	199,-
2053960	Zgarniak do emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V	239,-
2059417	Zgarniak do kutra CK-5, emulgatora CKE-5 oraz maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	199,-



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



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



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)



Funkcja emulgatora

emulgatory wyposażone w dodatkowy zgarniak gwarantują idealny efekt łączenia mieszanych substancji/produktów



Kutry z dwoma prędkościami – gama ACTIVE

**TWÓJ
ZYSK**

**2
LATA
GWARANCJI**



NEW!

NEW!

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/230 V	1,5 kW/230 V
cena	5 499,-	5 899,-

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	499,-
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	999,-
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	449,-
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	999,-
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	549,-
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	1099,-
2059417	Zgarniak do emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V	199,-
2053960	Zgarniak do emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V	239,-
2059417	Zgarniak do kutra CK-5, emulgatora CKE-5 oraz maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	199,-





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 gnienie 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



NEW!





Urządzenia wielofunkcyjne

Roboty wielofunkcyjne Sammic łączą w sobie zalety użytkowania szatkownic ze zmienną prędkością z kutrami-emulgatorami.

Oferta składa się z 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:

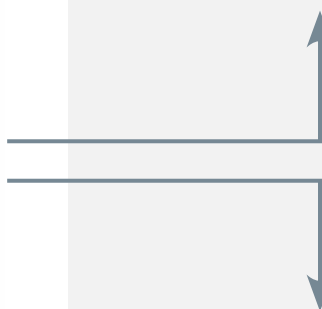
- **blok z silnikiem** (wspólny do wszystkich modeli robotów wielofunkcyjnych)
- **głowica szatkownicy do warzyw** (dwa modele do wyboru)
- **zbiornik kutra-emulgatora** (do wyboru dwie pojemności – 5,5 lub 8 litrów)





BŁOK 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 WARZYN

- Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą szerokiej gamy tarcz i krętek dostępnych jako OPCJA
- możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana z odlewu aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywniej 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 502-503**



Wybierz zestaw odpowiedni do swoich potrzeb!



**TWÓJ
ZYSK**

**2
LATA
GWARANCJI**

NEW!

NEW!

NEW!

NEW!

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	9 499,-	10 699,-	10 999,-	11 999,-





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)



Niezwykłe skuteczne i wydajne

umożliwią krojenie, mielenie, mieszanie i gnienie dowolnego produktu w kilka sekund. Można je uzupełnić o ząbkowane (szeregowo), gładkie lub perforowane noże w zależności od potrzeb



Bezpieczeństwo

dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokryw
– po zdjęciu pokryw i/lub naczynia silnik automatycznie wyłącza się



NEW!





Miksery ręczne

Nowa seria nowoczesnych mikserów ręcznych Sammic serii XM to urządzenia zaprojektowane z myślą o każdym szczególe, przeznaczone dla profesjonalistów do pracy ciągłej.



**Rafał Sajur radzi:
Doradca Kulinaryny
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 silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym.
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na błacie 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				259,-
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			269,-
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			349,-
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			409,-
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	639,-
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			399,-
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			429,-
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			489,-
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	599,-
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			499,-
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			559,-
3030686	3030684	ubijające	300		80	od 2 do 60	od 200 do 1800	1 199,-
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			1 029,-
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			1 169,-



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)

zmiennie
od 1 500 do 15 000

zmiennie
od 1 500 do 15 000

zmiennie
od 1 500 do 15 000

stałe
12 000

Ø ostony 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

669,-

879,-

1 499,-

1 299,-



NEW!



3030676

mikser ręczny
z ramieniem miksującym
i wymienną ramieniem
ubijającym MB-31

napęd
końcówka miksująca
końcówka ubijająca

30 l
lub do 50 jaj

614

306
(zanurzenie maks.
do około 260 mm)

zmiennie
od 1 500 do 12 000

98

570/230

<80

1 899,-



3030684

mikser ręczny
z ramieniem
miksującym XM-51

napęd
końcówka miksująca

80 l

760

420
(zanurzenie maks.
do około 370 mm)

stałe
12 000

98

570/230

4,65

<80

1 519,-



3030691

mikser ręczny
z ramieniem miksującym
i wymienną ramieniem
ubijającym MB-51

napęd
końcówka miksująca
końcówka ubijająca

80 l
lub do 60 jaj

760

420
(zanurzenie maks.
do około 370 mm)

zmiennie
od 1 500 do 12 000

98

570/230

<80

2 339,-



3030717

mikser ręczny
z ramieniem
miksującym XM-71

napęd
końcówka miksująca

200 l

880

540
(zanurzenie maks.
do około 490 mm)

stałe
12 000

123

750/230

4,57

<80

2 199,-



3030718

mikser ręczny
z ramieniem
miksującym XM-72

napęd
końcówka miksująca

250 l

970

630
(zanurzenie maks.
do około 580 mm)

stałe
12 000

123

750/230

<80

2 339,-



WILK DO MIĘSA DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO 280 KG/H

10%
TWÓJ
ZYSK

2
LATA
GWARANCJI

- Ciekawe rozwiązanie dla klienta, który sam chce zdecydować 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 ślimak oraz sitko z otworkami $\phi 6$ mm. Różnią się natomiast nożem, który może mieć krawędzie tnące z jednej strony albo z dwóch.

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

10%
TWÓJ
ZYSK

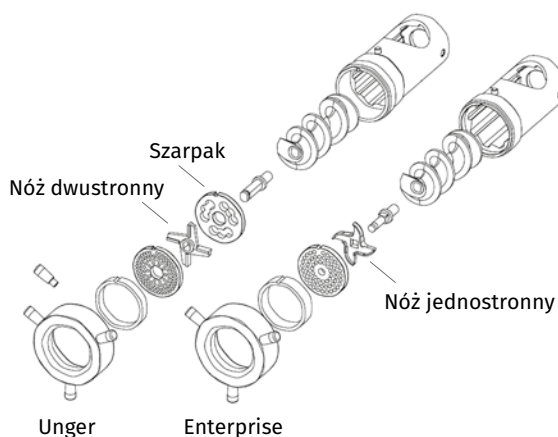
kod	mm	V	W	cena
1050210	310x440x(H)480	230	740	4 599,-



1050210

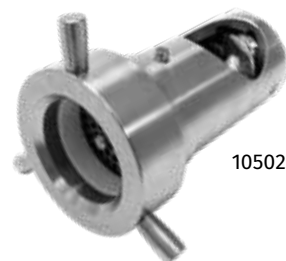
GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
 - Ślimak
 - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
 - Sitko z otworkami $\phi 6$ mm, o całkowitej średnicy 82 mm
 - Napęd oraz dodatkowe sitka zamawiać osobno



10%
TWÓJ
ZYSK

kod	typ	mm	waga (kg)	cena
1050215	Enterprise jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	1 799,-
1050216	Unger podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	1 899,-



1050215

SITKO DO WILKA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI

10%
TWÓJ
ZYSK

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	cena
2051051	3	82	169,-
2051014	4,5	82	119,-
2051052	6	82	119,-
2051053	8	82	99,-



2051014

SOKOWIRÓWKA

- Silnik chłodzony powietrzem dla ciągłej i wydajnej pracy
- Elektronicznie sterowana prędkość do 6300 obr./min
- Specjalnie zaprojektowane pokrywy pojemnika na miąższ zapobiegające zatykaniu się urządzenia
- System automatycznego wyrzucania miąższu wpływa na wydłużenie czasu pracy urządzenia
- Pojemność pojemnika na miąższ: 3 ¼ l
- Przetłącznik turbo zwiększający czasowo obroty umożliwia również czyszczenie koszyka i równoważy możliwe wibracje
- Łatwość użytkowania i czyszczenia
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów
- Blokada bezpieczeństwa wyłączająca obroty przy zdjętej pokrywie
- Korpus silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- Mocny koszyk
- Waga: 5 kg

**TWÓJ
ZYSK**

**2
LATA
GWARANCJI**

kod	mm	V	W	cena
5410000	205x310x(H)360	230	240	1 709,-



5410000

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
- Ostrona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub ostrona 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, różga



Zobacz film

**TWÓJ
ZYSK**

**2
LATA
GWARANCJI**

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	3 799,-

1500170



Wyposażenie standardowe:



różga



hak



mieszadło płaskie

kod		cena
2502308	Hak do miksera planetarnego	599,-
2502340	Mieszadło płaskie do miksera planetarnego	289,-
2509553	Różga do miksera planetarnego	699,-
2502305	Dodatkowa dzieża 5 l	379,24

**TWÓJ
ZYSK**



MIKSERY PLANETARNE WOLNOSTOJĄCE – SERIA BE

- Profesjonalne miksery do przygotowywania ciasta na chleb, butki, 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 czasowej 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 miska
- Łatwy w utrzymaniu i do naprawy
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, różga



Zobacz film

1500280



Wyposażenie standardowe:



różga



hak



mieszadło płaskie



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
maksymalna 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	7 799,-	13 099,-	14 999,-	19 999,-
AKCESORIA				
kod	2509494	2509495	2509564	2509497
	dzieża 10 l	dzieża 20 l	dzieża 30 l	dzieża 40 l
cena	549,-	789,-	1 399,-	1 599,-

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	1 899,-
1500296	Zestaw redukcyjny do miksera BM-30: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	2 299,-
1500242	Zestaw redukcyjny do miksera BM-40: dzieża o poj. 20 l plus 3 narzędzia	2 599,-



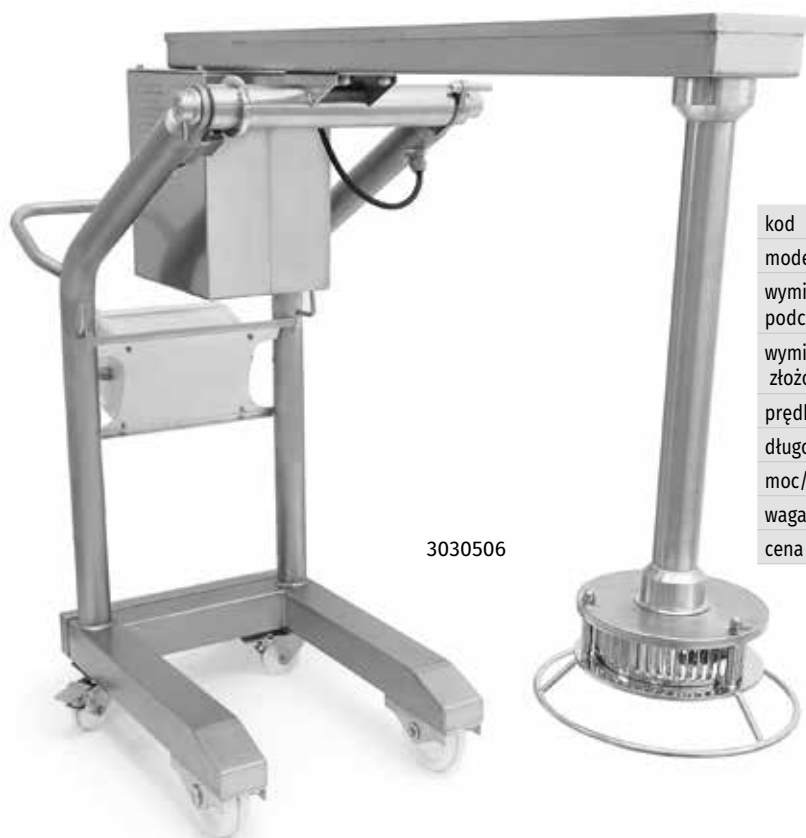
MIKSER TURBO TRX-22

- 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 wymiennymi sitami miksującymi



Zobacz film



3030506

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	21 299,-



3 opcjonalne i łatwo wymienne
sita miksujące (sita się nie obracają)

AKCESORIA

kod		cena
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22 Miksowanie składników włóknistych	689,-
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22 Uniwersalna	689,-
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22 Do miksowania precyzyjnego	689,-



MASZYŃKA 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

kod	wydajność (kg/h)	mm	cena
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	1 099,-
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		249,-
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		249,-
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		249,-



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 węgla silikonu (certyfikacja NSF)
- 2 lub 3 elementy ściernie 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 hałas: 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	6 999,-	8 099,-	12 899,-

AKCESORIA

kod		cena
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	899,-
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	999,-
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	199,-
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	299,-
2009415	Element boczny ścierny do PI-30	369,-
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	899,-
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	2 099,-
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	2 499,-
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	1 399,-



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 hałas: ok. 70 dB

kod	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	mm	W/V	cena
1000565	5	80-100	333x367x(H)490	300/400	4 755,-

AKCESORIA

kod		cena
2003899	Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5	899,-
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	899,-



1000565



2009224

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



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	10 999,-



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SERIA SE

- Pakowarki próżniowe SE pozwalają na przedłużenie czasu przechowywania produktów spożywczych oraz zmniejszenie wymiarów opakowania produktów niespożywczych
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch oraz bezprzewodowe, podwójne listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań (Modele serii SE-5xx, SE-6xx, SE-8xx wyposażone w dwie listwy zgrzewające)
- Listwy zgrzewające wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu
- Specjalny czujnik kontrolujący parametry próżni
- Program „odsysania etapami” przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- Układ bezpieczeństwa z zabezpieczeniem maksymalnego czasu działania lub błędu próżni
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy wskazujący na konieczność wymiany oleju
- Model homologowany przez NSF: gwarancja bezpieczeństwa i higieny
- Poziom hałas: 75 dB



Listwy zgrzewające

wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu



Czytelny i intuicyjny panel sterowania



1140642



1140650



1140680



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

kod	1140622	1140628	1140636	1140642
model	SE-206	SE-310	SE-416	SE-520
wymiary zewnętrzne	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	6 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	80 kg
cena	6 899,-	8 669,-	10 999,-	15 599,-

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	24 099,-	24 099,-	25 299,-	25 299,-

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	31 099,-	31 099,-	31 399,-	36 599,-	36 599,-	36 899,-

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE SERIA SENSOR ULTRA



- Linia pakowarek próżniowych SENSOR ULTRA dzięki wbudowanemu czujnikowi pozwala na pełną kontrolę próżni podczas procesu pakowania. Wszystkie parametry są wyświetlane na bieżąco na 3,9", kolorowym ekranie LCD
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości (nie dotyczy modeli serii 6000)
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch oraz bezprzewodowe, podwójne listwy grzewcze ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z materiału odpornego na zadrapania i rozpryskiwanie się płynów
- Możliwość zapisania do 25 programów z możliwością blokady trybu
- Funkcja pakowania produktów delikatnych, kontrolowana za pomocą czujników
- Funkcja marynowania produktów
- System „wykrywania punktu parowania” przeznaczony do zup, owoców, czerwonych mięs itp., automatycznie zatrzymujący proces odsysania zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię unikając rozlania płynów w komorze
- Wszystkie modele wyposażone w zawór umożliwiający stopniowy wlot powietrza do komory oraz progresywną dekompresję
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności

- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy pozwalający na ustalenie terminu wymiany oleju
- Poziom hałas: 75 dB
- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu (modele z serii 6000 posiadają 4 płyty w zestawie)

DODATKOWE FUNKCJE

- System grzewania „PLUS” pozwala na zwiększenie mocy elektrycznej koniecznej do zgrzania torebek metalowych (np. aluminiowych)
- System bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją
- Możliwość pakowania w zewnętrznym pojemniku próżniowym
- System wydruku etykiet, pozwala na podłączenie do drukarki z etykietami samoprzylepnymi, odpornymi na ujemne temperatury. Tekst etykiety wprowadzamy za pośrednictwem urządzeń mobilnych połączonych do pakowarki przez Bluetooth
- Opcjonalny układ wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed powstawaniem bakterii, zmniejsza ryzyko uszkodzenia delikatnych produktów oraz poprawia ich wygląd
- **W sprawie wyceny dodatkowych funkcji skontaktuj się z przedstawicielem**



1140790



Zobacz film



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 300, 400 I 500

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140742	1140772	1140790
model	SU-316	SU-420	SU-520
wymiary zewnętrzne	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 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	80 kg
cena	9 979,-	12 499,-	15 999,-



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 600

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu



1140817

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 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/400 V	1100 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena	25 209,-	25 209,-	26 499,-	26 499,-



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 800

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu



1140881

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 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/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	32 299,-	32 299,-	32 599,-	37 699,-	37 699,-	37 999,-



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000

- Dwukomorowa pakowarka
- W zestawie 4 płyty wypełniające wykonane z poliwęglanu
- Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej



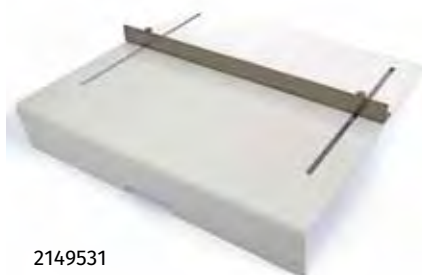
kod	1141030	1141050
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m³/h	155 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
cena	56 899,-	68 699,-

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	303,24
2149020	Seria 400/500	303,24
2149074	Seria 600	303,24
2141798	Seria 800	303,24



2149531



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



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	12 999,-
1370042	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	230	1208	633x791x(H)778	130	19 999,-
1370046	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	400	1208	633x791x(H)778	130	19 199,-
1370044	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	22 469,-
1370048	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	21 899,-

AKCESORIA

kod		cena
2379015	Zestaw przednich kółek do pakowarek wolnostojących – 2 szt.	1 099,-
976562	Granulat do polerek 3 kg Rental	89,-



976562





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 3-komorowe,
- 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 taśmowe (przelotowe) również możemy piętrować, dzięki czemu nie zajmują wiele miejsca w kuchni.

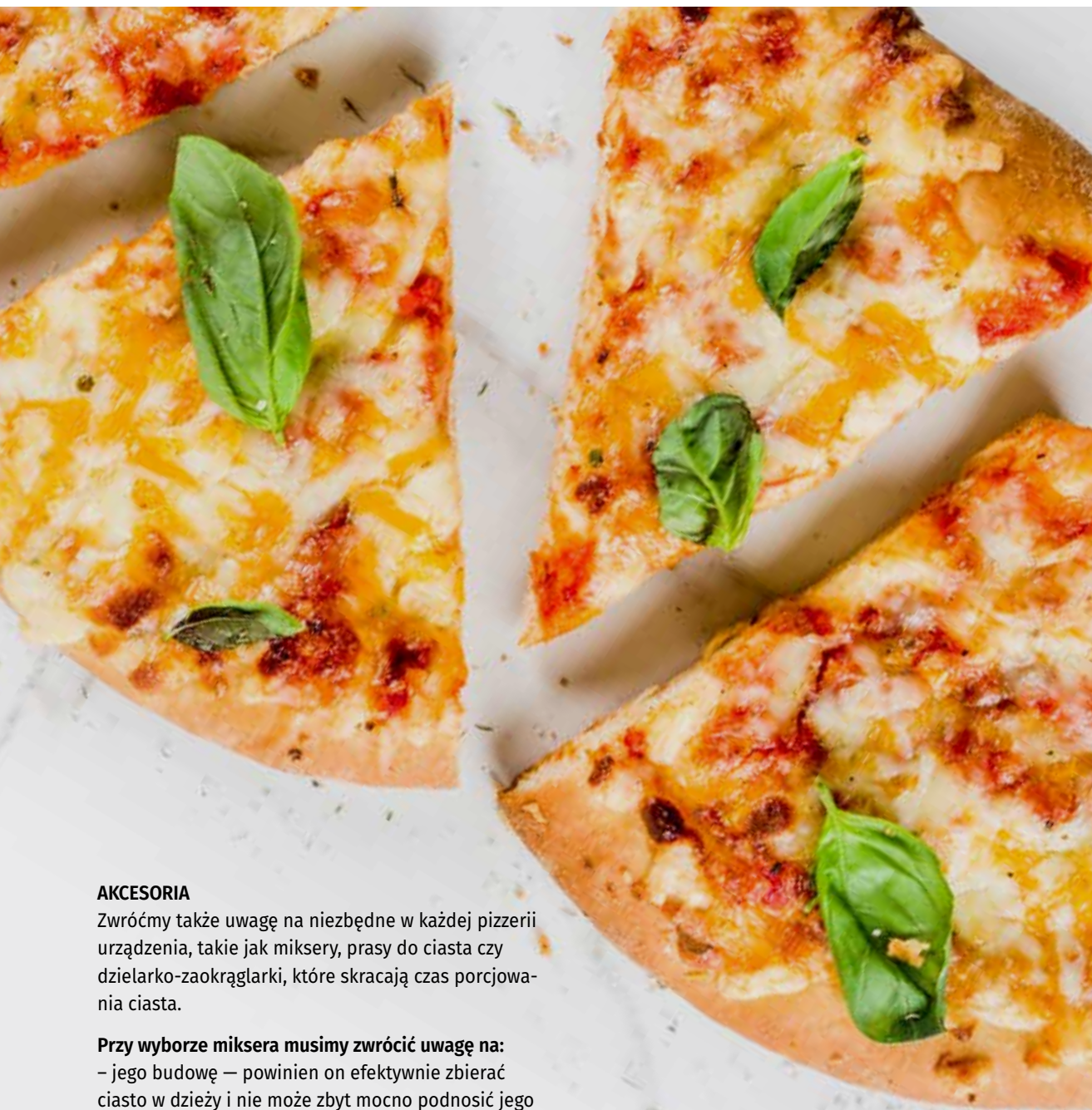
Wybierając odpowiedni piec, zwróćmy uwagę na takie parametry jak, np.

- 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 taśmowe. 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 podpiekają nam ciasto i pozostawiają w zadanym formacie.

Investując w dobry piec, czerpiemy wymierne korzyści. Podnosimy jakość produktu, poprawiamy warunki pracy, oraz zwiększamy wydajność. Finalnie więcej też zarabiamy.





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.

Pieczę 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 piekarnik natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: oszczędność energii i 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 cieką skórą, 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 rzemieślniczych umiejętności oraz inteligentnego sterowania wraz z opatentowanymi blachami oznacza, że można utrzymać idealną wilgotność do przygotowywania i wypiekania pizzy bez przerw.



Cool-Around® Technology

Oddawane ciepło jest redukowane do minimum dzięki ekskluzywnemu opatentowanemu systemowi izolacji Cool-Around Technology®. Całe ciepło wytwarzane przez piec jest faktycznie wykorzystywane do pieczenia, zapewniając maksymalną efektywność energetyczną: ciepło jest utrzymywane w komorze pieczenia, można dotykać zewnętrznej powierzchni pieca bez ryzyka oparzenia.

Korzyści: Świetna żywotność, maksymalne bezpieczeństwo.



Power-Cleaning® System

Automatyczny System czyszczący (pyroliza)

Korzyści: Maksymalna żywotność użytkowania urządzenia, oszczędność czasu.





MFNEAPOLIS6
Leasing już od
1200 PLN
za miesiąc* netto

* Przewidywana rata leasingu

Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup

Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu

Przedstawione dane nie są 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 BISOIT 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. przez przyjście 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 powłoką 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
- zastawiany 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





zamiast pieca opalanego drewnem





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 do 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 możliwości 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

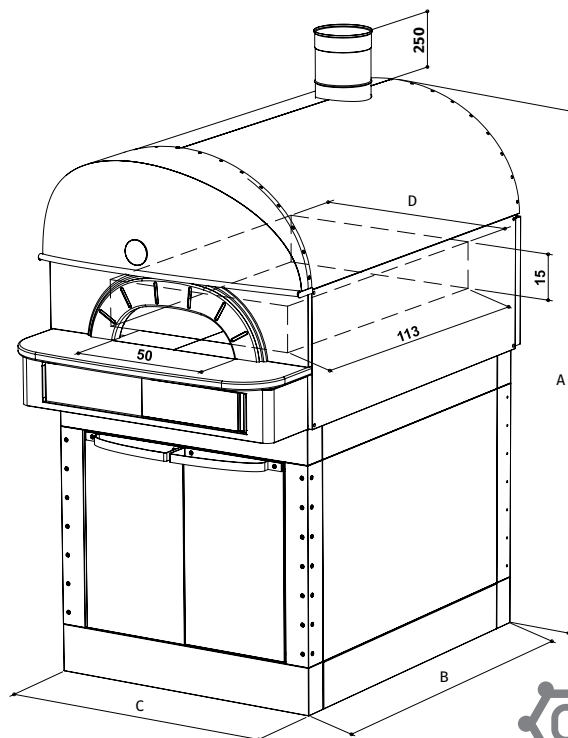
 Konieczność montażu reduktora oparów i filtrów do zainstalowania pieca opalanego drewnem

 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



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	79 745,-	105 262,-
CENA GRAFEN	PLN	62 999,-	79 999,-

Piec składa się z komponentów, które łatwo transportować i montować

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%



Wersja ICON

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 piekarnikiem 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 piekarnika, 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 ciepłą: ciepło przepływa szybciej i jest optymalnie rozprawdane 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

serieS 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.

serieS 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 uchwyty drzwí 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. Zdemontowana osłona zakrywająca koła poprawia estetykę i ujednolica wygląd pieca. Jednocześnie 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 dotożeniu nawilżacza komory, urządzenie zapewnia dużą swobodę użytkowania i eksperymentowania. Ponadto serieS 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 piekarnik natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.



Power-Cleaning® System

Automatyczny System czyszczący (pyroliza)

Korzyści: Maksymalna żywotność użytkowania urządzenia, oszczędność czasu.



Cool-Around® Technology

Oddawane ciepło jest redukowane do minimum dzięki ekskluzywnemu opatentowanemu systemowi izolacji Cool-Around Technology®. Całe ciepło wytwarzane przez piec jest faktycznie wykorzystywane do pieczenia, zapewniając maksymalną efektywność energetyczną: ciepło jest utrzymywane w komorze pieczenia, można dotykać zewnętrznej powierzchni pieca bez ryzyka oparzenia.

Korzyści: Świetna żywotność, maksymalne bezpieczeństwo operatora 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

Umożliwia dostosowanie optymalnej równowagi mocy między przednią i tylną częścią pieca. Idealne pieczenie 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® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stałe 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.



Remote-Master® Technology

Zintegrowany moduł Wi-Fi, który umożliwia aktualizację oprogramowania, wdrażanie treści i wysyłanie poufnych parametrów do centrali.

Korzyści: łatwe zdalne zarządzanie i funkcja autodiagnostyki.



Split-Booster® Technology

Umożliwia dostosowanie optymalnej równowagi mocy między przednią i tylną częścią pieca. Idealne pieczenie nawet przy częstym otwieraniu drzwi pieca.

Korzyści: Jednorodność pieczenia. Idealne efekty bez konieczności obracania produktu.



Personalizacja

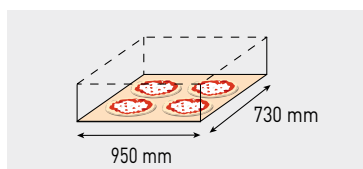
seriaS najbardziej zaawansowany technologicznie piec na świecie, będący synonimem innowacji i zrównoważonego rozwoju jest teraz również najbardziej konfigurowalny:

dzięki różnym możliwościom personalizacji w zależności od potrzeb użytkownika, możliwe są **4 miliony kombinacji**.

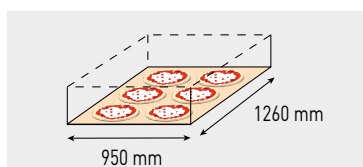
Od rodzaju podłoża do pieczenia, wysokości komory piekarniczej, liczby komór i technologii ich budowy: specyficznej dla pizzy, chleba lub ciasta. Ponadto do wyboru są dwa różne wykończenia – STALOWE lub ICON, typ okapu i inne akcesoria.



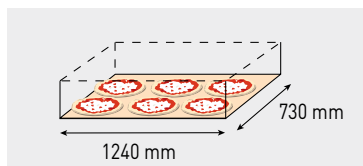
4 rozmiary



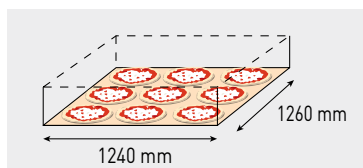
950x730 mm



950x1260 mm

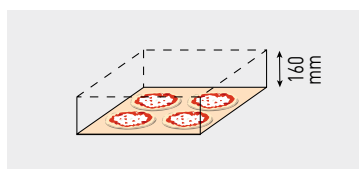


1240x730 mm

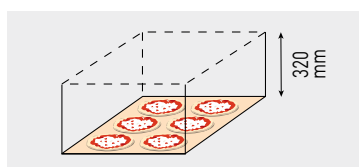


1240x1260 mm

2 wysokości komory



950x730 mm



950x1260 mm

4 powierzchnie pieczenia



Cegła szamotowa



Stalowa powierzchnia



Kamień do piekarnictwa



Cała komora wyłożona cegłą szamotową



3 specjalne elementy grzewcze



Standardowy wielofunkcyjny



Specjalny do pieczenia pizzy na blachach



Specjalny dla wyrobów cukierniczych i produktów na zakwasie

2 rodzaje otwierania drzwi



Otwieranie w górę



Standardowe

2 rodzaje nawilżacza



1 600 kW



3 200 kW





okap

komora
wys. 160 mm

komora rozrostu
wys. 900 mm



Piec jednokomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=900 mm

-20%

MFSI100ML	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA	53 249,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	42 599,-
			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	58 249,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	46 599,-
			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	55 749,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	44 599,-
			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	61 999,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	49 599,-
			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

-24%

MFSI100MLH	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA	62 630,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	47 599,-
			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	69 209,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	52 599,-
			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	65 788,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	49 999,-
			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	73 157,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	55 599,-
			moc/napięcie	1x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V		

* okap





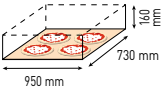
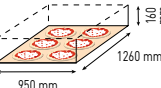
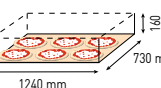
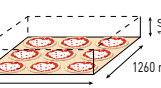
okap

komora
wys. 160 mm

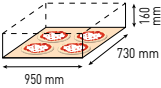
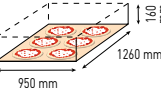
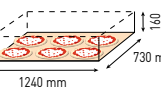
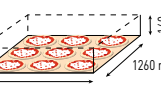
komora
wys. 160 mm

komora rozrostu
wys. 900 mm

Piec dwukomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=900 mm

MFSI100DL	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1945 mm	-28%	CENA FABRYCZNA	98 609,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm		CENA GRAFEN	70 999,-
			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	108 332,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm		CENA GRAFEN	77 999,-
			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	104 165,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm		CENA GRAFEN	74 999,-
			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	115 276,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm		CENA GRAFEN	82 999,-
			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

MFSI100DLH	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1945 mm	-30%	CENA FABRYCZNA	109 427,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm		CENA GRAFEN	76 599,-
			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	119 999,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm		CENA GRAFEN	83 999,-
			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	115 141,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm		CENA GRAFEN	80 599,-
			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	127 999,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm		CENA GRAFEN	89 599,-
			moc/napięcie	2x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V			

* okap





okap

komora
wys. 160 mm

komora
wys. 160 mm

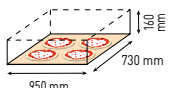
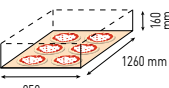
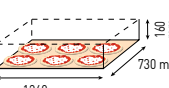
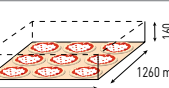
komora
wys. 160 mm

komora rozrostu
wys. 900 mm



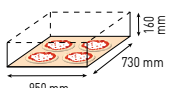
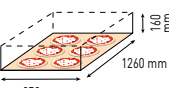
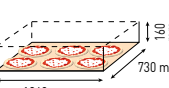
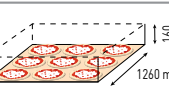
Piec trzykomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=700 mm

-20%

MFSI100TL	3x 	wym.zew.	1370x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA	123 749,-
		wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	98 999,-
		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	136 249,-
		wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	108 999,-
		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	130 749,-
		wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	104 599,-
		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	144 999,-
		wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	115 999,-
		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

-23%

MFSI100TLH	3x 	wym.zew.	1370x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA	135 064,-
		wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	103 999,-
		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	148 830,-
		wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	114 599,-
		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	142 856,-
		wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	109 999,-
		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	158 440,-
		wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	121 999,-
		moc/napięcie	3x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V		

* okap



Opcje

	cena
Drzwi komory otwierane do góry do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	w cenie
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	w cenie
Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	w cenie
Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	4 399,-
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	4 999,-
Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca SI120, SI125	5 999,-
Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	859,-



PIEC JEDNOKOMOROWY Z OKAPEM I BAZĄ – MFS100M

Leasing już od
620 PLN netto
za miesiąc*



PIEC DWUKOMOROWY Z OKAPEM I BAZĄ – MFS1100D

Leasing już od
1150 PLN netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu

Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup

Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu

Przedstawione dane nie są ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego





okap

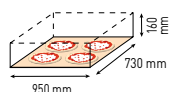
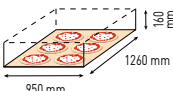
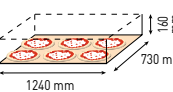
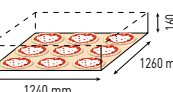
komora
wys. 160 mm

baza



do
-33%

Piec jednokomorowy z okapem i bazą

MFS100M	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA	37 985,-
			MFS105M	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	30 999,-
			MFS120M	1x 9 kW / 400 V		
MFS105M	1x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA	44 999,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	35 999,-
			moc/napięcie	1x 13,2 kW / 400 V		
MFS120M	1x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA	48 605,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	32 999,-
			moc/napięcie	1x 12 kW / 400 V		
MFS125M	1x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA	54 940,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	36 999,-
			moc/napięcie	1x 17,3 kW / 400 V		

* okap





okap

komora
wys. 160 mm

komora
wys. 160 mm

baza



Piec dwukomorowy z okapem i bazą

MFS100D	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA CENA GRAFEN	do -32% 82 679,- 55 999,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm		
			moc/napięcie	2x 9 kW / 400 V		
MFS105D	2x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA CENA GRAFEN	85 332,- 63 999,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm		
			moc/napięcie	2x 13,2 kW / 400 V		
MFS120D	2x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA CENA GRAFEN	73 535,- 58 999,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm		
			moc/napięcie	2x 12 kW / 400 V		
MFS125D	2x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA CENA GRAFEN	91 298,- 66 999,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm		
			moc/napięcie	2x 17,3 kW / 400 V		

* okap





okap

komora
wys. 160 mm

komora
wys. 160 mm

komora
wys. 160 mm

baza



do
-23%

Piec trzykomorowy z okapem i bazą

MFS100T	3x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA	99 815,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	77 999,-
			moc/napięcie	3x 9 kW / 400 V		
MFS105T	3x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA	119 479,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	91 999,-
			moc/napięcie	3x 13,2 kW / 400 V		
MFS120T	3x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA	106 565,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	84 999,-
			moc/napięcie	3x 12 kW / 400 V		
MFS125T	3x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA	120 213,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	92 999,-
			moc/napięcie	3x 17,3 kW / 400 V		

* okap



Podstawy



serieS
EVOLUTION

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	do -32%	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	MFS100S60	600 mm			
		MFS100S80	800 mm	5 130,-		3 499,-
		MFS100S95	950 mm			
		MFS105S60	600 mm			
		MFS105S80	800 mm	5 427,-		3 799,-
		MFS105S95	950 mm			
		MFS120S60	600 mm			
		MFS120S80	800 mm	5 292,-		3 699,-
		MFS120S95	950 mm			
		MFS125S60	600 mm			
		MFS125S80	800 mm	5 641,-		4 199,-
		MFS125S95	950 mm			
	Podstawa z przewodnikami na kołach	MFS100SP60	600 mm			
		MFS100SP80	800 mm	6 485,-		4 899,-
		MFS100SP95	950 mm			
		MFS105SP60	600 mm			
		MFS105SP80	800 mm	6 709,-		5 099,-
		MFS105SP95	950 mm			
		MFS120SP60	600 mm			
		MFS120SP80	800 mm	6 633,-		4 999,-
		MFS120SP95	950 mm			
		MFS125SP60	600 mm			
		MFS125SP80	800 mm	7 178,-		5 499,-
		MFS125SP95	950 mm			
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFS100SL60	600 mm	10 841,-		8 399,-
		MFS100SL80	800 mm			
		MFS105SL60	600 mm	11 557,-		8 899,-
		MFS105SL80	800 mm			
		MFS120SL60	600 mm	11 167,-		8 599,-
		MFS120SL80	800 mm			
		MFS125SL60	600 mm	12 762,-		9 699,-
		MFS125SL80	800 mm			
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	MFS100SLHUM60	600 mm	18 427,-		12 899,-
		MFS100SLHUM80	800 mm			
		MFS105SLHUM60	600 mm	20 284,-		14 199,-
		MFS105SLHUM80	800 mm			
		MFS120SLHUM60	600 mm	19 177,-		13 999,-
		MFS120SLHUM80	800 mm			
		MFS125SLHUM60	600 mm	21 427,-		14 999,-
		MFS125SLHUM80	800 mm			

Opcje

	cena
Drzwi komory otwierane do góry do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	w cenie
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	w cenie
Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	w cenie
Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	4 399,-
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	4 999,-
Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca SI120, SI125	5 999,-
Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	859,-



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 intuitywnym 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.



Cool-Around® Technology

Oddawane ciepło jest redukowane do minimum dzięki ekskluzywnemu opatentowanemu systemowi izolacji Cool-Around Technology®. Całe ciepło wytwarzane przez piec jest faktycznie wykorzystywane do pieczenia, zapewniając maksymalną efektywność energetyczną: ciepło jest utrzymywane w komorze pieczenia, można dotykać zewnętrznej powierzchni pieca bez ryzyka oparzenia.

Korzyści: Świetna żywotność, maksymalne bezpieczeństwo operatora i oszczędność energii.



Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja zmniejszająca zużycie energii, do stosowania podczas przerw w pracy. Jeden przycisk pozwala na natychmiastowe przywrócenie pieca do normalnego trybu pracy.

Korzyści: Oszczędność energii i redukcja kosztów.

Maksymalna temperatura 450°C

serieP
TRADITION



OKAP

Mocne grzałki wewnątrz
płyt szamotowych

Cała komora wyłożona szamotem

Idealne odwzorowanie efektu
pieca opalanego drewnem

Prosta, intuicyjna obsługa

Możliwość nastawienia autostartu
pieca na kolejny dzień

Utrzymuje temperaturę nawet
przy wielokrotnym otwieraniu
i zamykaniu drzwi

BAZA

Perforowany szamot gwarantujący
doskonałą cyrkulację powietrza
pod pizzą

Bezawaryjna konstrukcja
niezmienna od lat 70-tych

Obudowa ze stali nierdzewnej
w nowoczesnym wydaniu

Perfekcyjna izolacja cieplna pieca

Komora rozrostu (opcja)

przykładowy zestaw

PIZZA CONCEPT



Standardowe uchwyty do drzwi



Uchwyty do drzwi wersja długa
(opcja)



Komora w całości wykonana
z cegły szamotowej



Grzałki wewnątrz szamotu





okap

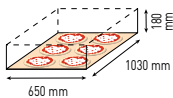
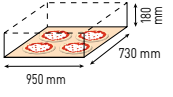
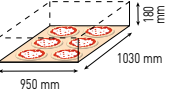
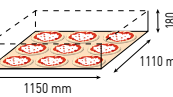
komora
wys. 180 mm

baza



do
-23%

Piec jednokomorowy Amalfi z okapem i bazą

MFAMALFIAM	1x		wym.zew.	1020x1400(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA	31 415,-
			wym. komory	650x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	24 999,-
			moc/napięcie	1x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFIBM	1x		wym.zew.	1320x1100(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA	32 180,-
			wym. komory	950x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	24 999,-
			moc/napięcie	1x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFICM	1x		wym.zew.	1320x1400(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA	37 674,-
			wym. komory	950x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	28 999,-
			moc/napięcie	1x 9,6 kW / 400 V		
MFAMALFIDM	1x		wym.zew.	1520x1480(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA	44 372,-
			wym. komory	1150x1110x(H)180 mm	CENA GRAFEN	34 999,-
			moc/napięcie	1x 12,6 kW / 400 V		

* okap





okap

komora
wys. 180 mm

komora
wys. 180 mm

baza



Piec dwukomorowy Amalfi z okapem i bazą

MFAMALFIAD	2x		wym.zew.	1020x1400(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	56 165,-
			wym. komory	650x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	43 999,-
			moc/napięcie	2x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFIBD	2x		wym.zew.	1320x1100(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	57 605,-
			wym. komory	950x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	43 999,-
			moc/napięcie	2x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFICD	2x		wym.zew.	1320x1400(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	61 475,-
			wym. komory	950x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	48 999,-
			moc/napięcie	2x 9,6 kW / 400 V		
MFAMALFIDD	2x		wym.zew.	1520x1480(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	79 319,-
			wym. komory	1150x1110x(H)180 mm	CENA GRAFEN	58 999,-
			moc/napięcie	2x 12,6 kW / 400 V		

* okap



do cen należy doliczyć VAT 23%





okap

komora
wys. 160 mm

komora
wys. 160 mm

komora
wys. 160 mm

baza



do
-24%

Piec trzykomorowy Amalfi z okapem i bazą

MFAMALFIAT	3x		wym. zew.	1020x1400(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	80 915,-
			wym. komory	650x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	62 999,-
			moc/napięcie	3x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFIBT	3x		wym. zew.	1320x1100(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	83 030,-
			wym. komory	950x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	62 999,-
			moc/napięcie	3x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFICT	3x		wym. zew.	1320x1400(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	88 700,-
			wym. komory	950x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	69 999,-
			moc/napięcie	3x 9,6 kW / 400 V		
MFAMALFIDT	3x		wym. zew.	1520x1480(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	114 266,-
			wym. komory	1150x1110x(H)180 mm	CENA GRAFEN	84 999,-
			moc/napięcie	3x 12,6 kW / 400 V		

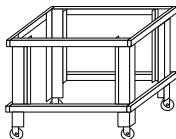
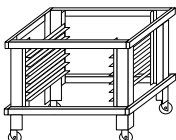
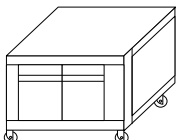
* okap





serieP
TRADITION

Podstawy

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN do -30%
	Podstawa na kołach	MFAMALFIAS60	600 mm		
		MFAMALFIAS80	800 mm	4 968,-	3 499,-
		MFAMALFIAS95	950 mm		
		MFAMALFIBS60	600 mm		
		MFAMALFIBS80	800 mm	4 968,-	3 499,-
		MFAMALFIBS95	950 mm		
		MFAMALFICS60	600 mm		
		MFAMALFICS80	800 mm	5 400,-	3 799,-
		MFAMALFICS95	950 mm		
		MFAMALFIDS60	600 mm		
		MFAMALFIDS80	800 mm	6 107,-	4 599,-
		MFAMALFIDS95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kołach	MFAMALFIASP60	600 mm		
		MFAMALFIASP80	800 mm	5 445,-	4 099,-
		MFAMALFIASP95	950 mm		
		MFAMALFIBSP60	600 mm		
		MFAMALFIBSP80	800 mm	6 300,-	4 999,-
		MFAMALFIBSP95	950 mm		
		MFAMALFICSP60	600 mm		
		MFAMALFICSP80	800 mm	6 300,-	4 999,-
		MFAMALFICSP95	950 mm		
		MFAMALFIDSP60	600 mm		
		MFAMALFIDSP80	800 mm	7 623,-	5 799,-
		MFAMALFIDSP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFAMALFIASL80	800 mm	11 088,-	8 399,-
		MFAMALFIBSL80	800 mm	10 170,-	7 999,-
		MFAMALFICSL80	800 mm	12 690,-	8 999,-
		MFAMALFIDSL80	800 mm	14 720,-	10 999,-

Opcje

	cena
Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca AMALFI A-B-C-D	959,-



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 dwójgim 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 ciepłą: 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.



Cool-Around® Technology

Oddawane ciepło jest redukowane do minimum dzięki ekskluzywnemu opatentowanemu systemowi izolacji Cool-Around Technology®. Całe ciepło wytwarzane przez piec jest faktycznie wykorzystywane do pieczenia, zapewniając maksymalną efektywność energetyczną: ciepło jest utrzymywane w komorze pieczenia, można dotykać zewnętrznej powierzchni pieca bez ryzyka oparzenia.

Korzyści: Świetna żywotność, maksymalne bezpieczeństwo operatora i oszczędność energii.



Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja zmniejszająca zużycie energii, do stosowania podczas przerw w pracy. Jeden przycisk pozwala na natychmiastowe przywrócenie pieca do normalnego trybu pracy.

Korzyści: Oszczędność energii i redukcja kosztów.



Maksymalna temperatura 450°C

serieP
TRADITION

OKAP

Prosta, intuicyjna obsługa

Timer informujący o zakończeniu procesu wypieku

Możliwość nastawienia autostartu pieca na kolejny dzień

Dodatkowa opcja: komora wys. 30 cm

Perforowany szamot gwarantujący doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą

Dwa rodzaje podkładu do wyboru: stalowy perforowany lub z szamotu

BAZA

Bezawaryjna konstrukcja niezmienna od lat 70-tych

Obudowa ze stali nierdzewnej w nowoczesnym wydaniu

Perfekcyjna izolacja cieplna pieca

Komora rozrostu (opcja)

przykładowy zestaw

PIZZA CONCEPT



Standardowe uchwyty do drzwi



Uchwyty do drzwi wersja długa (należy wskazać przy składaniu zamówienia)



Elektroniczny system Moretti Forni

POJEMNOŚĆ BLACH 600X400

P60E



2 blachy
600x400

P80E



4 blachy
600x400

P120E A



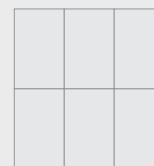
3 blachy
600x400

P120E B



4 blachy
600x400

P120E C



6 blach
600x400





okap

komora
wys. 180 mm

baza

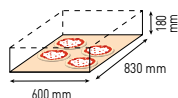


do
-26%

Elektryczny piec jednokomorowy Seria P P60-P80

MFP60M

1x



wym. zew. 970x1290(+250*)x(H)620 mm

wym. komory 600x830x(H)180 mm

moc/napięcie 1x 7,9 kW / 400 V

CENA FABRYCZNA

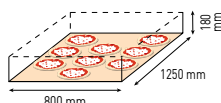
24 080,-

CENA GRAFEN

17 999,-

MFP80M

1x



wym. zew. 1170x1690(+250*)x(H)620 mm

wym. komory 800x1250x(H)180 mm

moc/napięcie 1x 11 kW / 400 V

CENA FABRYCZNA

26 915,-

CENA GRAFEN

19 999,-

* okap



okap

komora
wys. 180 mm

komora
wys. 180 mm

baza

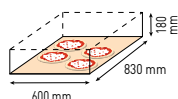


do
-24%

Elektryczny piec dwukomorowy Seria P P60-P80

MFP60D

2x



wym. zew. 970x1290(+250*)x(H)990 mm

wym. komory 600x830x(H)180 mm

moc/napięcie 2x 7,9 kW / 400 V

CENA FABRYCZNA

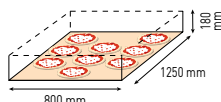
42 305,-

CENA GRAFEN

32 999,-

MFP80D

2x



wym. zew. 1170x1690(+250*)x(H)990 mm

wym. komory 800x1250x(H)180 mm

moc/napięcie 2x 11 kW / 400 V

CENA FABRYCZNA

47 255,-

CENA GRAFEN

35 999,-

* okap

Opcje

Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca P60-P80

w cenie

Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca P60-P80

4 999,-

Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P60

759,-

Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P80

959,-

Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca P60-P80

559,-



568



do cen należy doliczyć VAT 23%



okap

serieP
TRADITION

komora
wys. 160 mm


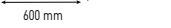
komora
wys. 160 mm

komora
wys. 160 mm

baza



Elektryczny piec trzykomorowy Serie P P60-P80

MFP60T	3x		wym. zew.	970x1290(+250*)x(H)1360 mm	CENA FABRYCZNA	60 530,-
			wym. komory	600x830x(H)180 mm	CENA GRAFEN	46 999,-
			moc/napięcie	3x 7,9 kW / 400 V		
MFP80T	3x		wym. zew.	1170x1690(+250*)x(H)1360 mm	CENA FABRYCZNA	67 595,-
			wym. komory	800x1250x(H)180 mm	CENA GRAFEN	51 999,-
			moc/napięcie	3x 11 kW / 400 V		

* okap

Podstawy

		kod	wysokość	do -27% CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	MFP60S60	600 mm		
		MFP60S80	800 mm	4 005,-	3 099,-
		MFP60S95	950 mm		
		MFP80S60	600 mm		
		MFP80S80	800 mm	4 028,-	3 199,-
		MFP80S95	950 mm		
	Podstawa z przewodnikami na kołach	MFP60SP60	600 mm		
		MFP60SP80	800 mm	4 815,-	3 699,-
		MFP60SP95	950 mm		
		MFP80SP60	600 mm		
		MFP80SP80	800 mm	4 815,-	3 799,-
		MFP80SP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFP60SL60	600 mm	8 217,-	6 299,-
		MFP60SL80	800 mm		
		MFP80SL60	600 mm		
		MFP80SL80	800 mm	9 504,-	6 999,-
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	MFP60SLHUM60	600 mm	15 593,-	11 829,-
		MFP60SLHUM80	800 mm		
		MFP80SLHUM60	600 mm		
		MFP80SLHUM80	800 mm	17 658,-	12 879,-

do cen należy doliczyć VAT 23%





okap

komora
wys. 180 mm

baza



Elektryczny piec jednokomorowy P120

MFP120AM	1x		wym. zew.	1610x1060(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA	31 280,-
			wym. komory	1240x650x(H)180 mm		
			moc/napięcie	1x 8,6 kW / 400 V		
MFP120BM	1x		wym. zew.	1610x1260(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA	33 080,-
			wym. komory	1240x850x(H)180 mm		
			moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
MFP120CM	1x		wym. zew.	1610x1660(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA	36 747,-
			wym. komory	1240x1300x(H)180 mm		
			moc/napięcie	1x 15,5 kW / 400 V		

* okap



okap

komora
wys. 180 mm

komora
wys. 180 mm

baza



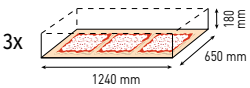
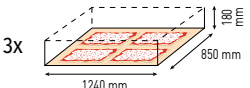
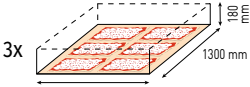
Elektryczny piec dwukomorowy P120

MFP120AD	2x		wym. zew.	1610x1060(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	56 300,-
			wym. komory	1240x650x(H)180 mm		
			moc/napięcie	2x 8,6 kW / 400 V		
MFP120BD	2x		wym. zew.	1610x1260(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	59 585,-
			wym. komory	1240x850x(H)180 mm		
			moc/napięcie	2x 9,3 kW / 400 V		
MFP120CD	2x		wym. zew.	1610x1660(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	66 312,-
			wym. komory	1240x1300x(H)180 mm		
			moc/napięcie	2x 15,5 kW / 400 V		

* okap



Elektryczny piec trzykomorowy P120

MFP120AT	3x 	wym.zew.	1610x1060(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	81 320,-
		wym. komory	1240x650x(H)180 mm	CENA GRAFEN	61 999,-
		moc/napięcie	3x 8,6 kW / 400 V		
MFP120BT	3x 	wym.zew.	1610x1260(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	86 090,-
		wym. komory	1240x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN	64 999,-
		moc/napięcie	3x 9,3 kW / 400 V		
MFP120CT	3x 	wym.zew.	1610x1660(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA	95 877,-
		wym. komory	1240x1300x(H)180 mm	CENA GRAFEN	74 999,-
		moc/napięcie	3x 15,5 kW / 400 V		

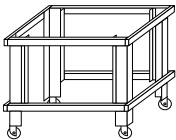
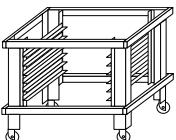
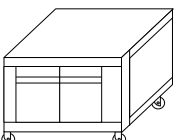
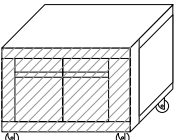
* okap



do cen należy doliczyć VAT 23%

do
-27%

Podstawy

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	MFP120AS60	600 mm		
		MFP120AS80	800 mm	4 185,-	3 299,-
		MFP120AS95	950 mm		
		MFP120BS60	600 mm		
		MFP120BS80	800 mm	4 185,-	3 299,-
		MFP120BS95	950 mm		
		MFP120CS60	600 mm		
		MFP120CS80	800 mm	4 185,-	3 299,-
	Podstawa z przewodnikami na kołach	MFP120ASP60	600 mm		
		MFP120ASP80	800 mm	5 805,-	4 399,-
		MFP120ASP95	950 mm		
		MFP120BSP60	600 mm		
		MFP120BSP80	800 mm	5 805,-	4 399,-
		MFP120BSP95	950 mm		
		MFP120CSP60	600 mm		
		MFP120CSP80	800 mm	5 805,-	4 399,-
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFP120CS95	950 mm		
		MFP120ASL80	800 mm	10 098,-	7 699,-
		MFP120BSL80	800 mm	11 336,-	8 499,-
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	MFP120CSL80	800 mm	12 474,-	9 399,-
		MFP120ASLHUM80	800 mm	17 870,-	13 499,-
		MFP120BSLHUM80	800 mm	16 965,-	12 999,-
		MFP120CSLHUM80	800 mm	17 775,-	12 999,-

Opcje

	cena
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca P120A-P120B-P120C	w cenie
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca P120A-P120B-P120C	4 999,-
Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca P120A-P120B-P120C	5 999,-
Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P120A-P120B-P120C	1 399,-
Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca P120A-P120B-P120C	799,-





ELEKTRYCZNY PIEC TAŚMOWY T64 – MFMT64E

Leasing już od

470 PLN netto

za miesiąc*

ELEKTRONICZNY DWUKOMOROWY PIEC IDECK – MFID105.65D + OKAP – MFK105.65

Leasing już od

450 PLN netto

za miesiąc*



PIZZA CONCEPT



PRASA DO CIASTA GRAFEN – 222430

Leasing już od

350 PLN netto

za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu

Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup

Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu

Przedstawione dane nie są ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego



wielopoziomowe gazowe piece do pizzy

Modułowe piece gazowe o wyjątkowej wydajności pieczenia zapewniające wysoką wydajność.

- opatentowane z możliwością piętrowania do 3 komór, które można ustawiać jedna na drugą
- 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, który 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 wytwarzane przez palnik, 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 do pieczenia (górna płyta ogniotrwała), a jedynie z dolną płytą.

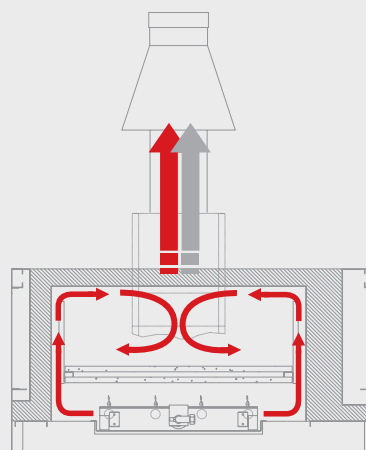




przykładowy zestaw



Elektroniczny system Moretti Forni



Ciepło emitowane przez palnik rozprowadzane jest w górę po ściankach, następnie przenika do pieczonego produktu i odprowadzane jest przez komin.





okap

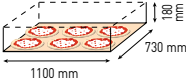
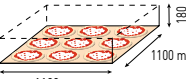
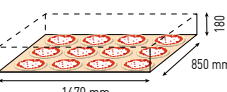
komora
wys. 180 mm

baza



Gazowy piec jednokomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

do
-35%

MFP110GAPC1	1x		wym. zew.	B21 – 1470x1230(+250*)x790 mm B11 – 1470x1230(+250*)x1530 mm	CENA FABRYCZNA	29 052,-
			wym. komory	1100x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	21 999,-
			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	34 110,-
			wym. komory	1100x1100x(H)180 mm	CENA GRAFEN	25 999,-
			moc/napięcie 1x 29 kW / 230 V			
MFP150GCPC1	1x		wym. zew.	B21 – 2000x1340(+250*)x790 mm B11 – 2000x1340(+250*)x1530 mm	CENA FABRYCZNA	50 767,-
			wym. komory	1470x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN	32 999,-
			moc/napięcie 1x 31 kW / 230 V			

* okap



okap

komora
wys. 180 mm

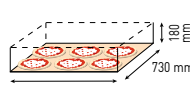
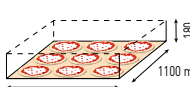
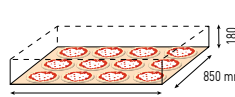
komora
wys. 180 mm

baza



Gazowy piec dwukomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

do
-35%

MFP110GAPC2	2x		wym. zew.	B21 – 1470x1230(+250*)x1280 mm B11 – 1470x1230(+250*)x2020 mm	CENA FABRYCZNA	53 762,-
			wym. komory	1100x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	39 999,-
			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	63 504,-
			wym. komory	1100x1100x(H)180 mm	CENA GRAFEN	46 999,-
			moc/napięcie 2x 29 kW / 230 V			
MFP150GCPC2	2x		wym. zew.	B21 – 2000x1340(+250*)x1280 mm B11 – 2000x1340(+250*)x2020 mm	CENA FABRYCZNA	94 757,-
			wym. komory	1470x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN	61 999,-
			moc/napięcie 2x 31 kW / 230 V			

* okap



okap

serieP
TRADITION

komora
wys. 160 mm

komora
wys. 160 mm

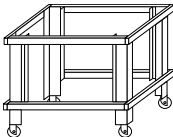
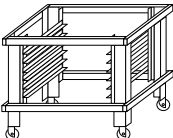
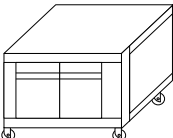
komora
wys. 160 mm

baza



Gazowy piec trzykomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

MFP110GAPC3	3x		wym.zew.	B21 – 1470x1230(+250*)x1770 mm B11 – 1470x1230(+250*)x2700 mm	CENA FABRYCZNA	78 062,-
			wym. komory	1100x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	59 999,-
			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	92 777,-
			wym. komory	1100x1100x(H)180 mm	CENA GRAFEN	69 999,-
			moc/napięcie 3x 29 kW / 230 V			
MFP150GCPC3	3x		wym.zew.	B21 – 2000x1340(+250*)x1770 mm B11 – 2000x1340(+250*)x2700 mm	CENA FABRYCZNA	126 954,-
			wym. komory	1470x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN	92 999,-
			moc/napięcie 3x 31 kW / 230 V			

Podstawy		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	<div><div>do -30%</div></div> CENA GRAFEN	* okap
	Podstawa na kołach	MFP110GAS40	400 mm	2 745,-	2 199,-	
		MFP110GAS80	800 mm			
		MFP110GAS95	950 mm			
		MFP110GBS40	400 mm	2 745,-	2 199,-	
		MFP110GBS80	800 mm			
		MFP110GBS95	950 mm			
	Podstawa z przewodnicami na kołach	MFP110GASP40	400 mm	3 825,-	2 999,-	
		MFP110GASP80	800 mm			
		MFP110GASP95	950 mm			
		MFP110GBSP40	400 mm	3 825,-	2 999,-	
		MFP110GBSP80	800 mm			
		MFP110GBSP95	950 mm			
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFP110GASL80	800 mm	10 800,-	8 399,-	
		MFP110GBSL80	800 mm	11 934,-	8 399,-	
		MFP150GSL80	800 mm	12 600,-	9 999,-	
		Podstawa zamykana na kołach		MFP150GSP40	400 mm	

do cen należy doliczyć VAT 23%



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 450 °C. Dostępne w wersjach elektronicznych i elektromechanicznych, obie łączące stal nierdzewną z matową czarną blachą. Piece iDeck mogą być modułowe 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 poszerza możliwości twojego 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.



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



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 akcesoriów 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



do
-29%

Elektroniczny jednokomorowy piec iDeck

MFID60.60M	1x		wym. zew.	850x930x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA	10 260,-
			wym. komory	610x660x(H)140 mm	CENA GRAFEN	7 399,-
			moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V		
MFID72.72M	1x		wym. zew.	990x1060x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA	12 015,-
			wym. komory	720x720x(H)140 mm	CENA GRAFEN	8 599,-
			moc/napięcie	1x 6 kW / 400 V		
MFID65.105M	1x		wym. zew.	930x1400x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA	14 805,-
			wym. komory	660x1050x(H)140 mm	CENA GRAFEN	10 599,-
			moc/napięcie	1x 7,7 kW / 400 V		
MFID105.65M	1x		wym. zew.	1320x1000x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA	15 525,-
			wym. komory	1050x660x(H)140 mm	CENA GRAFEN	10 999,-
			moc/napięcie	1x 8,2 kW / 400 V		
MFID105.105M	1x		wym. zew.	1320x1400x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA	20 925,-
			wym. komory	1050x1050x(H)140 mm	CENA GRAFEN	14 999,-
			moc/napięcie	1x 11,6 kW / 400 V		

Manualny jednokomorowy piec iDeck

MFPM60.60M	1x		wym. zew.	850x930x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA	8 732,-
			wym. komory	610x660x(H)140 mm	CENA GRAFEN	6 899,-
			moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V		
MFPM72.72M	1x		wym. zew.	990x1060x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA	10 874,-
			wym. komory	720x720x(H)140 mm	CENA GRAFEN	8 699,-
			moc/napięcie	1x 6 kW / 400 V		
MFPM65.105M	1x		wym. zew.	930x1400x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA	13 149,-
			wym. komory	660x1050x(H)140 mm	CENA GRAFEN	9 599,-
			moc/napięcie	1x 7,7 kW / 400 V		
MFPM105.65M	1x		wym. zew.	1320x1000x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA	14 132,-
			wym. komory	1050x660x(H)140 mm	CENA GRAFEN	10 599,-
			moc/napięcie	1x 8,2 kW / 400 V		
MFPM105.105M	1x		wym. zew.	1320x1400x(H)370 mm	CENA FABRYCZNA	16 075,-
			wym. komory	1050x1050x(H)140 mm	CENA GRAFEN	12 699,-
			moc/napięcie	1x 11,6 kW / 400 V		





iDeck

panel elektroniczny
lub manualny



Elektroniczny dwukomorowy piec iDeck

MFID60.60D	2x		wym. zew.	850x930x(H)660 mm	CENA FABRYCZNA	17 055,-
			wym. komory	610x660x(H)140 mm	CENA GRAFEN	11 999,-
			moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V		
MFID72.72D	2x		wym. zew.	990x1060x(H)660 mm	CENA FABRYCZNA	19 125,-
			wym. komory	720x720x(H)140 mm	CENA GRAFEN	13 999,-
			moc/napięcie	1x 12 kW / 400 V		
MFID65.105D	2x		wym. zew.	930x1400x(H)660 mm	CENA FABRYCZNA	23 535,-
			wym. komory	660x1050x(H)140 mm	CENA GRAFEN	16 999,-
			moc/napięcie	1x 15,4 kW / 400 V		
MFID105.65D	2x		wym. zew.	1320x1000x(H)660 mm	CENA FABRYCZNA	26 235,-
			wym. komory	1050x660x(H)140 mm	CENA GRAFEN	18 999,-
			moc/napięcie	1x 16,4 kW / 400 V		
MFID105.105D	2x		wym. zew.	1320x1400x(H)660 mm	CENA FABRYCZNA	35 550,-
			wym. komory	1050x1050x(H)140 mm	CENA GRAFEN	24 999,-
			moc/napięcie	1x 23,2 kW / 400 V		

Manualny dwukomorowy piec iDeck

MFPD60.60D	2x		wym. zew.	850x930x(H)660 mm	CENA FABRYCZNA	13 845,-
			wym. komory	610x660x(H)140 mm	CENA GRAFEN	8 999,-
			moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V		
MFPD72.72D	2x		wym. zew.	990x1060x(H)660 mm	CENA FABRYCZNA	17 461,-
			wym. komory	720x720x(H)140 mm	CENA GRAFEN	11 699,-
			moc/napięcie	1x 12 kW / 400 V		
MFPD65.105D	2x		wym. zew.	930x1400x(H)660 mm	CENA FABRYCZNA	19 999,-
			wym. komory	660x1050x(H)140 mm	CENA GRAFEN	12 799,-
			moc/napięcie	1x 15,4 kW / 400 V		
MFPD105.65D	2x		wym. zew.	1320x1000x(H)660 mm	CENA FABRYCZNA	22 256,-
			wym. komory	1050x660x(H)140 mm	CENA GRAFEN	13 799,-
			moc/napięcie	1x 16,4 kW / 400 V		
MFPD105.105D	2x		wym. zew.	1320x1400x(H)660 mm	CENA FABRYCZNA	27 418,-
			wym. komory	1050x1050x(H)140 mm	CENA GRAFEN	16 999,-
			moc/napięcie	1x 23,2 kW / 400 V		

do cen należy doliczyć VAT 23%





Podstawy

do
-28%

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa	MFS60.60/90	900 mm	1 800,-	1 399,-
		MFS72.72/90	900 mm	1 800,-	1 399,-
		MFS65.105/90	900 mm	1 935,-	1 499,-
		MFS105.65/90	900 mm	1 890,-	1 399,-
		MFS105.105/90	900 mm	2 475,-	1 899,-
	Podstawa z przewodnikami na kołach	MFSPT60.60/100	1000 mm	3 911,-	2 999,-
		MFSPT72.72/100	1000 mm	4 050,-	3 199,-
		MFSPT65.105/100	1000 mm	3 850,-	2 799,-
		MFSPT105.65/100	1000 mm	4 590,-	3 299,-
		MFSPT105.105/100	1000 mm	4 815,-	3 599,-
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFL60.60/100	1000 mm	6 975,-	5 499,-
		MFL72.72/100	1000 mm	7 875,-	6 299,-
		MFL65.105/100	1000 mm	7 875,-	6 299,-
		MFL105.65/100	1000 mm	9 900,-	7 399,-
		MFL105.105/100	1000 mm	8 775,-	6 999,-

Opcje

		cena
OK180000	Zestaw do piętrowania Ideck 60.60	399,-
OK011330	Zestaw do piętrowania Ideck 72.72	799,-
OK010700	Zestaw do piętrowania Ideck 65.105	1 099,-
OK010100	Zestaw do piętrowania Ideck 105.65	1 099,-
OK180400	Zestaw do piętrowania Ideck 105.105	1 199,-
MFK60.60	Okap do pieca Ideck 60.60	899,-
MFK72.72	Okap do pieca Ideck 72.72	1 399,-
MFK65.105	Okap do pieca Ideck 65.105	1 699,-
MFK105.65	Okap do pieca Ideck 105.65	1 699,-
MFK105.105	Okap do pieca Ideck 105.105	1 999,-





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 jest 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



OK011770

wym.zew.	600x580x(H)420 mm
wym. komory	410x410x(H)100 mm
moc/napięcie	1x 3 kW / 230 V

CENA FABRYCZNA
CENA GRAFEN

13 332,-
9 599,-

-28%



Piece tunelowe o najlepszej jakości pieczenia na świecie.
Idealne do pieczenia pizzy i wielu innych produktów.
Najwyższa prędkość i największa oszczędności energii do 30%.

Projekt

Piece taśmowe 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

serieT to piece tunelowe, który 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 tunelowych wyróżniająca się łatwością użytkowania, zapewniająca 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 piekarnik natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.



Cool-Around® Technology

Oddawane ciepło jest redukowane do minimum dzięki ekskluzywnemu opatentowanemu systemowi izolacji Cool-Around Technology®. Całe ciepło wytwarzane przez piec jest faktycznie wykorzystywane do pieczenia, zapewniając maksymalną efektywność energetyczną: ciepło jest utrzymywane w komorze pieczenia, można dotykać zewnętrznej powierzchni pieca bez ryzyka oparzenia.

Korzyści: Świetna żywotność, maksymalne bezpieczeństwo operatora 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.



- 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 – położyć pizzę na taśmie i nie dotykać
- 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.



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.



Best-Flow® System

Wyjątkowy system składający się z kanału i labiryntu kierujący przepływem gorącego powietrza w komorze. To rozwiązanie zapobiega niekontrolowanej recyrkulacji powietrza wokół produktów podczas pieczenia.



Dual-Flow® Technology

Sterowanie 2 strumieniami gorącego powietrza

Korzyść: Idealny wypiek produktu.



Data-Feed® System

Port USB do importu / eksportu danych.

Korzyści: Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.

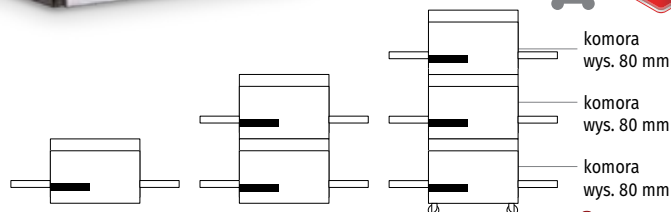


Remote-Master® Technology

Zintegrowany moduł Wi-Fi, który umożliwia aktualizację oprogramowania, wdrażanie treści i wysyłanie poufnych parametrów do centrali.

Korzyści: łatwe zdalne zarządzanie i funkcja autodiagnostyki.



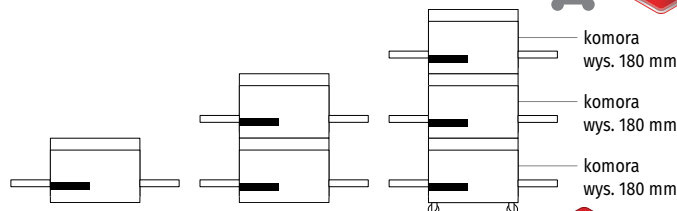


Elektryczny piec taśmowy T64

MFMT64E	1x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)480 mm	CENA FABRYCZNA	30 768,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm		
			moc/napięcie	1x 6,9 kW / 400 V		
MFMT64E2	2x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)960 mm	CENA FABRYCZNA	61 038,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm		
			moc/napięcie	2x 6,9 kW / 400 V		
MFMT64E3	3x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)1440 mm	CENA FABRYCZNA	93 420,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm		
			moc/napięcie	3x 6,9 kW / 400 V		

do
-24%

* blat odstawczy na pizzę



Gazowy piec taśmowy T64

MFMT64G	1x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)480 mm	CENA FABRYCZNA	35 064,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm		
			moc/napięcie	1x 9,9 kW / 230 V		
MFMT64G2	2x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)960 mm	CENA FABRYCZNA	70 129,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm		
			moc/napięcie	2x 9,9 kW / 230 V		
MFMT64G3	3x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)1440 mm	CENA FABRYCZNA	106 492,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm		
			moc/napięcie	3x 9,9 kW / 230 V		

-23%

* blat odstawczy na pizzę

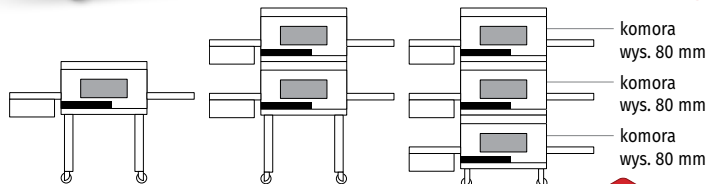
Opcje

		CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
MFS14	Podstawa na kołach do pieca T64 H=140 mm	1 728,-	1 199,-
MFS60	Podstawa na kołach zamykana do pieca T64 H=600 mm	2 856,-	2 199,-

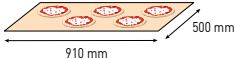

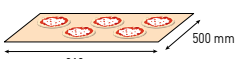
do
-31%



2
LATA
GWARANCJI



Elektryczny piec taśmowy T75

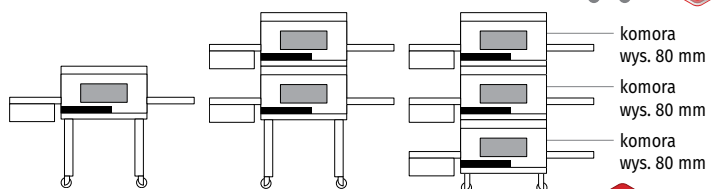
MFMT75ET1S	1x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1160 mm	CENA FABRYCZNA 64 598,- CENA GRAFEN 49 999,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie	1x 16,5 kW / 400 V	
MFMT75ET2S	2x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1720 mm	CENA FABRYCZNA 126 324,- CENA GRAFEN 96 999,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie	2x 16,5 kW / 400 V	
MFMT75ET3S	3x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1820 mm	CENA FABRYCZNA 186 615,- CENA GRAFEN 142 999,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie	3x 16,5 kW / 400 V	

-23%

* blat odstawczy na pizze



2
LATA
GWARANCJI



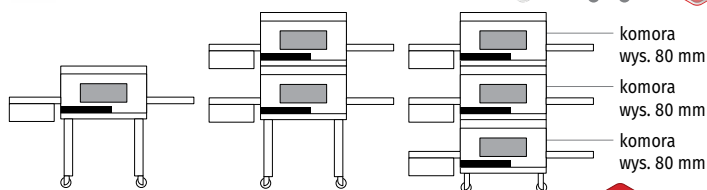
Gazowy piec taśmowy T75

MFMT75GT1S	1x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1160 mm	CENA FABRYCZNA 70 785,- CENA GRAFEN 54 999,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie	1x 17 kW / 230 V	
MFMT75GT2S	2x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1720 mm	CENA FABRYCZNA 103 999,- CENA GRAFEN 103 999,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie	2x 17 kW / 230 V	
MFMT75GT3S	3x		wym. zew.	1800(+500*)x1190x(H)1820 mm	CENA FABRYCZNA 151 999,- CENA GRAFEN 151 999,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie	3x 17 kW / 230 V	

-26%

* blat odstawczy na pizze





Elektryczny piec taśmowy TT96

MFMTT96E	1x		wym.zew.	2050(+500)x1170x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA 79 999,- CENA GRAFEN 59 999,-
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	
			moc/napięcie	1x 17,8 kW / 400 V	
MFMTT96E2	2x		wym.zew.	2050(+500)x1170x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA 158 665,- CENA GRAFEN 118 999,-
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	
			moc/napięcie	2x 17,8 kW / 400 V	
MFMTT96E3	3x		wym.zew.	2050(+500)x1170x(H)2013 mm	CENA FABRYCZNA 237 332,- CENA GRAFEN 177 999,-
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	
			moc/napięcie	3x 17,8 kW / 400 V	

-25%

* blat odstawczy na pizzę



588



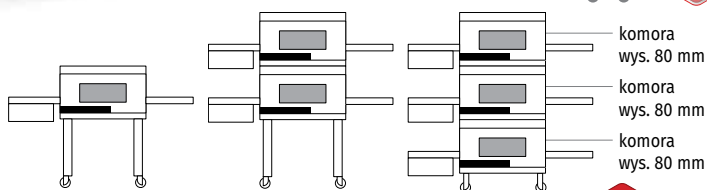
do cen należy doliczyć VAT 23%



serieT
CONVEYOR



2
LATA
GWARANCJI



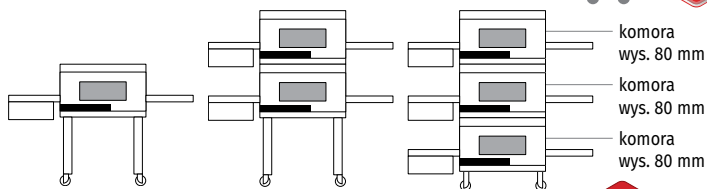
Elektryczny piec taśmowy TT98

MFMTT98ET1S	1x		wym.zew.	2050(+500)x1460x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA -20% CENA GRAFEN	82 620,- 65 999,-
			wym. komory	1160x810x(H)80 mm		
			moc/napięcie	1x 21,8 kW / 400 V		
MFMTT98ET2S	2x		wym.zew.	2050(+500)x1460x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA CENA GRAFEN	129 999,- 129 999,-
			wym. komory	1160x810x(H)80 mm		
			moc/napięcie	2x 21,8 kW / 400 V		
MFMTT98ET3S	3x		wym.zew.	2050(+500)x1460x(H)2010 mm	CENA FABRYCZNA CENA GRAFEN	184 999,- 184 999,-
			wym. komory	1160x810x(H)80 mm		
			moc/napięcie	3x 21,8 kW / 400 V		

* blat odstawczy na pizzę



2
LATA
GWARANCJI



Gazowy piec taśmowy TT98

MFMTT98GT1S	1x		wym.zew.	2050(+500)x1460x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA -21% CENA GRAFEN	89 640,- 70 999,-
			wym. komory	1160x810x(H)80 mm		
			moc/napięcie	1x 30 kW / 230 V		
MFMTT98GT2S	2x		wym.zew.	2050(+500)x1460x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA CENA GRAFEN	176 670,- 139 999,-
			wym. komory	1160x810x(H)80 mm		
			moc/napięcie	2x 30 kW / 230 V		
MFMTT98GT3S	3x		wym.zew.	2050(+500)x1460x(H)2010 mm	CENA FABRYCZNA CENA GRAFEN	262 935,- 209 999,-
			wym. komory	1160x810x(H)80 mm		
			moc/napięcie	3x 30 kW / 230 V		

* blat odstawczy na pizzę

do cen należy doliczyć VAT 23%



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 piekarnikami Fanbake serii F 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.



model F50, F100



model F45





Eco-Standby® Technology *

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piekarnik natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.



Cool-Around® Technology *

Oddawane ciepło jest redukowane do minimum dzięki ekskluzywnemu opatentowanemu systemowi izolacji Cool-Around Technology®. Całe ciepło wytwarzane przez piec jest faktycznie wykorzystywane do pieczenia, zapewniając maksymalną efektywność energetyczną: ciepło jest utrzymywane w komorze pieczenia, można dotykać zewnętrznej powierzchni pieca bez ryzyka oparzenia.

Korzyści: Świetna żywotność, maksymalne bezpieczeństwo operatora i oszczędność energii.



Adaptive-Power® Technology *

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stałe 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 zmniejszenia wydajności pieca z powodu większego obciążenia.

Korzyści: Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.

* nie dotyczy MFF45



* nie dotyczy MFF45

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 podwójną bezpieczną szybą Ergonomiczny uchwyt dla łatwego otwierania

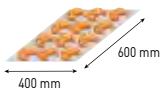
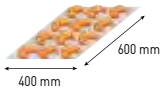
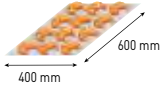
Perfekcyjna izolacja termiczna pieca





Piec konwekcyjny z nawilżaniem F

do
-38%

MFF45	5x		wym. zew.	850x980x(H)700 mm		
			pojemność komory	5x 600x400 mm	CENA FABRYCZNA	27 288,-
			odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	CENA GRAFEN	16 999,-
			moc/napięcie	1x 7,5 kW / 400 V		
MFF50	5x		wym. zew.	850x980x(H)700 mm		
			pojemność komory	5x 600x400 mm	CENA FABRYCZNA	30 977,-
			odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	CENA GRAFEN	21 999,-
			moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
MFF100	10x		wym. zew.	850x980x(H)1110 mm		
			pojemność komory	10x 600x400 mm	CENA FABRYCZNA	42 971,-
			odległość pomiędzy prowadnicami	89 mm	CENA GRAFEN	26 999,-
			moc/napięcie	1x 18,5 kW / 400 V		

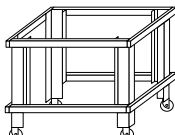
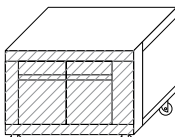
Opcje

do
-25%

	kod	wymiary	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
Okap do pieców konwekcyjnych	MFFKC	850x1310x(H)270 mm	2 520,-	1 899,-
Zestaw do piętrowania	MFFKIT/3	(H)60 mm	540,-	419,-

Podstawy do pieców F45 F50 F100

do
-27%

	kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
 Podstawa na kołach	MFFS14	140 mm	1 575,-	1 149,-
	MFFS50	500 mm	2 610,-	1 899,-
	MFFS80	800 mm	2 610,-	1 899,-
	MFFS100	1000 mm	2 610,-	1 899,-
 Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	MFFL60HUM	1000 mm	8 685,-	6 499,-
	MFFL80HUM	1000 mm	8 685,-	6 499,-
	MFFL100HUM	1000 mm	8 685,-	6 499,-



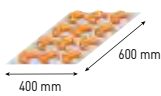
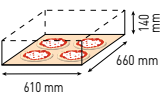
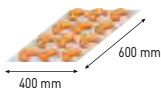
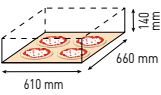
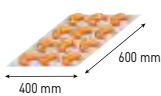
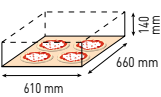
serie **F**
FANBAKE
+
iDeck



PIZZA CONCEPT



Zestawy z piecem jednokomorowym i podstawą na kołach

MFIBAKE1	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		<div>-26%</div> <div>CENA FABRYCZNA 36 485,-</div> <div>CENA GRAFEN 26 999,-</div>
	okap			
	+ piec konwekcyjny F45E			
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 7,5 kW / 400 V	
+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M				
MFIBAKE2	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm	<div>-28%</div> <div>CENA FABRYCZNA 40 276,-</div> <div>CENA GRAFEN 28 999,-</div>
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
	+ podstawa na kołach H=700 mm			
	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		
	okap			
	+ piec konwekcyjny F45E			
MFIBAKE3	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	<div>-26%</div> <div>CENA FABRYCZNA 43 242,-</div> <div>CENA GRAFEN 31 999,-</div>
		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	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	<div>-28%</div> <div>CENA FABRYCZNA 47 221,-</div> <div>CENA GRAFEN 33 999,-</div>
		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				

* okap

Zestawy z piecem jednokomorowym i podstawą z komorą rozrostu

serie **FANBAKE**
+
iDeck

-26%

CENA FABRYCZNA **40 539,-**
CENA GRAFEN **29 999,-**

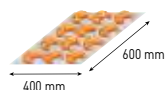
MFIBAKE5

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2065 mm

okap

+ piec konwekcyjny F45E

5x



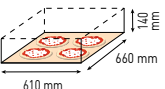
pojemność komory 5x 600x400 mm

odległość pomiędzy prowadnicami 97 mm

moc/napięcie 1x 7,5 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

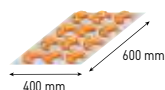
MFIBAKE6

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2065 mm

okap

+ piec konwekcyjny F45E

5x



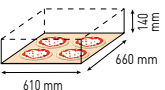
pojemność komory 5x 600x400 mm

odległość pomiędzy prowadnicami 97 mm

moc/napięcie 1x 7,5 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

-28%

CENA FABRYCZNA **44 443,-**
CENA GRAFEN **31 999,-**

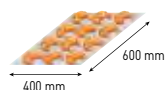
MFIBAKE7

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2065 mm

okap

+ piec konwekcyjny F50E

5x



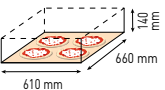
pojemność komory 5x 600x400 mm

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

-26%

CENA FABRYCZNA **47 296,-**
CENA GRAFEN **34 999,-**

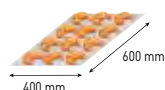
MFIBAKE8

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2065 mm

okap

+ piec konwekcyjny F50E

5x



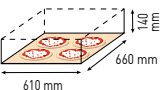
pojemność komory 5x 600x400 mm

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

-28%

CENA FABRYCZNA **51 388,-**
CENA GRAFEN **36 999,-**

* okap

do cen należy doliczyć VAT 23%



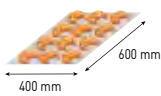
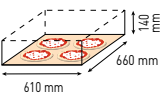
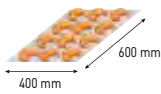
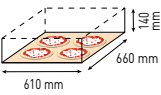
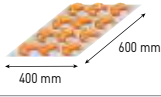
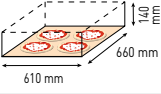
595



PIZZA CONCEPT



Zestawy z piecem jednokomorowym i podstawą z komorą rozrostu nawilżaną

MFIBAKE9	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)1965 mm		<div><div>-29%</div><div>CENA FABRYCZNA 45 069,- CENA GRAFEN 31 999,-</div></div>
	okap			
	+ piec konwekcyjny F45E			
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 7,5 kW / 400 V	
+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M				
MFIBAKE10	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm	<div><div>-27%</div><div>CENA FABRYCZNA 46 574,- CENA GRAFEN 33 999,-</div></div>
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
	+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm			
	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)1965 mm		
	okap			
+ piec konwekcyjny F45E				
MFIBAKE11	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	<div><div>-29%</div><div>CENA FABRYCZNA 51 548,- CENA GRAFEN 36 599,-</div></div>
		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	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	<div><div>-27%</div><div>CENA FABRYCZNA 52 054,- CENA GRAFEN 37 999,-</div></div>
		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				

* okap

Zestawy z piecem dwukomorowym i podstawą na kołach

serie **FANBAKE**
+
iDeck

-29%

CENA FABRYCZNA **43 661,-**
CENA GRAFEN **30 999,-**

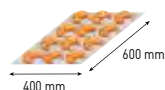
MFIBAKE13

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2160 mm

okap

+ piec konwekcyjny F45E

5x



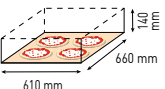
pojemność komory 5x 600x400 mm

odległość pomiędzy prowadnicami 97 mm

moc/napięcie 1x 7,5 kW / 400 V

+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D

2x



wym. komory 610x660x(H)140 mm

moc/napięcie 1x 8,4 kW / 400 V

+ podstawa na kołach H=500 mm

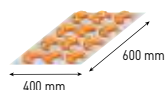
MFIBAKE14

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2160 mm

okap

+ piec konwekcyjny F45E

5x



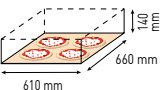
pojemność komory 5x 600x400 mm

odległość pomiędzy prowadnicami 97 mm

moc/napięcie 1x 7,5 kW / 400 V

+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D

2x



wym. komory 610x660x(H)140 mm

moc/napięcie 1x 8,4 kW / 400 V

+ podstawa na kołach H=500 mm

-30%

CENA FABRYCZNA **49 427,-**
CENA GRAFEN **34 599,-**

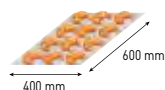
MFIBAKE15

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2160 mm

okap

+ piec konwekcyjny F50E

5x



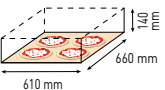
pojemność komory 5x 600x400 mm

odległość pomiędzy prowadnicami 97 mm

moc/napięcie 1x 9,3 kW / 400 V

+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D

2x



wym. komory 610x660x(H)140 mm

moc/napięcie 1x 8,4 kW / 400 V

+ podstawa na kołach H=500 mm

-29%

CENA FABRYCZNA **50 139,-**
CENA GRAFEN **35 599,-**

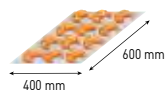
MFIBAKE16

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2160 mm

okap

+ piec konwekcyjny F50E

5x



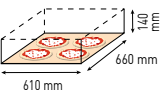
pojemność komory 5x 600x400 mm

odległość pomiędzy prowadnicami 97 mm

moc/napięcie 1x 9,3 kW / 400 V

+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D

2x



wym. komory 610x660x(H)140 mm

moc/napięcie 1x 8,4 kW / 400 V

+ podstawa na kołach H=500 mm

-30%

CENA FABRYCZNA **55 713,-**
CENA GRAFEN **38 999,-**

* okap

do cen należy doliczyć VAT 23%



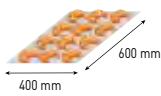
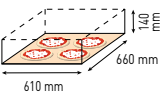
597

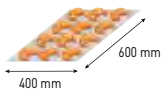
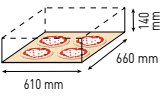


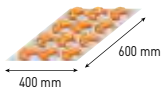
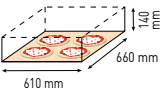
PIZZA CONCEPT

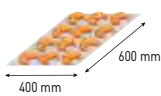
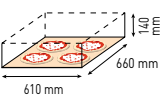


Zestawy z piecem dwukomorowym i podstawą z komorą rozrostu

MFIBAKE17	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2360 mm		<div><div>-28%</div><div>CENA FABRYCZNA 47 221,- CENA GRAFEN 33 999,-</div></div>
	okap			
	+ piec konwekcyjny F45E			
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 7,5 kW / 400 V	
+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D				
2x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
	moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V		
+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm				

MFIBAKE18	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2360 mm		<div><div>-30%</div><div>CENA FABRYCZNA 52 856,- CENA GRAFEN 36 999,-</div></div>
	okap			
	+ piec konwekcyjny F45E			
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 7,5 kW / 400 V	
+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D				
2x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
	moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V		
+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm				

MFIBAKE19	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2360 mm		<div><div>-28%</div><div>CENA FABRYCZNA 52 776,- CENA GRAFEN 37 999,-</div></div>
	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				
2x 	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		<div><div>-30%</div><div>CENA FABRYCZNA 59 999,- CENA GRAFEN 41 999,-</div></div>
	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				
2x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
	moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V		
+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm				

-28%

CENA FABRYCZNA 47 221,-
CENA GRAFEN 33 999,-

-30%

CENA FABRYCZNA 52 856,-
CENA GRAFEN 36 999,-

-28%

CENA FABRYCZNA 52 776,-
CENA GRAFEN 37 999,-

-30%

CENA FABRYCZNA 59 999,-
CENA GRAFEN 41 999,-

* okap

Zestawy z piecem dwukomorowym i podstawą z komorą rozrostu nawilżaną

serie **FANBAKE**
+
iDeck

-28%

CENA FABRYCZNA 49 443,-
CENA GRAFEN 35 599,-

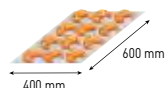
MFIBAKE21

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2260 mm

okap

+ piec konwekcyjny F45E

5x



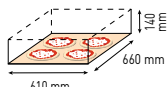
pojemność komory 5x 600x400 mm

odległość pomiędzy prowadnicami 97 mm

moc/napięcie 1x 7,5 kW / 400 V

+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D

2x



wym. komory 610x660x(H)140 mm

moc/napięcie 1x 8,4 kW / 400 V

+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm

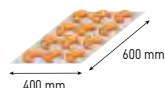
MFIBAKE22

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2260 mm

okap

+ piec konwekcyjny F45E

5x



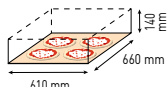
pojemność komory 5x 600x400 mm

odległość pomiędzy prowadnicami 97 mm

moc/napięcie 1x 7,5 kW / 400 V

+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D

2x



wym. komory 610x660x(H)140 mm

moc/napięcie 1x 8,4 kW / 400 V

+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm

-30%

CENA FABRYCZNA 55 713,-
CENA GRAFEN 38 999,-

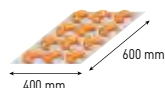
MFIBAKE23

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2260 mm

okap

+ piec konwekcyjny F50E

5x



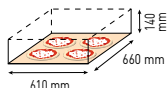
pojemność komory 5x 600x400 mm

odległość pomiędzy prowadnicami 97 mm

moc/napięcie 1x 9,3 kW / 400 V

+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D

2x



wym. komory 610x660x(H)140 mm

moc/napięcie 1x 8,4 kW / 400 V

+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm

-28%

CENA FABRYCZNA 55 554,-
CENA GRAFEN 39 999,-

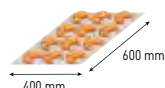
MFIBAKE24

wym. zew. 850x1065(+245*)x(H)2260 mm

okap

+ piec konwekcyjny F50E

5x



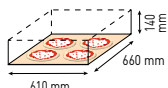
pojemność komory 5x 600x400 mm

odległość pomiędzy prowadnicami 97 mm

moc/napięcie 1x 9,3 kW / 400 V

+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D

2x



wym. komory 610x660x(H)140 mm

moc/napięcie 1x 8,4 kW / 400 V

+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm

-30%

CENA FABRYCZNA 62 284,-
CENA GRAFEN 43 599,-

* okap

do cen należy doliczyć VAT 23%



599



PIZZA CONCEPT



elektryczne i gazowe piece rotacyjno-obrotowe

Projekt

SeriaR to obrotowe piece Moretti Forni, idealne do dużych produkcji ciast i wypieków piekarniczych, dostępny w wersji elektrycznej lub gazowej z 14 lub 18 tacami (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 wycią-

gowy, 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 ergonomicznym 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 piekarnik natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.



Cool-Around® Technology

Oddawane ciepło jest redukowane do minimum dzięki ekskluzywnemu opatentowanemu systemowi izolacji Cool-Around Technology®. Całe ciepło wytwarzane przez piec jest faktycznie wykorzystywane do pieczenia, zapewniając maksymalną efektywność energetyczną: ciepło jest utrzymywane w komorze pieczenia, można dotykać zewnętrznej powierzchni pieca bez ryzyka oparzenia.

Korzyści: Świetna żywotność, maksymalne bezpieczeństwo operatora i oszczędność energii.



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.



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



Elektryczny piec rotacyjny

-25%

MFR14E	14x		wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm		
			wym. blach	600x400 mm	CENA FABRYCZNA	93 600,-
			odległość pomiędzy prowadnicami	100 mm	CENA GRAFEN	69 999,-
			moc/napięcie	25,5 kW / 400 V		
MFR18E	18x		wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm		
			wym. blach	600x400 mm	CENA FABRYCZNA	93 600,-
			odległość pomiędzy prowadnicami	775 mm	CENA GRAFEN	69 999,-
			moc/napięcie	25,5 kW / 400 V		

Gazowy piec rotacyjny

MFR14G	14x		wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm		
			wym. blach	600x400 mm	CENA FABRYCZNA	106 200,-
			odległość pomiędzy prowadnicami	100 mm	CENA GRAFEN	79 999,-
			moc/napięcie	40 kW / 230 V		
MFR18G	18x		wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm		
			wym. blach	600x400 mm	CENA FABRYCZNA	106 200,-
			odległość pomiędzy prowadnicami	775 mm	CENA GRAFEN	79 999,-
			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	3 399,-
MFT18	Wózek do pieca R18 18-półkowy	610x445x(H)1605 mm	775 mm	3 399,-

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
- Silnik wyposażony w reduktor dostarczający odpowiednią ilość oleju
- Napęd łańcuchowy
- Części obrotowe przekładni są montowane na łożyskach kulowych
- Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy pomocniczy obwód niskiego napięcia
- Miesiarka jest wyposażona w kratkę bezpieczeństwa, która

zapobiega włożeniu rąk do pracującego urządzenia. Przy podniesionej kratce 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

Niska i stała temperatura ciasta podczas pracy

Łożyska kulowe

Doskonała jednolitość oraz napowietrzenie ciasta

Regulowane nóżki lub kółka wygodne w użytkowaniu



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	5 355,-	6 795,-	7 245,-
CENA GRAFEN	PLN	3 899,-	4 999,-	5 299,-

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	8 730,-	9 855,-	10 710,-
CENA GRAFEN	PLN	6 399,-	7 199,-	7 799,-



MIESIARKA DWUBIEGOWA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ I GŁOWICĄ

- Kółka wyposażone w hamulec
- Czasomierz
- Dwie prędkości pracy
- Stała głowica



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	9 900,-	10 980,-	11 835,-
CENA GRAFEN	PLN	7 199,-	7 999,-	8 699,-

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, umożliwiającą łatwiejsze czyszczenie oraz doglądanie mieszanego ciasta
- Czasomierz
- Dwie prędkości pracy



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	11 700,-	13 095,-	13 995,-
CENA GRAFEN	PLN	8 599,-	9 599,-	10 290,-



DWUBIEGOWE MIESIARKI SPIRALNE GRAFEN ZE STAŁĄ DZIERŻĄ

- 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



MADE IN ITALY



Wbudowany timer

Gałka zmiany prędkości



4 kółka, w tym
2 z hamulcami

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	200/260	200/260	200/260	200/260	200/260	200/260
waga	kg	59	62	82	92	98	148
CENA FABRYCZNA	PLN	5 744,-	6 003,-	7 090,-	7 763,-	8 239,-	13 455,-
CENA GRAFEN	PLN	4 399,- -23%	4 699,- -22%	5 399,- -24%	5 999,- -23%	6 299,- -24%	9 999,- -26%



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



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	200/260	200/260	200/260	200/260	200/260
waga	kg	71,5	81	95	114	108
CENA FABRYCZNA	PLN	7 152,-	7 411,-	8 642,-	9 418,-	9 325,-
CENA GRAFEN	PLN	5 599,-	5 799,-	6 799,-	7 199,-	7 399,-

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 zagniatć 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 z przekładnią pasowa
- Obroty dzieży z przekładnią zanurzoną w kąpeli olejowej
- Obroty ramion zagniatających z przekładnią zanurzoną w kąpeli 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 podczas jej otwarcie – gwarantuje to bezpieczną pracę operatora.
- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor biały
- 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 zagnieczonego 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	49 860,-
CENA GRAFEN	PLN	36 999,-



MASZYNA DZIELĄCO-ZAOKRĄGLAJĄCA

- Rama z ocynkowanej stali, spawanej elektrycznie
- 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 jednym do cięcia
- Panel stresujący, na którym można ustawić czas otwierania komory oraz czas kształtowania ciasta

- Zaokrąglenie ciasta uruchamia się poprzez pociągnięcie uchwyty (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



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	58 365,-
CENA GRAFEN	PLN	43 999,-



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. Szczególnie przydatne w większych pizzeriach, gdzie wyrobione ciasto pozostawia się do wyrośnięcia a następnie umieszcza się w chłodzonych stołach do pizzy i/lub szafach chłodniczych.
- 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 gwarantuje szybkość i przyjemną 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 niezmiennym 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 wyspospecjalistycznego serwisu.
- Niezwykle energooszczędny silnik na prąd jednofazowy 230 V.
- Przyciski START oraz STOP w osłonie antybrzyzgowej.
- 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



kod		SFERA
wymiary	mm	350x543x(H)828
moc i napięcie	W/V	370/230
CENA FABRYCZNA	PLN	24 999,-
CENA GRAFEN	PLN	19 999,-



Zobacz film



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



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	6 255,-	6 840,-	8 055,-
CENA GRAFEN	PLN	4 799,-  -23%	5 199,-  -24%	5 999,-  -26%

AKCESORIA



kod		MFIFPC
opis		Pedał kontrolny do wałkownicy
CENA FABRYCZNA	PLN	360,-
CENA GRAFEN	PLN	269,-  -25%

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

kod		MFIS4/8	
maks. średnica	mm	ø 480	
		4/8 porcji	
CENA FABRYCZNA	PLN	10 755,-	-26%
CENA GRAFEN	PLN	7 999,-	



PRASA DO CIASTA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Krążki i elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulator grubości ciasta
- Element ruchomy urządzenia chroniący ręce
- Panel sterowania z przodu urządzenia
- Napęd przenoszony jest na wałku
- Trójfazowy reduktor w silniczku podającym olej do silnika
- Części obrotowe przekładni są montowane na łożyskach kulkowych
- Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy pomocniczy obwód niskiego napięcia
- Ciasto formowane jest poprzez ściskanie dwoma nagrzanymi krążkami
- Ustawianie czasu kompresji
- Regulowana wysokość między dyskami
- Niezależne ogrzewanie krążków formujących

AKCESORIA

- Regulowany górny i dolny krążek formujący
- Timer



kod		MFIP33	MFIP45
wymiary	mm	425x540x(H)750	575x650x(H)750
średnica	mm	ø330	ø450
gramatura	g	100-270	100-500
moc i napięcie	kW/V	3,6/400	5,6/400
waga	kg	100	120
CENA FABRYCZNA	PLN	17 955,-	22 230,-
CENA GRAFEN	PLN	13 999,-	16 999,-

Podstawa pod prasę			
kod		226551	
wymiary	mm	650x575x(H)800	
		blat pełny, bez prowadnic	
cena	PLN	1 799,-	



PRASY DO CIASTA GRAFEN

- Urządzenia przeznaczone do obróbki wyrośniętego ciasta na pizzę. Służą 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 jest ręcznie przez najlepszych pizzajolę.
- 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 welnianym 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

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	22 518,-	31 968,-	52 110,-
CENA GRAFEN	PLN	16 999,-	24 799,-	36 999,-

AKCESORIA

kod	222478	222492	222522	222539	222461
opis	Obręcz do mocowania materiału do prasy 222430	Obręcz do mocowania materiału do prasy 222447	Materiał do prasy 222430	Materiał do prasy 222447	Podstawa pod prasę, wym.: 500x760x(H)785 mm
CENA FABRYCZNA	1 190,-	1 941,-	270,-	270,-	2 655,-
CENA GRAFEN	949,-	1 549,-	199,-	199,-	1 799,-



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

600x400

TRAY SUPPORT
rozmiar komory umożliwiający mycie tac 600x400

85°C

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



MADE IN ITALY

Zmywarki GRAFEN to seria **innowacyjnych produktów** zaprojektowanych z myślą o osiągnięciu 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

START

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

START

SOFT TOUCH

zmywarki są wyposażone w panel typu
soft-touch z zabezpieczonym przyciskiem
zapewniającym wygodę użytkownika





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 płuczającej.

- 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 płuczającej proces płukania odbywa się w stałej temperaturze (min. 85stC) 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 ciche. 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



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



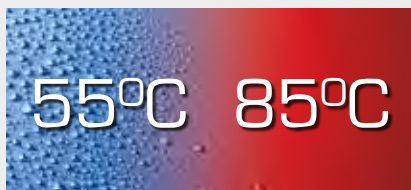
SOLIDNE WYKONANIE

- obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- dwuwarstwowe izolowane drzwi z mikropřezłącznikiem
- 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, równoległe 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 wstęcznemu
- 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



max H
305 mm

max H
345 mm



		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 nabtyszczacza		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 przewodnic na kosze 400x400x(H)135 mm		podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
cena		599,-		599,-	

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	GRAFEN
235423	GS40M DDE	elektromechaniczne	TAK			9 167,-	4 899,-
235430	GS40M PS DDE	elektromechaniczne	TAK	TAK		10 094,-	5 299,-
235447	GS40E DDE	elektroniczne	TAK			9 785,-	5 649,-
235454	GS40E PS DDE	elektroniczne	TAK	TAK		10 712,-	5 999,-
235461	GS50M DDE	elektromechaniczne	TAK			11 948,-	5 149,-
235478	GS50M PS DDE	elektromechaniczne	TAK	TAK		12 875,-	5 499,-
235485	GS50M DDE PAP	elektromechaniczne	TAK		TAK	13 081,-	5 799,-
235492	GS50M PS DDE PAP	elektromechaniczne	TAK	TAK	TAK	14 008,-	6 199,-
235508	GS50E DDE	elektroniczne	TAK			12 669,-	7 199,-
235515	GS50E PS DDE	elektroniczne	TAK	TAK		13 596,-	7 549,-
235522	GS50E DDE PAP	elektroniczne	TAK		TAK	13 699,-	7 899,-
235539	GS50E PS DDE PAP	elektroniczne	TAK	TAK	TAK	14 626,-	8 249,-

DDE – Dozownik detergentu

PS – Pompa spustowa

PAP – Pompa wspomagająca płukanie

AKCESORIA	opis	
DFKIT	Filtr powierzchniowy	249,-



GRAFEN GS40M

zmywarka podblatowa do szkła i naczyń



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 wyparzącej	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
napiecie	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	9 167,- 10 094,-
CENA GRAFEN	4 899,- 5 299,-
PODSTAWA	230923
wymiary	455x430x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 400x400x(H)135 mm
cena	599,-



max H
305 mm

- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- Jeden program mycia
- Sterowanie manualne
- System Thermostop – wyparzenie 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



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	9 785,-	10 712,-
CENA GRAFEN	5 649,-	5 999,-
PODSTAWA	230923	
wymiary	455x430x(H)500 mm	
opis	podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 400x400x(H)135 mm	
cena	599,-	



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 nabtyszczacza
- 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 GS50M

zmywarka podblatowa do szkła i naczyń



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	11 948,- 12 875,- 13 081,- 14 008,-
CENA GRAFEN	5 149,- 5 499,- 5 799,- 6 199,-
PODSTAWA	230930
wymiary	575x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	599,-



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 nabtłuszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa



Nowe ramie
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



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	12 669,-	13 596,-	13 699,-	14 626,-
CENA GRAFEN	7 199,-	7 549,-	7 899,-	8 249,-
PODSTAWA	230930			
wymiary	575x520x(H)500 mm			
opis	podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 500x500x(H)105 mm			
cena	599,-			



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 Termostop – 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 nabtyszczacza
- 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



KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	49,-
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	59,-
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	59,-
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	59,-
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	59,-

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	29,-
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	29,-
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	29,-
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	29,-
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	29,-

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	49,-

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	46,-

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	49,-

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	49,-

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	39,-

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	36,-

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	539,-

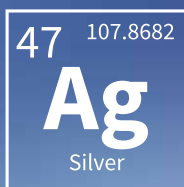
WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 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	349,-





Chemia do zmywarek



PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Wysoko alkaliczny, nisko pieniający płyn-koncentrat do mycia naczyń w zmywarkach. Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych i aluminiowych.

Zwilża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych. Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabłyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń. Bezzapachowy. pH14

kod	objętość	cena
979662	kanister 10 l	155,-
979679	kanister 20 l	300,-



PROFESJONALNY PŁYN DO PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Lekko kwaśny preparat-koncentrat – o zapachu zielonego jabłuszka, do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych. Zwilża i nabłyszcza płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania. pH3

kod	objętość	cena
979655	kanister 5 l	90,-
979648	kanister 10 l	165,-



**PROFESJONALNY ZESTAW DO MYCIA
ORAZ PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA
W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH
– Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA**

Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra 5 l 979655 oraz profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 10 l GRAFEN – z nanocząsteczkami srebra 10 l 979662



**PROFESJONALNY PŁYN DO ODKAMIENTOWANIA
ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH 1 L**

Koncentrat na bazie kwasu fosforowego do okresowego odkamieniania urządzeń gastronomicznych (kotły, wyparzarki, zmywarki gastronomiczne). Doskonale usuwa osady z kamienia kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody. Bezzapachowy, wymaga spłukiwania. pH1.



**PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA
KAMIENTA 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.

kod	cena
979723	230,-

kod	objętość	cena
979693	butelka 1 l	20,-

kod	objętość	cena
979624	0,5 kg	20,-



Automatyczny zmiękcacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.

W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wytapywane 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, zmiękczacza 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 3/4"

- 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



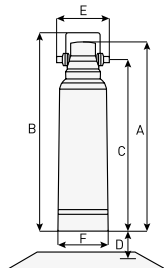
230466

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: <ul style="list-style-type: none">- 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)		1 099,-

Filtry do wody



- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass”
 - idealne w przypadku ekspresów do kawy
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego



GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod **231913**

cena **174,-**



typ

Głowica z wkładem 2XL

Głowica z wkładem 2XL extra

wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	l	9720	3560
wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	mm	580	580
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	mm	600	600
wysokość przyłącza (C)	mm	520	520
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	mm	min. 65	min. 65
długość instalacyjna (E)	mm	125	125
średnica wkładu (F)	mm	185	185
gwint wejścia i wyjścia	cale	3/8	3/8
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	bar	2-6	2-6
zalecana temp. wody przyłączeniowej	°C	4 do 65	4 do 30
zalecana temp. otoczenia	°C	4 do 40	4 do 40
waga (na sucho/na mokro)	kg/kg	7,5/11	7,5/11

231944

238479

		wkład 2XL do filtrów BWT	wkład 2XL Extra do filtrów BWT
przeznaczenie		do zmywarek do naczyń	do zmywarek do szkła
filtracja		5-stopniowa efektywne częściowe odsalanie	7-stopniowa wydajna demineralizacja całkowita
pozycja pracy		pionowa lub pozioma	pionowa
wydajność dla dH°10	l	obejście „1” – 9720	dla dH°10 obejście „1” – 3560
wymiary	mm	ø185	ø185
cena	PLN	649,-	649,-

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji

kod		231333
wymiary czujnika	mm	77x72x(H)46
przepustowość	l/h	10-100
wymiary wyświetlacza	mm	62x50x(H)17
cena		279,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



Zmywarki GRAFEN OPTIMA²



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 naczyńom 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

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 nabtyszczacza
- pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- pompa odpływowa (PS)
- niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 60°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie 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

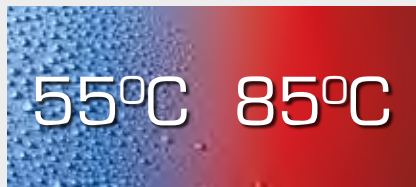
- zastosowany system Soft Start minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących

MULTIVOLTAGE

230 V, 1N

230 V, 3N

400 V, 3N



ZMYWARKI GRAFEN 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 mieszanii się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą. Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabtyszczającego.

- 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.



KORZYŚCI Z UŻYWANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego

SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA



Stać temperatura i ciśnienie przez cały cykl płukania

System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej

Pompa płucząca – niezależnia ciśnienie płukania od ciśnienia w sieci wodociągowej

Bojler atmosferyczny – zapobiega mieszanii się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą, gwarantując stałą temperaturę płukania +85°C

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 szkło 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.

- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabtyszczaczy 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 gorącej, usuwanej 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



		OPTIMA 500 ²	OPTIMA 500 ² HR
PRZEZNACZENIE		sztuczne, 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 nabytyszczacza		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 wyparzenie 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	multivoltage – 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
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	16 995,-	19 364,-
CENA GRAFEN	12 999,-	14 999,-
PODSTAWA		
Wymiary	mm	580x520x(H)500
Opis		podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 500x500x(H)105 mm
Cena	PLN	599,-

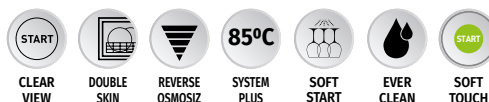
cykl A – z częściową wymianą wody, cykl B – z całkowitą wymianą wody

¹⁾ Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

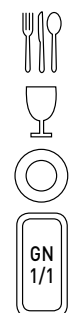


GRAFEN OPTIMA 500²

zmywarka do naczyń



przeznaczenie	sztużce, kieliszki, talerze
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x610(+390)x(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia	
A: z częściową wymianą wody	cykl A: 6 – 60/120/180/90/180 ¹⁾ + S ²⁾
B: z całkowitą wymianą wody	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 sztużce Ø120x(H)120 mm
kod	229651
model	OPTIMA 500 ²
CENA FABRYCZNA	16 995,-
CENA GRAFEN	12 999,-
PODSTAWA	230978
wymiary	580x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	599,-



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
- Wzmocniony 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
- 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
- Wielokolorowy przycisk START pokazujący na jakim etapie jest cykl mycia

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Termostop gwarantujący wyparzenie 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



przeznaczenie	sztućce, kieliszki, talerze
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x610(+390)x(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia	
A: z częściową wymianą wody	cykl A: 6 – 60/120/180/90/180 ¹⁾ + S ²⁾
B: z całkowitą wymianą wody	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 500 ² HR
CENA FABRYCZNA	19 364,-
CENA GRAFEN	14 999,- -23%
PODSTAWA	230978
wymiary	580x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	599,-



max H
340 mm

ZMYWARKI

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 wstępnej 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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza

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

- 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 Termostop gwarantujący wyparzenie 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 zmiękcacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.

W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wytapywane 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, zmiękczacza 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 3/4"

- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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)		1 099,-

Zmiękcacz, 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 na-błyszczaczy 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, przyłączyce 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	2 999,-

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)

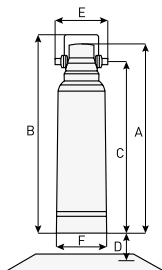
³⁾ Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra



Filtry do wody



- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass”
 - idealne w przypadku ekspresów do kawy
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego



GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod **231913**

cena **174,-**



typ

		Głowica z wkładem 2XL	Głowica z wkładem 2XL extra
wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	l	9720	3560
wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	mm	580	580
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	mm	600	600
wysokość przyłącza (C)	mm	520	520
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	mm	min. 65	min. 65
długość instalacyjna (E)	mm	125	125
średnica wkładu (F)	mm	185	185
gwint wejścia i wyjścia	cale	3/8	3/8
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	bar	2-6	2-6
zalecana temp. wody przyłączeniowej	°C	4 do 65	4 do 30
zalecana temp. otoczenia	°C	4 do 40	4 do 40
waga (na sucho/na mokro)	kg/ kg	7,5/11	7,5/11

231944

238479

		wkład 2XL do filtrów BWT	wkład 2XL Extra do filtrów BWT
przeznaczenie		do zmywarek do naczyń	do zmywarek do szkła
filtracja		5-stopniowa efektywne częściowe odsalanie	7-stopniowa wydajna demineralizacja całkowita
pozycja pracy		pionowa lub pozioma	pionowa
wydajność dla dH°10	l	obejście „1” – 9720	dla dH°10 obejście „1” – 3560
wymiary	mm	ø185	ø185
cena	PLN	649,-	649,-

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji

kod **231333**

wymiary czujnika mm 77x72x(H)46

przepustowość l/h 10-100

wymiary wyświetlacza mm 62x50x(H)17

cena **279,-**



GRAFEN OPTIMA 500² GRAFEN OPTIMA 500² HR

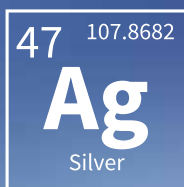
zmywarki do naczyń



Leasing już od
270 PLN
netto
za miesiąc*

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





Chemia do zmywarek



PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Wysoko alkaliczny, nisko pieniający płyn-koncentrat do mycia naczyń w zmywarkach. Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych i aluminiowych.

Zwilża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych. Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabłyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń. Bezzapachowy. pH14

kod	objętość	cena
979662	kanister 10 l	155,-
979679	kanister 20 l	300,-



PROFESJONALNY PŁYN DO PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Lekko kwaśny preparat-koncentrat – o zapachu zielonego jabłuszka, do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych. Zwilża i nabłyszczają płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania. pH3

kod	objętość	cena
979655	kanister 5 l	90,-
979648	kanister 10 l	165,-



**PROFESJONALNY ZESTAW DO MYCIA
ORAZ PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA
W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH
– Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA**

Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra 5 l 979655 oraz profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 10 l GRAFEN – z nanocząsteczkami srebra 10 l 979662



**PROFESJONALNY PŁYN DO ODKAMIENTOWANIA
ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH 1 L**

Koncentrat na bazie kwasu fosforowego do okresowego odkamieniania urządzeń gastronomicznych (kotły, wyparzarki, zmywarki gastronomiczne). Doskonale usuwa osady z kamienia kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody. Bezzapachowy, wymaga spłukiwania. pH1.



**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.

kod	cena
979723	230,-

kod	objętość	cena
979693	butelka 1 l	20,-

kod	objętość	cena
979624	0,5 kg	20,-



KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	49,-
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	59,-
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	59,-
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	59,-
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	59,-

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	29,-
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	29,-
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	29,-
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	29,-
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	29,-

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	49,-

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	46,-

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	49,-

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	49,-

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	39,-

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	36,-

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	539,-

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	349,-



Zmywarki GRAFEN HT11



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



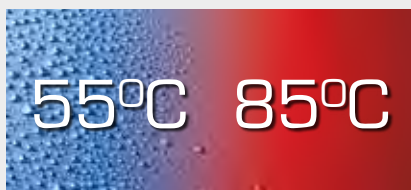
BUDOWA

- 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 wyparzenie 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

1445/1880



720
głębokość 735 mm



HT11M – wersja elektromechaniczna



HT11E – wersja elektroniczna


		HT11M	HT11E
PRZEZNACZENIE		talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztucze, 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, wyparzystającej	°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 nabyśzczacza		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	GRAFEN
235560	HT11M DDE	elektromechaniczne	TAK	TAK			20 703,-	12 349,-
235577	HT11M DDE PAP	elektromechaniczne	TAK	TAK	TAK		21 836,-	13 399,-
235584	HT11M PS DDE	elektromechaniczne	TAK	TAK		TAK	22 145,-	13 199,-
235591	HT11M PS DDE PAP	elektromechaniczne	TAK	TAK	TAK	TAK	23 276,-	13 899,-
235607	HT11E DDE	elektroniczne	TAK	TAK			23 175,-	14 949,-
235614	HT11E DDE PAP	elektroniczne	TAK	TAK	TAK		24 308,-	15 949,-
235621	HT11E PS DDE	elektroniczne	TAK	TAK		TAK	24 617,-	15 749,-
235638	HT11E PS DDE PAP	elektroniczne	TAK	TAK	TAK	TAK	25 750,-	16 499,-

DDE – Dozownik detergentu

PS – Pompa spustowa

PAP – Pompa wspomagająca płukanie

do cen należy doliczyć VAT 23%



GRAFEN HT11M

kapturowe do szkła i naczyń



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 wyparzącej	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			
napiecie	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	20 703,-	21 836,-	22 145,-	23 278,-
CENA GRAFEN	12 349,-	13 399,-	13 199,-	13 899,-



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 nabyłyszczacza
- 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 Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. 85° C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparząjącej)

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



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 wyparządzającej	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	23 175,-	24 308,-	24 617,-	25 750,-
CENA GRAFEN	14 949,-	15 949,-	15 749,-	16 499,-



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 nabyłyszczacza
- 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 wyparzenie w temp. 85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparządzającej)

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



KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	49,-
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	59,-
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	59,-
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	59,-
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	59,-

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	29,-
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	29,-
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	29,-
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	29,-
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	29,-

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	49,-

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	46,-

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	49,-

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	49,-

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	39,-

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	36,-

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	539,-

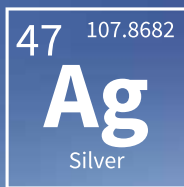
WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 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	349,-





Chemia do zmywarek



PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Wysoko alkaliczny, nisko pieniający płyn-koncentrat do mycia naczyń w zmywarkach. Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych i aluminiowych.

Zwilża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych. Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabłyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń. Bezzapachowy. pH14

kod	objętość	cena
979662	kanister 10 l	155,-
979679	kanister 20 l	300,-



PROFESJONALNY PŁYN DO PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Lekko kwaśny preparat-koncentrat – o zapachu zielonego jabłuszka, do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych. Zwilża i nabłyszczają płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania. pH3

kod	objętość	cena
979655	kanister 5 l	90,-
979648	kanister 10 l	165,-



**PROFESJONALNY ZESTAW DO MYCIA
ORAZ PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA
W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH
– Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA**

Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra 5 l 979655 oraz profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 10 l GRAFEN – z nanocząsteczkami srebra 10 l 979662



**PROFESJONALNY PŁYN DO ODKAMIENTOWANIA
ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH 1 L**

Koncentrat na bazie kwasu fosforowego do okresowego odkamieniania urządzeń gastronomicznych (kotły, wyparzarki, zmywarki gastronomiczne). Doskonale usuwa osady z kamienia kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody. Bezzapachowy, wymaga spłukiwania. pH1.



**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.

kod	cena
979723	230,-

kod	objętość	cena
979693	butelka 1 l	20,-

kod	objętość	cena
979624	0,5 kg	20,-





Automatyczny zmiękcacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.

W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wytapywane 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, zmiękczacza 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 3/4"

- 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



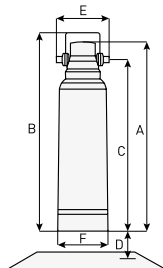
230466

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: <ul style="list-style-type: none">- 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	1 099,-

Filtry do wody



- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass”
 - idealne w przypadku ekspresów do kawy
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego



GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod **231913**

cena **174,-**



typ

Głowica z wkładem 2XL

Głowica z wkładem 2XL extra

wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	l	9720	3560
wysokość filtra z głowicą bez uchwyty (A)	mm	580	580
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	mm	600	600
wysokość przyłącza (C)	mm	520	520
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	mm	min. 65	min. 65
długość instalacyjna (E)	mm	125	125
średnica wkładu (F)	mm	185	185
gwint wejścia i wyjścia	cale	3/8	3/8
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	bar	2-6	2-6
zalecana temp. wody przyłączeniowej	°C	4 do 65	4 do 30
zalecana temp. otoczenia	°C	4 do 40	4 do 40
waga (na sucho/na mokro)	kg/kg	7,5/11	7,5/11

231944

238479

		wkład 2XL do filtrów BWT	wkład 2XL Extra do filtrów BWT
przeznaczenie		do zmywarek do naczyń	do zmywarek do szkła
filtracja		5-stopniowa efektywne częściowe odsalanie	7-stopniowa wydajna demineralizacja całkowita
pozycja pracy		pionowa lub pozioma	pionowa
wydajność dla dH°10	l	obejście „1” – 9720	dla dH°10 obejście „1” – 3560
wymiary	mm	ø185	ø185
cena	PLN	649,-	649,-

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji

kod		231333
wymiary czujnika	mm	77x72x(H)46
przepustowość	l/h	10-100
wymiary wyświetlacza	mm	62x50x(H)17
cena		279,-



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.



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, samooczyszczanie

ALARM DŹWIĘKOWY
koniec cyklu



HT14 Optima²

HT14 Optima² HR

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



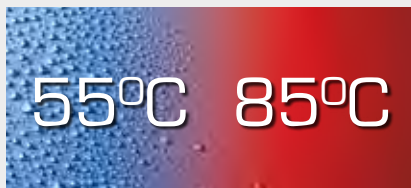
BUDOWA

- komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię
- dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- pochylony „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- możliwość ustawienia narożnego



ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 55°C
- System Termostop gwarantujący wyparzenie 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 (wyparzenia) 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 mieszanii się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą. Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabyłyszczającego.

- 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



Stać temperatura i ciśnienie przez cały cykl płukania

System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej

Pompa płuczająca – niezależna ciśnienie płukania od ciśnienia w sieci wodociągowej

Bojler atmosferyczny – zapobiega mieszanii się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą, gwarantując stałą temperaturę płukania +85°C

BLASK TWOJEGO SZKŁA

Dzięki dwóm cyklom z całkowitą wymianą wody, użyciu zimnego płukania (opcjonalnie) oraz możliwości podłączenia do modułu odwróconej osmozy, OPTIMA² jest w stanie zapewnić doskonałą wydajność, dając szkło 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 ODWRÓCONEJ 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 nabyłyszczaczy 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 gorącej, usuwanej 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 OPTIMA ²	HT14 OPTIMA ² HR
PRZEZNACZENIE		talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztucze, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	
STEROWANIE		elektroniczne	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość – długość cykli mycia	s	6 - 50/90/120/180/300 ¹⁾ + program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika	
Wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	koszy/h	72/40/30/20/12	
Wydajność przy zasilaniu 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, wyparzącej	°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 Optima ²	HT14 Optima ² HR
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dozownik nabtyszczacza			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 izolowany kaptur			TAK
Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia			TAK
Możliwość ustawienia narożnego			TAK
Regulowane stalowe nożyki			TAK

¹ Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

kod	zmywarka	zmiękczac wody	-26%	
			CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
229675	HT14 OPTIMA ²	NIE	28 325,-	20 999,-
229682	HT14 OPTIMA ² HR	NIE	37 698,-	27 999,-

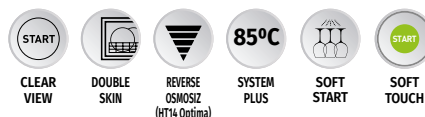


GRAFEN HT14 OPTIMA²

zmywarka kapturowa do naczyń



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 wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW
poj. i moc wanny	20 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	9,9 kW
napiecie	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 OPTIMA ²
CENA FABRYCZNA	28 325,-
CENA GRAFEN	20 999,-



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 nożyki (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
- Wielojęzyczne 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 Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- 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



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 wyparzącej	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 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	229682
model	HT14 OPTIMA ² HR
CENA FABRYCZNA	37 698,-
CENA GRAFEN	27 999,- -26%

BUDOWA

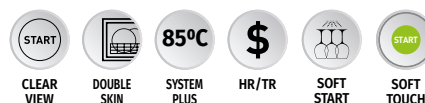
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Obudowa dwuwarstwowa, izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu 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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabyłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)



max H
410 mm

- 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 wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- 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)





Automatyczny zmiękcacz 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, zmiękczacza 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 3/4"

- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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	1 099,-

Zmiękcacz, 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 na blyszczaczy 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	2 999,-

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)

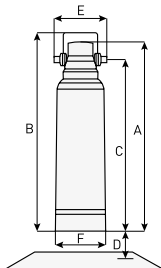
³⁾ Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra



Filtry do wody



- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass”
 - idealne w przypadku ekspresów do kawy
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego



GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod **231913**

cena **174,-**



typ

		Głowica z wkładem 2XL	Głowica z wkładem 2XL extra
wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	l	9720	3560
wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	mm	580	580
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	mm	600	600
wysokość przyłącza (C)	mm	520	520
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	mm	min. 65	min. 65
długość instalacyjna (E)	mm	125	125
średnica wkładu (F)	mm	185	185
gwint wejścia i wyjścia	cale	3/8	3/8
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	bar	2-6	2-6
zalecana temp. wody przyłączeniowej	°C	4 do 65	4 do 30
zalecana temp. otoczenia	°C	4 do 40	4 do 40
waga (na sucho/na mokro)	kg/ kg	7,5/11	7,5/11

231944

238479

		wkład 2XL do filtrów BWT	wkład 2XL Extra do filtrów BWT
przeznaczenie		do zmywarek do naczyń	do zmywarek do szkła
filtracja		5-stopniowa efektywne częściowe odsalanie	7-stopniowa wydajna demineralizacja całkowita
pozycja pracy		pionowa lub pozioma	pionowa
wydajność dla dH°10	l	obejście „1” – 9720	dla dH°10 obejście „1” – 3560
wymiary	mm	ø185	ø185
cena	PLN	649,-	649,-

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji

kod **231333**

wymiary czujnika mm 77x72x(H)46

przepustowość l/h 10-100

wymiary wyświetlacza mm 62x50x(H)17

cena **279,-**



668



GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRAFEN HT14 Optima² GRAFEN HT14 Optima² HR

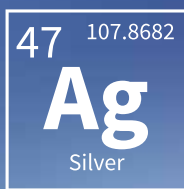
zmywarki do naczyń



Leasing już od
460 PLN
netto
za miesiąc*

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





Chemia do zmywarek



PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Wysoko alkaliczny, nisko pieniający płyn-koncentrat do mycia naczyń w zmywarkach. Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych i aluminiowych.

Zwilża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych. Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabłyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń. Bezzapachowy. pH14

kod	objętość	cena
979662	kanister 10 l	155,-
979679	kanister 20 l	300,-



PROFESJONALNY PŁYN DO PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Lekko kwaśny preparat-koncentrat – o zapachu zielonego jabłuszka, do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych. Zwilża i nabłyszcza płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania. pH3

kod	objętość	cena
979655	kanister 5 l	90,-
979648	kanister 10 l	165,-



**PROFESJONALNY ZESTAW DO MYCIA
ORAZ PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA
W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH
– Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA**

Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra 5 l 979655 oraz profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 10 l GRAFEN – z nanocząsteczkami srebra 10 l 979662



**PROFESJONALNY PŁYN DO ODKAMIENTOWANIA
ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH 1 L**

Koncentrat na bazie kwasu fosforowego do okresowego odkamieniania urządzeń gastronomicznych (kotły, wyparzarki, zmywarki gastronomiczne). Doskonale usuwa osady z kamienia kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody. Bezzapachowy, wymaga spłukiwania. pH1.



**PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA
KAMIENTA 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.

kod	cena
979723	230,-

kod	objętość	cena
979693	butelka 1 l	20,-

kod	objętość	cena
979624	0,5 kg	20,-



KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	49,-
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	59,-
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	59,-
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	59,-
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	59,-

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	29,-
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	29,-
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	29,-
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	29,-
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	29,-

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	49,-

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	46,-

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	49,-

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	49,-

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	39,-

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	36,-

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	539,-

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	349,-



Zmywarki GRAFEN G600S, LP1 S5 PLUS i LP1 800



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

G600S

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu (LP1 S5 PLUS)
- wyświetlacze temperatury wanny i bojlera
- potrójny filtr pompy (G600S)



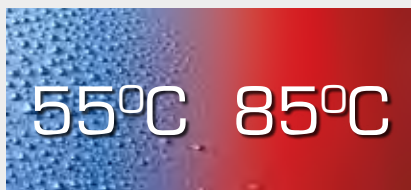
BUDOWA

- 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 wyparzenie w temp. 85°C



IDEALNE EFEKTY

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów 400 mm (G600S) 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 G600, LP1 S5 PLUS I LP1 800



		G600S	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
Wyświetlacz temperatury wanny i bojlera			TAK	
Dozownik detergentu (DDE)		OPCJA		TAK
Dozownik nabtyszczacza			TAK	

¹⁾ Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

	G600S	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 mm kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm	
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące	TAK			
BEZPIECZEŃSTWO HACCP				
System Thermostop gwarantujący wyparzenie 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	650x750(+480)x(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	CENA
						FABRYCZNA	GRAFEN
235683	G600S DDE	elektroniczne	TAK			14 111,-	11 849,-
235690	G600S PS DDE PAP	elektroniczne	TAK	TAK	TAK	16 583,-	13 399,-
235706	LP1 S5 PLUS DDE	elektroniczne	TAK	TAK		20 806,-	17 999,-
235713	LP1 800 DDE PAP	elektroniczne	TAK	TAK		25 853,-	21 099,-
235720	LP1 800 DDE PS PAP	elektroniczne	TAK	TAK	TAK	27 295,-	22 649,-

PODSTAWA		230985
Wymiary	mm	580x590x(H)500
Opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
Cena	PLN	599,-



GRAFEN G600S

zmywarka do tac 600x400 i garów



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 wyparządzającej	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	G600S DDE	G600S PS DDE PAP
CENA FABRYCZNA	14 111,-	16 583,-
CENA GRAFEN	11 849,-	13 399,-
PODSTAWA	230985	
wymiary	580x590x(H)500 mm	
opis	podstawa z 2 parami przewodnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
cena	599,-	



max H
400 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

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 400 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

- Dozownik nabtyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (wybrane modele)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Pompa spustowa (PS) – wybrane modele

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparządzającej)
- 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 LP1 S5 PLUS

zmywarka do tac 600x400 i garów



DOUBLE
SKIN



85°C
SYSTEM
PLUS



600x400
TRAY
SUPPORT



START
SOFT
TOUCH

przeznaczenie	tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x680(+450)x(H)860 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 wyparzącej	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	20 806,-
CENA GRAFEN	17 999,- -13%



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 nabyłyszczacza
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i 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

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 wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
- 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

do cen należy doliczyć VAT 23%



679



GRAFEN LP1 800

zmywarka do tac 600x400 i garów



przeznaczenie	tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	
sterowanie	elektroniczne	
wymiary	600x680(+450)x(H)860 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	
napiecie	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	25 853,-	27 295,-
CENA GRAFEN	21 099,- -18%	22 649,- -17%



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 Termostop gwarantujący wyparzenie 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



680



do cen należy doliczyć VAT 23%

Automatyczny zmiękcacz do wody



Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych.**

W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wytapywane 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, zmiękcacz 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 $\frac{3}{4}$ "

- 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

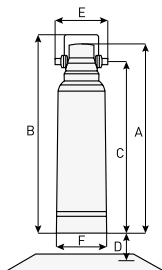
typ		automatyczny objętościowy
wymiary urządzenia	mm	210x375x(H)500
przepływ nominalny	m ³ /h	0,3
zużycie soli na 1 cykl regeneracji	kg	0,7
zbiornik regeneracyjny	kg	10
maks. natężenie przepływu wody	l/min	6,7
wydajność dla 10° dH	l	1600
sposób regeneracji		4 tryby: - objętościowy-opóźniony - objętościowy-natychmiastowy - 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	1 099,-



Filtry do wody



- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass”
 - idealne w przypadku ekspresów do kawy
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego



GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod **231913**

cena **174,-**



typ

		Głowica z wkładem 2XL	Głowica z wkładem 2XL extra
wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	l	9720	3560
wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	mm	580	580
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	mm	600	600
wysokość przyłącza (C)	mm	520	520
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	mm	min. 65	min. 65
długość instalacyjna (E)	mm	125	125
średnica wkładu (F)	mm	185	185
gwint wejścia i wyjścia	cale	3/8	3/8
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	bar	2-6	2-6
zalecana temp. wody przyłączeniowej	°C	4 do 65	4 do 30
zalecana temp. otoczenia	°C	4 do 40	4 do 40
waga (na sucho/na mokro)	kg/ kg	7,5/11	7,5/11

231944

238479

		wkład 2XL do filtrów BWT	wkład 2XL Extra do filtrów BWT
przeznaczenie		do zmywarek do naczyń	do zmywarek do szkła
filtracja		5-stopniowa efektywne częściowe odsalanie	7-stopniowa wydajna demineralizacja całkowita
pozycja pracy		pionowa lub pozioma	pionowa
wydajność dla dH°10	l	obejście „1” – 9720	dla dH°10 obejście „1” – 3560
wymiary	mm	ø185	ø185
cena	PLN	649,-	649,-

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji

kod **231333**

wymiary czujnika mm 77x72x(H)46

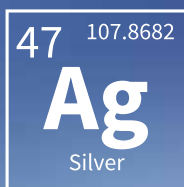
przepustowość l/h 10-100

wymiary wyświetlacza mm 62x50x(H)17

cena **279,-**







Chemia do zmywarek



PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Wysoko alkaliczny, nisko pieniający płyn-koncentrat do mycia naczyń w zmywarkach. Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych i aluminiowych.

Zwilża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych. Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabłyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń. Bezzapachowy. pH14

kod	objętość	cena
979662	kanister 10 l	155,-
979679	kanister 20 l	300,-



PROFESJONALNY PŁYN DO PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Lekko kwaśny preparat-koncentrat – o zapachu zielonego jabłuszka, do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych. Zwilża i nabłyszczają płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania. pH3

kod	objętość	cena
979655	kanister 5 l	90,-
979648	kanister 10 l	165,-



**PROFESJONALNY ZESTAW DO MYCIA
ORAZ PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA
W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH
– Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA**

Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra 5 l 979655 oraz profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 10 l GRAFEN – z nanocząsteczkami srebra 10 l 979662



**PROFESJONALNY PŁYN DO ODKAMIENTOWANIA
ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH 1 L**

Koncentrat na bazie kwasu fosforowego do okresowego odkamieniania urządzeń gastronomicznych (kotły, wyparzarki, zmywarki gastronomiczne). Doskonale usuwa osady z kamienia kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody. Bezzapachowy, wymaga spłukiwania. pH1.



**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.

kod	cena
979723	230,-

kod	objętość	cena
979693	butelka 1 l	20,-

kod	objętość	cena
979624	0,5 kg	20,-



KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	49,-
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	59,-
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	59,-
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	59,-
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	59,-

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	29,-
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	29,-
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	29,-
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	29,-
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	29,-

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	49,-

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	46,-

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	49,-

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	49,-

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	39,-

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	36,-

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	539,-

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	349,-



Zmywarki LP



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 płuczające (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

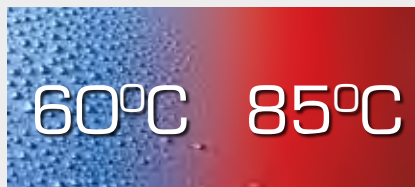
- zmywanie w temperaturze 60°C
- System Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. 85°C

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 Termostop gwarantujący wyparzenie 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 płuczająca



ZMYWARKI LP

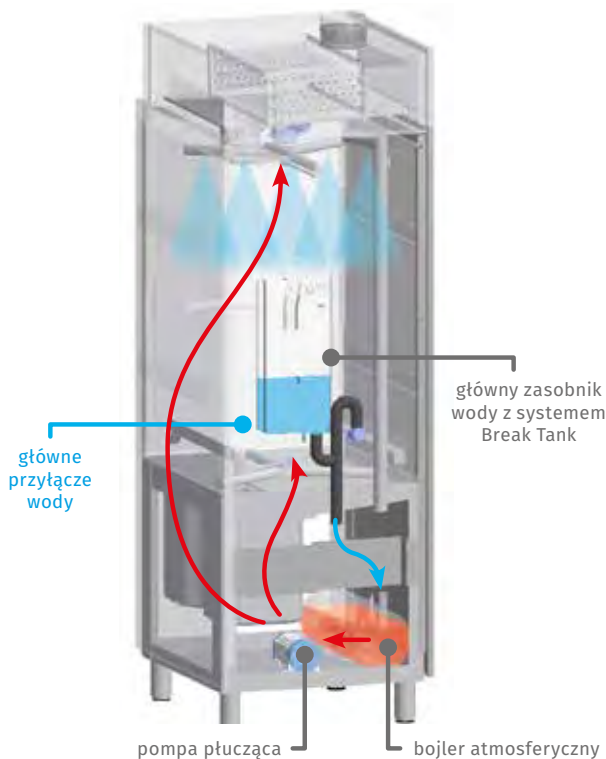
SYSTEM PLUS

System PLUS, w który wyposażona jest zmywarka gwarantuje stałą temperaturę płukania (wyparzenia) 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 mieszanii się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą. Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabyłyszczającego.

- 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 ODWRÓCONEJ 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 nabyłyszczaczy 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*

**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.

**ECO
FRIENDLY** 

**MONEY
SAVING** **PLN**

**LESS
STEAM** 

**LESS
VENTILATION
NEEDED** 

ZMYWARKI



TR – SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA



* przy założeniu: 0,6 PLN/kWh; 12h pracy zmywarki dziennie; 30 dni pracy w miesiącu, w zależności od modelu



		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 - długość 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 zasilaniu wodą 55°C	koszy/h	30/15/10/7,5/6	20/10/6/5
Wydajność przy zasilaniu 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
Wyświetlacz temperatury wanny i bojlera		TAK	
Dozownik detergentu (DDE)		TAK	
Dozownik nabtyszczacza		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 wyparzenie w temp. 85°C		TAK	
Termometr wody myjącej		TAK	
Termometr wody płuczącej (wyparzającej)		TAK	



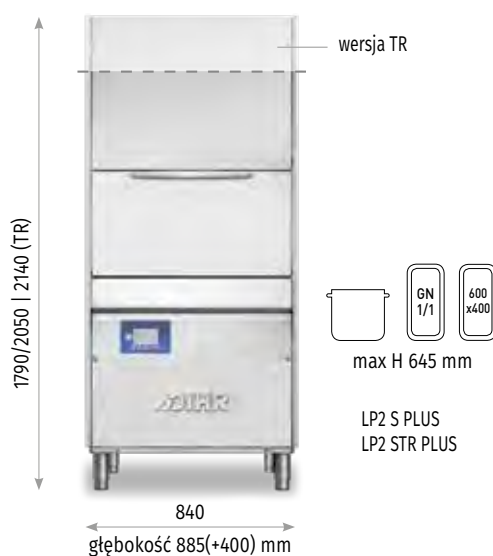
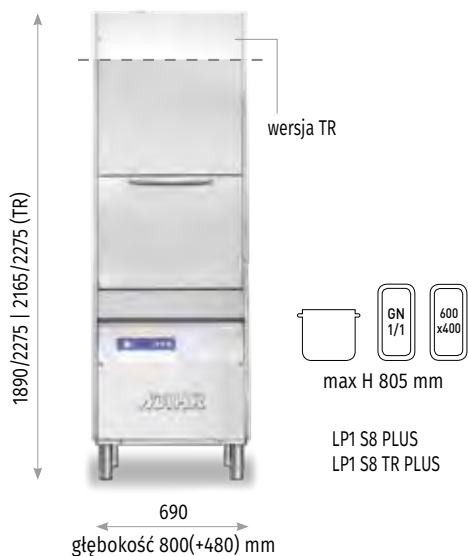
LP3 S PLUS / LP3 STR PLUS	LP4 S8 PLUS / LP4 S8 TR PLUS
termosy cateringowe, wielkogabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	termosy cateringowe, wielkogabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
elektroniczne	
4 – 180/360/540/720 ¹⁾ 4 – 240/420/600/780 ¹⁾ (wersja TR)	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	
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	

ZMYWARKI



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		33 887,-	43 672,-
CENA GRAFEN		28 849,-	37 099,-
		-15%	-15%
		42 436,-	54 487,-
		-15%	-15%
		36 049,-	46 349,-

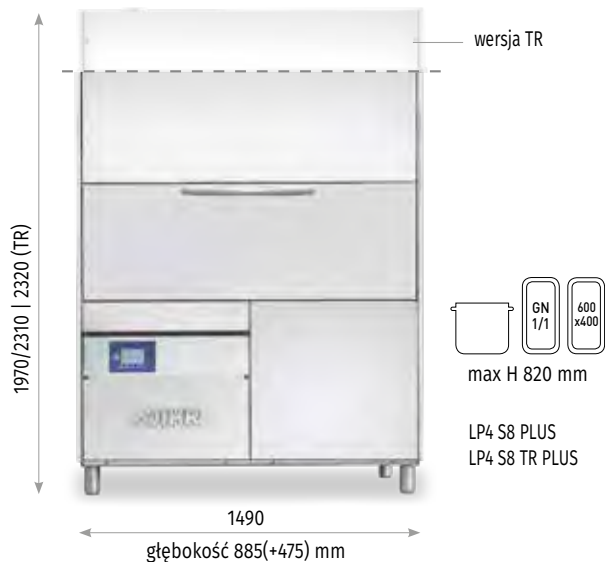
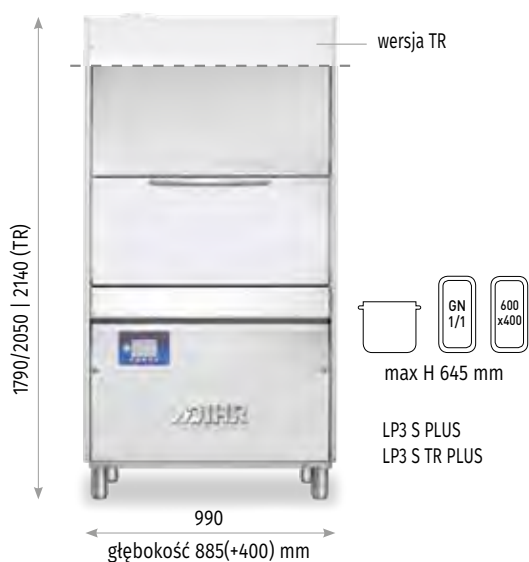
¹⁾ Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C





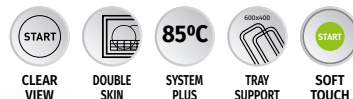
990x885(+400)x(H)1790/2050 (H)2140 (TR)	1490x885(+475)x(H)1970/2310 (H)2320 (TR)
13,36	14,8
2x 2,18 / 810	2x 2,9 / 950
400	400
221	320
71	72
2 - 8	
200-400	
55	
3,4", gwint zewnętrzny	
Ø24	
TAK	
TAK	
TAK	
TAK	
TAK	

LP3 S PLUS PS DDE	LP3 S TR PLUS PS DDE	LP4 S8 PLUS PS DDE	LP4 S8 TR PLUS PS DDE
48 513,-	60 564,-	79 928,-	90 846,-
41 199,- -15%	51 499,- -15%	67 999,- -15%	77 249,- -15%



DIHR LP1 S8 PLUS

zmywarka do garów i pojemników



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 wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 6 kW
poj. i moc wanny	50 l / 3 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napiecie	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	33 887,-
CENA GRAFEN	28 849,-

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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)



max H
805 mm

- 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 Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
 - Termometr wody myjącej
 - Termometr wody płuczącej (wyparzącej)
 - 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

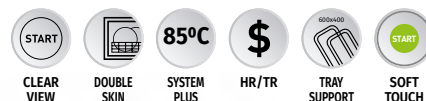
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałas ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane 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

DIHR LP1 S8 TR PLUS

zmywarka do garów i pojemników
z odzyskiem ciepła



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 wyparzącej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 6 kW
poj. i moc wanny	50 l / 3 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napiecie	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	43 672,-
CENA GRAFEN	37 099,-

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 – 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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabyłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa



- 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 wyparzenie w temp. +85°C
 - Termometr wody myjącej
 - Termometr wody płuczącej (wyparząjącej)
 - 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 hałas 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)

ZMYWARKI



DIHR LP2 S PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów



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 wyparzącej	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	42 436,-
CENA GRAFEN	36 049,-



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
- Wielojęzyczne 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 Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
 - Termometr wody myjącej
 - Termometr wody płuczącej (wyparząjącej)
 - 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

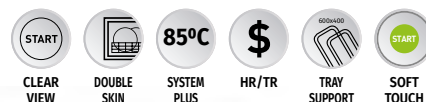
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 1,75 kW, wydajność 2x 800 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- 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

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

DIHR LP2 STR PLUS

zmywarka do garów i pojemników
z odzyskiem ciepła



przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztucce
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 sztucce 150x150x(H)250 mm
kod	LP2 S TR PLUS PS DDE
CENA FABRYCZNA	54 487,-
CENA GRAFEN	46 349,- -15%

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

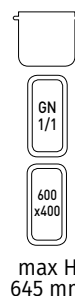
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dwie współpracujące pompy myjące
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabyłyszczacza

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa



- 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 wyparzenie 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



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	48 513,-
CENA GRAFEN	41 199,- -15%

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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy

¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa



max H
645 mm

- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- Dwie współpracujące pompy myjące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

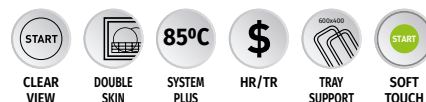
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości 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 hałas 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

DIHR LP3 STR PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła



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	58 564,-
CENA GRAFEN	51 499,- -15%

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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabyłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)

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%



- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- Dwie współpracujące pompy myjące

BEZPIECZENSTWO 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 wyparzenie 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)

ZMYWARKI



DIHR LP4 S8 PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów



CLEAR
VIEW



DOUBLE
SKIN



85°C
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 wyparzącej	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	79 928,-
CENA GRAFEN	67 999,- -15%

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 nożyki (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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszcza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy

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



- 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 Termostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparząjącej)
- 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



702



do cen należy doliczyć VAT 23%

DIHR LP4 S8 TR PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła



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	90 846,-
CENA GRAFEN	77 249,- -15%



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
- Wielojęzyczne 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 wyparzenie 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	49,-
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	59,-
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	59,-
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	59,-
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	59,-

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	29,-
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	29,-
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	29,-
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	29,-
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	29,-

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	49,-

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	46,-

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	49,-

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	49,-

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	39,-

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	36,-

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	539,-

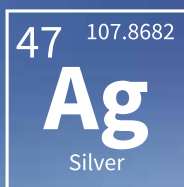
WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 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	349,-





Chemia do zmywarek



PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Wysoko alkaliczny, nisko pieniający płyn-koncentrat do mycia naczyń w zmywarkach. Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych i aluminiowych.

Zwilża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych. Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabłyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń. Bezzapachowy. pH14

kod	objętość	cena
979662	kanister 10 l	155,-
979679	kanister 20 l	300,-



PROFESJONALNY PŁYN DO PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Lekko kwaśny preparat-koncentrat – o zapachu zielonego jabłuszka, do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych. Zwilża i nabłyszczają płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania. pH3

kod	objętość	cena
979655	kanister 5 l	90,-
979648	kanister 10 l	165,-



**PROFESJONALNY ZESTAW DO MYCIA
ORAZ PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA
W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH
– Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA**

Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra 5 l 979655 oraz profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 10 l GRAFEN – z nanocząsteczkami srebra 10 l 979662



**PROFESJONALNY PŁYN DO ODKAMIENTOWANIA
ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH 1 L**

Koncentrat na bazie kwasu fosforowego do okresowego odkamieniania urządzeń gastronomicznych (kotły, wyparzarki, zmywarki gastronomiczne). Doskonale usuwa osady z kamienia kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody. Bezzapachowy, wymaga spłukiwania. pH1.



**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.

kod	cena
979723	230,-

kod	objętość	cena
979693	butelka 1 l	20,-

kod	objętość	cena
979624	0,5 kg	20,-



Automatyczny zmiękcacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.

W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wytapywane 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, zmiękcacz 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 3/4"

- 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

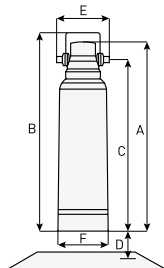
typ		automatyczny objętościowy
wymiary urządzenia	mm	210x375x(H)500
przepływ nominalny	m ³ /h	0,3
zużycie soli na 1 cykl regeneracji	kg	0,7
zbiornik regeneracyjny	kg	10
maks. natężenie przepływu wody	l/min	6,7
wydajność dla 10° dH	l	1600
sposób regeneracji		4 tryby: <ul style="list-style-type: none">- 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	1 099,-



Filtry do wody



- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass”
 - idealne w przypadku ekspresów do kawy
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego



GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod **231913**

cena **174,-**



typ

Głowica z wkładem 2XL

Głowica z wkładem 2XL extra

wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	l	9720	3560
wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	mm	580	580
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	mm	600	600
wysokość przyłącza (C)	mm	520	520
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	mm	min. 65	min. 65
długość instalacyjna (E)	mm	125	125
średnica wkładu (F)	mm	185	185
gwint wejścia i wyjścia	cale	3/8	3/8
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	bar	2-6	2-6
zalecana temp. wody przyłączeniowej	°C	4 do 65	4 do 30
zalecana temp. otoczenia	°C	4 do 40	4 do 40
waga (na sucho/na mokro)	kg/kg	7,5/11	7,5/11

231944

238479

		wkład 2XL do filtrów BWT	wkład 2XL Extra do filtrów BWT
przeznaczenie		do zmywarek do naczyń	do zmywarek do szkła
filtracja		5-stopniowa efektywne częściowe odsalanie	7-stopniowa wydajna demineralizacja całkowita
pozycja pracy		pionowa lub pozioma	pionowa
wydajność dla dH°10	l	obejście „1” – 9720	dla dH°10 obejście „1” – 3560
wymiary	mm	ø185	ø185
cena	PLN	649,-	649,-

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji

kod		231333
wymiary czujnika	mm	77x72x(H)46
przepustowość	l/h	10-100
wymiary wyświetlacza	mm	62x50x(H)17
cena		279,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



Zmywarki GRANULES



siła granulek

Przypalone naczynia to zмога 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 wyłoczonym maksymalnym poziomem

Opcjonalny wózek serwisowy ułatwia ładowanie/rozładowywanie zmywarki, zwiększając szybkość operacji, a w konsekwencji, wydajność maszyny



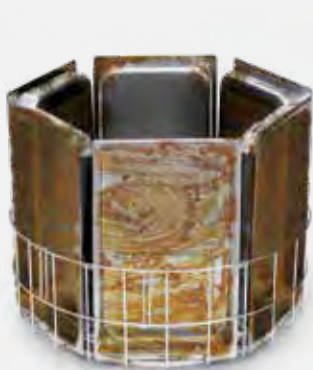
Duża pojemność komory w stosunku do wymiarów zewnętrznych. Drzwi otwierane do wysokości 890 mm tworzące powierzchnię dla łatwego załadunku i wyładunku naczyń. Kierowanie kapiącej wody do komory zmywarki, a nie na podłogę

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 czyszczenia 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.

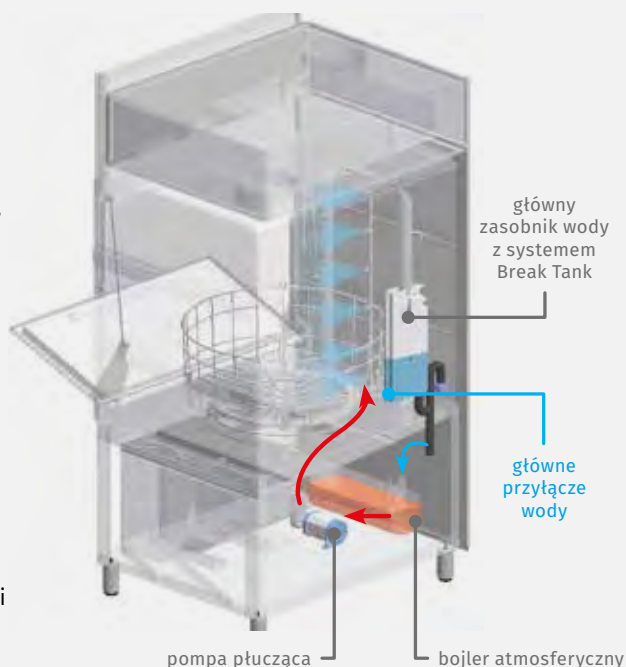
SYSTEM PLUS

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 mieszanii się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą. Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabyłszczającego.

- 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



1095
głębokość 910 mm

900 PLUS i 900 TR PLUS



1200
głębokość 1010 mm

1000 TR PLUS

		900 PLUS	900 TR PLUS	1000 TR PLUS
PRZEZNACZENIE				
STEROWANIE	elektroniczne			
PARAMETRY MYCIA				
Ilość – długość 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 nabyłyszczacza		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 użytkownika i serwisu		TAK		
BEZPIECZEŃSTWO HACCP				
System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej		TAK		
System THERMOSTOP – Stała temperatura wody płuczającej, wyparzającej		TAK		
Termometr wody myjącej		TAK		
Termometr wody płuczającej (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 noże				
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie		TAK		
Kod		GRANULES 900 PLUS	GRANULES 900 TR PLUS	GRANULES 1000 TR PLUS
CENA FABRYCZNA		99 292,-	110 416,-	140 183,-
CENA GRAFEN		82 399,-	91 649,-	116 399,-

¹⁾ Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C



DIHR GRANULES 900 PLUS

zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z koszem Ø750 mm



CLEAR VIEW



DOUBLE SKIN



85°C



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	99 292,-
CENA GRAFEN	82 399,-



6x – 10x



2x



4x



4x



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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabyłyszczacza
- 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 załadowniczy
- 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

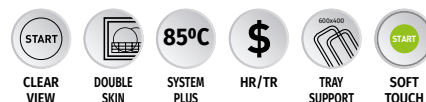
- Pompa myjąca: maksymalna moc 3,78 kW, wydajność 900 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 79 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 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



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
napiecie	400 V
waga	320 kg
standardowe kosze	Ø750x(H)240 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA)
kod	GRANULES 900 TR PLUS
CENA FABRYCZNA	110 416,-
CENA GRAFEN	91 649,- -17%



GN 1/1
6x – 10x

GN 2/1
2x

600 x400 (H)20
4x

600 x400 (H)50
4x



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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabtyszczacza
- 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 załadowniczy
- 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



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	140 183,-
CENA GRAFEN	116 399,- -17%



8x



4x



3x



3x



Maksymalna wysokość mytych naczyń H=830 mm

BUDOWA

- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Regulowane stalowe nożyki

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
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabytyszcza
- 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 załadowniczy
- Specjalnie zaprojektowany kosz do 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



	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

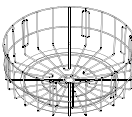

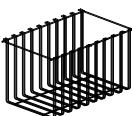

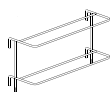







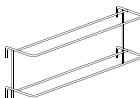

Kalkulacje przygotowane przy założeniu:

- czas mycia ręcznego tacy: 6 minut
- koszt zmywarki: 80 000 PLN
- 8 godzinny dzień pracy
- koszt pracy pracownika: 20 PLN/h



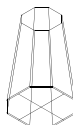






WYPOSAŻENIE STANDARDOWE ZMYWAREK GRANULES

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			3 499,-
96135	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS	Wkład na tace GN 1/1	10x GN 1/1			1 099,-
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			699,-
96601	GRANULES 1000 TR PLUS	Kosz okrągły Ø850x(H)350 mm	8x GN 1/1 lub 4x GN 2/1			4 499,-
96602	GRANULES 1000 TR PLUS	Wieszak na tace	GN 1/1 lub GN 2/1			599,-
96604	GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na GN-y	GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3			999,-
96603	GRANULES 1000 TR PLUS	Wieszak na tace	3x 800x600x(H)20 mm lub 3x 800x600x(H)50 mm			899,-





kod	wyposażenie zmywarki	opis	pojemność	cena (PLN)
96102	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na pojemniki i garnki	 	799,-
96103	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na drobne naczynia kuchenne np. na chochle, różgi, nabierki itp.	 	1 266,-
96104	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na garnki i patelnie	 	1 099,-
96105	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na duże garnki	 	1 199,-

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE ZMYWAREK GRANULES

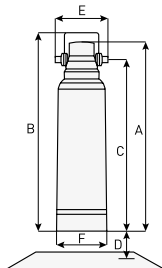
kod	wyposażenie zmywarki	opis	pojemność	cena (PLN)
TRG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Wózek na kosz okrągły	1x kosz Ø 735x(H)240 mm lub 1x kosz Ø 850x(H)350 mm	4 999,-
96100	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Granulki	12 l = 9 kg	699,-
DDEG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Dozownik detergentu		899,-
CPG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Sonda poziomu detergentu		349,-
CPDG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Sonda poziomu płynu nabtyszczającego		349,-



Filtry do wody



- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass”
 - idealne w przypadku ekspresów do kawy
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego



GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod **231913**

cena **174,-**



typ		Głowica z wkładem 2XL	Głowica z wkładem 2XL extra
wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	l	9720	3560
wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	mm	580	580
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	mm	600	600
wysokość przyłącza (C)	mm	520	520
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	mm	min. 65	min. 65
długość instalacyjna (E)	mm	125	125
średnica wkładu (F)	mm	185	185
gwint wejścia i wyjścia	cale	3/8	3/8
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	bar	2-6	2-6
zalecana temp. wody przyłączeniowej	°C	4 do 65	4 do 30
zalecana temp. otoczenia	°C	4 do 40	4 do 40
waga (na sucho/na mokro)	kg/kg	7,5/11	7,5/11

231944

238479

		wkład 2XL do filtrów BWT	wkład 2XL Extra do filtrów BWT
przeznaczenie		do zmywarek do naczyń	do zmywarek do szkła
filtracja		5-stopniowa efektywne częściowe odsalanie	7-stopniowa wydajna demineralizacja całkowita
pozycja pracy		pionowa lub pozioma	pionowa
wydajność dla dH°10	l	obejście „1” – 9720	dla dH°10 obejście „1” – 3560
wymiary	mm	ø185	ø185
cena	PLN	649,-	649,-

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określenia ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji

kod **231333**

wymiary czujnika mm 77x72x(H)46

przepustowość l/h 10-100

wymiary wyświetlacza mm 62x50x(H)17

cena **279,-**



Automatyczny zmiękcacz do wody



Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych.**

W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wytapywane 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, zmiękcacz 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 3/4"

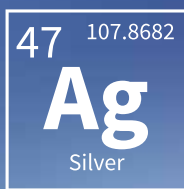
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38°C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38°C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik



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	1 099,-





Chemia do zmywarek



PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Wysoko alkaliczny, nisko pieniający płyn-koncentrat do mycia naczyń w zmywarkach. Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych i aluminiowych.

Zwilża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych. Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabłyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń. Bezzapachowy. pH14

kod	objętość	cena
979662	kanister 10 l	155,-
979679	kanister 20 l	300,-



PROFESJONALNY PŁYN DO PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Lekko kwaśny preparat-koncentrat – o zapachu zielonego jabłuszka, do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych. Zwilża i nabłyszcza płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania. pH3

kod	objętość	cena
979655	kanister 5 l	90,-
979648	kanister 10 l	165,-



**PROFESJONALNY ZESTAW DO MYCIA
ORAZ PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA
W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH
– Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA**

Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra 5 l 979655 oraz profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 10 l GRAFEN – z nanocząsteczkami srebra 10 l 979662



**PROFESJONALNY PŁYN DO ODKAMIENTOWANIA
ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH 1 L**

Koncentrat na bazie kwasu fosforowego do okresowego odkamieniania urządzeń gastronomicznych (kotły, wyparzarki, zmywarki gastronomiczne). Doskonale usuwa osady z kamienia kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody. Bezzapachowy, wymaga spłukiwania. pH1.



**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.

kod	cena
979723	230,-

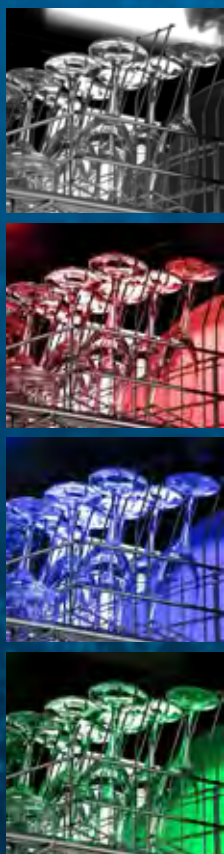
kod	objętość	cena
979693	butelka 1 l	20,-

kod	objętość	cena
979624	0,5 kg	20,-



Zmywarki Serii TWIN STAR

Przechowuj i myj: odkryj podwójny cud
Prawdziwa innowacja dla
profesjonalnego zmywania naczyń
w ostatnich dwudziestu latach



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 obudowie. 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 pozwolili 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 zmiękcaczowi 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
- zmiękcacz 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 zmiękcacz		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	130 410,-	144 000,-
CENA GRAFEN	PLN	119 999,-	129 999,-





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) 499,-
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 499,-
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) 499,-
D590074		Kosz otwarty wysoki do zmywarki Twin Star	Kosz otwarty wysoki na 25 szt. szkła Ø100 mm 399,-
D590075		Kosz otwarty niski do zmywarki Twin Star	Kosz otwarty niski na 25 szt. szkła Ø100 mm 399,-
D590076		Wkładka na filiżanki do kosza 590074	Wkładka do kosza 590074 na 24 filiżanki maks. Ø55 mm 199,-
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) 399,-
D590078		Wkładka na podstawki do filiżanek do koszy 590074 i 590075	Wkładka do kosza 590074 na 23 spodki maks. Ø210 mm 199,-
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 199,-
D590080		Wkładka na sztućce do koszy 590074 i 590075	Wkładka do kosza 590074 na ok. 30 szt. sztućców 199,-





Zmywarki tunelowe RX COMPACT

małe wymiary, duża wydajność
nawet do 400 koszy na godzinę



RX101E Compact



Czy małe oznacza mało wydajne? Nie! Przykładem są zmywarki tunelowe RX COMPACT. Zmieszczają 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 wyłączenie 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 płukające ze stali nierdzewnej, łatwo demontowalne bez użycia specjalistycznych narzędzi serwisowych co ułatwia dostęp podczas czyszczenia i przyspiesza 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.

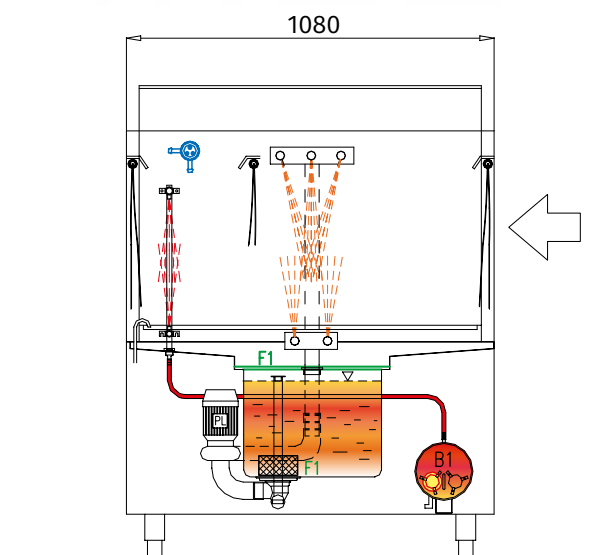


ZMYWARKI TUNELOWE RX COMPACT



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 załadowniczych i wyładowniczych jest szybki i prosty, nie wymaga specjalistycznego serwisu. To praktyczne rozwiązanie dla klientów optymalizujących koszty.



System odzysku
ciepła HR5
– opcja

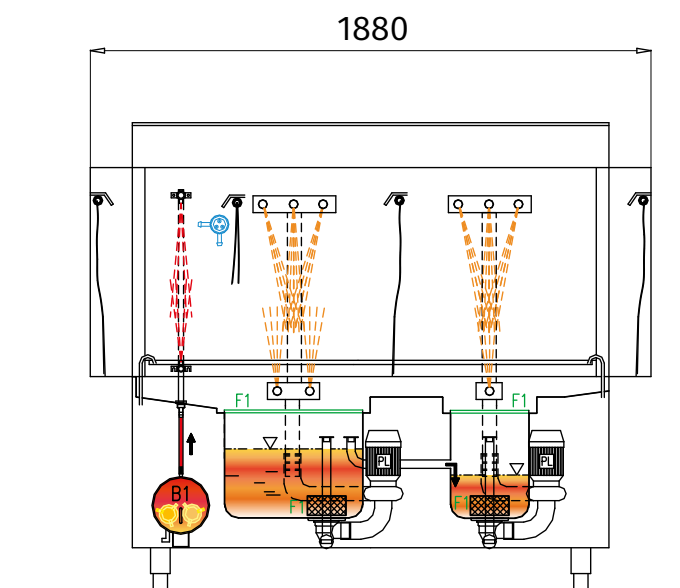
Moduł suszący DR24
– opcja



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 ściśle 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 nabtyszczająco-płuczającym)			
- 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	m³/h		570
- moc grzałki	kW		4,5
System odzysku ciepła			
- moc wentylatora	kW		0,05
- wilgotność całkowita	g _v /kg _a		28
- wydajność wentylatora	m³/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	Ostona antybrzyzgowa dla serii RX Compact



Zmywarki tunelowe RX



wszechstronne wykorzystanie



Zmywarka tunelowa RX Optima

PODWÓJNE PŁUKANIE W KOMORZE ZMYWARKI

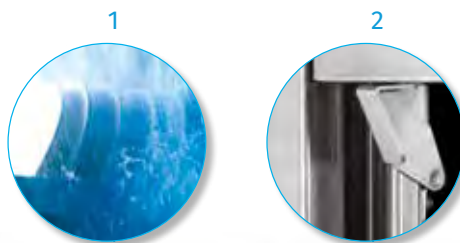
Innowacyjność i efektywność łączą się w jedną, doskonałą całość. Te cechy spotykają się w zmywarkach tunelowych linii RX. Są bardzo przyjazne i intuicyjne dla użytkownika – niezwykle funkcjonalne zarówno w procesie użytkowania, jak również codziennego czyszczenia i konserwacji. Panel kontrolny IPX5 i łatwy dostęp do funkcji zmywarki to ich najważniejsze zalety. Zmywarki tunelowe RX to najwyższa klasa sprzętu do mycia naczyń.



ZMYWARKI TUNELOWE RX

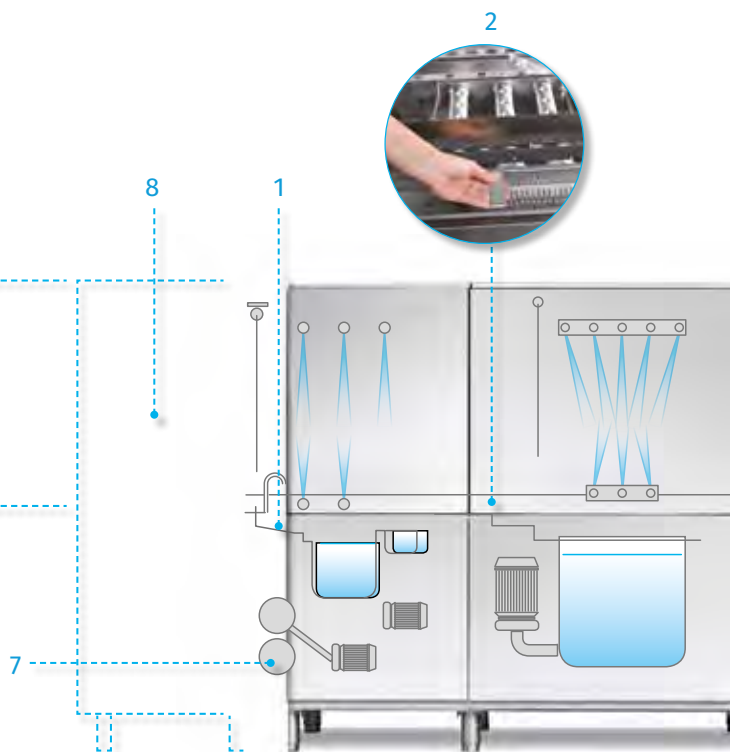
SPECYFIKACJA TECHNICZNA

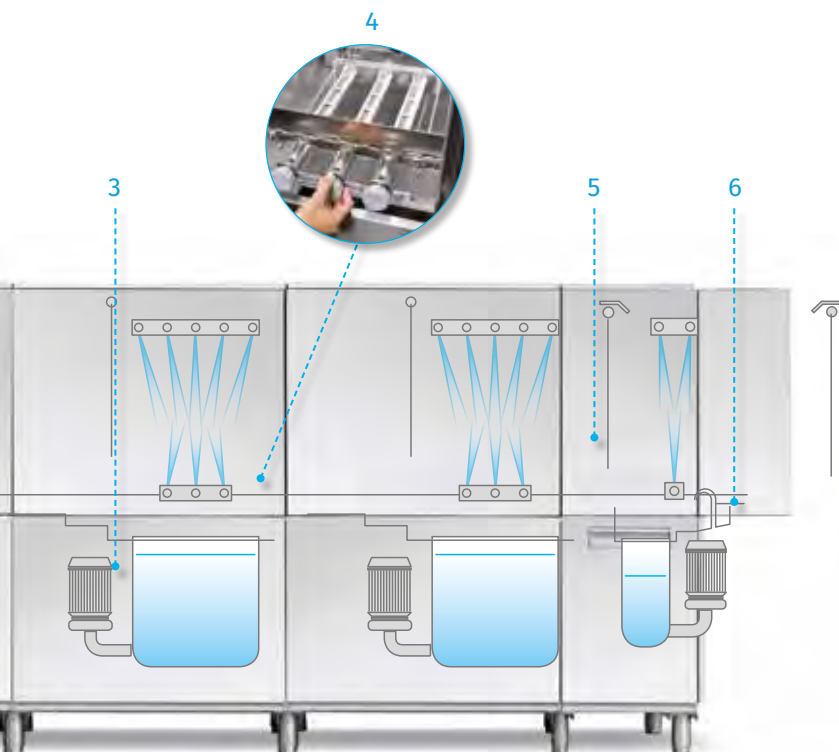
- 1 Płukanie
- 2 Podwójna obudowa, izolowane i wyważone drzwi, wyposażone w zabezpieczenie klamrowe
- 3 Nowe ergonomiczne uchwyty
- 4 System THERMO BARRIER dla wygody użytkowania
- 5 System filtrów EASY+
- W Wzmocnione mycie
- P Mycie wstępne
- AS Automatyczne płukanie wstępne w niskiej temperaturze



W

- 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 wyłączenie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki







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 powierzchniowych 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 różnych 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.



ZMYWARKI TUNELOWE RX

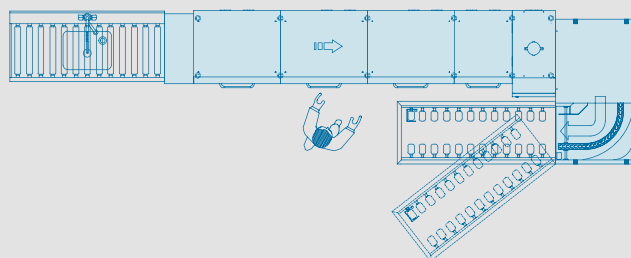
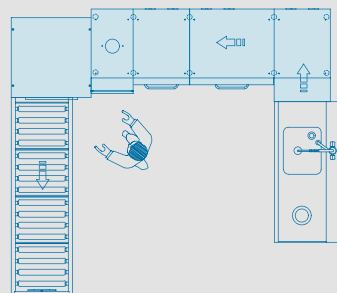
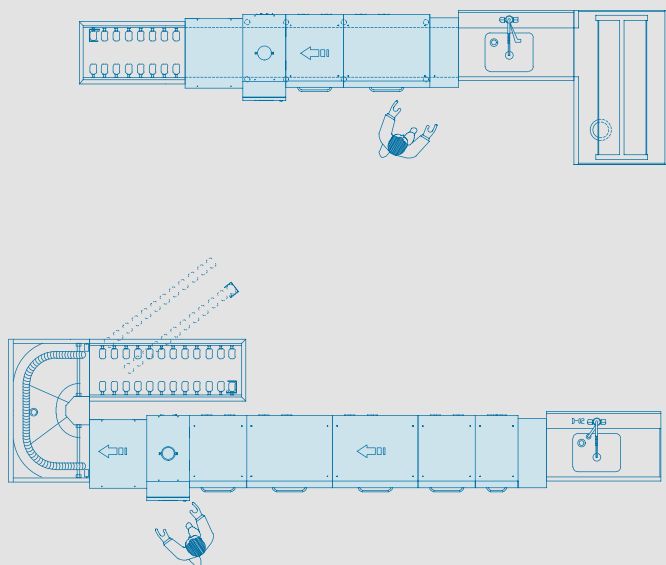
EVO



PRO



OPTIMA



ZMYWARKI



ZMYWARKI TUNELOWE RX

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 wyłączenie 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 pochylonym 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 kłamrowym
- 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:

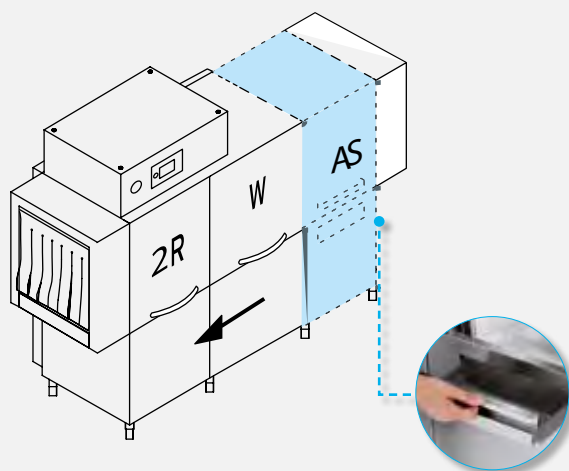
- Zaawansowany system sterowania SMART DRIVE – 5 różnych prędkości przesuwu koszy – możliwość dostosowania do różnego stopnia zabrudzenia naczyń
- Dotykowy panel sterowania LCD – łatwy w obsłudze i czyszczeniu
- Możliwość programowania własnych profili
- Klawisze skrótu – szybki dostęp do najczęściej 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 wyłączenie 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 (Dihl 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



ZMYWARKI TUNELOWE RX

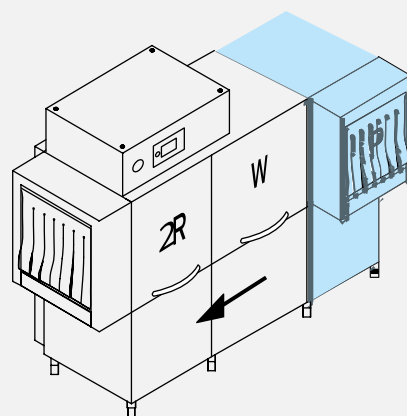


MODUŁ AS

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).

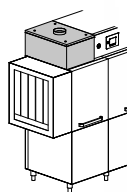


MODUŁ LC

KĄTOWY MODUŁ MYCIA WSTĘPNEGO

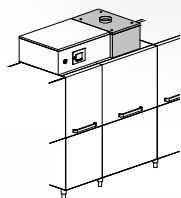
Konstrukcja naszego kąтового modułu mycia wstępnego zapewnia najlepsze rozwiązanie zajmujące minimum miejsca. Mniejsze wymiary, ta sama produktywność.

(Dostępne w wybranych modelach i bez opcji AS).



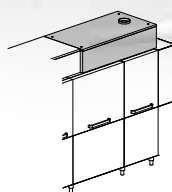
SC10

kondensator pary



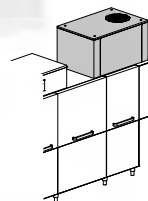
HR10

kompaktowy odzysk ciepła



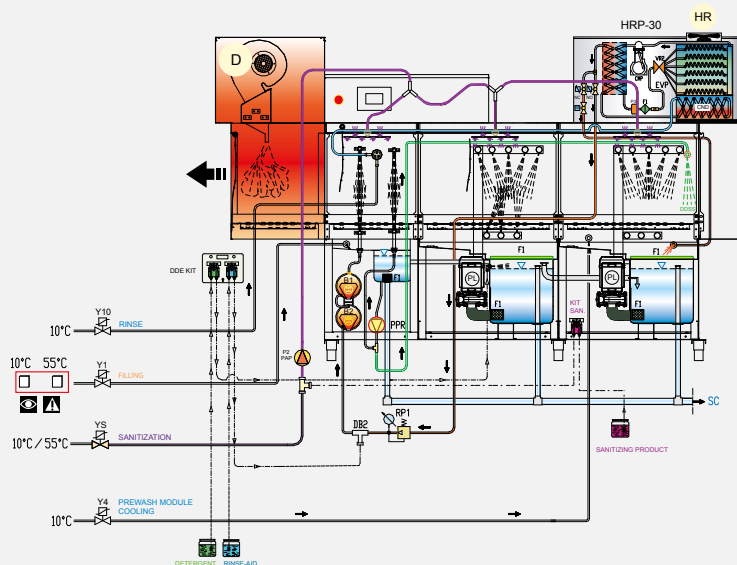
HR20

standardowy odzysk ciepła



HRP30

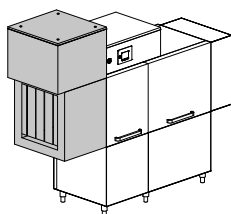
odzysk ciepła z pompą



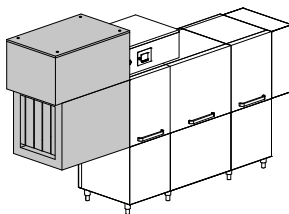
SANITIZACJA

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

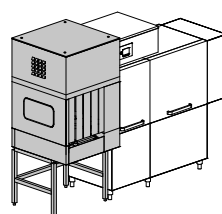
wnętrza zmywarki. Dodatkowe ramiona myjące układu sanityzacji zamontowane nad komorą zmywania gwarantują spełnienie wymagań higienicznych.



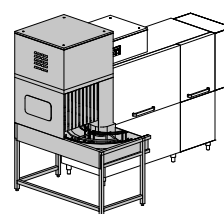
EVO/PRO
DR64 4,5 kW elektr.
DR69 9 kW elektr.
PRO
DR6V parowa
Moduł suszenia – light



EVO/PRO
DR94 4,5 kW elektr.
DR99 9 kW elektr.
PRO
DR9V parowa
Moduł suszenia
– wzmacniony



EVO/PRO
DRA94MC 4,5 kW elektr.
DRA99MC 9 kW elektr.
PRO
DRA94MT 4,5 kW elektr.
DRA99MT 9 kW elektr.
DRA99VMT parowa
Kątowy 90° 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 180° 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 wyłączenie 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
- DDS (Dihl 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, MNIJSZE 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.



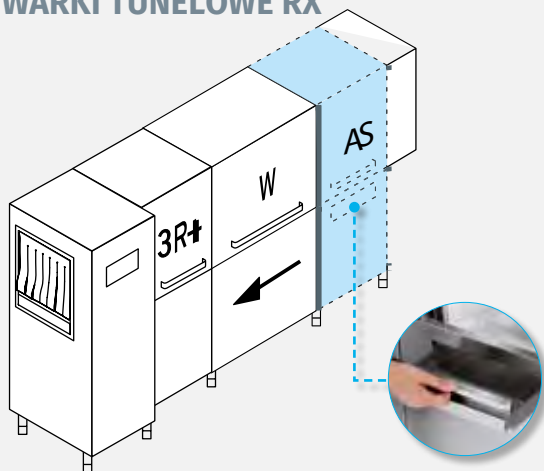
DUŻY 7-CALOWY, CZYTELNY I ŁATWY W OBSŁUDZE PANEL STEROWANIA

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

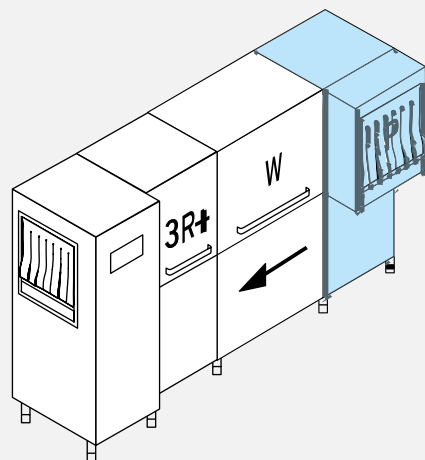


ZMYWARKI TUNELOWE RX



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).



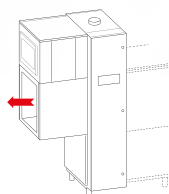
MODUŁ LC KĄTOWY MODUŁ MYCIA WSTĘPNEGO

Konstrukcja naszego kątownego modułu mycia wstępnego zapewnia najlepsze rozwiązanie zajmujące minimum miejsca. Mniejsze wymiary, ta sama produktywność.
(Dostępne w wybranych modelach i bez opcji AS).

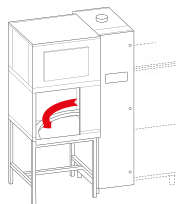


Korzyści z nowego tunelu suszącego i modułu odzysku ciepła „HDR”:

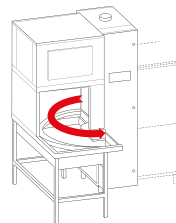
- Zredukowana moc bojlerów
- Zredukowana moc tunelu suszącego
- Brak dodatkowego zużycia wody do cyklu wstępnego mycia
- Schładzanie powietrza wychodzącego ze zmywarki wraz z kondensacją pary
- Redukcja ilości pary wodnej
- Wyśmienity wynik suszenia umytych naczyń
- Brak dodatkowej pompy ciepła
- Wbudowany system posuwu koszy



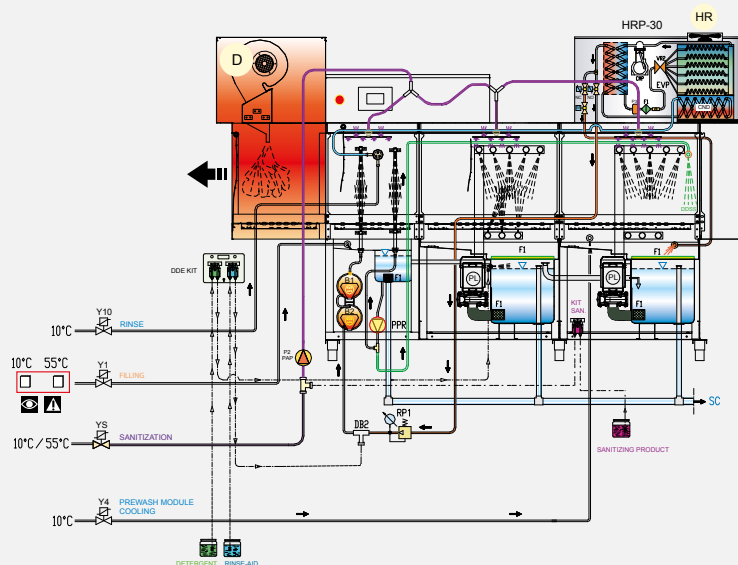
HDR 200
kondensator pary



HDR 209M
kompaktowy odzysk ciepła



HDR 218M
odzysk ciepła z pompą

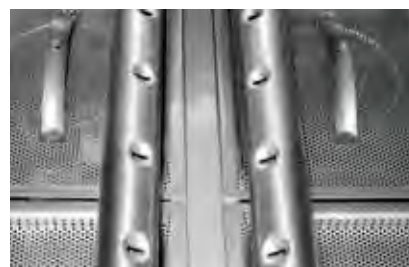


SANITIZACJA

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 nabyłszczająco-płuczającym)					
- 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)					
zewnątrzne	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 wzmacnione)						
– 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 nabtyszczająco-płuczającym)						
– moc pompy płuczającej	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)						
zewnątrzne	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 nożyki		TAK	TAK	TAK	TAK	TAK



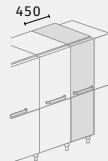
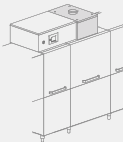
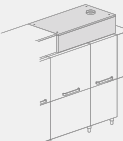
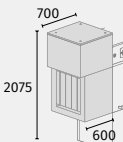
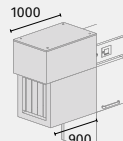
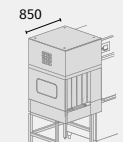
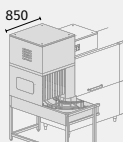
ZMYWARKI TUNELOWE RX

		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 splekniwnia 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



wysoka produktywność i wysoka wydajność

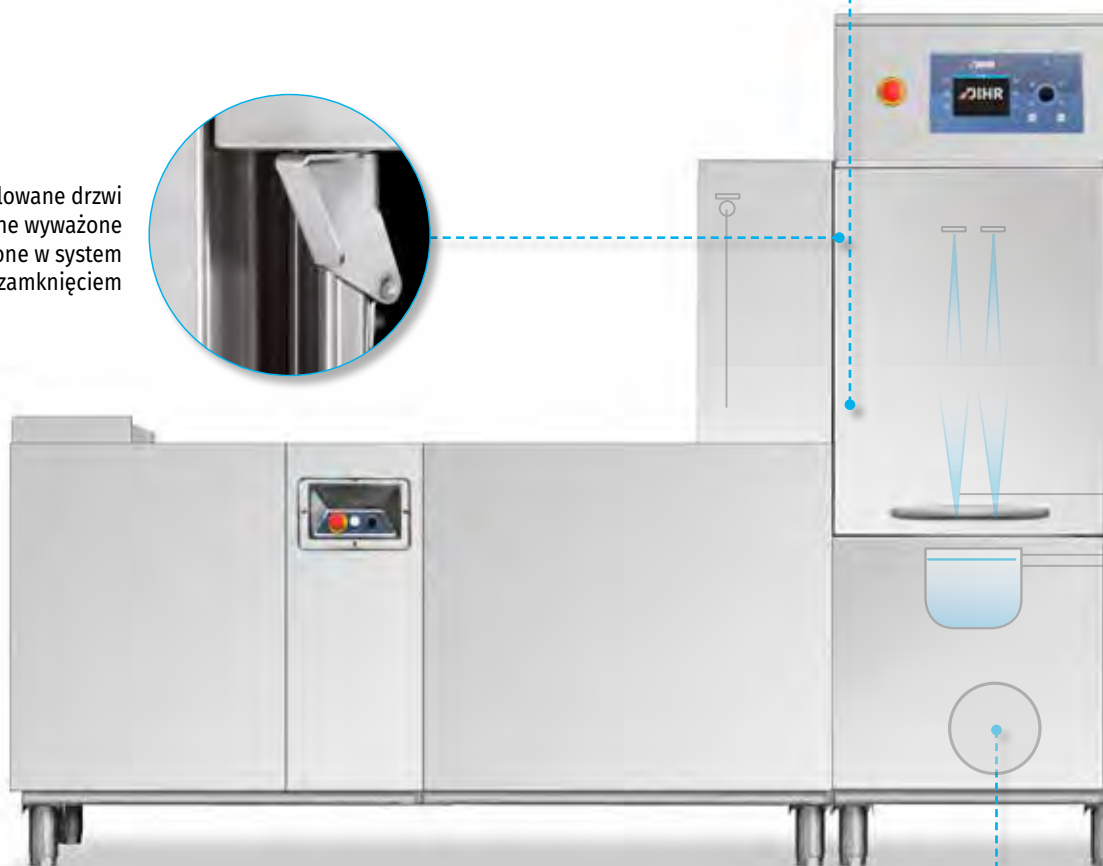
Zmywarki taśmowe DIHR są idealnym rozwiązaniem w miejscach najbardziej intensywnej pracy, takich jak duże stołówki, szkoły, szpitale, hotele, statki wycieczkowe, zakłady usług gastronomicznych i lotniska. Nasza nowa linia QX oferuje wiele wersji, aby móc zaoferować jak najbardziej spersonalizowane rozwiązania 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 na rynku o takiej samej wydajności.

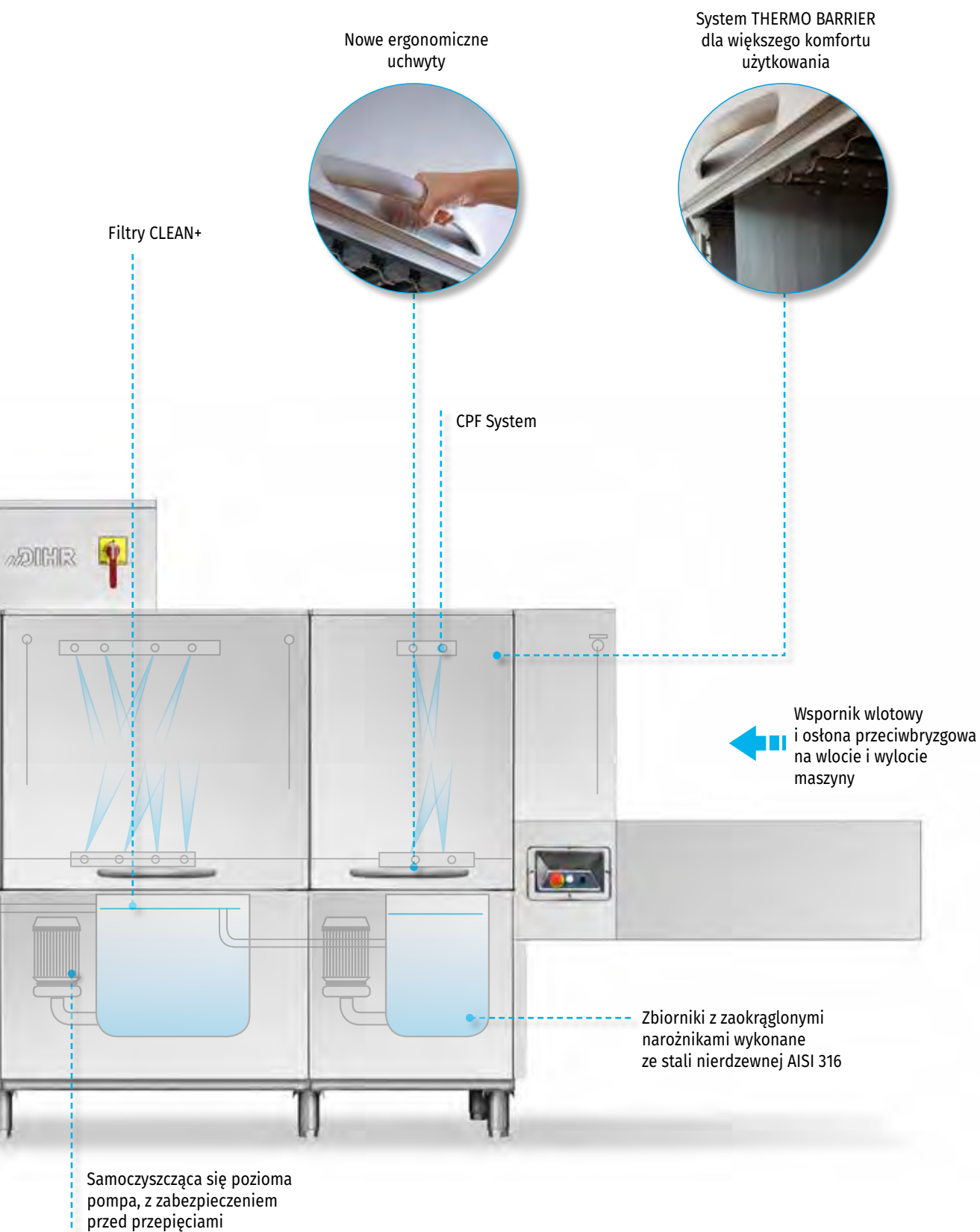
Płukanie



Nowe izolowane drzwi
dwuścienne wyważone
i wyposażone w system
ochrony przed zamknięciem



Bojlery wykonane ze stali
nierdzewnej AISI316, w pełni
izolowane przed utratą ciepła





CPF

System CPF pozwala w łatwy sposób dostosować ciśnienie mycia. Regulacja pozwala dostosować ciśnienie w górnej i dolnej dyszy myjącej.



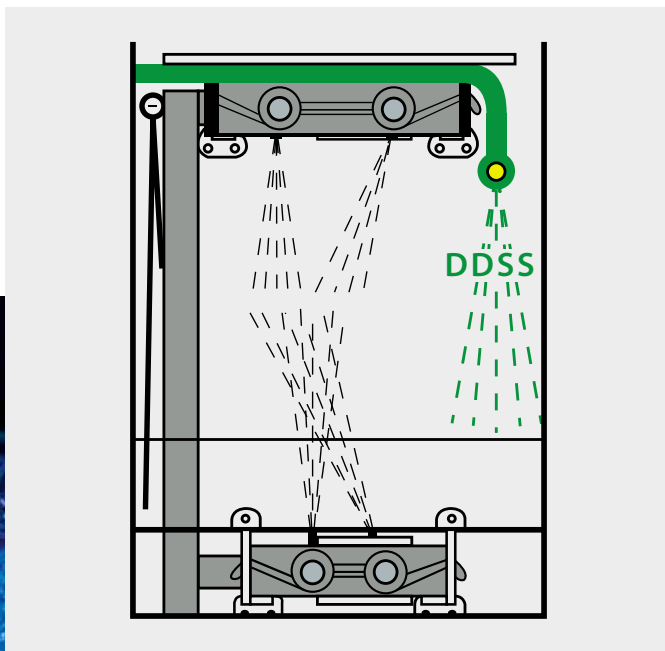
THERMO BARRIER

Lepsza izolacja cieplna komory myjącej i mniej wilgotnej pary wydostającej się do pomieszczenia dzięki drzwiom nowej konstrukcji.



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.



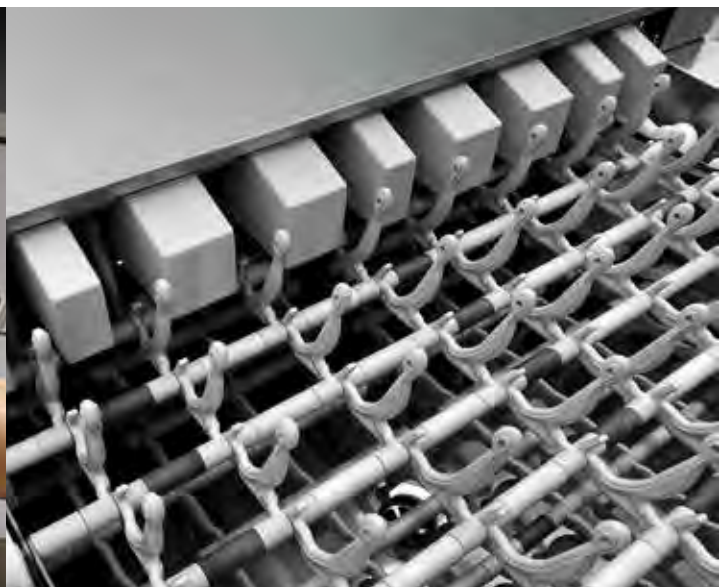
EASY+ (W OPCJONALNYM MODULE AS6)

Rewolucyjny system filtracji DIHR gwarantuje użytkownikowi końcowemu 3-etapowy proces filtracji.



STANDARD

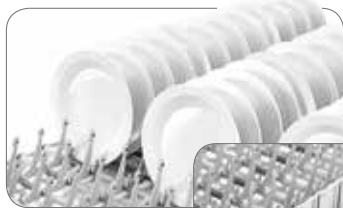
- System posuwu SMART DRIVE z 5 prędkościami
- Szeroki pas o szerokości 710 mm
- Taśma do talerzy
- Kolorowy wyświetlacz TFT 5,7" i klawiatura dotykowa
- Skróty klawiszowe poleceń operatora
- Ciągłe monitorowanie parametrów roboczych
- Panel elektryczny IPX5
- Historia alarmów i zdarzeń
- Autotimer
- 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 dwuściennie 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 suszenia – 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 płuczającego
- Nadzór HACCP
- Wi-Fi
- Wysyłka w 2 lub więcej częściach, aby ułatwić montaż
- Odkazanie 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 nabtyszczacz
- 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



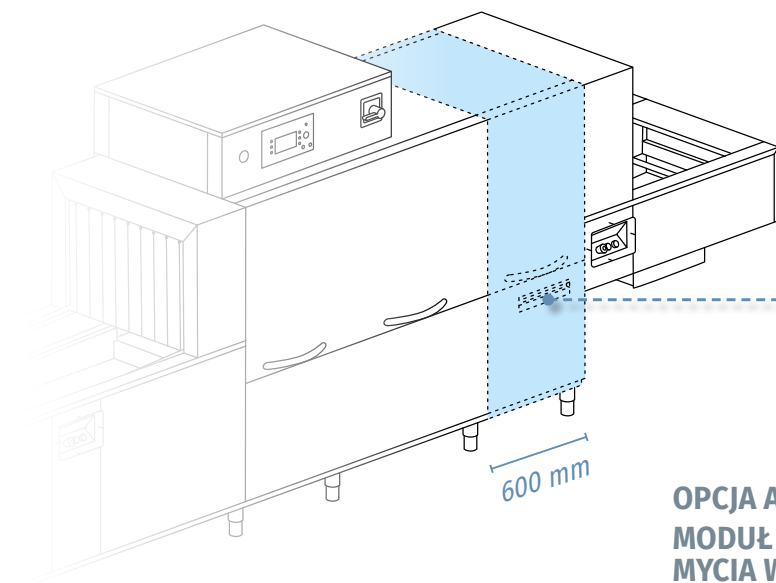
Specjalna taśma do mycia termoportów



Taśma standardowa z tacami i pojemnikami



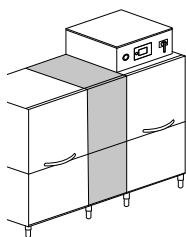
Specjalna taśma do mycia naczyń stosowanych w cateringu lotniczym



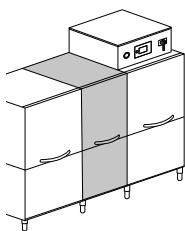
OPCJA AS6 MODUŁ AUTOMATYCZNEGO LEKKIEGO MYCIA WSTĘPNEGO

System AS6 łączy wstępne przyszcicowanie i unikalny system filtracji. Dzięki zastosowaniu AS6 przygotowanie naczyń przez zmywaniem może zostać ograniczone tylko do ręcznego resztkowania.

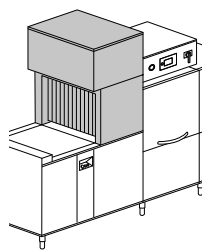




NZ3 + 300 mm
Moduł neutralny

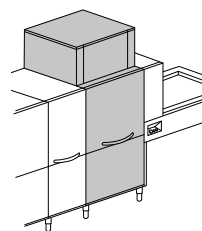


NZ6 + 600 mm
Moduł neutralny
z drzwiami



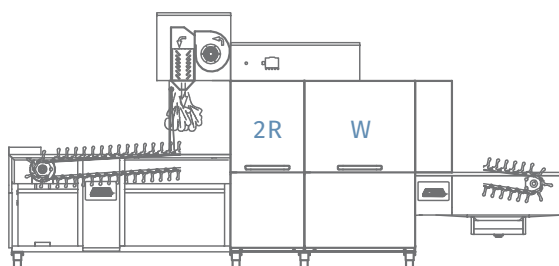
DRF69 9 kW
Nastawny moduł
suszenia

DRF6V
Nastawny moduł
suszenia ogrzewany
parą



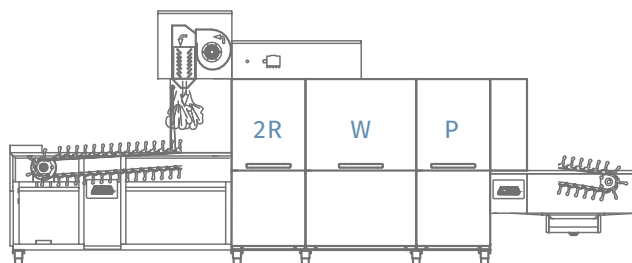
DRF99M + 900 mm 9 kW
Wolnostojący moduł
suszenia

DRF9VM + 900 mm
Wolnostojący moduł
suszenia ogrzewany parą



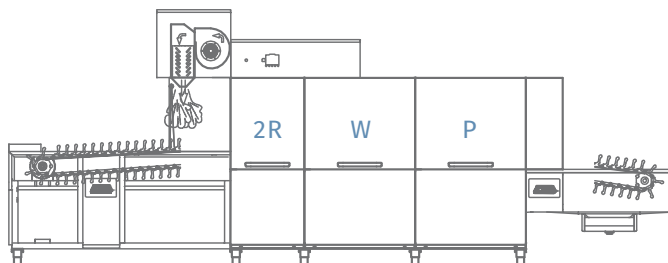
QX 246

1960 – 3710 talerzy/h
Moc elektryczna 27 kW
Moc przy zasilaniu parą 2,5 kW – 40 kg/h



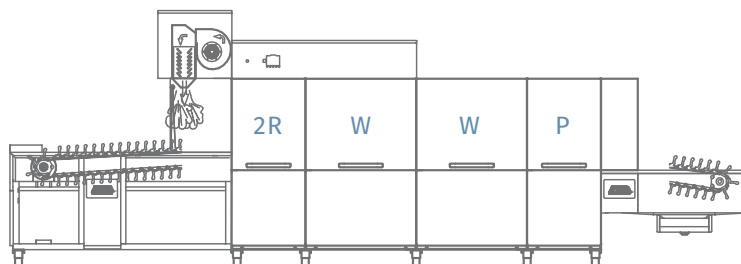
QX 376

2700 – 4080 talerzy/h
Moc elektryczna 29,45 kW
Moc przy zasilaniu parą 3,45 kW – 43 kg/h



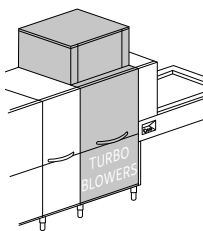
QX 416

3200 – 4820 talerzy/h
Moc elektryczna 33,5 kW
Moc przy zasilaniu parą 4,5 kW – 48 kg/h



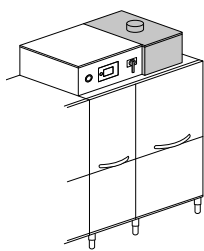
QX 536

4200 – 6360 talerzy/h
Moc elektryczna 49,45 kW
Moc przy zasilaniu
parą 5,45 kW – 72 kg/h



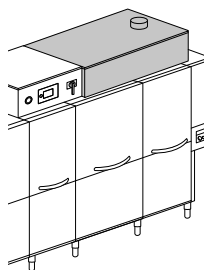
DRF99MB + 900 mm 9 kW
Wolnostojący moduł suszenia
z turbowentylatorem

DRF9VMB + 900 mm
Wolnostojący moduł suszenia
z turbowentylatorem
ogrzewany parą

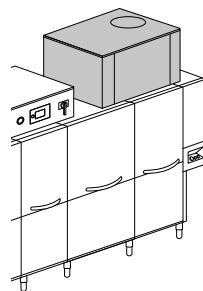


SCF10
Kondensator pary

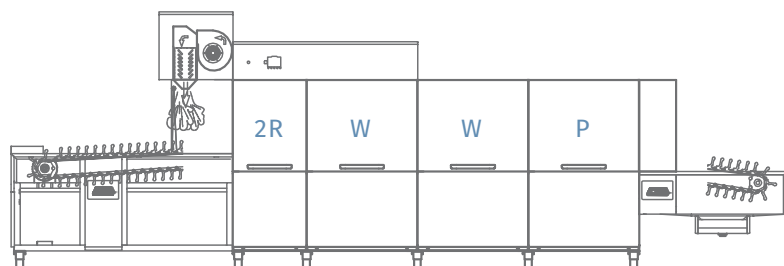
HRF10
Kompaktowy moduł
odzysku ciepła



HRF20
Moduł odzysku ciepła

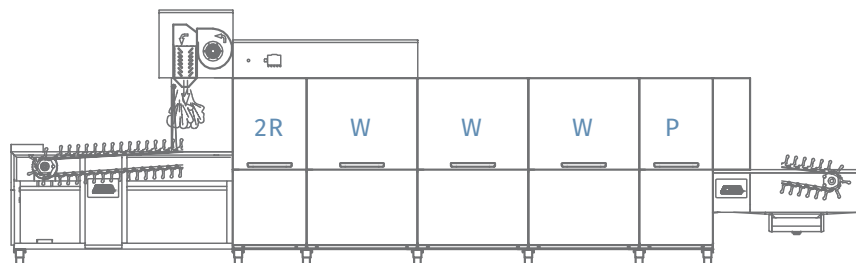


HRPF30
Moduł odzysku ciepła
z pompa ciepła



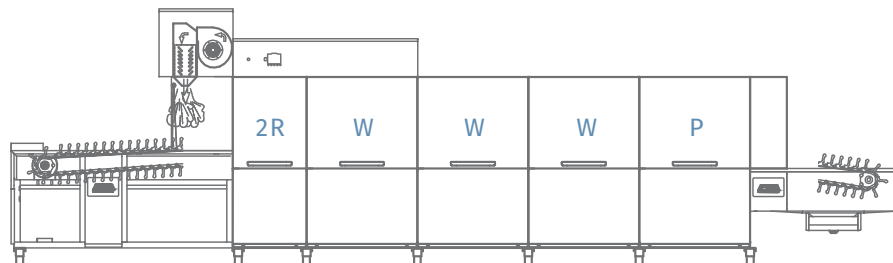
QX 596

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



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.

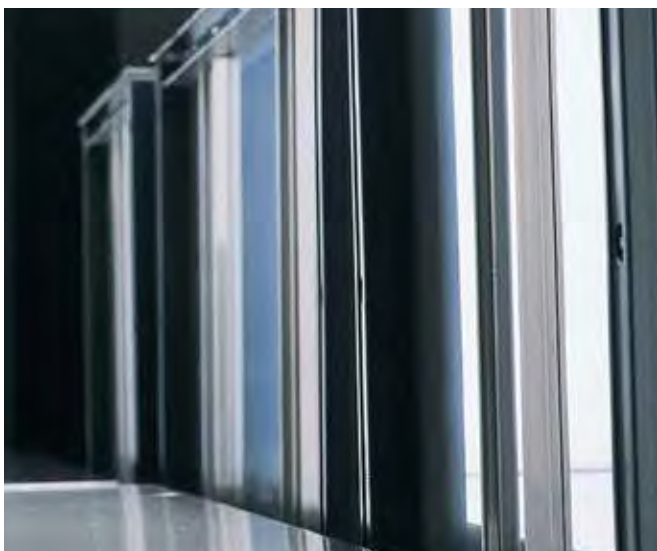
Aby ograniczyć zużycie, wszystkie modele są wyposażone w automatyczny wyłącznik czasowy, który dezaktywuje pompy i wyposażenie opcjonalne po określonym czasie bezczynności.



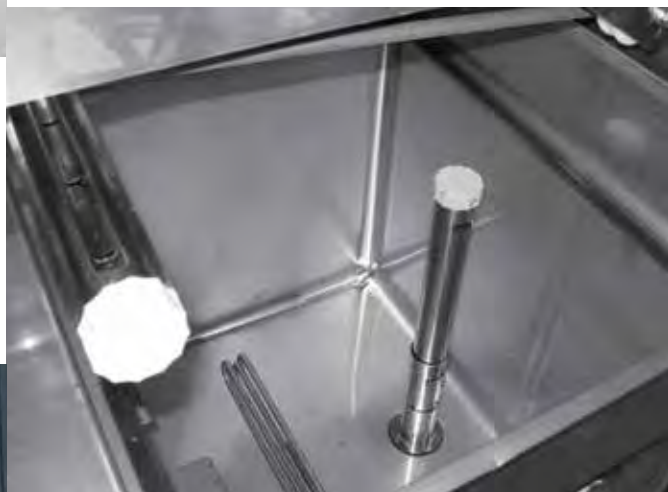
- Ramiona myjące ze złączem bagnetowym i samoczyszczące się wklęsłe dysze wyciskowe, wyposażone w regulator przepływu.
- Zbiorniki ACID PROOF ze stali nierdzewnej AISI 316 z zaokrąglonymi narożnikami dla zapewnienia doskonałej higieny.



- Seryjne łopatkę 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.



- 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+



- 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.

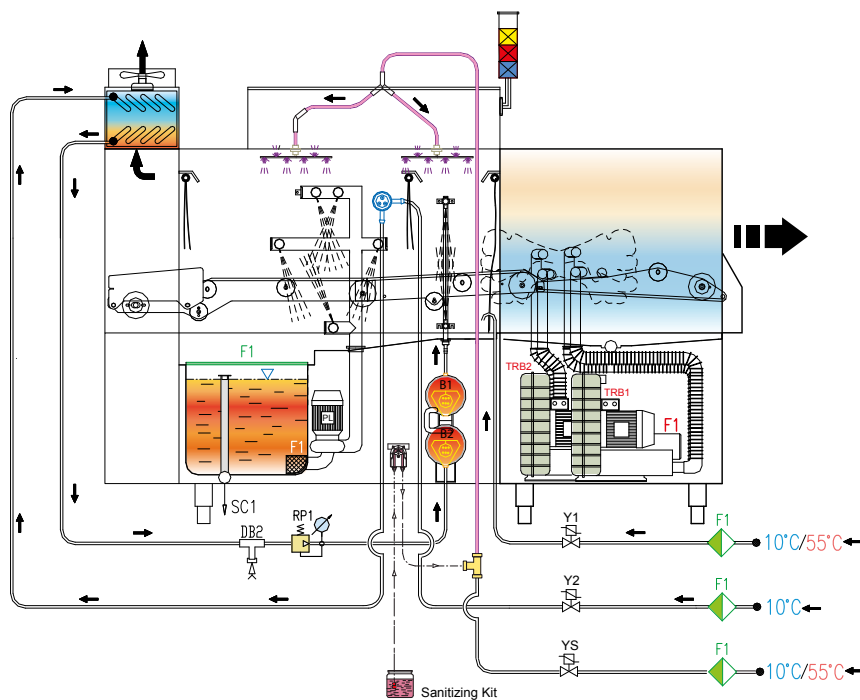
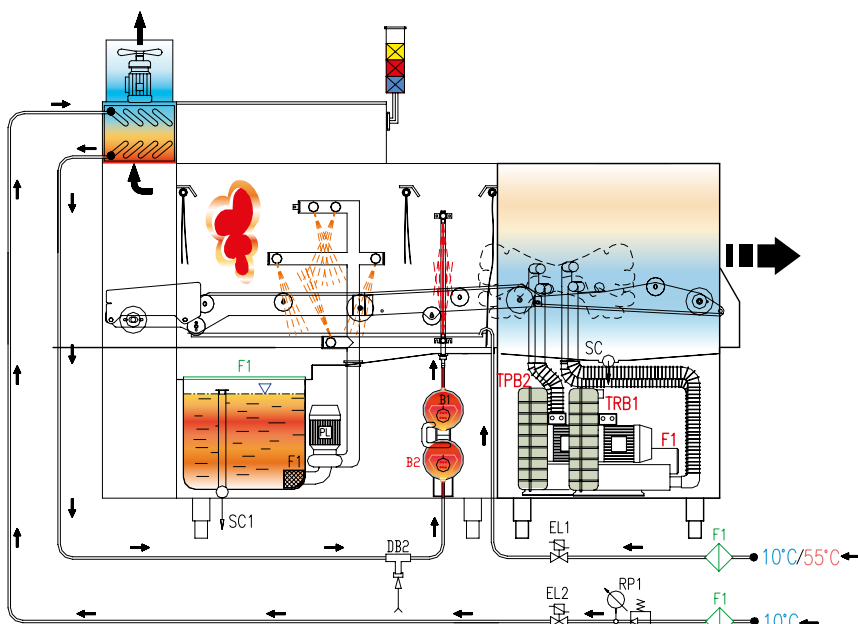


- HACCP: na życzenie dostępne jest oprogramowanie do zarządzania danymi z możliwością gromadzenia informacji w pamięci (temperatury, alarmy i stan maszyny) z możliwością codziennych / tygodniowych / miesięcznych raportów.

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.



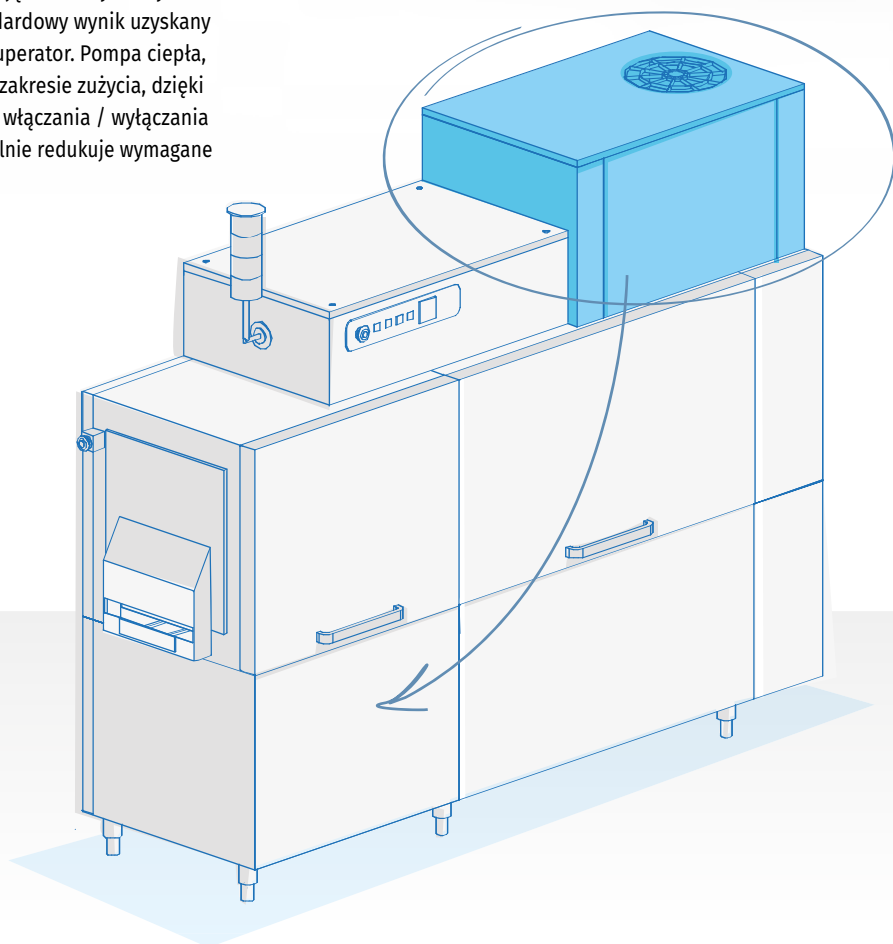
ODKAŻANIE

Proces czyszczenia maszyny jest jedną z najbardziej niechętnych 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 najlepsze wyniki pod względem temperatur osiągniętych 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 / wyłączenia 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		
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

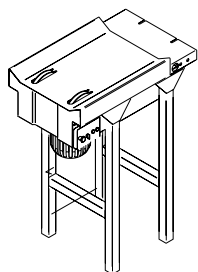
Dostępne napięcia specjalne

SYSTEM TRANSPORTU

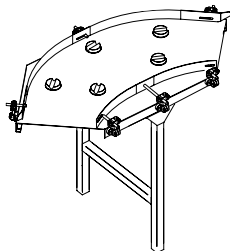
Łatwy w użyciu system transport za pomocą zespołu lin DIHR doskonale dostosowuje się do różnych wymagań przestrzennych. Dzięki swojej wszechstronności i możliwości składania, sprawia, że załadunek do maszyny przebiega z oszczędnością gestów i ruchów przy znacznym skróceniu czasu. Cała konstrukcja wykonana jest ze stali AISI304, liny mają rdzeń kevlarowy,

a pokrywa wykonana jest ze specjalnego gumowego materiału odpowiedniego do użytku spożywczego.

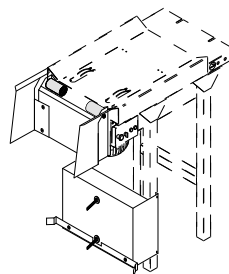
Ta specjalna kompozycja gwarantuje bardzo wysoką wytrzymałość na rozerwanie. System transportu DIHR jest cichy, łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu, zgodny ze standardami zdrowia i higieny oraz z doskonałym stosunkiem jakości do ceny.



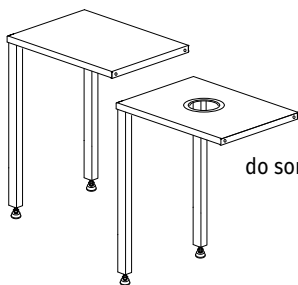
PM
(6-12 M/MIN)
Silnik



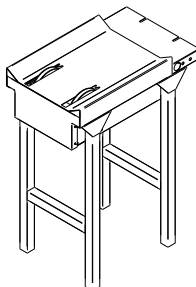
PC
(45°-90°)
Wygięcia



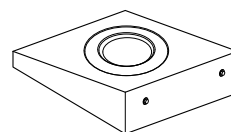
PS
System
rozładunku tacy



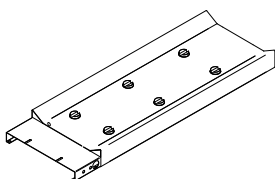
PT
(0,6 M)
Stoły
do sortowania



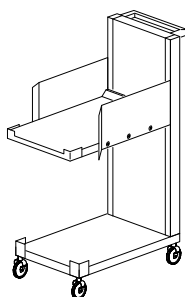
PR
Jednostka
powrotu



PT
(0,3 M)
Taca
do sortowania



PL
(0,5 - 1 - 2 m)
Jednostka
liniowa



PF
Wózek
do zbierania
tac

Akcesoria

Automatyczny zmiękcacz do wody



Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych.**

W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wytapywane 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, zmiękczacza 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 3/4"

- 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)		1 099,-



Zmiękcacz, 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 nabywczych 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)
- Wąż 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	2 999,-

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,-

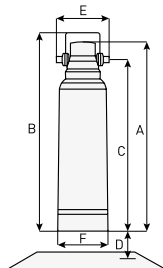
²⁾ TDS – Total Dissolved Solids – ogólna zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie podawana w jednostkach ppm (part per milion = mg/l)

³⁾ Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra

Filtry do wody



- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass”
 - idealne w przypadku ekspresów do kawy
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego



GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod **231913**

cena **174,-**



typ

Głowica z wkładem 2XL

Głowica z wkładem 2XL extra

wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	l	9720	3560
wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	mm	580	580
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	mm	600	600
wysokość przyłącza (C)	mm	520	520
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	mm	min. 65	min. 65
długość instalacyjna (E)	mm	125	125
średnica wkładu (F)	mm	185	185
gwint wejścia i wyjścia	cale	3/8	3/8
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	bar	2-6	2-6
zalecana temp. wody przyłączeniowej	°C	4 do 65	4 do 30
zalecana temp. otoczenia	°C	4 do 40	4 do 40
waga (na sucho/na mokro)	kg/kg	7,5/11	7,5/11

231944

238479

		wkład 2XL do filtrów BWT	wkład 2XL Extra do filtrów BWT
przeznaczenie		do zmywarek do naczyń	do zmywarek do szkła
filtracja		5-stopniowa efektywne częściowe odsalanie	7-stopniowa wydajna demineralizacja całkowita
pozycja pracy		pionowa lub pozioma	pionowa
wydajność dla dH°10	l	obejście „1” – 9720	dla dH°10 obejście „1” – 3560
wymiary	mm	ø185	ø185
cena	PLN	649,-	649,-

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

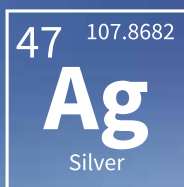
- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odciszany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji

kod		231333
wymiary czujnika	mm	77x72x(H)46
przepustowość	l/h	10-100
wymiary wyświetlacza	mm	62x50x(H)17
cena		279,-



do cen należy doliczyć VAT 23%





Chemia do zmywarek



PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Wysoko alkaliczny, nisko pieniający płyn-koncentrat do mycia naczyń w zmywarkach. Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych i aluminiowych.

Zwilża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych. Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabłyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń. Bezzapachowy. pH14

kod	objętość	cena
979662	kanister 10 l	155,-
979679	kanister 20 l	300,-



PROFESJONALNY PŁYN DO PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Lekko kwaśny preparat-koncentrat – o zapachu zielonego jabłuszka, do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych. Zwilża i nabłyszczają płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania. pH3

kod	objętość	cena
979655	kanister 5 l	90,-
979648	kanister 10 l	165,-



**PROFESJONALNY ZESTAW DO MYCIA
ORAZ PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA
W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH
– Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA**

Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra 5 l 979655 oraz profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 10 l GRAFEN – z nanocząsteczkami srebra 10 l 979662



**PROFESJONALNY PŁYN DO ODKAMIENTOWANIA
ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH 1 L**

Koncentrat na bazie kwasu fosforowego do okresowego odkamieniania urządzeń gastronomicznych (kotły, wyparzarki, zmywarki gastronomiczne). Doskonale usuwa osady z kamienia kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody. Bezzapachowy, wymaga spłukiwania. pH1.



**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.

kod	cena
979723	230,-

kod	objętość	cena
979693	butelka 1 l	20,-

kod	objętość	cena
979624	0,5 kg	20,-

KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	49,-
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	59,-
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	59,-
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	59,-
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	59,-

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	29,-
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	29,-
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	29,-
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	29,-
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	29,-

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	49,-

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	46,-

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	49,-

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	49,-

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	39,-

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	36,-

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	539,-

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	349,-



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 styczości 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 zmrężania produktu niemal o 65% (z 4 do 1,5 godziny – w zależności od rodzaju schładzanego produktu). Umożliwiają one szybkie schładzanie i zmrężanie 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 jakość, kolor i naturalny zapach żywności oraz wydłuża się okresu jej przechowywania.

Natomiast proces **szybkiego zmrężania** pozwala

na przechowywanie żywności przez wiele miesięcy. Produkty zmrężane szokowo zachowują wszystkie pierwotne właściwości, czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze. Dzięki wydajności szokówek i wdmuchiwanemu powietrzu 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 zmrężaniu powoduje niszczenie struktury produktu. Najczęściej na rynku można spotkać właśnie szokówki z max. temperaturą zmrężania do -18°C. Dostępne są również urządzenia ze zdecydowanie szerszym zakresem do -40°C. Jest to temperatura, która pozwala na zmrężanie lodów, co czyni je niezbędnym elementem wyposażenia lokali gastronomicznych oferujących lody. Ważną cechą jest wszechstronność zastosowania szokówki. Aby w pełni wykorzystać potencjał tego urządzenia kupujemy 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



Klasa klimatyczna



Czynnik chłodniczy



Maksymalna temperatura otoczenia



Chłodzenie wymuszone



Oświetlenie LED



Izolacja



Rozmrażanie elektryczne



Chłodzenie statyczne



Drzwi samodomykające



Alarm akustyczny



Zamek w standardzie



Alarm wizualny



Wypożyczenie cukiernicze



Szafy chłodnicze i mroźnicze



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 rozprządzenia 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 przymarznieniem (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



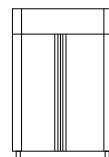
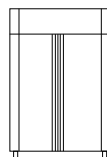
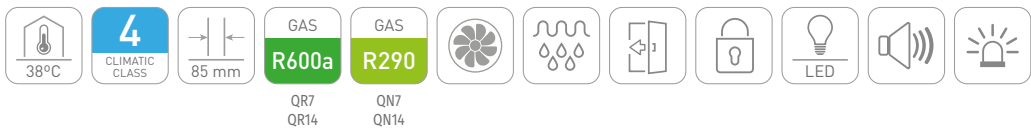
QR 14
QN 14



Szafy chłodnicze



Szafy mroźnicze



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/napiecie	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	9 180,-	10 346,-	13 833,-	17 487,-
CENA GRAFEN	PLN	5 199,-	6 499,-	7 999,-	9 999,-



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



QR 3100



QR 3200



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim

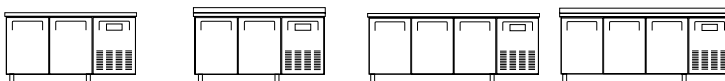


Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych



Komory stołów w standardzie GN 1/1





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/napiecie	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	8 564,-	8 807,-	9 720,-	10 004,-
CENA GRAFEN	PLN	4 999,-	5 099,-	5 799,-	5 949,-



Stoły mroźnicze



Stoły występują w 2 konfiguracjach – blat z rantem lub bez
Klasa energetyczna C i D

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprządzenia 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 70 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



CN2100



CN3100

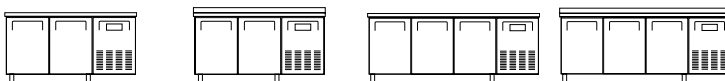
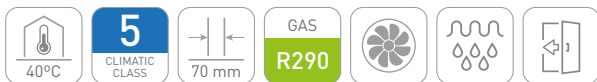


CN2200



CN3200





WYPOSAŻENIE		CN 2100	CN 2200	CN 3100	CN 3200
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie wymuszone		✓	✓	✓	✓
wysuwana komora agregatu		✓	✓	✓	✓
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną		✓	✓	✓	✓
samozamykające się drzwi		✓	✓	✓	✓
izolacja o grubości 70 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	210	210	310	310
ilość drzwi		2	2	3	3
czynnik chłodniczy		R290	R290	R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	1380x700x(H)850	1380x700x(H)950	1815x700x(H)850	1815x700x(H)950
wymiary komory	mm	805x560x(H)605	805x560x(H)605	1230x560x(H)605	1230x560x(H)605
zakres temperatury	°C	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
moc/napięcie	W/V	550 / 230	550 / 230	640 / 230	640 / 230
klasa energetyczna		C	C	D	D
poziom hałasu	dB(A)	62	62	65,5	65,5
waga	kg	116	117	138	140
CENA FABRYCZNA	PLN	10 607,-	11 133,-	11 867,-	12 470,-
CENA GRAFEN	PLN	6 199,-	6 349,-	6 999,-	7 199,-



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



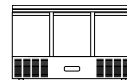
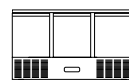
790

COOL HEAD



CRX90A
CRA90A

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		✓	✓	✓	✓
samoamykające się drzwi		✓	✓	✓	✓
izolacja o grubości 45 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓	✓	✓
wysuwany agregat dla łatwego serwisu		✓	✓	✓	✓
numerowane przewody dla łatwego serwisu		✓	✓	✓	✓
łatwo wymiowy 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 nożyki + 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	5 594,-	6 147,-	7 304,-	7 956,-
CENA GRAFEN	PLN	2 999,-	3 299,-	4 699,-	5 099,-





CRQ 90A



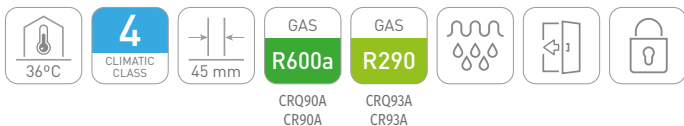
CRQ 93A



CR 90A

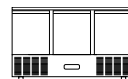
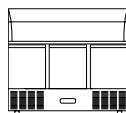


CR 93A



CRQ90A
CR90A

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 wymiowany 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		✓	✓	✓	✓
samoamykające drzwi		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 1/1		2	3	2	3
regulowane nożyki + 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 hałas	dB(A)	54	48	54	48
waga	kg	97	127	86	90
CENA FABRYCZNA	PLN	6 980,-	8 694,-	5 400,-	7 317,-
CENA GRAFEN	PLN	3 799,-	4 999,-	2 999,-	4 299,-



Stoły chłodnicze do pizzy



Klasa energetyczna C



- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Błat roboczy z granitu z dodatkową izolacją i bocznymi rantami o wysokości 200 mm
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprzodzenia 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

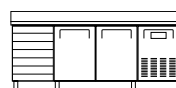
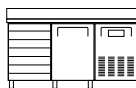
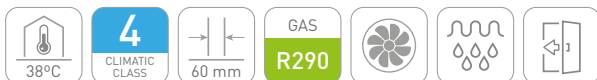


QZ 26



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	4 001,-	4 550,-
CENA GRAFEN	PLN	2 599,-	2 949,-





WYPOSAŻENIE		QZ 16	QZ 26
stół chłodniczy do pizzy na tace 600x400 mm		✓	✓
granitowy blat z rantem tylnym (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	11 718,-	13 001,-
CENA GRAFEN	PLN	7 499,-	8 349,-



Schładzarko-zmrażarki szokowe



MADE IN ITALY

KORZYŚCI Z SZYBKIEGO SCHŁADZANIA I ZAMRAŻANIA ŻYWNOSCI

Minimalna utrata wilgotności

Proces szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje naturalną wilgotność we wnętrzu potraw i zapobiega ich wysuszeniu. Prawidłowy zapach i smak potraw nierozdzielnie 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 szybkoszamrażarkach 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

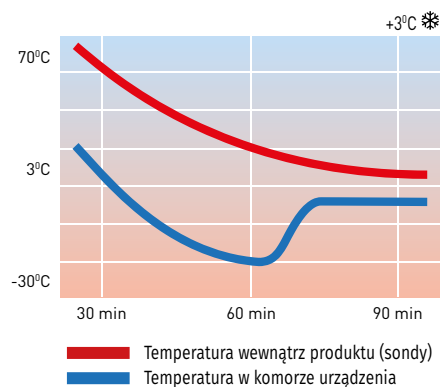
Bezpośrednio po obróbce termicznej dania tracą na wadze poprzez parowanie. Cykl szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje ten proces. Jeśli gotowe produkty spożywcze sprzedawane są na wagę, przychody mogą dzięki temu wzrosnąć o 7%.

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.

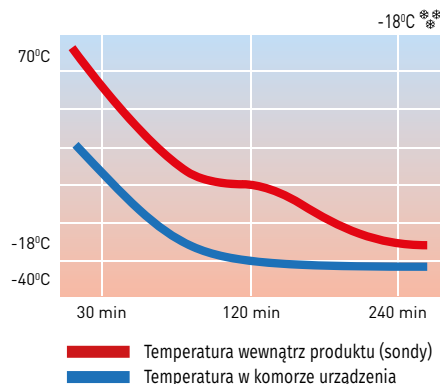
Szybkie schładzanie (blast chilling) od +90°C do +3°C

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 (prolifracji), 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 szybkoszamrażarek GRAFEN i wdmuchiwanemu powietrzu 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.



- 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 przewodnikami 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 wianienką na skropliny



**PROFESJONALNY PREPARAT
DO NABŁYSZCZANIA
I POLEROWANIA STALI**
patrz strona 859



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 przewodnikami	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	9 918,-	10 049,-	11 646,-
CENA GRAFEN	PLN	6 549,- -34%	7 249,- -28%	8 749,- -25%

możliwość
zamrażania
lodów



2
LATA
GWARANCJI



kod		AT10ISOH	AT15ISOH	AT20ISOH
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 zamrażania 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	14 110,-	34 611,-	42 350,-
CENA GRAFEN	PLN	9 699,-	23 999,-	29 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



KOMORA CHŁODNICZA MINICELLA Z MODUŁEM PODŁOGOWYM I DRZWIOWYM



Agregat chłodniczy
z systemem wyparnym

Panele modułowe z obudową
ze stali ocynkowanej.
Grubość panelu 80 mm

Oświetlenie LED

Izolacja termiczna: pianka
poliuretanowa o współczynniku
przewodzenia ciepła 0,22 W/mK

Drzwi z funkcją automatycznego
zamykania i otwierania od
wewnątrz chłodni

Elektroniczne sterowanie
jednostką





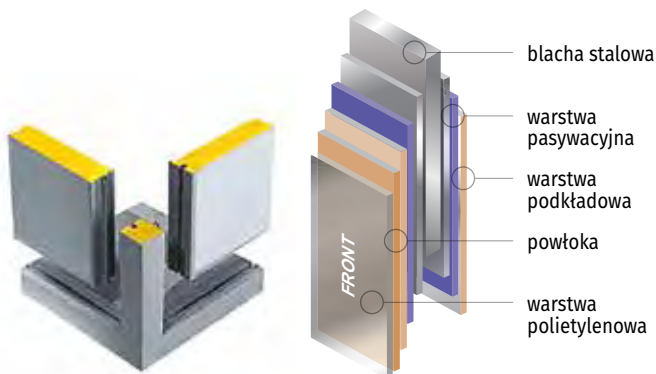
ZALETY MONOBLOKÓW TYPU T

- maksymalne wykorzystanie objętości wewnętrznej komory chłodniczej dzięki optymalnej wielkości agregatu chłodniczego
- obudowa agregatu chłodniczego i agregatu sprężarkowego wykonana jest ze stali z powłoką polimerową
- korpus agregatu chłodniczego jest izolowany termicznie i połączony z agregatem kompresor-skrapiacz
- system skraplania nie wymaga zewnętrznych połączeń
- automatyczne rozmrażanie elementu grzejnego
- zdalne sterowanie
- system nawiewu pozwala na montaż monobloku w minimalnej odległości od ściany chłodni

Komory chłodnicze POLAIR składają się z płyt warstwowych (panele ścienne, sufitowe i podłogowe), zespołu drzwi i słupków narożnych.

Płyta warstwowa składa się z dwóch blach stalowych (emaliowanych lub ze stali nierdzewnej), zainstalowanych w odpornych na uderzenia profilach z PVC, a przestrzeń między tymi dwoma blachami jest wypełniona pianką poliuretanową.

Płyty warstwowe wypełnione są pianką poliuretanową pod wysokim ciśnieniem, co zapewnia brak pustek i boczników termicznych oraz zapewnia 100% przyczepność materiału termoizolacyjnego do metalu.



Wygoda i łatwość montażu agregatu chłodniczego

Łączenie paneli typu „Click-clock” to gwarancja szczelności, niezawodnej izolacji termicznej i łatwego podłączenia.

Grubość panelu 80 mm. Izolację termiczną stanowi pianka poliuretanowa o współczynniku przewodzenia ciepła 0,22 W/mK. Gęstość wypełnienia pianką poliuretanową – 42-48 kg/m³



Pełny zestaw komponentów do montażu w chłodniach.

Możliwe obciążenie podłogi 1500 kgf/m²

Drzwi wahadłowe. Możliwość zawieszenia drzwi zarówno z lewej, jak i z prawej strony. Bezpieczne otwieranie od wewnątrz chłodni.

Podłoga ocynkowana

Zestaw zaworu kompensacyjnego, ogrzewanie drzwi



CHŁODZIARKI MONOBLOKOWE

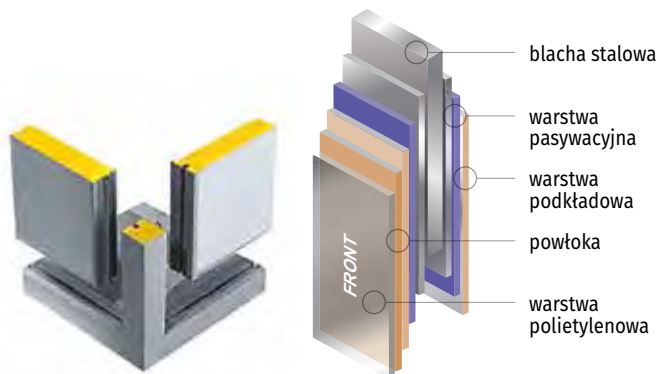
Średnotemperaturowe typ MM.

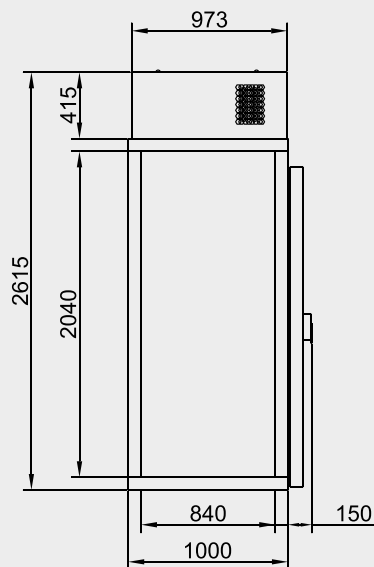
Zaprojektowane do pracy w temperaturze otoczenia od 5 do 40 °C i do 80% wilgotności względnej.

Komory chłodnicze POLAIR składają się z płyt warstwowych (panele ścienne, sufitowe i podłogowe), zespołu drzwi i słupków narożnych.

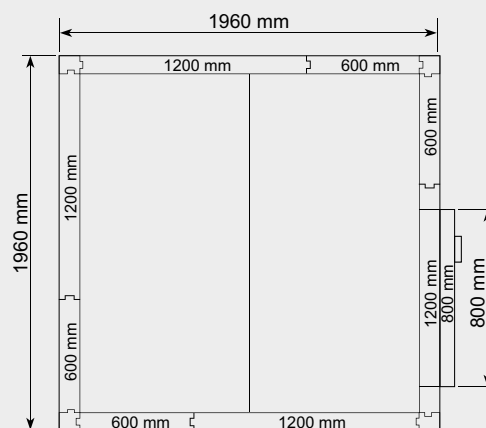
Płyta warstwowa składa się z dwóch blach stalowych (emaliowanych lub ze stali nierdzewnej), zainstalowanych w odpornych na uderzenia profilach z PVC, a przestrzeń między tymi dwoma blachami jest wypełniona pianką poliuretanową.

Płyty warstwowe wypełnione są pianką poliuretanową pod wysokim ciśnieniem, co zapewnia brak pustek i boczników termicznych oraz zapewnia 100% przyczepność materiału termoizolacyjnego do metalu.





Widok boczny



Widok z góry

		229804	229811
wymiary zewnętrzne	mm	1000x1150x(H)2615	1960x1960x(H)2200
wymiary wewnętrzne	mm	840x840x(H)2040	1800x1800x(H)2040
objętość	m ³	1,44	6,61
agregat chłodniczy		MM111T	MM218S
zakres temperatur	°C	-5/5	-15/5
czynnik chłodniczy		R452A	R452A
drzwi z zamkiem		✓	✓
oświetlenie LED		✓	✓
waga	kg	167	434
napięcie	V	230	230
cena	PLN	8 399,-	15 999,-



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	1 233,-	1 287,-	1 350,-
CENA GRAFEN	PLN	699,-	749,-	799,-

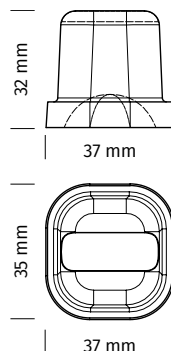


Kostkarki do lodu – seria CS



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, ułatwiający 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

1. Optymalny stosunek pojemności do wielkości maszyny
2. Łatwy dostęp do wnętrza komory
3. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
4. Podniesiony odpływ wody
5. Ergonomiczne drzwiczki
6. Skuteczny system wentylacji



kod		271063	271070	271087	271094
chłodzenie					
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		R134a	R134a	R134a	R134a
moc/napięcie	W/V	440/230	680/230	360/230	630/230
waga	kg	28	48	28	48
CENA FABRYCZNA	PLN	4 050,-	7 200,-	4 050,-	7 200,-
CENA GRAFEN	PLN	2 999,-	4 999,-	2 999,-	4 999,-

* przy temp. wody +10°C i temp. otoczenia +10°C



chłodzenie powietrzem



chłodzenie wodą

do cen należy doliczyć VAT 23%





GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT
Piotr "Timi"

*Polecam,
Piotr "TIMI" Piotrowski*



810



SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA SUPERDRY

Szafy do sezonowania mięsa SuperDry 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 nieosiągalnej 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 SuperDry 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 smak, a tłuszcz zawarty w mięsie staje się tak miękkie jak masło. Powstający na powierzchni czarny kolor jest jak najbardziej normalnym zjawiskiem – to oksydacja powierzchni mięsa.



**Maciej Piórkowski,
Doradca Kulinaryny 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% ($\pm 10\%$). Zbyt wysoka wilgotność spowoduje pleśń, natomiast zbyt niska przesuszy nam mięso. Szafy SuperDry 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 SuperDry wyposażone są dodatkowo w specjalny system alarmowy, informujący nas o ewentualnych nieprawidłowościach. W zwykłej lodówce mięso nam na pewno spleśnieje, ze względu na zbyt duże wahania temperatury, wilgoci i mocy agregatu.





PROCES DOJRZEWANIA MIĘSA



2 Naturalna kontrakcja
mięśni
Twarde mięso
o metalicznym smaku

3 Wyższa kwasowość
Działanie enzymu

4 Denaturacja białek
miękkkość, soczystość



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.



**Maciej Piórkowski,
Doradca Kulinaryny Grafen radzi:**

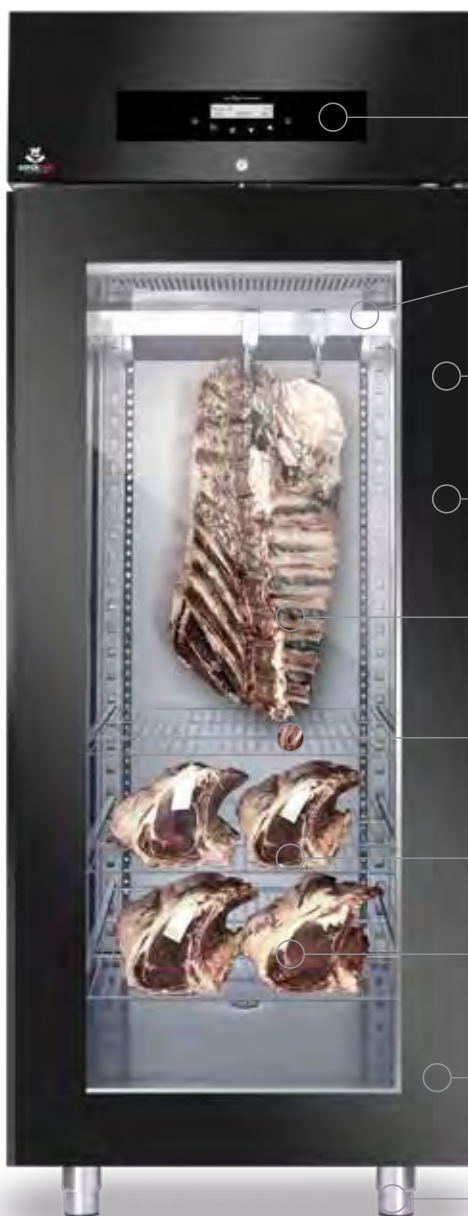
bakteriobójcza lampa UV montowana w standardzie gwarantuje pracę w sterylnych warunkach. Powietrze przed wtłoczeniem do komory jest oczyszczane z drobnoustrojów.



Szafy 1-drzwiowe 700 l



- Maksymalny załadunek: do 150 kg mięsa na półkach oraz hakach
- Łatwo zdejmowane wsporniki prowadnic
- Wewnętrzna temperatura pracy od 0°C do 30°C
- Kontrola wilgotności od 40% do 90% za pomocą sondy
- Możliwość zachowania do 30 alarmów z odpowiednimi informacjami na temat temperatury, czasu powstania sytuacji alarmowej i jej ustania itp.
- Klasa klimatyczna 4
- Wysokiej klasy agregat chłodzony powietrzem – Embraco (NEK6181GK)
- Zawias drzwi po prawej stronie z możliwością zmiany kierunku ich otwierania
- Głębokość szafy przy otwartych drzwiach 1550 mm
- Sterowanie elektroniczne
- Długość przewodu 2100 mm
- Poziom hałasu 52,1 dB
- 25 poziomów półek (co 53 mm)
- Wyposażenie standardowe:
 - 3 półki na przestawnych prowadnicach
 - 1 szyna poprzeczna z 2 hakami





Funkcje panelu kontrolnego LCD:

- Wyświetlacz sondy
- Wizualizacja statusu wyjścia przełącznikowego
- Bakteriobójcza lampa UVC
- Sterowanie w 5 językach (włoski, francuski, angielski, niemiecki, hiszpański)
- Automatyczne rozmrażanie parownika
- Zapis alarmów (HACCP i zabrudzonego skraplacza)

Stal nierdzewna AISI 304, wewnętrzna/zewnętrzna (w modelach 229132 i 234890 obudowa zewnętrzna ze stali plastyfikowanej w kolorze czarnym). Wewnątrz z zaokrąglonymi narożnikami i formowanym dnem

Oświetlenie LED (modele ze szklanymi drzwiami)

Izolacja o grubości 75 mm, poliuretan o wysokiej gęstości (42 kg/m³)

Samozamykające się drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi, zamek na klucz

Zarządzaniem alarmem HACCP oraz zabrudzonego skraplacza

Automatyczne ODPAROWANIE wody kondensacyjnej (podłączenie wody nie jest wymagane)

Bakteriobójcza lampa UVC montowana w standardzie

Wentylowany parownik ze skraplaczem – czynnik chłodniczy R452a

Kontrola wilgotności od 40% do 90% za pomocą specjalnej sondy

Regulacja wysokości (130-200 mm) nóżek ze stali nierdzewnej



Szyna hakowa z 2 hakami o maksymalnym obciążeniu do 80 kg



3 półki 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		229101	229118	229125
model		INOX	GLASS	VIP
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	0 – 30 40% – 90% U.R.	0 – 30 40% – 90% U.R.	0 – 30 40% – 90% U.R.
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	137/149	156 / 168	176 / 188
cokół		opcja (kod PA1800)	opcja (kod PA1800)	opcja (kod PA1800)
CENA FABRYCZNA	PLN	24 750,-	27 000,-	29 250,-
CENA GRAFEN	PLN	17 849,-	18 399,-	20 099,-

-28%

-32%

-31%



818



do cen należy doliczyć VAT 23%

Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz: stal plastykowa 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 plastykowa w kolorze czarnym



229132	234883	234890
black	VIP panorama	black panorama
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
0 - 30	0 - 30	0 - 30
40% - 90% U.R.	40% - 90% U.R.	40% - 90% U.R.
1/230	1/230	1/230
LCD	LCD	LCD
LED zimne	LED zimne	LED zimne
176 / 188	196 / 208	196 / 208
opcja (kod PA1801)	opcja (kod PA1820)	opcja (kod PA1821)
27 900,- 19 899,- -29%	33 750,- 24 149,- -28%	34 650,- 23 949,- -31%

Szafy 2-drzwiowe 1500 l



- Maksymalny załadunek: 300 kg mięsa na półkach oraz hakach
- Łatwo zdejmowane wsporniki prowadnic
- Wewnętrzna temperatura pracy od 0°C do 30°C
- Kontrola wilgotności od 40% do 90% za pomocą sondy
- Możliwość zachowania do 30 alarmów z odpowiednimi informacjami na temat temperatury, czasu powstania sytuacji alarmowej i jej ustania itp.
- Klasa klimatyczna 4
- Wysokiej klasy agregat chłodzony powietrzem – Embraco (NEK6181GK)
- Zawias drzwi po prawej stronie z możliwością zmiany kierunku ich otwierania
- Głębokość szafy przy otwartych drzwiach 1550 mm
- Sterowanie elektroniczne
- 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





Funkcje panelu kontrolnego LCD:

- Wyświetlacz sondy
- Wizualizacja statusu wyjścia przełącznikowego
- Bakteriobójcza lampa UVC
- Sterowanie w 5 językach (włoski, francuski, angielski, niemiecki, hiszpański)
- Automatyczne rozmrażanie parownika
- Zapis alarmów (HACCP i zabrudzonego skraplacza)

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

Oświetlenie LED (modele ze szklanymi drzwiami)

Izolacja o grubości 75 mm, poliuretan o wysokiej gęstości (42 kg/m³)

Samozamykające się drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi, zamek na klucz

Zarządzaniem alarmem HACCP oraz zabrudzonego skraplacza

Automatyczne ODPAROWANIE wody kondensacyjnej (podłączenie wody nie jest wymagane)

Bakteriobójcza lampa UVC montowana w standardzie

Wentylowany parownik ze skraplaczem – czynnik chłodniczy R452a

Kontrola wilgotności od 40% do 90% za pomocą specjalnej sondy

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		229149	229156	229163
model		INOX	GLASS	VIP
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	0 – 30 40% – 90% U.R.	0 – 30 40% – 90% U.R.	0 – 30 40% – 90% U.R.
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	193/205	250/262	290/302
cokół		opcja (kod PA1810)	opcja (kod PA1810)	opcja (kod PA1810)
CENA FABRYCZNA	PLN	38 070,-	40 500,-	45 000,-
CENA GRAFEN	PLN	27 099,-	27 849,-	31 199,-



Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz: stal plastykowa w kolorze czarnym






Boczne fazowanie krawędzi
oraz ozdobne tłoczenia
na górnym panelu



Szafy przeszklone
z 2 stron

Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz: stal plastykowa w kolorze czarnym





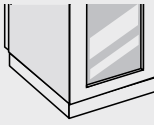
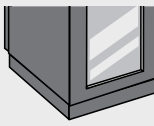
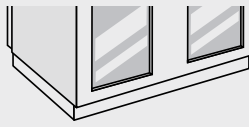
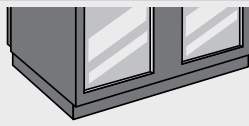
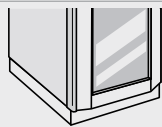
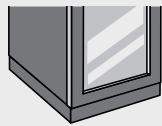
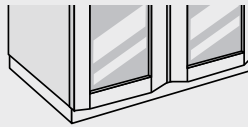
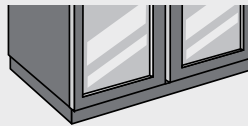

229170	235003	235010
black	VIP panorama	black panorama
czarny	inox	czarny
front	front i tył	front i tył
1500x850(+700)x(H)2080	1500x850(+700)x(H)2080	1500x850(+700)x(H)2080
1340x670x(H)1500	1340x670x(H)1500	1340x670x(H)1500
1500	1500	1500
300	300	300
0 – 30 40% – 90% U.R.	0 – 30 40% – 90% U.R.	0 – 30 40% – 90% U.R.
1,7/230	1,7/230	1,7/230
LCD	LCD	LCD
LED zimne	LED zimne	LED zimne
290/302	332/344	332/344
opcja (kod PA1811)	opcja (kod PA1820)	opcja (kod PA1821)
44 370,- 30 849,- 	54 900,- 38 899,- 	56 250,- 38 549,- 



WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

kod	opis	przeznaczenie		cena (PLN)
PA1360	Hak	Wszystkie szafy		129,-
PA1620	Poprzeczka na haki do mięsa, krótka	Szafy 1-drzwiowe, bez szafy panorama		119,-
PA1621	Poprzeczka na haki do mięsa, długa	Szafy 2-drzwiowe, bez szafy panorama		189,-
PA1170	Prowadnica na poprzeczki na haki do mięsa – zestaw 2 szt.	Szafy panorama		309,-
PA1622	Poprzeczka na haki do mięsa, krótka	Szafy panorama		109,-
PA1154	Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt.	Szafy panorama		89,-
PA1100	Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt.	Szafy 1-drzwiowe, szafy 2-drzwiowe, bez szaf panorama		69,-
PA0000	Półka ze stali plastyfikowanej, 650x530 mm	Wszystkie szafy		99,-
PA0002	Półka ze stali nierdzewnej, 650x530 mm	Wszystkie szafy		189,-
PA9060	Oświetlenie typu LED, białe ciepłe	Szafy 1-drzwiowe		279,-
PA9061	Oświetlenie typu LED, białe ciepłe	Szafy 2-drzwiowe		409,-
PA9211	Zestaw do pomiaru poziomu pH (sonda, wyświetlacz, ostrze AISI 316, 1 szt. płynu do kalibracji pH 4 poj. 20 ml, 1 szt. płynu do kalibracji pH 7 poj. 20 ml, 2 szt. płynu do czyszczenia sondy poj. 2x 20 ml, etui wraz z zestawem baterii i instrukcją obsługi)	Wszystkie szafy		4 749,-
PA9220	Środek do kalibracji pH 4 Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy		89,-
PA9221	Środek do kalibracji pH 7 Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy		89,-



kod	opis	przeznaczenie		cena (PLN)
PA9222	Środek do czyszczenia sondy Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy		109,-
PA4000	Zestaw 4 kółek, w tym 2 z hamulcem	Wszystkie szafy		309,-
PA1820	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 4 stron	Szafa 1-drzwiowa 234883		1 089,-
PA1821	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 4 stron	Szafa 1-drzwiowa 234890		1 089,-
PA1830	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 4 stron	Szafa 2-drzwiowa 235003		1 429,-
PA1831	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 4 stron	Szafa 2-drzwiowa 235010		1 429,-
PA1800	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 3 stron	Szafy 1-drzwiowe, bez szafy panorama i szafy czarnej		819,-
PA1801	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 3 stron	Szafa 1-drzwiowa 229132		819,-
PA1810	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 3 stron	Szafy 2-drzwiowe, bez szafy panorama i szafy czarnej		989,-
PA1811	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 3 stron	Szafa 2-drzwiowa 229170		989,-
979716	Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali – 1 l			40,-



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 to tradycyjna włoska marka profesjonalnych **ekspresów do kawy dedykowana baristom**.

Już w ponad 130 krajach na 6 kontynentach profesjonalni barisci 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 ułokowanej 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 tradycję 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 caffè 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.

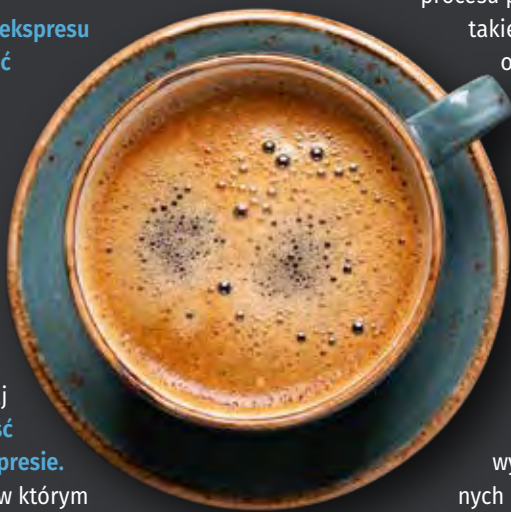
W takiej maszynie poza głównym bojlerem, który odpowiada za produkcję gorącej wody i pary wodnej, mamy dla każdej grupy osobno dedykowany bojler.

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
180 PLN netto
za miesiąc*

**Ekspres do kawy
IO – EVD2IO**

Leasing już od
270 PLN netto
za miesiąc*



**Ekspres do kawy
POLARIS – EVD2PR**

Leasing już od
460 PLN netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu

Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup

Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu

Przedstawione dane nie są ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego



Ekspres do kawy COMPASS

– 2-grupowy, multibojler

Profesjonalny, multibojlerowy, kolbowy ekspres do kawy Compass marki Fiamma pomaga bariście osiągnąć maksimum jego kreatywności, dzięki czemu wysokiej jakości espresso, cappuccino, czy caffè 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 bojler dla każdej z grup oraz dodatkowy bojler do wytwarzania pary i gorącej wody.


Wszystkie bojler 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





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 FABRYCZNA	PLN	24 660,-
CENA GRAFEN	PLN	18 749,- 



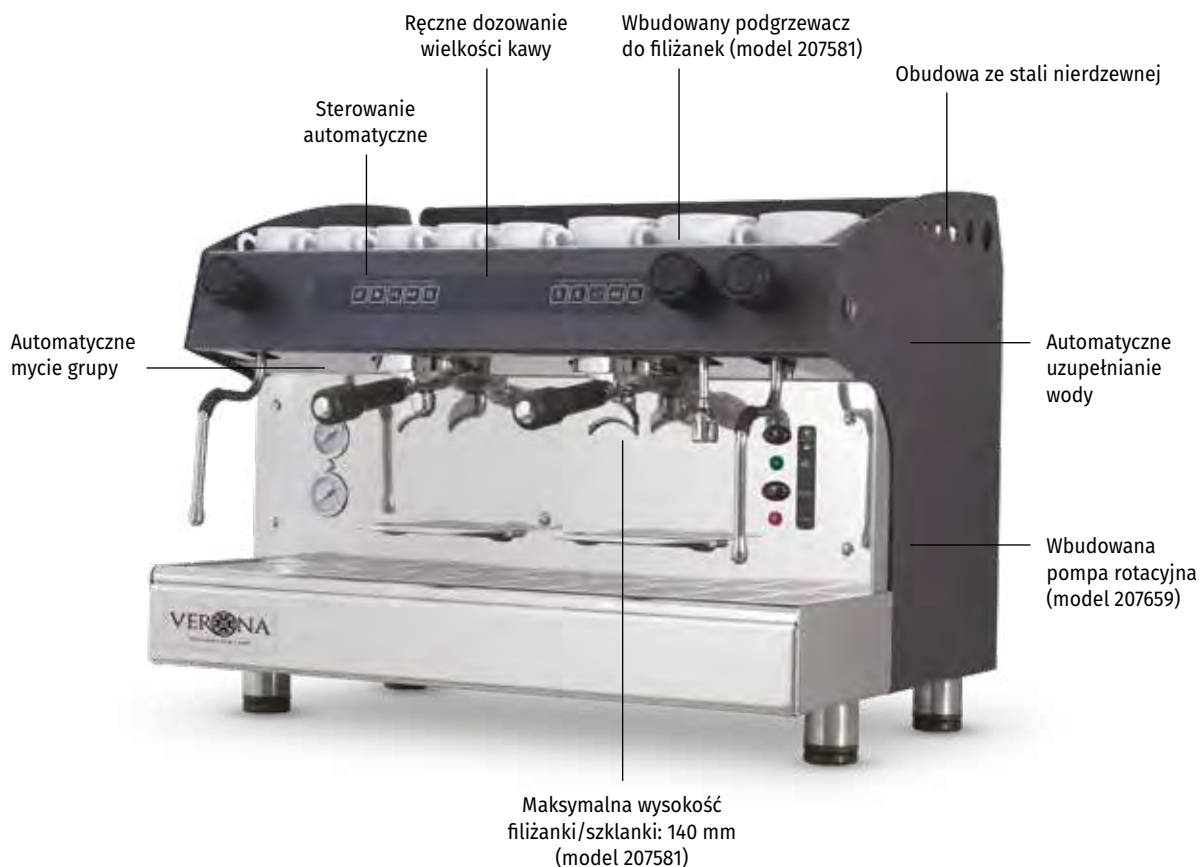
Ekspresy do kawy VERONA

– 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 sterowania 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)





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 FABRYCZNA	PLN	7 830,-	12 150,-
CENA GRAFEN	PLN	5 949,-	8 799,-

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 bojlerzy 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 bariście i podnoszące wartość wizualną urządzenia
 - Możliwość dostosowania do stałego podłączenia do sieci wodnej
- UWAGA: konieczna redukcja ciśnienia na przyłączy 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





kod		EVD2C10
wymiary	mm	560x525x(H)511
pojemność zbiornika na świeżą wodę	l	4
pojemność bojlera na wodę i parę wodną	l	2,5
rodzaj boilerów grupy		przepływowe
moc/napięcie	W/V	2700/230
maksymalna wysokość filiżanki	mm	122
waga	kg	45
CENA FABRYCZNA	PLN	18 279,-
CENA GRAFEN	PLN	12 499,-



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 boilerze

- Manometry ciśnienia wody w boilerze i pompie
- wartość wizualną urządzenia
- Wbudowana pompa rotacyjna

WYPOSAŻENIE


- 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą wygodnego pokrętki
- 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





kod		EVD210
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	18 769,-
CENA GRAFEN	PLN	12 999,- 



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



Ekspres do kawy PEGASO

– 2-grupowy, elektroniczny

WYKORZYSTANIE

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokotętnowych 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 wysokotętnowych materiałów
- 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





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	17 422,-
CENA GRAFEN	PLN	9 499,- 



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

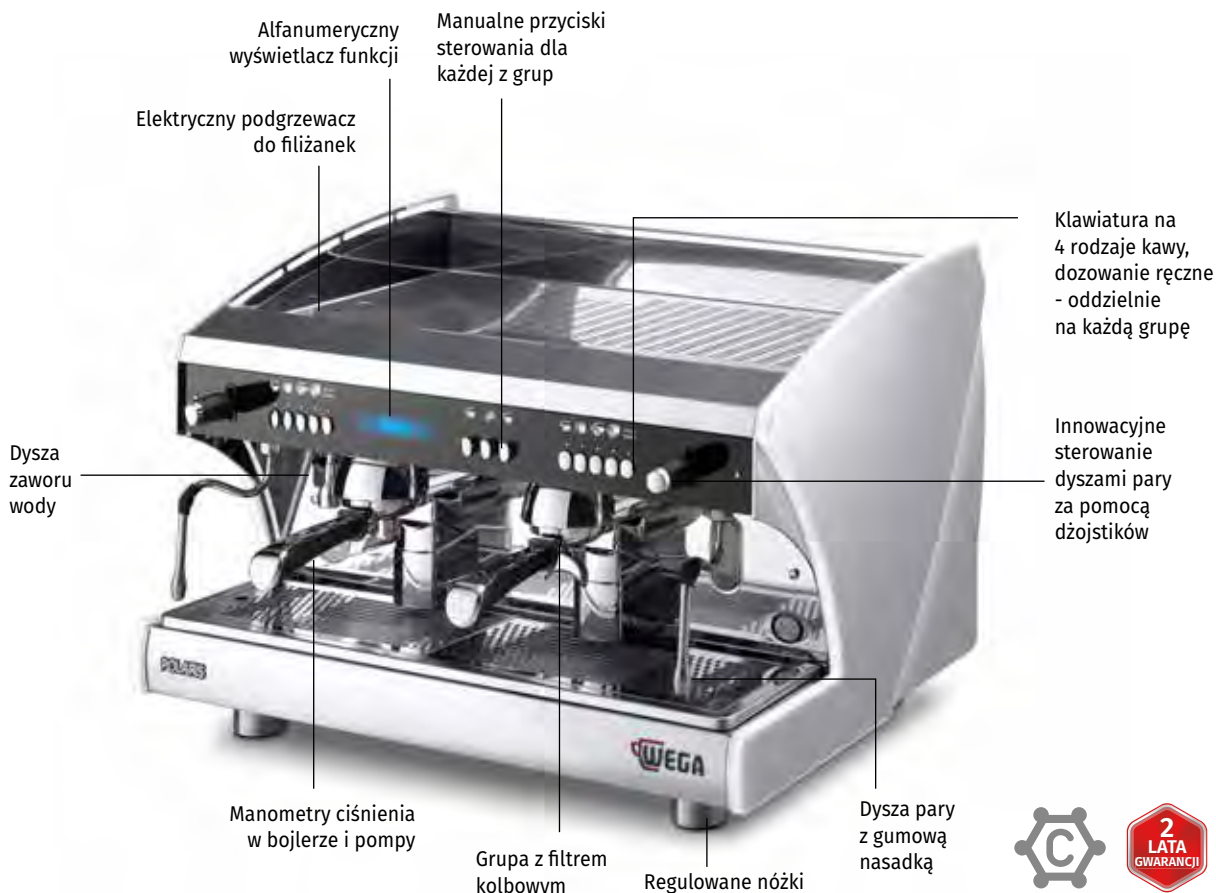
WYPOSAŻENIE

- 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





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	27 921,-	33 317,-	29 770,-	35 167,-
CENA GRAFEN	PLN	22 499,-	25 999,-	26 549,-	28 699,-
Akcesoria					
kod		EX12			
typ		oświetlenie LED RGB			
CENA FABRYCZNA	PLN	2 160,-			
CENA GRAFEN	PLN	1 799,-			



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



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 ręką
- 2 niezależne dysze pary otwierane pokrętłami zakończonymi stylowymi rękami
- 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





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	26 946,-
CENA GRAFEN	PLN	19 999,- -26%



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%



843



Ekspres do kawy MY CONCEPT

– 2-grupowy, elektroniczny

To jeden z najbardziej zaawansowanych 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 barście 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 boilerze

- 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 boilerów, 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
<hr/>	
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 poszczególniej 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	53 468,-	53 468,-
CENA GRAFEN	PLN	35 999,-	35 999,-



SLS – Self Learning Software – zaawansowany system pozwalający na automatyczne dostosowywanie parametrów działania ekspresu w zależności od sposobu i częstotliwości jej używania.

MBT – Multi Boiler Technology – dzięki dedykowanym boilerom 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



Młynek NANO do mielenia kawy F4E Nano – elektroniczny

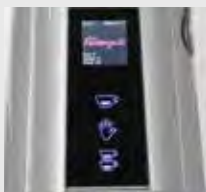
Przeznaczony dla najbardziej wymagającego Klienta, dla małych i średniej wielkości lokali gastronomicznych. Kontrolę pracy personelu ułatwiają elektroniczne liczniki porcji zmielonej kawy (całkowity, częściowe) na dużym i czytelnym wyświetlaczu elektronicznym dzięki, któremu nawet w najbardziej zaciemnionym barze praca staje się łatwa.

- Regulowany w pionie widelec uchwyty 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
- Przetawienie 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-godzinny 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 przecieżeniem, 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 uchwyty



Pojemnik na kawę ziarnistą 0,5 kg



kod		F4E nano
wymiary	mm	169x240x(H)473
moc	W	250
napięcie	V	230
głośność pracy	db (A)	78
waga	kg	11
CENA FABRYCZNA	PLN	2 781,-
CENA GRAFEN	PLN	2 099,-





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 dobowo 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 pojedynczej 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 pojedynczej kawy
B – Mielenie ręczne ciągłe
C – Doza dla podwójnej kawy





Podajnik z wyciąganą tubą w celu łatwiejszego czyszczenia



kod		F64E
wymiary	mm	230x270x(H)615
moc	W	350
napięcie	V	230
głośność pracy	db (A)	78
waga	kg	13
CENA FABRYCZNA	PLN	3 780,-
CENA GRAFEN	PLN	2 699,-



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	99,- 
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	99,- 
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	82,- 
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	37,- 
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	51,- 
208687	Stacja tampingowa Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania Z wytłoczeniem na tamper Wymiary: 93x142x(H)60 mm	 TWÓJ ZYSK 75,-
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	 TWÓJ ZYSK 269,-
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	79,- 
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	139,- 

kod	opis	cena (PLN)
208618	<p>Odbijak do fusów, okrągły – wolnostojący</p> <p>Wykonany ze stali nierdzewnej Poprzeczka w silikonowej osłonie Wymiary: 153x185x(H)165 mm</p>	 149,-
208724	<p>Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy</p> <p>Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy Twarda szczotka wykonana z nylonu Z łyżką do odmierzania środka czyszczącego Kotłierz chroni uchwyt przed zalaniem Długość: 225 mm</p>	 29,-
271247	<p>Termomert do mleka</p> <p>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</p>	 17,-
992500	<p>Kawa ziarnista La Crema</p> <p>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 nutą czekolady Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii Opakowanie: 1 kg</p>	 49,-
998960	<p>Cukier biały w paluszkach La Crema</p> <p>Opakowanie: 1000 szt.</p>	 <div data-bbox="866 884 953 956">CUKIER VAT 8%</div> <div data-bbox="1215 879 1274 937">TWÓJ ZYSK</div> 60,-
998977	<p>Cukier trzcinowy w paluszkach La Crema</p> <p>Opakowanie: 1000 szt.</p>	 <div data-bbox="837 1014 924 1085">CUKIER VAT 8%</div> <div data-bbox="1215 994 1274 1052">TWÓJ ZYSK</div> 79,-
998953	<p>Ciastko karmelowe La Crema</p> <p>Opakowanie: 300 szt.</p>	 <div data-bbox="866 1130 953 1201">CIASTKO VAT 5%</div> <div data-bbox="1215 1110 1274 1168">TWÓJ ZYSK</div> 45,-
979617	<p>Profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów do kawy</p> <p>Proszek na bazie tlenu aktywnego do czyszczenia ekspresów z uporczywych osadów. Doskonale usuwa również zanieczyszczenia z porcelany, fajansu oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy gastronomicznych. Zalecany do kolbowych ekspresów do kawy. Opakowanie: 0,5 kg</p>	 40,-
979631	<p>Profesjonalny płyn do czyszczenia instalacji spieniania mleka w ekspresach do kawy</p> <p>Preparat w koncentracji do czyszczenia przystawek spieniania mleka (toru spieniania mleka) we wszystkich standardowych ekspresach do kawy. Usuwa zanieczyszczenia tłuszczowe i skrzystalizowane pozostałości białek. Może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia. Działa odkamieniająco. pH 1. Pojemność: 1 kg</p>	 40,-
979624	<p>Profesjonalny proszek do usuwania kamienia oraz osadów z wapnia 0,5 kg</p> <p>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</p>	 20,-



Filtry do wody BWT



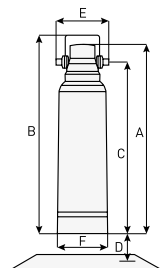
- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass”
 - idealne w przypadku ekspresów do kawy
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego

GŁOWICA

– Gwint wejścia i wyjścia 3/8”

kod **231913**

cena **174,-**



typ	Głowica z wkładem M	Głowica z wkładem L
wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	2880 l	3945 l
wysokość filtra z głowicą bez uchwyty (A)	475 mm	500 mm
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	500 mm	530 mm
wysokość przyłącza (C)	425 mm	450 mm
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm
długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm
średnica wkładu (F)	130 mm	145 mm
gwint wejścia i wyjścia	3/8”	3/8”
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-8 bar	2-8 bar
zalecana temp. wody przyłączeniowej	+4 do +30°C	+4 do +30°C
zalecana temp. otoczenia	+4 do +40°C	+4 do +40°C
waga (na sucho/na mokro)	2,4 kg/4,2 kg	3,4 kg/5,9 kg

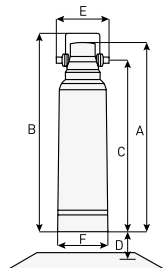
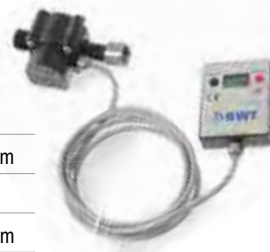


kod	231920	231937
	wkład M do filtrów BWT	wkład L do filtrów BWT
przeznaczenie	uniwersalny – do ekspresów do kawy, pieców kon.-par., kostkarek itp.	uniwersalny – do ekspresów do kawy, pieców kon.-par., kostkarek itp.
filtracja	5-stopniowa	5-stopniowa
pozycja pracy	pionowa lub pozioma	pionowa lub pozioma
wydajność dla dH°10	obejście „1” – 2880 l	obejście „1” – 3945 l
wymiary	ø130 mm	ø145 mm
cena	349,-	439,-

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji

kod	231333
wymiary czujnika	77x72x(H)46 mm
przepustowość	10-100 l/h
wymiary wyświetlacza	62x50x(H)17 mm
cena	279,-



typ	Głowica z wkładem V	Głowica z wkładem M
wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	2160 (dla obejścia „3”)	3240 (dla obejścia „3”)
wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	420 mm	475 mm
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	445 mm	500 mm
wysokość przyłącza (C)	370 mm	425 mm
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm
długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm
średnica wkładu (F)	115 mm	130 mm
gwint wejścia i wyjścia	3/8”	3/8”
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-8 bar	2-8 bar
zalecana temp. wody przyłączeniowej	+4 do +40°C	+4 do +40°C
zalecana temp. otoczenia	+4 do +60°C	+4 do +60°C
waga (na sucho/na mokro)	2,3 kg (przybliżona)	2,8 kg (przybliżona)



kod	238455	238462
	wkład Premium V do filtrów BWT	wkład Premium M do filtrów BWT
przeznaczenie	do ekspresów do kawy i innych urządzeń do produkcji gorących napojów	do ekspresów do kawy i innych urządzeń do produkcji gorących napojów
filtracja	5-stopniowa z dodatkową formułą AROMA PLUS – innowacyjna ochrona przed osadami wapnia	5-stopniowa z dodatkową formułą AROMA PLUS – innowacyjna ochrona przed osadami wapnia
pozycja pracy	pionowa lub pozioma	pionowa lub pozioma
wydajność	dla ekspresów dH°14, obejście „2”- 1165 l; automatów vendingowych: dH°14, obejście „3”- 1400 l	dla ekspresów dH°14, obejście „2”- 1750 l; automatów vendingowych: dH°14, obejście „3”- 2100 l
wymiary	ø115 mm	ø130 mm
cena	299,-	389,-



Filtry do wody



**TWÓJ
ZYSK**



uniwersalna,
z regulacją
- do wszystkich
typów urządzeń

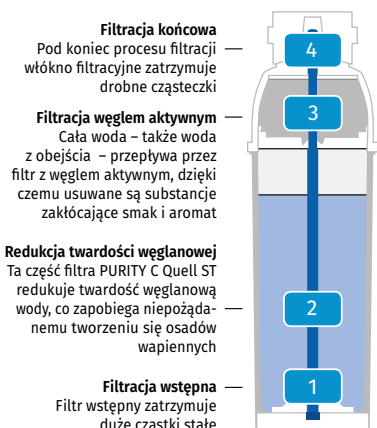


do
ekspresów
do kawy

NEW!



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	166,-	113,-	279,-



**TWÓJ
ZYSK**



kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
cena	149,-	238,-	349,-	539,-	797,-
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 obciążenia

wydajność: ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10 °dH/ustawienie obciążenia 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 obciążenia 10%)	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l

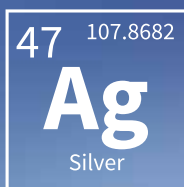
głowica filtra PURITY C 30 % ze stałym obciążeniem

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 obciążeniem

wydajność: przy twardości węglanowej 10 °dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l
---	-------	---------	---------	---------	---------





Chemia do zmywarek



PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Wysokoalkaliczny, nisko pieniający płyn-koncentrat do mycia naczyń w zmywarkach. Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych i aluminiowych.

Zwilża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych. Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabłyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń. Bezzapachowy. pH14

kod	objętość	cena
979662	kanister 10 l	155,-
979679	kanister 20 l	300,-



PROFESJONALNY PŁYN DO PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Lekko kwaśny preparat-koncentrat – o zapachu zielonego jabłuszka, do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych. Zwilża i nabłyszczają płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania. pH3

kod	objętość	cena
979655	kanister 5 l	90,-
979648	kanister 10 l	165,-



PROFESJONALNY ZESTAW DO MYCIA ORAZ PŁUKANIA I NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH – Z NANOCZĄSTECZKAMI SREBRA

Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra 5 l 979655 oraz profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 10 l Grafen – z nanocząsteczkami srebra 10 l 979662



PROFESJONALNY PŁYN DO ODKAMIENTOWANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH 1 L

Koncentrat na bazie kwasu fosforowego do okresowego odkamieniania urządzeń gastronomicznych (kotły, wyparzarki, zmywarki gastronomiczne). Doskonale usuwa osady z kamienia kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody. Bezzapachowy, wymaga sptukiwania. pH1.

kod	cena
979723	155,-

kod	objętość	cena
979693	butelka 1 l	90,-

Chemia do ekspresów do kawy



PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY

Proszek na bazie tlenu aktywnego do czyszczenia ekspresów z uporczywych osadów. Doskonale usuwa również zanieczyszczenia z porcelany, fajansu oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy gastronomicznych. Zalecany do kolbowych ekspresów do kawy. Opakowanie: 0,5 kg

kod	objętość	cena
979617	500 g	40,-



PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA INSTALACJI SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

Preparat w koncentracji do czyszczenia przystawek spieniania mleka (toru spieniania mleka) we wszystkich standardowych ekspresach do kawy. Usuwa zanieczyszczenia tłuszczowe i skryzalizowane pozostałości białek. Może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia. Działa odkamieniająco. pH 1. Pojemność: 1 kg

kod	objętość	cena
979631	kanister 5 l	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,-

Chemia do czyszczenia stali nierdzewnej



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,-

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%, 8% lub 5% na wybrane artykuły spożywcze.

HENDI Polska 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. HENDI Polska 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 zaleceniami i producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.

Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.grafen.com

INDEX KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
0xxxx		1013637	854	1141030	534	2053091	508, 510	224496	25
01-0010	213	1023320	18, 27, 65, 83	1141050	534	2053930	508, 510	226551	610
01-0032	213	1023325	18, 27, 65, 83	1180060	493	2053935	508, 510	229101	818
0K010100	582	1023328	18, 27, 65, 83	1180062	493	2053940	508, 510	229118	818
0K010700	582	102826	854	1180063	493	2053960	508, 510	229125	818
0K011330	582	102828	854	1180065	493	2059417	508, 510	229132	818
0K180000	582	1033041	18, 27, 65, 83	1180080	493	207482	831	229149	822
0K180400	582	1050063	503	1180085	493	207581	833	229156	822
1xxxx		1050122	503	1180090	493	207659	833	229163	822
1000 TR PLUS	714-715	1050123	503	1180100	492	208335	850	229170	822
1000565	529	1050210	524	1180120	492	208342	850	229460	16
1000630	528	1050215	524	1180140	492	208380	850	229637	118, 126
1000650	528	1050216	524	1370042	535	208618	851	229644	119, 127
1000660	528	1050700	500	1370043	535	208625	850	229651	635-636
1000710	529	1050701	500	1370044	535	208632	850	229668	635, 637
1002045	854	1050719	500	1370046	535	208649	850	229675	663-664
1002730	854	1050721	500	1370048	535	208670	850	229682	663, 665
1002952	854	1050738	500	1500170	525	208687	850	229699	604
1010204	503	1050752	516	1500210	526	208694	850	229705	604
1010205	502	1050769	516	1500220	526	208724	851	229712	604
1010210	502	1050784	498	1500222	526	208731	850	229729	604
1010215	502	1050796	498	1500240	526	2141798	534	229736	604
1010220	502	1050808	516	1500242	526	2149020	534	229743	604
1010224	502	1050821	516	1500280	526	2149074	534	229750	605
1010227	502	1050832	510	1500296	526	2149531	534	229767	605
1010252	502	1050834	508	152904	263, 315, 398	219546	16	229774	605
1010295	502	1050850	510	160037	428	219560	17	229781	605
1010300	502	1050853	508	160038	428	219591	137	229798	605
1010315	503	1140622	531	199671	17	220559	25	229804	804
1010318	503	1140628	531	199688	17	220566	25	229811	804
1010320	503	1140636	531	199695	17	220580	25	230381	639, 667, 776
1010322	503	1140642	531	199701	17	222195	25, 34	230398	639, 667, 776
1010324	503	1140650	531	199718	17	222430	611	230466	628, 638, 656
1010326	503	1140651	531	199725	17	222447	611	230923	619-621
1010328	503	1140662	531	199732	17	222454	611	230930	619, 622-623
1010350	502	1140663	531	199749	17	222461	611	230978	635-637
1010355	502	1140680	531	199756	17	222478	611	230985	677-678
1010359	503	1140681	531	199763	17	222492	611	231333	629, 640, 657,
1010361	503	1140682	531	2xxxx		222522	611	231913	629, 640, 657
1010362	502	1140696	531	2000004	528	222539	611	231920	852
1010363	502	1140697	531	2001417	528	223536	78, 110	231937	852
1010364	502	1140698	531	2003899	529	223550	79, 111	231944	629, 640, 657
1010366	503	1140742	532	2009224	528-529	223567	80, 112	232380	16
1010375	502	1140772	532	2009250	528	223581	56, 98	232397	16
1010380	502	1140790	532	2009270	528	223598	58, 100	234883	818
1010390	502	1140811	533	2009415	528	223604	59, 101	234890	818
1010403	502	1140817	533	2009422	528	223611	57, 99	235003	822
1010404	502	1140835	533	2009423	528	223628	15	235010	822
1010405	502	1140845	533	2009430	528	223635	15	235058	34
1010406	502	1140881	533	2051014	524	223680	15	235065	34
1010408	502	1140887	533	2051051	524	223697	15	235423	619-620
1010409	502	1140893	533	2051052	524	223703	15	235430	619-620
1010410	502	1140935	533	2051053	524	223710	15	235447	619, 621
1010411	502	1140945	533	2053058	508, 510	223963	16	235454	619, 621
1012446	854	1140955	533	2053063	508, 510	224199	81, 113	235461	619, 622



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
235478	619, 622	3030625	522	808719	138, 140	998977	851	A777090	280, 329
235485	619, 622	3030634	522	808733	136	Axxxx		A777091	280
235492	619, 622	3030638	522	808757	138	A110002	359	A777092	280
235508	619, 623	3030640	522	810583	625, 645, 653	A110004	359	A777093	255
235515	619, 623	3030641	522	871102	625, 645, 653	A110005	359	A777094	255
235522	619, 623	3030653	522	877005	624, 644, 652	A110006	359	A777097	255
235539	619, 623	3030655	522	877012	624, 644, 652	A110009	359	A777099	255
235560	649-650	3030657	522	877029	624, 644, 652	A660009	467	A777103	226, 362
235577	649-650	3030670	522	877036	624, 644, 652	A660011	467	A777104	226, 362
235584	649-650	3030672	522	877043	624, 644, 652	A660012	467	A777109	267
235591	649-650	3030676	522	877050	624, 644, 652	A660013	467	A777112	272, 275
235607	649, 651	3030684	522	877104	624, 644, 652	A660014	467	A777115	279
235614	649, 651	3030685	522	877111	625, 645, 653	A660016	467	A777116	279
235621	649, 651	3030686	522	877128	625, 645, 653	A660017	467	A777117	279
235638	649, 651	3030687	522	877197	625, 645, 653	A660018	385, 458	A777118	278
235683	677-678	3030691	522	877203	624, 644, 652	A660019	385, 458	A777119	278
235690	677-678	3030717	522	877500	624, 644, 652	A660020	467	A777123	278
235706	677, 679	3030718	522	877517	624, 644, 652	A660025	461	A777124	278
235713	677, 680	3030855	522	877524	624, 644, 652	A660027	461	A777125	226, 232, 238
235720	677, 680	3030856	522	877531	624, 644, 652	A660043	453-454	A777126	226, 232, 238
237335	16	4xxxx		877548	624, 644, 652	A660044	453-454	A777127	226, 232, 238
237342	16	4032389	527	890233	140	A770007	411	A777128	280
237359	16	4032401	527	890240	140	A770011	279	A777129	280
237666	16	4032403	527	890257	140	A770013	329	A777131	279
237673	16	5xxxx		9xxxx		A770045	387-388	A777132	279
2379015	535	5170060	493	900 PLUS	714-715	A770046	387-388	A777134	278
238455	853	5410000	525	900 TR PLUS	714-715	A770049	266, 316, 354	A777135	278
238462	853	8xxxx		96100	721	A770050	266, 316, 354	A777136	279
238479	629, 640, 657	801239	140	96101	720	A770107	279	A777137	280
2502305	525	801246	140	96102	721	A777003	329	A777138	280
2502308	525	801253	140	96103	721	A777029	280	A777139	280
2502340	525	801338	140	96104	721	A777030	280	A777140	263, 315, 398
2509494	526	801345	140	96105	721	A777031	280	A777141	262
2509495	526	801352	140	96135	720	A777032	280	A777142	262
2509497	526	801895	141	96136	720	A777033	280	A777143	262, 264
2509553	525	801918	141	96601	720	A777034	280	A777144	279
2509564	526	801932	141	96602	720	A777035	280	A777145	279
271063	809	801949	141	96603	720	A777036	280	A777146	279
271070	809	801956	141	96604	720	A777037	280	A777147	279
271087	809	801963	141	976562	535	A777040	279	A777148	279
271094	809	801994	141	979617	851, 858	A777041	279	A777149	279
271247	851	802168	141	979624	627, 643, 655	A777042	279	A777150	279
280034	207	802236	141	979631	851, 858	A777043	279	A777151	279
280041	207	802243	141	979648	626, 642, 654	A777044	279	A777152	279
280058	207	802335	141	979655	626, 642, 654	A777045	279	A777153	279
280065	207	802342	141	979662	626, 642, 654	A777057	386	A800052	446
280072	207	808221	142	979679	626, 642, 654	A777058	386	A800053	446
280089	207	808238	142	979686	17	A777059	362	A800054	446
280133	207	808405	139	979693	627, 643, 655	A777063	362	A800055	446
280140	207	808412	139	979709	17, 26, 64, 82, 106	A777064	362	A800056	446
3xxxx		808429	139	979716	17, 26, 34, 64, 82	A777073	280	A800057	446
3030506	527	808498	137	979723	627, 643, 655	A777086	280, 329	A800100	263, 315, 398
3030613	522	808689	138	992500	851	A777087	280	A800104	316, 354, 440
3030618	522	808696	138, 140	998953	851	A777088	280, 329	A800105	316, 354, 440
3030624	522	808702	138, 140	998960	851	A777089	280	A800108	316, 354, 402

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
A980001	414	A980095	330	AREN064R	117-118	BK02	211	CPG	721
A980002	449	A980096	330	AREN084R	117, 119	BME74A	271	CPG74A	267
A980003	414	A980097	330	AREN144R	117, 120	BME74T	271	CPG77A	267
A980005	329	A980098	330	AREN154R	117, 121	BME78A	271	CPG77T	267
A980006	329	A980099	330	ARES064R	125-126	BME78T	271	CR 90A	793
A980007	322	A980100	330	ARES084R	125, 127	BPT10E	478	CR 93A	793
A980008	322	A980101	330	ARES144R	125, 128	BPT10HE	478	CRA 90A	791
A980009	329	A980102	330	ARES154R	125, 129	BPT15E	478	CRA 93A	791
A980010	329	A980103	330	ARGN064R	117-118	BPT15HE	478	CRQ 90A	793
A980011	329	A980117	267	ARGN084R	117, 119	BR2C6	467	CRQ 93A	793
A980012	329	A980118	279	ARGN144R	117, 120	BR2P6	467	CRX 90A	791
A980013	329	A980119	414	ARGN154R	117, 121	BR3C6	467	CRX 93A	791
A980014	329	A980120	414	ARGS064R	125-126	BR3P6	467	CVEN061R	76, 81
A980015	329	A990008	330	ARGS084R	125, 127	BR772C	281	CVES061R	108, 113
A980016	329	A990016	279, 331	ARGS144R	125, 128	BR772P	281	CVGN061R	76, 81
A980017	329	A990040	359	ARGS154R	125, 129	BR773C	281	CVGS061R	108, 113
A980018	329	A990041	359	AT03ISOTH	798	BR773P	281	Dxxxx	
A980037	329	A990042	359	AT05ISOTH	798	BRE78A	273	D590071	729
A980038	329	A990043	359	AT07ISOTH	798	BRG78A	273	D590072	729
A980039	329	A990044	359	AT10ISOTH	799	Cxxxx		D590074	729
A980040	329	A990045	359	AT15ISOTH	799	CA24	196	D590075	729
A980041	329	A990061	279	AT20ISOTH	799	CA30	196	D590076	729
A980042	329	A990062	280	AT230	138, 140	CAM03	164	D590077	729
A980043	329	A990063	280	ATF43	139	CAM04	164	D590078	729
A980044	329	A990064	280	ATL23	139	CAM05	165	D590080	729
A980045	329	A990065	280	ATL43	139	CAM06	165-166	D590124	729
A980046	329	A990089	359	ATL64	142	CAV101	57, 99, 119, 127	D590128	729
A980047	329	A990090	359	Bxxxx		CAV102	58-59, 100-101	DDE	622
A980048	329	A990091	331	B1A9BF18BE	472	CBEN061R	76, 81	DDE	623
A980049	329	A990092	331	B1A9BFPD18E	472	CBES061R	108, 113	DDE	651
A980050	329	A990094	359	B1AC-11PLINI	478	CCF05	64, 82, 106, 114	DDE PAP	622
A980051	329	A990095	359	B1AC-14PLINI	478	CDL05	64, 82, 106, 114	DDE PAP	623
A980052	329	A990096	359	B1AC-BFKBFR	472	cena	164-167	DDE PAP	651
A980053	329	A990097	359	B1AC-CPPA12	472	CETH	78-81	DDEG	721
A980055	428	A990127	387-388, 428	B1AC-CPPA13	472	CF010	64, 82, 106, 114	DDEKIT	735
A980056	428	ACBP10KAMB	478	B1AC-CPPA16	472	CF1	211	DDEKIT - RX	735
A980057	330	ACBP10KT	478	B1AC-FR15PA	472	CKO026	78, 110	DE5	164-166
A980076	330	ACBP15KAMB	478	B1AC-FR615DPA	472	CKO061	79-80, 111-112	DFKIT	619, 735
A980078	330	ACBP15KT	478	B1AC911PM2	478	CKV061	81, 113	DL010	26, 64, 82, 106
A980079	330	ACBPCL11	478	B1AC911PTSM	478	CL10W	196	DR10	195
A980080	330	ACBPKIFR	478	B1AC914PM2	478	CN 2100	789	DR24	735
A980081	330	ACBP11A	478	B1AC914PTSM	478	CN 2200	789	DRA924	735
A980082	330	ACBPPO	478	B1ACKPSC	472	CN 3100	789	DS010	64, 82, 106, 114
A980083	330	ACSC	472, 478	B1ACKUSB	472	CN 3200	789	Exxxx	
A980084	330	ACSCF	472, 478	B700006	272, 275, 409	COEN026R	76, 78	E10018	448
A980085	330	AE	228	B700007	272, 275, 409	COEN061R	76, 79	E100198	327
A980086	330	AF10	195	B800003	266, 316, 354	COEN101R	76, 80	E100IT98	327
A980087	330	ALE2VLAC01	843	B800004	266, 316, 354	COES026R	108, 110	E15018	448
A980088	330	AP064	136	B800005	266, 402	COES061R	108, 111	E150198	327
A980089	330	APDS 56-59, 78-81, 98-101		B800006	266, 402	COES101R	108, 112	E150IT98	327
A980090	330	APDS171 60, 102, 120, 128		B800007	266, 316, 354	CP10	196	E26	454
A980091	330	APLR11	136	B900001	331	CPDG	721	E298AQ	294
A980092	330	ARDL	143, 151	B980001	331	CPE74A	268	E298Q	293
A980093	330	ARDR	143, 151	BC10R	196	CPE77A	268	E2A11Q	341
A980094	330	ARDW	143, 151	BK01	211	CPE77T	268	E2A8	421



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
E2A8I	427	EF908	431	EVD2PRH	841	FTBG74TLC	256	G698XXL	288
E2AP8	421	EF908L	431	EVD2PRHAUT	841	FTBG74TR	256	G6A98XXL	289
E411I	345	EF998	306	EVD2WMYCO	845	FTBG74TRC	256	G6F98MGXXL	291
E46	454	EF998L	306	EX12	841	FTBG77AL	259	G6F98MXXL	291
E498AQ	294	EF998T	305	Fxxxx		FTBG77ALC	259	G6FA8XXL	417
E498I	301	EF901	456	F4E nano	847	FTBG77ALR	259	G6FA98XXL	290
E498Q	293	EFT106L	465	F64E	849	FTBG77ALRC	259	G6FEA8XXL	417
E4A11Q	341	EFT106LC	465	FB711AFEXL	231	FTBG77AR	259	G6FEA98XXL	290
E4A8	421	EFT408L	435	FB711AFGXL	231	FTBG77ARC	259	G6FM8XXL	418
E4A8I	427	EFT408LC	435	FB711AXL	229	FTBG77TL	256	G6FMG8XXL	418
E4AP8	421	EFT408R	435	FB711FGMXL	231	FTBG77TLC	256	G6S6	452
E4F11Q	341	EFT46L	464	FB711MFG4XL	243	FTBG77TLR	256	G6SFA6	453
E4F6	454	EFT46LC	464	FB711TXL	228	FTBG77TLRC	256	GACU700155	390, 432
E4F8	422	EFT46R	464	FB74AXL	229	FTBG77TR	256	GBM46	462
E4F98Q	295	EFT498L	309	FB74TXL	228	FTBG77TRC	256	GBM66	462
E698AQ	294	EFT498LC	309	FB77AXL	229	Gxxxx		GBR8	445
E698Q	293	EFT498R	309	FB77FEVXL	230	G1008	447	GBRVI8	445
E6FA8	423	EFT66L	464	FB77FEXL	230	G10098	326	GBRVI98	323
E6FA98Q	295	EFT66LC	465	FB77FGXL	230	G10018	447	GBRVI98T	323
E6FM8	423	EFT66LR	465	FB77TXL	228	G100198	326	GC113	135
E911I	345	EFT66LRC	465	FP01V	457	G100IT98	325	GC230	135
E998I	301	EFT66R	465	FRBE74A	253	G100T98	325	GC408SC	441
EBM408	443	EFT908L	435	FRBE74T	252	G1508	447	GC411	355
EBM46	462	EFT908LC	436	FRBE77A	253	G15098	326	GC498SC	317
EBM498T	321	EFT908LR	437	FRBE77T	252	G15018	447	GC66SC	461
EBM66	462	EFT908LRC	437	FRE74A2V	253	G150198	326	GC911	355
EBM908	443	EFT908R	436	FRE74T2V	252	G150IT98	325	GC9982VSC	317
EBM998T	321	EFT998L	309	FRG74A	251	G150T98	325	GF408A	429
EBMA411	357	EFT998LC	309	FRG74A2V	251	G28XL	416	GF411	347
EBMA498	321	EFT998LR	309	FRG77A	251	G298XL	288	GF46	458
EBMA998	321	EFT998LRC	309	FTBE74AL	260	G298XXL	288	GF498A	304
EBR8	445	EFT998R	309	FTBE74ALC	260	G2A98XL	289	GF498AN	304
EBRVI8	445	EFTA498L	312	FTBE74AR	260	G2A98XXL	289	GF498TA	303
EBRVI98	323	EFTA498LC	312	FTBE74ARC	260	G2S6	452	GF498TAN	303
EBRVI98T	323	EFTA498R	312	FTBE74TL	257	G2SA11	337	GF66	458
EC408SC	441	EFTA911L	351	FTBE74TLC	257	G48XL	416	GF908A	429
EC411	355	EFTA911LC	351	FTBE74TR	257	G498XL	288	GF911	347
EC498SC	318	EFTA911LR	352	FTBE74TRC	257	G498XXL	288	GF998A	304
EC498TSC	318	EFTA911LRC	352	FTBE77AL	261	G4A98XL	289	GF998AN	304
EC66SC	461	EFTA911R	351	FTBE77ALC	261	G4A98XXL	289	GF998TA	303
EC9082VSC	441	EFTA998L	312	FTBE77ALR	261	G4F8XL	417	GF998TAN	303
EC9982VSC	318	EFTA998LC	313	FTBE77ALRC	261	G4F98XL	290	GFT106L	464
EC9982VTSC	318	EFTA998LR	313	FTBE77AR	261	G4F98XXL	290	GFT106LC	464
ECC46	459	EFTA998LRC	313	FTBE77ARC	261	G4FE8XL	417	GFT408L	433
EF098	328	EFTA998R	313	FTBE77TL	257	G4FE98XL	290	GFT408LC	433
EF408	430	ET99	298	FTBE77TLC	257	G4S6	452	GFT408R	433
EF4082V	430	ETA99	298	FTBE77TLR	257	G4SA11	337	GFT46L	463
EF408L	430	EVC26	455	FTBE77TLRC	257	G4SF11	338	GFT46LC	463
EF411	347	EVC46	455	FTBE77TR	257	G4SF6	453	GFT46R	463
EF46	458	EVD2BMYCO	845	FTBE77TRC	257	G4SFE11	338	GFT498L	308
EF498	306	EVD2CIO	835	FTBG74AL	258	G4SFE6	453	GFT498LC	308
EF4982V	306	EVD2IO	837	FTBG74ALC	258	G600S	676-677	GFT498R	308
EF498L	306	EVD2PG	839	FTBG74AR	258	G600S DDE	678	GFT66L	463
EF498T	305	EVD2PR	841	FTBG74ARC	258	G600S PS DDE PAP	678	GFT66LC	464
EF66	458	EVD2PRAUT	841	FTBG74TL	256	G68XXL	416	GFT66LR	464

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
GFT66LRC	464	GTA8	425	KMS162E	185	MFAMALFIASP60	565	MFIBAKE18	598
GFT66R	464	GTA911	343	KMS282E	185	MFAMALFIASP80	565	MFIBAKE19	598
GFT908L	433	GTA998	297	KP004	56-59, 81, 98-102	MFAMALFIASP95	565	MFIBAKE2	594
GFT908LC	434	GTf8	425	KSA001	56-60, 62-63	MFAMALFIAT	564	MFIBAKE20	598
GFT908LR	434	GTf911	343	KSC180	56-60, 62-63	MFAMALFIBD	563	MFIBAKE21	599
GFT908LRC	434	GTf98	297	KSM002	56-60, 62-63	MFAMALFIBM	562	MFIBAKE22	599
GFT908R	434	GV110	135	KTL102	58-59, 100-101	MFAMALFIBS60	565	MFIBAKE23	599
GFT998L	308	GV230	135	Lxxxx		MFAMALFIBS80	565	MFIBAKE24	599
GFT998LC	308	Hxxxx		LC73	735	MFAMALFIBS95	565	MFIBAKE3	594
GFT998LR	308	HD01	211	LCS	98-101, 126-127	MFAMALFIBSL80	565	MFIBAKE4	594
GFT998LRC	308	HOP AIR	211	LG10	195	MFAMALFIBSP60	565	MFIBAKE5	595
GFT998R	308	HOP AIR PRO	211	LM2	104-105, 129	MFAMALFIBSP80	565	MFIBAKE6	595
GFTA498L	310	HOP AIR PRO.P	211	LM3	102, 128	MFAMALFIBSP95	565	MFIBAKE7	595
GFTA498LC	310	HOP AIR.P	211	LP1 800	676-677	MFAMALFIBT	564	MFIBAKE8	595
GFTA498R	310	HR5	735	LP1 800 DDE PAP	680	MFAMALFICD	563	MFIBAKE9	596
GFTA911L	349	HT11E		LP1 800 DDE PS PAP	680	MFAMALFICM	562	MFID105.105D	581
GFTA911LC	349	HT11E		LP1 S5 PLUS	676-677	MFAMALFICS60	565	MFID105.105M	580
GFTA911LR	350	HT11E		LP1 S5 PLUS DDE	679	MFAMALFICS80	565	MFID105.65D	581
GFTA911LRC	350	HT11E	648-649	LP1 S8 PLUS	692	MFAMALFICS95	565	MFID105.65M	580
GFTA911R	349	HT11E PS DDE PAP	651	LP1 S8 PLUS PS DDE	694	MFAMALFICSL80	565	MFID60.60D	581
GFTA998L	310	HT11M		LP1 S8 TR PLUS	692	MFAMALFICSP60	565	MFID60.60M	580
GFTA998LC	311	HT11M	648-649	LP1 S8 TR PLUS PS DDE		MFAMALFICSP80	565	MFID65.105D	581
GFTA998LR	311	HT11M DDE	650		694, 697	MFAMALFICSP95	565	MFID65.105M	580
GFTA998LRC	311	HT11M DDE PAP	650	LP2 S PLUS	692	MFAMALFICT	564	MFID72.72D	581
GFTA998R	311	HT11M PS DDE PAP	650	LP2 S PLUS PS DDE	694	MFAMALFIDD	563	MFID72.72M	580
GP64	211	HT14 Optima ²	662-664	LP2 S TR PLUS PS DDE	694	MFAMALFIDM	562	MFIF30	609
GPL408	439	HT14 Optima ² HR	662-663	LP2 S TR PLUS PS DDE	699	MFAMALFIDS60	565	MFIF40	609
GPL46	460	Ixxxx		LP2 STR PLUS	692	MFAMALFIDS80	565	MFIF40P	609
GPL46P	460	ICF001	78-81, 110-113	LP3 S PLUS	692	MFAMALFIDS95	565	MFIFPC	609
GPL498	315	ICLD	78-81, 110-113	LP3 S PLUS PS DDE	694	MFAMALFIDSL80	565	MFIM12	602
GPL86	460	ILCS1	110-113	LP3 S PLUS PS DDE	700	MFAMALFIDSP60	565	MFIM18	602
GPL86P	460	IN74A	248	LP3 S TR PLUS PS DDE	694	MFAMALFIDSP80	565	MFIM25	602
GPL908	439	IN74T	247	LP3 STR PLUS	692	MFAMALFIDSP95	565	MFIM25/2	603
GPL998	315	IN77A	248	LP4 S8 PLUS	692	MFAMALFIDT	564	MFIM38	602
GPLA498	315	IN77T	247	LP4 S8 PLUS PS DDE	694	MFF100	592	MFIM38/2	603
GPLA998	315	INW74A	248	LP4 S8 PLUS PS DDE	702	MFF45	592	MFIM44	602
GR10	195	INW74T	247	LP4 S8 TR PLUS	692	MFF50	592	MFIM44/2	603
GRANULES 1000 TR PLUS		Jxxxx		LP4 S8 TR PLUS PS DDE		MFFKC	592	MFIM8	602
	715, 718	JET514V	194		694, 703	MFFKIT/3	592	MFIMR25/2	603
GRANULES 900 PLUS		JET519V2	194	Mxxxx		MFFL100HUM	592	MFIMR38/2	603
	715-716	JR10	195	MB 32	807	MFFL60HUM	592	MFIMR44/2	603
GRANULES 900 TR PLUS		Kxxxx		MB 42	807	MFFL80HUM	592	MFIP33	610
	715, 717	KCBE061	152	MB 52	807	MFFS100	592	MFIP45	610
GS111	137	KCOE061	152	MB10S	196	MFFS14	592	MFIR260	607
GS112	136	KEB071P	152	MBMS	286	MFFS50	592	MFIS4/8	610
GS230	136	KEB072P	152	MBMS2	286	MFFS80	592	MFIT50/P	606
GS40E	618-619	KEB101P	152	MBMS3	286	MFIBAKE1	594	MFK105.105	582
GS40E DDE	621	KBG071P	152	MCR031E	145, 151, 182	MFIBAKE10	596	MFK105.65	582
GS40E PS DDE	621	KBG072P	152	MCR051E	145, 151, 182	MFIBAKE11	596	MFK60.60	582
GS40M	618-619	KBG101P	152	MFAMALFIAD	563	MFIBAKE12	596	MFK65.105	582
GS40M DDE	620	KKS202	63, 105, 167	MFAMALFIAM	562	MFIBAKE13	597	MFK72.72	582
GS40M PS DDE	620	KMC052E	145, 151, 183	MFAMALFIAS60	565	MFIBAKE14	597	MFL105.105/100	582
GS50E	618-619	KMS052E	185	MFAMALFIAS80	565	MFIBAKE15	597	MFL105.65/100	582
GS50M	618-619	KMS081E	185	MFAMALFIAS95	565	MFIBAKE16	597	MFL60.60/100	582
GT998	297	KMS082E	185	MFAMALFIASL80	565	MFIBAKE17	598	MFL65.105/100	582



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
MFL72.72/100	582	MFP120BD	570	MFPD72.72D	581	MFS125SL60	559	MG7E4A77	372
MFMT64E	586	MFP120BM	570	MFPM105.105M	580	MFS125SL80	559	MG7E4A77Q	373
MFMT64E2	586	MFP120BS60	572	MFPM105.65M	580	MFS125SLHUM60	559	MG7E4AP77Q	373
MFMT64E3	586	MFP120BS80	572	MFPM60.60M	580	MFS125SLHUM80	559	MG7E4F77	373
MFMT64G	586	MFP120BS95	572	MFPM65.105M	580	MFS125SP60	559	MG7E4F77Q	373
MFMT64G2	586	MFP120BSL80	572	MFPM72.72M	580	MFS125SP80	559	MG7E4FP77Q	375
MFMT64G3	586	MFP120BSLHUM80	572	MFR14E	601	MFS125SP95	559	MG7E4FVP77Q	375
MFMT75ET1S	587	MFP120BSP60	572	MFR14G	601	MFS125T	558	MG7E50I77	409
MFMT75ET2S	587	MFP120BSP80	572	MFR18E	601	MFS60.60/90	582	MG7E6A77	374
MFMT75ET3S	587	MFP120BSP95	572	MFR18G	601	MFS65.105/90	582	MG7E6A77Q	374
MFMT75GT1S	587	MFP120BT	571	MFS100M	556	MFS72.72/90	582	MG7E6FA77Q	375
MFMT75GT2S	587	MFP120CD	570	MFS100S60	559	MFS100D	557	MG7EA477I	383
MFMT75GT3S	587	MFP120CM	570	MFS100S80	559	MFS100DL	553	MG7EA777I	383
MFMTT96E	588	MFP120CS60	572	MFS100S95	559	MFS100DLH	553	MG7EBM477	405
MFMTT96E2	588	MFP120CS80	572	MFS100SL60	559	MFS100ML	552	MG7EBMA477	405
MFMTT96E3	588	MFP120CS95	572	MFS100SL80	559	MFS100MLH	552	MG7EBR77	407
MFMTT98ET1S	589	MFP120CSL80	572	MFS100SLHUM60	559	MFS100TL	554	MG7EC477SC	403
MFMTT98ET2S	589	MFP120CSLHUM80	572	MFS100SLHUM80	559	MFS100TLH	554	MG7EC777SC	403
MFMTT98ET3S	589	MFP120CSP60	572	MFS100SP60	559	MFS105DL	553	MG7EF477	388
MFMTT98GT1S	589	MFP120CSP80	572	MFS100SP80	559	MFS105DLH	553	MG7EF4772V	388
MFMTT98GT2S	589	MFP120CSP95	572	MFS100SP95	559	MFS105ML	552	MG7EF4772VT	386
MFMTT98GT3S	589	MFP120CT	571	MFS100T	558	MFS105MLH	552	MG7EF477T	386
MFNEAPOLIS6	545	MFP150GCPC1	576	MFS105.105/90	582	MFS105TL	554	MG7EF777	388
MFNEAPOLIS9	545	MFP150GCPC2	576	MFS105.65/90	582	MFS105TLH	554	MG7EF777T	386
MFP110GAPC1	576	MFP150GCPC3	577	MFS105D	557	MFS120DL	553	MG7EFT477L	392
MFP110GAPC2	576	MFP150GSL80	577	MFS105M	556	MFS120DLH	553	MG7EFT477LC	392
MFP110GAPC3	577	MFP150GSP40	577	MFS105S60	559	MFS120ML	552	MG7EFT477R	392
MFP110GAS40	577	MFP60D	568	MFS105S80	559	MFS120MLH	552	MG7EFT777L	392
MFP110GAS80	577	MFP60S60	569	MFS105S95	559	MFS120TL	554	MG7EFT777LC	392
MFP110GAS95	577	MFP60S80	569	MFS105SL60	559	MFS120TLH	554	MG7EFT777LR	392
MFP110GASL80	577	MFP60S95	569	MFS105SL80	559	MFS125DL	553	MG7EFT777LRC	392
MFP110GASP40	577	MFP60SL60	569	MFS105SLHUM60	559	MFS125DLH	553	MG7EFT777R	392
MFP110GASP80	577	MFP60SL80	569	MFS105SLHUM80	559	MFS125ML	552	MG7EFTA477L	395
MFP110GASP95	577	MFP60SLHUM60	569	MFS105SP60	559	MFS125MLH	552	MG7EFTA477LC	395
MFP110GBPC1	576	MFP60SLHUM80	569	MFS105SP80	559	MFS125TL	554	MG7EFTA477R	395
MFP110GBPC2	576	MFP60SP60	569	MFS105SP95	559	MFS125TLH	554	MG7EFTA777L	395
MFP110GBPC3	577	MFP60SP80	569	MFS105T	558	MFSPT105.105/100	582	MG7EFTA777LC	396
MFP110GBS40	577	MFP60SP95	569	MFS120D	557	MFSPT105.65/100	582	MG7EFTA777LR	396
MFP110GBS80	577	MFP60T	569	MFS120M	556	MFSPT60.60/100	582	MG7EFTA777LRC	396
MFP110GBS95	577	MFP80D	568	MFS120S60	559	MFSPT65.105/100	582	MG7EFTA777R	396
MFP110GBSL80	577	MFP80S60	569	MFS120S80	559	MFSPT72.72/100	582	MG7ET77	378
MFP110GBSP40	577	MFP80S80	569	MFS120S95	559	MFT14	601	MG7ETA77	378
MFP110GBSP80	577	MFP80S95	569	MFS120SL60	559	MFT18	601	MG7ETF77	378
MFP110GBSP95	577	MFP80SL60	569	MFS120SL80	559	MG7A777003	411	MG7EVC277	381
MFP120AD	570	MFP80SL80	569	MFS120SLHUM60	559	MG7A777005	411	MG7EVC477	381
MFP120AM	570	MFP80SLHUM60	569	MFS120SLHUM80	559	MG7A777007	411	MG7EVC4F77	381
MFP120AS60	572	MFP80SLHUM80	569	MFS120SP60	559	MG7AQE477	401	MG7G277XL	364
MFP120AS80	572	MFP80SP60	569	MFS120SP80	559	MG7AQE777	401	MG7G2A77XL	365
MFP120AS95	572	MFP80SP80	569	MFS120SP95	559	MG7E277	371	MG7G477XL	364
MFP120ASL80	572	MFP80SP95	569	MFS120T	558	MG7E277Q	371	MG7G4A77XL	365
MFP120ASLHUM80	572	MFP80T	569	MFS125D	557	MG7E2A77	372	MG7G4F77XL	366
MFP120ASP60	572	MFPD105.105D	581	MFS125M	556	MG7E2A77Q	372	MG7G4FE77XL	366
MFP120ASP80	572	MFPD105.65D	581	MFS125S60	559	MG7E2AP77Q	372	MG7G4FEV77XL	366
MFP120ASP95	572	MFPD60.60D	581	MFS125S80	559	MG7E477	371	MG7G4MFA77XL	368
MFP120AT	571	MFPD65.105D	581	MFS125S95	559	MG7E477Q	371	MG7G50I77	409

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
MG7G677XL	364	MRX523	194	NEOP051	162, 177	NSG	56-59, 62-63	PLG78A	263
MG7G6A77XL	365	MP5223TLT	194	NEOP081	162, 177	NSG171	60, 120	PLG78T	263
MG7G6F77MXL	367	Nxxxx		NEOP121	162, 177	NSP664	56, 60, 98, 102	PQ711A	237
MG7G6FA77XL	367	N198	328	NEOP122	162, 177	NSP864	57, 60, 99, 102	PQ711FE	237
MG7G6FEA77XL	367	N298	328	NEOP161	162, 177	NSS07156, 60, 98, 102, 118,		PQ74A	234
MG7GBR77	407	N408	449	NEOPC02	163, 179	120, 126, 128		PQ74T	233
MG7GC477SC	403	N408C (z szufladą)	449	NEOPC40	163, 179	NSS072	58, 100	PQ77A	235
MG7GC777SC	403	N46C	466	NETH	56-59, 62-63	NSS101	57, 60, 99, 102,	PQ77FE	236
MG7GF477	387	N498	328	NETH171	60, 120	119-120, 127-128		PQ77T	233
MG7GF4772V	387	N498C	328	NFX01	56-59, 98-101	NSS102	59, 101	PQR74A	234
MG7GF477TS	385	N66C	466	NFX02	60, 62-63, 102	NSS154	62, 104	PQR77A	235
MG7GF777	387	N705T	276	NKB071	151	NSS564	56, 60, 98, 102	PQR77FE	236
MG7GF777TS	385	N71T	276	NKB072	151	NSS864	57, 60, 99, 102	PQR77FEV	236
MG7GFT477L	391	N72AW	277	NKB101	151	NTL071	56-57, 60, 98-99	PR10W	196
MG7GFT477LC	391	N72T	276	NKB102	151	Oxxxx		PR711FE	237
MG7GFT477R	391	N74A	277	NKB171	151	OB10	196	PR74A	234
MG7GFT777L	391	N74AC	277	NKB201	151	OPBPCP	478	PR74T	233
MG7GFT777LC	391	N74T	276	NKB202	151	OPBPRP	478	PR77A	235
MG7GFT777LR	391	N74TC	276	NKC071	56, 98, 118, 126	OPTIMA 5002	634-636	PR77FE	236
MG7GFT777LRC	391	N77a	277	NKC101	57, 99, 119, 127	OPTIMA 5002 HR	634-635	PR77T	233
MG7GFT777R	391	N77AC	277	NKC102	58-59, 100-101	OV10	195	PRS10	195
MG7GFTA477L	393	N77T	276	NKC171	60, 102, 120, 128	Pxxxx		PRS10R	195
MG7GFTA477LC	393	N77TC	276	NKC201	62, 104, 121, 129	P230	137	PS DDE	622
MG7GFTA477R	393	N998	328	NKC202	63, 105	PA0000	824	PS DDE	623
MG7GFTA777L	393	NA211	358	NKS154R	121, 129	PA0002	824	PS DDE	650
MG7GFTA777LC	394	NA211W	358	NKS201	62, 104, 166	PA1100	824	PS DDE	651
MG7GFTA777LR	394	NA411	358	NLV084	145	PA1154	824	PS DDE PAP	622
MG7GFTA777LRC	394	NA498	328	NLV084	151	PA1170	824	PS DDE PAP	623
MG7GFTA777R	394	NA498C	328	NPA071	56, 98, 118, 126	PA1360	824	PS1106	134
MG7GPL477G	399	NA908	449	NPA072	58, 100	PA1620	824	PS1108	134
MG7GPL877G	399	NA911	358	NPA101	57, 99, 119, 127	PA1621	824	PT50	211
MG7GPLA477G	399	NA998	328	NPA102	59, 101	PA1622	824	Qxxxx	
MG7GPLA877G	399	NAA	56-59, 118-119	NPK	25, 56-59, 62-63	PA1800	825	QN 14	785
MG7GT77	377	NAEB201R	53, 62, 179	NPK171	60, 102, 120, 128	PA1801	825	QN 7	785
MG7GTA77	377	NAEB202R	53, 63, 179	NPS	56-59, 78-81, 98-101	PA1810	825	QR 14	785
MG7GTF77	377	NAEV071R	53, 56, 177	NPS171	60, 102, 120, 128	PA1811	825	QR 2100	787
MG7N277	410	NAEV072R	53, 58, 177	NRG11	143	PA1820	825	QR 2200	787
MG7N477	410	NAEV101R	53, 57, 177	NRG11	151	PA1821	825	QR 3100	787
MG7N777	410	NAEV102R	53, 59, 177	NRG21	143, 151	PA1830	825	QR 3200	787
MG7NA477	410	NAEV171R	53, 60, 177	NSA106	466	PA1831	825	QR 7	785
MG7NA477C	410	NAGB201R	53, 62, 179	NSA1177G	411	PA4000	825	QX246	764
MG7NA777	410	NAGB202R	53, 63, 179	NSA126	466	PA9060	824	QX246V	764
MG7NA777C	410	NAGV071R	53, 56, 177	NSA298	328	PA9061	824	QX376	764
MK071	56, 98, 118, 126	NAGV072R	53, 58, 177	NSA46	466	PA9211	824	QX376V	764
MK072	58, 100	NAGV101R	53, 57, 177	NSA477G	411	PA9220	824	QX416	764
MK101	57, 99, 119, 127	NAGV102R	53, 59, 177	NSA498	328	PA9221	824	QX416V	764
MK102	59, 101	NAGV171R	53, 60, 177	NSA66	466	PA9222	825	QX536	764
MK171	60, 102, 120, 128	NB10	196	NSA72	277	PAC026	78, 110	QX536V	764
MK201	62, 104, 121, 129	NEOG051	162, 164, 177	NSA74	277	PAC061	79, 111	QX596	764
MK202	63, 105	NEOG081	162, 164, 177	NSA77	277	PAC101	80, 112	QX596V	764
MKB061	81, 113	NEOG121	162, 165, 177	NSA777G	411	PAC601	81, 113	QX676	764
MKC026	78, 110	NEOG122	162, 166, 177	NSA78	277	PEE7750I	275	QX676V	764
MKC061	79, 111	NEOG161	162, 165, 177	NSA86	466	PEG7750I	275	QX776	764
MKX101	80, 112	NEOGC02	163, 166, 179	NSA877G	411	PLG74A	263	QX776V	764
MRX51	194	NEOGC40	163, 167, 179	NSA998	328	PLG74T	263	QZ 16	795



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
QZ 26	795	S2106	140	SD052	137	TB10S	196	Uxxxx	
Rxxxx		S3	228	SFERA	608	TF112	138	URM03	164
R2104	138	SAEB201R	95, 104	SG11C	134	TF123	139	URM04	164
R230	138	SAEB202R	95, 105	SG11L	135	TF223	139	URM06	165
RA14	195	SAEV071R	95, 98	SMKE	143, 151	TF623	139	URM07	166
RAL3003-5005-9005	280	SAEV072R	95, 100	SN	56-59, 62-63, 78-81	TL10	195	URM12	165
RGR10	195	SAEV101R	95, 99	SN171	60, 102, 120, 128	TL10R	195	Vxxxx	
RKKV51	25	SAEV102R	95, 101	SP74T	254	TL12	195	VC74A	245
RL-004	60, 102, 120, 128	SAEV171R	95, 102	SQ10	196	TPE77A	240	VC74T	245
RL-160	60, 102, 128	SAGB201R	95, 104	ST10C	195	TPE77FE	240	VC77A	245
RL-171	60, 102, 120, 128	SAGB202R	95, 105	ST10R	195	TPE77T	240	VC77FE	245
RT64	164	SAGV071R	95, 98	ST10X	195	TPG711FG2XL	242	VC77T	245
RT84	164-165	SAGV072R	95, 100	SXM	164-167	TPG711T2XL	242	VRX 15/38	794
RT85	166	SAGV101R	95, 99	Txxxx		TPG7152FG4XL	243	VRX 20/38	794
RX101E	734	SAGV102R	95, 101	T11	142	TPG715T4XL	243	Wxxxx	
RX164E	734	SAGV171R	95, 102	T12	142	TPG77A	239	WGE74	265
Sxxxx		SAM55	137	T14	142	TPG77FG	239	WGE78	265
S	228	SB10	196	T22	142	TPG77T	239		
S1	211	SB10S	196	T31	142	TRG	721		
S2	228	SC10R	196	T32	142	TS10R	196		
S2102	140	SCA01	64, 82, 106, 114	T34	142	TWIN STAR	728		
S2104	140	SCL01	64, 82, 106, 114	TB10	196	TWIN STAR DOUBLE FACE 728			



HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądko
Polska
Tel.: +48 61 658 7000
Fax: +48 61 658 7001
e-mail: info@grafen.com
www.grafen.com

Dystrybutor