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



GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

# KATALOG 2023



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

# INNOVATION.
# SUPPORT.
# DESIGN.

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

# WE DO **MORE**

## DAJEMY **WIĘCEJ**

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

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

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



# NOWE MOTTO GRAFEN TO **WIECEJ**

## ...EKSPERCKIEJ WIEDZY.

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

## ...ROZWIĄZAŃ OPARTYCH O JAKOŚĆ.

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

## ...INNOWACYJNYCH KONCEPCJI WYPOSAŻENIA KUCHNI.

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

# DLACZEGO GRAFEN JEST NAJLEPSZYM WYBOREM DLA TWOJEGO BIZNESU?

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

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

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

**BIZNESOWI PARTNERZY GRAFEN:**

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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


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

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

## WSPIERANIE KLIENTÓW TO JEDNA Z NASZYCH MISJI.

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

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

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

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

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

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


MORETTI
FORNI


PRZEMYSŁAW
KLIMA

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



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

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

**GUARANTEE** OF THE HIGHEST QUALITY *Przemysław Klima*

# WIEDZA I DOŚWIADCZENIE
## W SŁUŻBIE KLIENTOM.

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

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

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

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

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

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

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



POMORSKIE, KUJAWSKO-POMORSKIE, ZACHODNIO-POMORSKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE, PODLASKIE, MAZOWIECKIE

**REGIONALNY KIEROWNIK SPRZEDAŻY**
**Piotr Sadowski**
+48 607 321 028
piotr.sadowski@grafen.com

**BIURO:**
**Damian Ludwiczak**
+48 61 658 70 06
+48 605 321 250
damian.ludwiczak@grafen.com

**BIURO (warmińsko-mazurskie):**
**Katarzyna Szymańska**
+48 607 123 257
katarzyna.szymanska@grafen.com

WIELKOPOLSKIE, ŁÓDZKIE, DOLNOŚLĄSKIE, OPOLSKIE, LUBUSKIE

**REGIONALNY KIEROWNIK SPRZEDAŻY**
**Rafał Hagel**
+48 607 321 130
rafal.hagel@grafen.com

**BIURO:**
**Damian Ludwiczak**
+48 61 658 70 06
+48 605 321 250
damian.ludwiczak@grafen.com

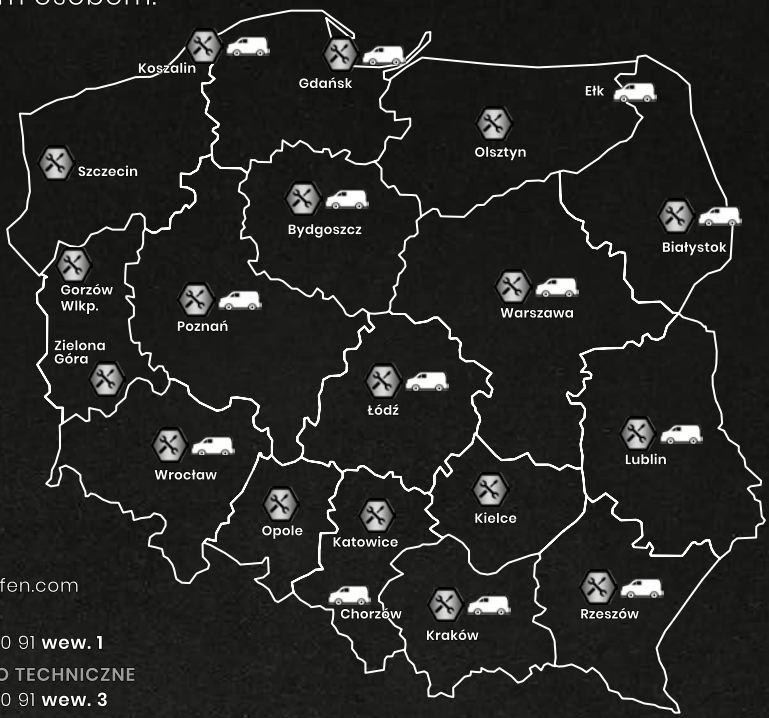
PODKARPACKIE, MAŁOPOLSKIE, ŚWIĘTOKRZYSKIE, ŚLĄSKIE, LUBELSKIE

**REGIONALNY KIEROWNIK SPRZEDAŻY**
**Przemysław Wyszyński**
+48 607 321 545
przemysław.wyszyński@grafen.com

**BIURO:**
**Katarzyna Szymańska**
+48 607 123 257
katarzyna.szymanska@grafen.com

# NIEZAWODNOŚĆ
## PODSTAWĄ ZAUFANIA.

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




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

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

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



# GRUNT TO ZROZUMIEĆ
## WIZJĘ BIZNESU.

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

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

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


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

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



# NAJNOWSZE TECHNOLOGIE
## NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI...

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

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

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

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

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

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

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

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


MORETTI FORNI
LAINOX
Naboo

# BEZPOŚREDNI KONTAKT – RZECZ BEZCENNA.

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

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


MORETTI
FORNI
Andrzej Polnik
MORETTI
LAB

## SUSHI MASTERCLASS

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

## MORETTI LAB

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

## PIZZA FORUM

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

## SUPERDRY EVENT

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

**ZESKANUJ QR KOD**
BY ZNALEŹĆ SZKOLENIA

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

PROSTE FINANSOWANIE TWOJEJ KUCHNI

# WYNAJMIJ I OSZCZĘDZAJ

Wyposaż kuchnię w energooszczędne urządzenia

Płać mniejsze rachunki za energię

Zaoszczędzoną kwotę przeznacz na ratę wynajmu




SPRAWDŹ

## Dlaczego warto skorzystać z wynajmu długoterminowego urządzeń gastronomicznych?

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

**www.wynajem.grafen.com**


28


40


55


179


212

GRAFEN
LAINOX

**PIECE**


220


232


236


238

LAINOX
HOP! Cook&Crispy
AUTOFRY
RODO

**SZYBKA OBSŁUGA**


250


332


484


496

MBM
Precipan
ELRO

**CIĄGI KUCHENNE**


504


512


544


554


558

sammic

**OBRÓBKA MECHANICZNA**


570


586


626


646

MORETTI FORNI
GRAFEN

**PIZZA CONCEPT**


662


664


670


679


682

SUZUMO
prismafood solutions
HASEGAWA

**SUSHI**


702


726


786


790

GRAFEN
DIHR
BWT

**ZMYWARKI**


842


844


856


866


868

COOL HEAD
POLAIR
GRAFEN
MASTER FROST ICE MAKERS

**CHŁODNICTWO**


874


874


878


878


878

meatico
BY EVERLASTING

**SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA**


890


892


900


906

fiamma
VERONA
WEGA
Fiorenzato

**EKSPRESY DO KAWY**

NANO



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



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

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

## MADE IN ITALY

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

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

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

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

**PROSTOTA**

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

**HIGIENA**

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




**DESIGN**

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

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

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

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

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

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

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

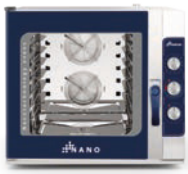
**Bezpośrednie wytwarzanie pary**
Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Proces ten sterowany jest elektronicznie i posiada 10-cio stopniową regulację zaparowania

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

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

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






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

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



do cen należy doliczyć VAT 23%







219065









| **20x** GN 1/1 | **6x** lub **12x** GN 2/1 GN 1/1 | **10x** lub **20x** GN 2/1 GN 1/1 | **20x** lub **40x** GN 2/1 GN 1/1 |
|---|---|---|---|
| **219126** | **219089** | **219065** | **219102** |
| 67 mm | 85 mm | 85 mm | 67 mm |
| 1091x938x(H)1900 mm | 980x878x(H)938 mm | 980x878x(H)1274 mm | 1091x1183x(H)1900 mm |
| 4 | 2 | 3 | 4 |
| 28,5 kW/400 V | 13,8 kW/400 V | 20,6 kW/400 V | 43,5 kW/400 V |
| 310 kg | 120 kg | 155 kg | 322 kg |
| ~~62 126,-~~ **44 399,-** -29% | ~~26 135,-~~ **18 699,-** -28% | ~~36 232,-~~ **25 899,-** -29% | ~~79 075,-~~ **56 499,-** -29% |
| - | - | - | - |

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

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

**PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA W PIECACH NANO SCROLL BAKERY:**

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

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

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

**FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO SCROLL:**

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

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

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

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

**POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO SCROLL:**

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









219287



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

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



do cen należy doliczyć VAT 23%

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

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

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

NANO

- Drzwi z zawiasem po lewej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30˚C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5˚f



219058






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

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

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

**PODSTAWOWE METODY PIECZENIA W PIECACH NANO DRIVE BAKERY:**

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

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

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

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

**FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO DRIVE BAKERY:**

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

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

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

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

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

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

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

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

**POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO DRIVE BAKERY:**

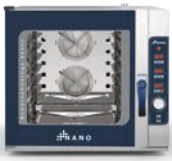
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie z 10-cio stopniową regulacja zaparowania co 10%
- Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewająca komorę pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- Gniazdo podłączenia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






219270









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

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

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

**PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA I PIECZENIA W PIECACH NANO MAX:**

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

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

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

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

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

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

**GŁÓWNE FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO MAX:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

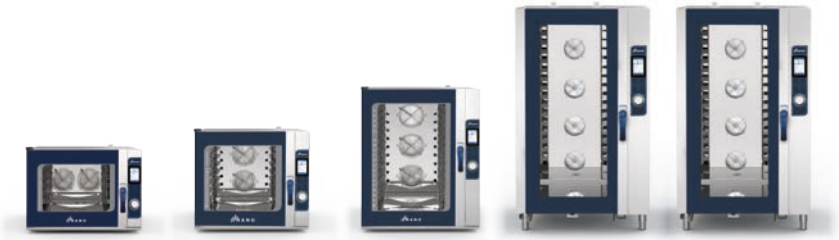
**POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO:**

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




219027



| | 5x GN 1/1 | 7x GN 1/1 | 12x GN 1/1 | 20x wózek – GN 1/1 | 20x wózek GN 2/1 lub 40x GN 1/1 |
|---|---|---|---|---|---|
| kod | **219041** | **219034** | **219027** | **219010** | **219003** |
| odległość między prowadnicami | 70 mm | 70 mm | 70 mm | 67 mm | 67 mm |
| wymiary zewnętrzne | 937x821x(H)715 mm | 937x821x(H)875 mm | 937x821x(H)1211 mm | 1091x938x(H)1900 mm | 1091x1183x(H)1900 mm |
| **ilość wentylatorów z autorewersem** | 2 | 2 | 3 | 4 | 4 |
| moc/napięcie | 10,5 kW/400 V | 10,5 kW/400 V | 15,7 kW/400 V | 28,5 kW/400 V | 43,5 kW/400 V |
| waga | 105 kg -28% | 119 kg -29% | 153 kg -29% | 310 kg -29% | 322 kg -29% |
| cena fabryczna/Grafen | ~~28 245,-~~ **20 199,-** | ~~31 559,-~~ **22 499,-** | ~~48 333,-~~ **28 799,-** | ~~80 476,-~~ **57 499,-** | ~~101 636,-~~ **72 599,-** |
| **AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY** | **WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** 4 programy mycia: CLN-01 – mycie krótkie (45 min), CLN-02 – mycie średnie (56 min) CLN-03 – mycie długie (65 min), RIN – płukanie (3 min) | | | | |
| **PODSTAWA** | | | | | |
| kod | **223659** | **223659** | **223642** | **–** | **–** |
| wymiary | 930x640x(H)700 mm | 930x640x(H)700 mm | 930x640x(H)500 mm | | |
| cena | **1 849,-** | **1 849,-** | **1 789,-** | | |

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

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

**PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA I PIECZENIA W PIECACH NANO MAX BAKERY:**

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

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

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

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

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

**GŁÓWNE FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO MAX BAKERY:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

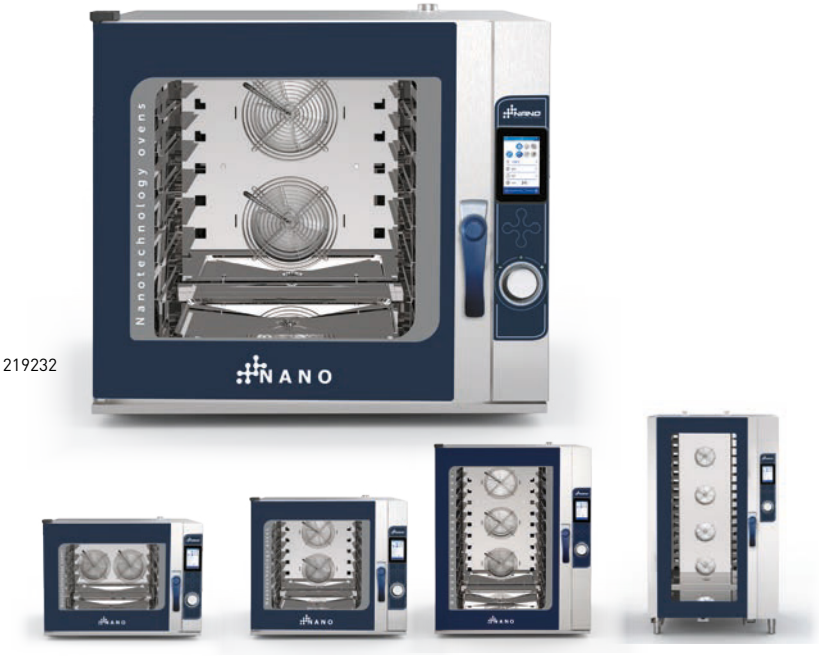
**NANO Technology**
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

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

**POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO BAKERY:**

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




219232

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

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




223185







| | 6x GN 2/3 | 6x GN 1/1 | 10x GN 1/1 |
|---|---|---|---|
| kod | **223208** | **223185** | **223161** |
| odległość między prowadnicami | 40 mm | 40 mm | 40 mm |
| wymiary zewnętrzne | 530x740x(H)730 mm | 530x842x(H)730 mm | 530x842x(H)910 mm |
| **ilość wentylatorów z autorewersem** | 1 | 1 | 2 |
| moc/napięcie | 5,3 kW/400 V | 7 kW/400 V | 14 kW/400 V |
| waga | 80 kg | 93 kg | 115 kg |
| cena fabryczna/Grafen | ~~26 652,-~~ **14 799,-** -28% | ~~22 373,-~~ **15 999,-** -28% | ~~29 137,-~~ **20 799,-** -29% |
| **AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY** | | **NIEDOSTĘPNY** | |
| **PODSTAWA** | | | |
| kod | **223499** | **223505** | **223512** |
| wymiary | 460x445x(H)680 mm | 460x620x(H)680 mm | 460x620x(H)500 mm |
| cena | **1 669,-** | **1 709,-** | **1 619,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

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

NANO

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




223178







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

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

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




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



do cen należy doliczyć VAT 23%

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

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




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

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

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




219379



4x
450x340 lub GN 2/3



4x
450x340 lub GN 2/3



4x
450x340 lub GN 2/3

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



do cen należy doliczyć VAT 23%

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

NANO

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




229958





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

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

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




219348





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



do cen należy doliczyć VAT 23%

## OKAPY Z WENTYLATOREM DO PIECÓW NANO

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



### APARAT WĘDZARNICZY – UNIWERSALNY

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

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



## PODSTAWA POD 2 PIECE NANO 4X 460X340 MM

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

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



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

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

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



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

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

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



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

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



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

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

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



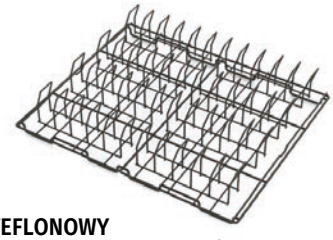
## WÓZEK Z PROWADNICAMI

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



## ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

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



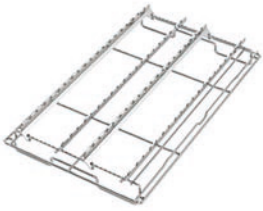
**RUSZT TEFLONOWY**
**GN 2/1 Z 11 PRZEGRODAMI NA ŻEBERKA**

| kod | cena |
|---|---|
| **219621** | **799,-** |



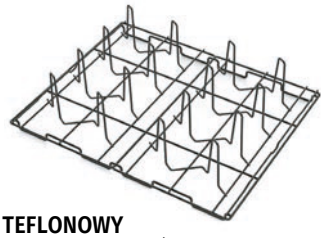
**RUSZT TEFLONOWY**
**GN 1/1 Z 5 PRZEGRODAMI NA ŻEBERKA**

| kod | cena |
|---|---|
| **219614** | **799,-** |



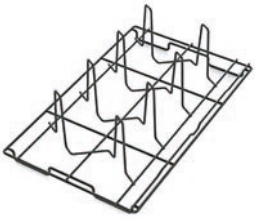
**RUSZT GN 1/1 NA SZASZŁYKI**
- Ze stali nierdzewnej
- Bez szpili

| kod | cena |
|---|---|
| **219577** | **599,-** |



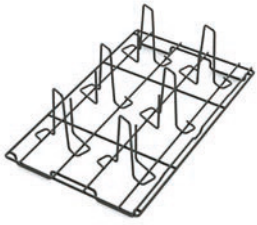
**RUSZT TEFLONOWY**
**GN 2/1 NA 16 KURCZAKÓW**

| kod | cena |
|---|---|
| **219607** | **999,-** |



**RUSZT TEFLONOWY**
**GN 1/1 NA 8 KURCZAKÓW**

| kod | cena |
|---|---|
| **219584** | **699,-** |



**RUSZT TEFLONOWY**
**GN 1/1 NA 6 KURCZAKÓW**

| kod | cena |
|---|---|
| **219591** | **699,-** |



**SONDA Ø1 MM DO GOTOWANIA METODA SOUS VIDE**
- Tylko do pieców NANO MAX, NANO DRIVE i ich wersji BAKERY

| kod | cena |
|---|---|
| **229460** | **999,-** |



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

| kod | cena |
|---|---|
| **229477** | **2 899,-** |

## KOMORY ROZROSTU DLA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH NANO BAKERY

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





219393



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

## PRYSZNIC DO RĘCZNEGO MYCIA PIECÓW I INNEGO SPRZĘTU KUCHENNEGO

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



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

| kod | cena |
|---|---|
| **219638** | **599,-** |



LAINOX®

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

**CHMURA**
nieograniczony dostęp
do setek sprawdzonych
przepisów w Chmurze
Lainox




**MULTILEVEL**
przygotowywanie
różnych potraw na wielu
poziomach pieca

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

**FILMY**
**INSTRUKTAŻOWE**

MADE IN ITALY

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

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



**AUTOCLIMA**
dobiera idealny klimat
w komorze wykorzystując
wilgotność potraw



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



**VCS**
automatyczny system
myjący wyposażony
w 2 zbiorniki
z detergentem



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



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



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



**ZDALNY SERWIS**
Możliwość diagnostyki pieca na odległość
dzięki wykorzystaniu Chmury Lainox




**na piece**
**Naboo i Compact**
**by Naboo**




Naboo boosted

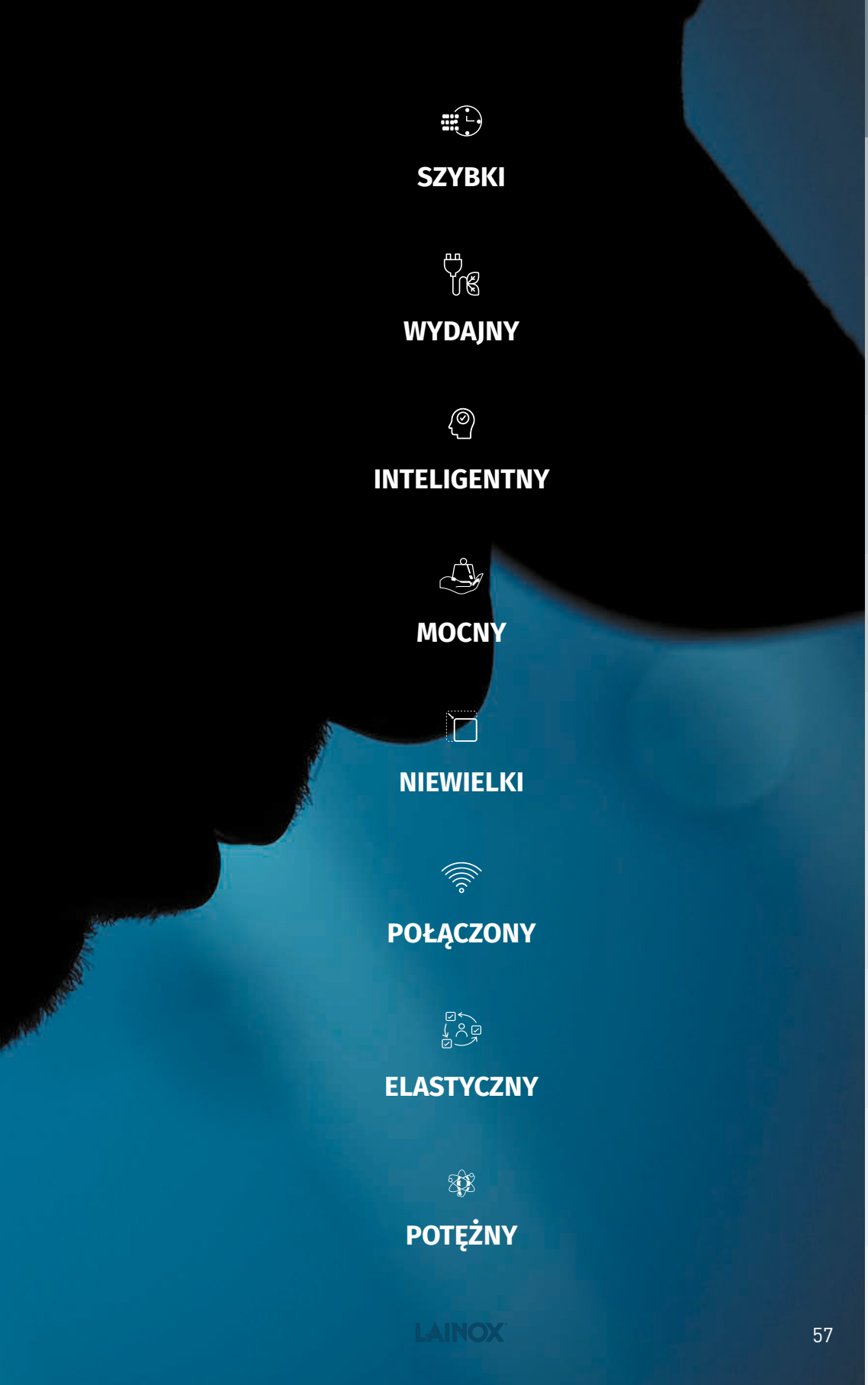
POZA WSZELKIMI OGRANICZENIAMI

Zapomnij o przeszkodach,
skoncentruj się na celach

# Naboo®
boosted

Ograniczenia są często
tylko złudzeniami




SZYBKI
WYDAJNY
INTELIGENTNY
MOCNY
NIEWIELKI
POŁĄCZONY
ELASTYCZNY
POTĘŻNY

# SZYBKI




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

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

# WYDAJ-NY

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

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

* w porównaniu do poprzedniego modelu

ENERGY STAR sprawdzony wybór najwyższej wydajności energetycznej



# INTELI-GENT-NY




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

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

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

# MOCNY



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

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

* zgodnie z wewnętrznymi zasadami jakosci Lainox

# NIEWIELKI






**-15%***

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

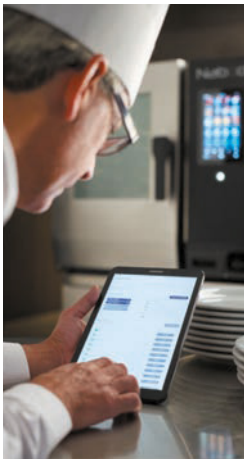
Konieczność posiadania w kuchni dobrze zdefiniowanych obszarów w celu **spełnienia wymogów HACCP** wymaga niedużych urządzeń o maksymalnej pojemności. Dzięki miniaturyzacji komponentów wzmocnionych Sapiens zajmuje do 15%* mniej miejsca, co pozwala lepiej zorganizować przestrzeń w kuchni.

* model **Naboo boosted 062**



LAINOX

# POŁĄ-CZONY



## • NABOOK

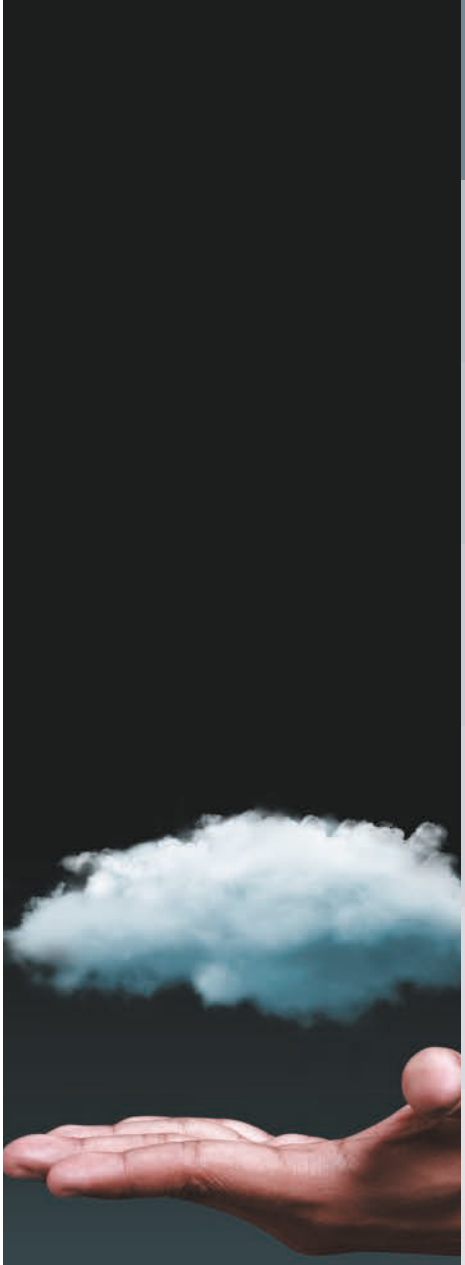
Dzięki standardowemu połączeniu WiFi, Naboo Boosted należy do urządzeń Industry 4.0. W rezultacie zyskujesz dostęp do Chmury Lainox Nabook, Twojego wirtualnego asystenta, który pomoże w organizacji i zarządzaniu Twoją kuchnią.




## • Synchronizacja LMS
## • Mój wyświetlacz

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

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



# ELA-STYCZ-NY







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

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

# MOC-NY

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

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








# CECHY

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




## SYSTEM WĘDZARNICZY

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



## BOCZNE COKOŁY

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



## SONDA RDZENIOWA

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



## FILTR

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



## SZUFLADA NA DETERGENTY

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




## PANEL STEROWANIA

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

# Nabook

## PREZENT DLA TAKICH SZEFÓW JAK TY

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

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

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

### PRZEPISY

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

### MENU

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

# Naboo

## EWOLUCJA WIEDZY

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

### PRZEPISY

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




### PIECZENIE

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




### SKŁADNIKI

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




### INSTRUKCJE

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

## KOSZT ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

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

## LISTY ZAKUPÓW

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

## KONFIGURACJA I SYNCHRONIZACJA

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

## LAINOX MULTIDISPLAY SYSTEM

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




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

## AKTUALIZACJE

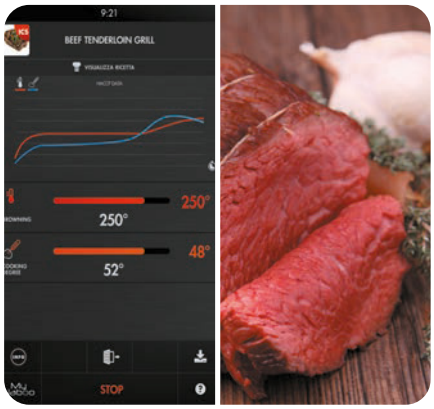
Stałe połączenie z chmurą Cloud zapewnia ciągłe aktualizacje.

## PREZENTACJA

Obsługa klienta nie byłaby kompletna bez atrakcyjnej i oryginalnej prezentacji.

## KONTEKST

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




## PIECZENIE AUTOMATYCZNE

### SYSTEM PIECZENIA INTERAKTYWNEGO ICS

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




## PIECZENIE WIELOPOZIOMOWE

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




## PIECZENIE NA PARZE

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

## SONDY DO KAŻDEJ FUNKCJI

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

## SYSTEM DELTA T

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



## 24/7

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

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



## PIECZENIE NOCNE

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

## PIECZENIE WIELOPOZIOMOWE

Jego zalety to:

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

## FUNKCJA JUST IN TIME

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



## PIECZENIE PRÓŻNIOWE

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

## SYSTEM ECOVAPOR

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



## PIECZENIE PRÓŻNIOWE W SZKLANYCH SŁOJACH

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

## SYSTEM TURBOVAPOR

**tylko w piecach bojlerowych**

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




## RÓWNOMIERNE PIECZENIE

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




## FUNKCJA SMOKEGRILL

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




## ENERGIA MINIMALNE ZUŻYCIE ZAWSZE POD KONTROLĄ

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

## PIECZENIE NA SYPKO I CHRUPKO

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

## PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

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



## FUNKCJA SMOKEGRILL

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



## WĘDZENIE

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

## SYSTEM INTELLIGENT ENERGY SYSTEM (IES)

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

## MONITOR ZASOBÓW

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

## ENERGY STAR

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

Naboo boosted

# ROZWIĄZANIA ZASPOKAJAJĄCE KAŻDĄ POTRZEBĘ







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

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

## GAROWANIE

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

## OKAPY

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





## ODGRZANIE I ZAWSZE PERFEKCYJNE WYKOŃCZENIE DANIA DZIĘKI SYSTEMOWI BANKIETOWEMU FIRMY LAINOX

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

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

## MULTIGRILL

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





## PIĘTROWANIE

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

## PIEC JAKO ROŻEN

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

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



## Naboo@home

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

CHARAKTERYSTYKA

## TRYBY PIECZENIA

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

## ŁĄCZNOŚĆ WI-FI - NABOOK

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

## OBSŁUGA

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

## MECHANIZMY STEROWANIA

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

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

## KONSTRUKCJA

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

**PIECE ELEKTRYCZNE**

- Pancerne grzałki ze stali nierdzewnej INCOLOY 800

**PIECE GAZOWE**

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

## BEZPOŚREDNIE WYTWARZANIE PARY

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

## POŚREDNIE WYTWARZANIE PARY

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

## ZABEZPIECZENIA

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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

## INSTALACJA I ŚRODOWISKO

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

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

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


061


101


062


102


161


201


202

MODEL 161

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

Naboo boosted

OFERTA




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

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

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

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

Naboo boosted

## WYPOSAŻENIE OPCJONALNE





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



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

do cen należy doliczyć VAT 23%

## Piec konwekcyjno-parowy

# Naboo 061 – 6x GN 1/1

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




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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Naboo 101 – 10x GN 1/1

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




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

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

## Piec konwekcyjno-parowy

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

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




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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Naboo 102 – 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1

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




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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Naboo 161 – 6x GN 1/1 + 10x GN 1/1

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




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

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

# Piec konwekcyjno-parowy

## Naboo 161 – 6x GN 1/1 + 10x GN 1/1




Leasing już od
**1600** PLN netto
za miesiąc*

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Naboo 201 – 20x GN 1/1

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




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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

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

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




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

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

# AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

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



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

**CDL05**
**399,-**
Opakowanie 2x 5 kg

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

**CCF05**
**299,-**
Opakowanie 2x 4,5 kg

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



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

**SCL01**
**999,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



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

**SCA01**
**799,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

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



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

**DL010**
**399,-**
Opakowanie 10 l



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

**CF010**
**299,-**
Opakowanie 10 l

## OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



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

**DS010**
**399,-**
Opakowanie 10 l

## UTRZYMANIE CZYSTOŚCI




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

**PureCleanXTR 1L**
**24,-**
Opakowanie 1 l



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

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

# Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





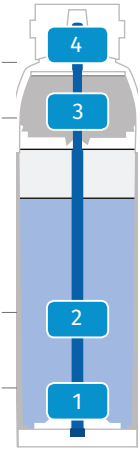
| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |

**Filtracja końcowa**
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

**Filtracja węglem aktywnym**
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

**Redukcja twardości węglanowej**
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

**Filtracja wstępna**
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe








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

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

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Compact Naboo

## PARTNER W KUCHNI, KTÓRY UPRASZCZA PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI

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

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

# Compact Naboo

## EWOLUCJA WIEDZY

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

### PRZEPISY

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




### PIECZENIE

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




### SKŁADNIKI

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




### INSTRUKCJE

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

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

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




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

**AKTUALIZACJE**
Stałe połączenie z chmurą Cloud zapewnia ciągłe aktualizacje.

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

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




# Compact Naboo

## NOWA ERA DOSTĘPU W KUCHNI

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

**POŁĄCZENIE PRZEZ SIEĆ WI-FI LUB ZA POŚREDNICTWEM KARTY ETHERNET**

**DOSTĘP DO CHMURY CLOUD PO REJESTRACJI**

# Compact Naboo
## WSZYSTKO NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI

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

### DOSTĘP DO WSZYSTKICH PRZEPISÓW ZALEDWIE PO JEDNYM KLIKNIĘCIU

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

### JEDNO DOTKNIĘCIE

Natychmiastowe wykonanie idealnego programu pieczenia dla wybranego przepisu.

### PRZYJAZNOŚĆ DLA UŻYTKOWNIKA

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

### INTELIGENTNE ROZPOZNAWANIE

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

### KONFIGUROWALNY WYŚWIETLACZ

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

# Compact Naboo
## TECHNIKA W SWOJEJ NAJLEPSZEJ POSTACI

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

### EKRAN DOTYKOWY

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

### UKRYTA KOMORA PRZECHOWYWANIA DETERGENTÓW

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

### SPECJALNIE ZAPROJEKTOWANE MIEJSCE

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

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

### UDOSTĘPNIANIE TREŚCI NA RÓŻNYCH URZĄDZENIACH

### KOPIA ZAPASOWA WSZYSTKICH TREŚCI, USTAWIEŃ I PERSONALIZACJI

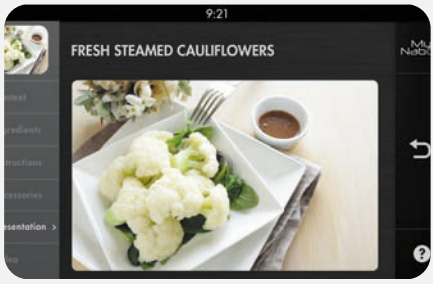
### ZAWSZE DOSTĘPNY SERWIS TECHNICZNY DZIĘKI ZDALNEJ USŁUDZE




## PIECZENIE AUTOMATYCZNE

### SYSTEM PIECZENIA INTERAKTYWNEGO ICS

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




## PIECZENIE NA PARZE

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




## RÓWNOMIERNE PIECZENIE

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

## SONDY DO KAŻDEJ FUNKCJI

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



## 24/7

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

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



## PIECZENIE PRÓŻNIOWE

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



## 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.



## PIECZENIE NA SYPKO I CHRUPKO

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

## 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.



## PIECZENIE NOCNE

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

## 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.

## SYSTEM TURBOVAPOR

**tylko w piecach bojlerowych**

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

## PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

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



## ENERGIA
## MINIMALNE ZUŻYCIE ZAWSZE POD KONTROLĄ

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



## NOWE ZASOBNIKI DETERGENTU W PŁYNIE W 100% ZDATNE DO RECYKLINGU

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



### SYSTEM INTELLIGENT ENERGY SYSTEM (IES)

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



### MONITOR ZASOBÓW

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




### ENERGY STAR

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

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

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

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

## SYSTEMY WYCIĄGOWE

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

**DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO**

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

**REDUKUJE I SKRAPLA PARĘ**

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

**REDUKUJE EMISJĘ ZAPACHÓW**

**SPEŁNIA WYMAGANIA PRZEPISÓW**

dotyczących instalacji sklepowych.



# Compact Naboo

## CHARAKTERYSTYKA

### TRYBY PIECZENIA

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

### OBSŁUGA

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

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

### MECHANIZMY STEROWANIA

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

### KONSTRUKCJA

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

# Compact Naboo

RODZINA PRODUKTÓW



026



061



101



061

## 7-CALOWY EKRAN DOTYKOWY

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



## SPECJALNIE WYZNACZONE MIEJSCE: SONDA WIELOPUNKTOWA, ZŁĄCZE USB

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

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

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

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

# Compact Naboo

## WYPOSAŻENIE OPCJONALNE






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

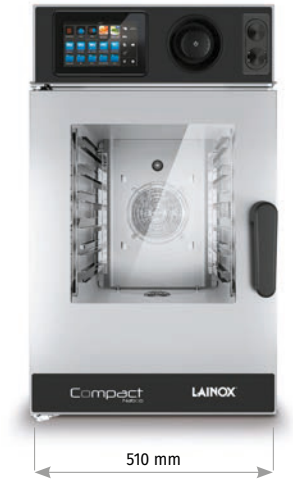
do cen należy doliczyć VAT 23%

## Piec konwekcyjno-parowy

# Compact Naboo 026

## – 6x GN 2/3

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




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

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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Compact Naboo **061**

– 6x GN 1/1

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




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

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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Compact Naboo 101

## – 10x GN 1/1

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




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

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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Naboo 061 – 6x GN 1/1

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

| | |
|---|---|
| | **CVEN061R** |
| wersja | bezpośredni natrysk |
| moc | 8,25 kW/400 V |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~54 562,-~~ |
| **CENA GRAFEN** | **38 199,-** -30% |

| | |
|---|---|
| | **CVGN061R** |
| wersja | bezpośredni natrysk |
| moc gazowa | 8,5 kW |
| moc elektryczna | 0,25 kW/230 V |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~63 538,-~~ |
| **CENA GRAFEN** | **44 499,-** -30% |

| | |
|---|---|
| | **CBEN061R** |
| wersja | z bojlerem |
| moc | 8,25 kW/400 V |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~59 374,-~~ |
| **CENA GRAFEN** | **41 599,-** -30% |

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




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

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

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

# AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

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



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

**CDL05**
**399,-**
Opakowanie 2x 5 kg

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

**CCF05**
**299,-**
Opakowanie 2x 4,5 kg

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



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

**SCL01**
**999,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



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

**SCA01**
**799,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

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



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

**DL010**
**399,-**
Opakowanie 10 l



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

**CF010**
**299,-**
Opakowanie 10 l

## OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



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

**DS010**
**399,-**
Opakowanie 10 l

## UTRZYMANIE CZYSTOŚCI




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

**PureCleanXTR 1L**
**24,-**
Opakowanie 1 l



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

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

# Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





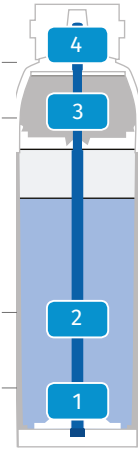
| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |

**Filtracja końcowa**
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

**Filtracja węglem aktywnym**
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

**Redukcja twardości węglanowej**
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

**Filtracja wstępna**
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe








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

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

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

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




# Sapiens boosted

GDY TECHNIKA NA NOWO WYNAJDUJE PRZESZŁOŚĆ




# Sapiens boosted

## MOCNIEJSZY, BARDZIEJ WYDAJNY I MNIEJSZY

### SZYBKI

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

### MOCNY

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

### WYDAJNY

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

### DOKŁADNY

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

### WYTRZYMAŁY

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

### MAŁY

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




Sapiens boosted

## WSZYSTKO CZEGO POTRZEBUJESZ

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

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

### KOLOROWY WYŚWIETLACZ O PRZEKĄTNEJ 3,5",

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

### WENTYLATOR O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI OBROTOWEJ

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

### POKRĘTŁA Z FUNKCJĄ PRZEWIJANIA I PRZYCISKANIA

(wybierania i potwierdzania)

### PASEK DIODOWY (LED),

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

### AUTOMATYCZNY SYSTEM MYCIA VCS

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

### ZEWNĘTRZNA SONDA WIELOPUNKTOWA

Podłączana za pośrednictwem zewnętrznego złącza do dostarczanej standardowo komory pieczenia.

### NATRYSK RĘCZNY

samozwijające się, dodatkowe źródło wody, niezbędne w każdej kuchni

### ZŁĄCZE USB

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

### PASEK DIODOWY (LED),

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



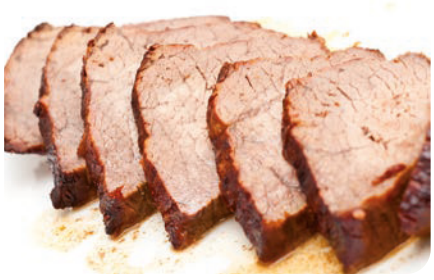
## PIECZENIE KONWEKCYJNE

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



## PIECZENIE NA PARZE

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



## PIECZENIE KONWEKCYJNO-PAROWE

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

## PIECZENIE NA SYPKO I CHRUPKO

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

## 6 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

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



## PIECZENIE PRÓŻNIOWE

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



## PIECZENIE PRÓŻNIOWE W SZKLANYCH SŁOJACH

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

## SYSTEM ECOVAPOR

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

## PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

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



## SONDY DO KAŻDEJ FUNKCJI

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




## PROGRAMY PIECZENIA

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

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

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



## CZYSZCZENIE – DOKŁADNE I ŁATWE

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

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

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

### FUNKCJA ECOSPEED DYNAMIC

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

### SYSTEM GREEN FINE TUNING

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

### INTELIGENT ENERGY SYSTEM

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

### CZAS MYCIA KRÓTSZY O POŁOWĘ

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

### MYCIE EKOLOGICZNE (ECO)

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








## WSZYSTKO NA WŁAŚCIWYM MIEJSCU




### PANEL STEROWANIA

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



### SONDA RDZENIOWA

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



### FILTR

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



### COKÓŁ BOCZNY

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



### SZUFLADY NA DETERGENTY

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



### PORT USB

Port połączeniowy USB umieszczony w praktycznym wysuwanym schowku.

# ROZWIĄZANIA ZASPOKAJAJĄCE KAŻDĄ POTRZEBĘ



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



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



## GAROWANIE

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

## OKAPY

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



## PIĘTROWANIE

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

## MULTIGRILL

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



## PIEC JAKO ROŻEN

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

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

## ODGRZANIE I ZAWSZE PERFEKCYJNE WYKOŃCZENIE DANIA DZIĘKI SYSTEMOWI BANKIETOWEMU FIRMY LAINOX

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

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

CHARAKTERYSTYKA

## TRYBY PIECZENIA

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

## OBSŁUGA

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

## MECHANIZMY STEROWANIA

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

## KONSTRUKCJA

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

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

**PIECE ELEKTRYCZNE**

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

**PIECE GAZOWE**

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

## BEZPOŚREDNIE WYTWARZANIE PARY

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

## POŚREDNIE WYTWARZANIE PARY

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

## ZABEZPIECZENIA

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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

## INSTALACJA I ŚRODOWISKO

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



061



101



062



102

*



161



201



202

*

MODEL 161

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

Sapiens boosted

OFERTA

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

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

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

## WYPOSAŻENIE OPCJONALNE





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



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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Sapiens 061 – 6x GN 1/1

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




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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Sapiens 101 – 10x GN 1/1

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




**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

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

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

## Piec konwekcyjno-parowy

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

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




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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

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

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




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

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

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

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



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

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

# Piec konwekcyjno-parowy

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




Leasing już od
**1200** PLN netto
za miesiąc*

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Sapiens 201 – 20x GN 1/1

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




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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

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

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




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

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

# AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

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



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

**CDL05**
**399,-**
Opakowanie 2x 5 kg

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

**CCF05**
**299,-**
Opakowanie 2x 4,5 kg

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



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

**SCL01**
**999,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



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

**SCA01**
**799,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

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



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

**DL010**
**399,-**
Opakowanie 10 l



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

**CF010**
**299,-**
Opakowanie 10 l

## OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



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

**DS010**
**399,-**
Opakowanie 10 l

## UTRZYMANIE CZYSTOŚCI




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

**PureCleanXTR 1L**
**24,-**
Opakowanie 1 l



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

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

# Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





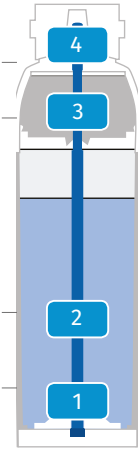
| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |

**Filtracja końcowa**
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

**Filtracja węglem aktywnym**
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

**Redukcja twardości węglanowej**
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

**Filtracja wstępna**
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe








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

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

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Compact Sapiens

## OFERTA

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



026



061



101



061

### POLECENIA RĘCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

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




### SPECJALNIE WYZNACZONE MIEJSCE: SONDA RDZENIOWA WIELOPUNKTOWA, ZŁĄCZE USB

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

-30%

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

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

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

# Compact Sapiens

## WYPOSAŻENIE OPCJONALNE






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

do cen należy doliczyć VAT 23%

## Piec konwekcyjno-parowy

# Compact Sapiens 026

## – 6x GN 2/3

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




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

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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Compact Sapiens 061

## – 6x GN 1/1

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




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

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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Compact Sapiens 101

## – 10x GN 1/1

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




510 mm

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

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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Sapiens 061 – 6x GN 1/1

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

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




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

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

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

# AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

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



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

**CDL05**
**399,-**
Opakowanie 2x 5 kg

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

**CCF05**
**299,-**
Opakowanie 2x 4,5 kg

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



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

**SCL01**
**999,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



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

**SCA01**
**799,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

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



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

**DL010**
**399,-**
Opakowanie 10 l



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

**CF010**
**299,-**
Opakowanie 10 l

## OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



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

**DS010**
**399,-**
Opakowanie 10 l

## UTRZYMANIE CZYSTOŚCI




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

**PureCleanXTR 1L**
**24,-**
Opakowanie 1 l



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

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

# Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





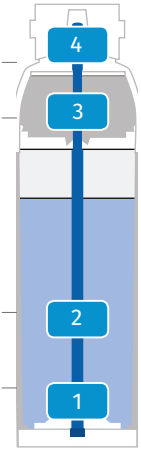
| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |

**Filtracja końcowa**
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

**Filtracja węglem aktywnym**
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

**Redukcja twardości węglanowej**
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

**Filtracja wstępna**
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe








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

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

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Aroma Naboo boosted

## Piece konwekcyjno-parowe dla cukiernictwa i piekarnictwa



054 084 134 154

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

**Więcej informacji o piecach Naboo – patrz strona 55**

OFERTA

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

## WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Aroma Naboo 054

## – 5x 600x400

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




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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Aroma Naboo 084
## – 8x 600x400

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




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

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

## Piec konwekcyjno-parowy

# Aroma Naboo 134

## – 5x 600x400 + 8x 600x400

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



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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Aroma Naboo 154
## – 15x 600x400

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




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

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

# AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

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



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

**CDL05**
**399,-**
Opakowanie 2x 5 kg

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

**CCF05**
**299,-**
Opakowanie 2x 4,5 kg

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



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

**SCL01**
**999,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



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

**SCA01**
**799,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

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



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

**DL010**
**399,-**
Opakowanie 10 l



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

**CF010**
**299,-**
Opakowanie 10 l

## OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



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

**DS010**
**399,-**
Opakowanie 10 l

## UTRZYMANIE CZYSTOŚCI




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

**PureCleanXTR 1L**
**24,-**
Opakowanie 1 l



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

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

# Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





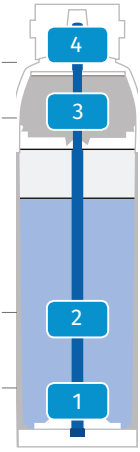
| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |

**Filtracja końcowa**
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

**Filtracja węglem aktywnym**
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

**Redukcja twardości węglanowej**
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

**Filtracja wstępna**
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe








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

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

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

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

# Aroma Sapiens boosted

## Piece konwekcyjno-parowe dla cukiernictwa i piekarnictwa



054 084 134 154

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

**Więcej informacji o piecach Sapiens – patrz strona 111**

OFERTA

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

## WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Aroma Sapiens 054

## – 5x 600x400

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




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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Aroma Sapiens 084
## – 8x 600x400

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




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

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

## Piec konwekcyjno-parowy

# Aroma Sapiens 134

## – 5x 600x400 + 8x 600x400

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




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

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

## Piec konwekcyjno-parowy

# Aroma Sapiens 154
## – 15x 600x400

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



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

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

# AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

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



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

**CDL05**
**399,-**
Opakowanie 2x 5 kg

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

**CCF05**
**299,-**
Opakowanie 2x 4,5 kg

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



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

**SCL01**
**999,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



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

**SCA01**
**799,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

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



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

**DL010**
**399,-**
Opakowanie 10 l



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

**CF010**
**299,-**
Opakowanie 10 l

## OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



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

**DS010**
**399,-**
Opakowanie 10 l

## UTRZYMANIE CZYSTOŚCI




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

**PureCleanXTR 1L**
**24,-**
Opakowanie 1 l



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

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

# Zalecane filtry do wody do pieców Grafen





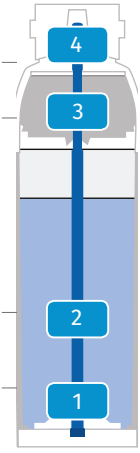
| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |

**Filtracja końcowa**
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

**Filtracja węglem aktywnym**
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

**Redukcja twardości węglanowej**
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

**Filtracja wstępna**
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe








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

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

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

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

do cen należy doliczyć VAT 23%






# Multigrill

POSZERZ SWOJE HORYZONTY GASTRONOMICZNE





## DO 96 KURCZAKÓW W ZALEDWIE 35 MINUT*

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

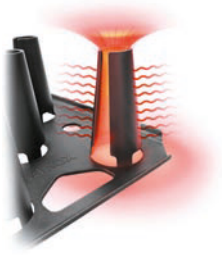
**DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:**
- Kurczaków, kogucików, kaczek o różnej wielkości i w różnych ilościach
- Uzyskania upieczonych na miękko i soczysto piersi, ze zrumienioną, chrupiącą skórką
- Zachowania produktu w całości, bez przywierania do tacy podczas zdejmowania dzięki nieprzywierającej powłoce

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



**SPEEDY CHICKEN**
Taca do pieczenia przeznaczona specjalnie do opiekania drobiu

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



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

* sztuka ważąca do 950 g

## BEZKOMPROMISOWA JAKOŚĆ

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



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

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






LAINOX

do cen należy doliczyć VAT 23%



## I SZYBKOŚĆ OPIEKANIA

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

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



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

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




do cen należy doliczyć VAT 23%



## GRILLOWANIE

Specjalny ruszt do opiekania warzyw i mięsa z nieprzywierającą powłoką teflonową

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

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



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

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



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

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



## GRILLOWANIE I PIECZENIE PIZZY

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

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

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



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

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



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

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



## OPIEKANIE NA ROŻNIE

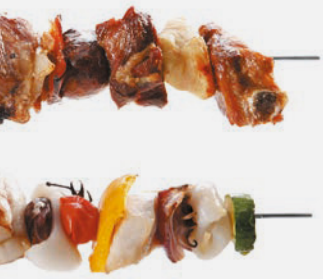
Idealne grillowanie różnej wielkości szaszłyków z mięsem, rybami lub warzywami

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



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

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





## OPIEKANIE NA SZPIKULCU

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

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

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

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

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

Szpile do szaszłyków należy dokupić oddzielnie

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



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

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



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

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

do cen należy doliczyć VAT 23%



## PIECZENIE POTRAW SMAŻONYCH I PANIEROWANYCH

Specjalne kosze do potraw smażonych i panierowanych

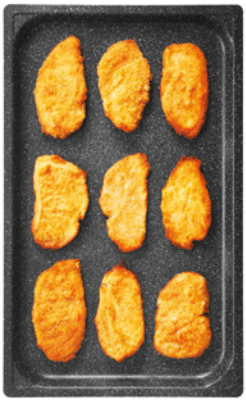
**DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:**
- Ziemniaków, oliwek all'ascolana, obtaczanych warzyw w modelu R1104
- Potraw smażonych i panierowanych, sznycli, kurczaków, obtaczanych warzyw w 5/10 minut

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



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

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



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

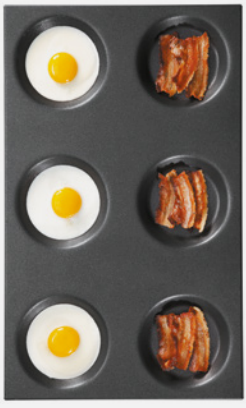
| kod | | cena (PLN) |
|---|---|---|
| **AT230** | GN 2/3 (H)20 mm | **249,-** |



## POTRAWY SMAŻONE I OMLETY

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

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



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

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



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



## PIECZENIE POTRAW SPOŻYWANYCH BEZ SZTUĆCÓW ORAZ PRZEKĄSEK NA SŁODKO LUB SŁONO

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

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

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



**BLACHA DO OMLETÓW**
Specjalna blacha ze stali nierdzewnej do przygotowania omletów

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



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

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



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

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

do cen należy doliczyć VAT 23%





## DUSZENIE I PIECZENIE

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

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

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



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

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



**BLACHA DO DUSZENIA**
Specjalna taca ze stali emaliowanej imitującej marmur

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

## PRZYRZĄDZANIE SOSÓW

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

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



**BLACHA GASTRONOMICZNA (GN)**
Taca formowana ze stali nierdzewnej

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



## I PIECZENIE NA PARZE

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



**BLACHA DO PIECZENIA NA PARZE**
Taca perforowana formowana ze stali nierdzewnej

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



## PIECZENIE W TOREBKACH PRÓŻNIOWYCH W NISKIEJ TEMPERATURZE

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

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

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





**RUSZT CHROMOWANY I ZE STALI NIERDZEWNEJ**

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



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

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

do cen należy doliczyć VAT 23%



## PIECZENIE CHLEBA I CIASTEK

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

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

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



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

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



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

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



## ROZWIĄZANIE ZASPOKAJAJĄCE

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






LAINOX

do cen należy doliczyć VAT 23%



## KAŻDĄ POTRZEBĘ

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

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

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

Odległość między prowadnicami: 70 mm

do cen należy doliczyć VAT 23%

# POTENCJAŁ GASTRONOMICZNY

Przykładowa liczba porcji dań oraz czas przygotowania

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

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

# POTENCJAŁ GASTRONOMICZNY

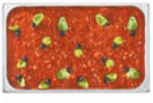
Przykładowa liczba porcji dań oraz czas przygotowania



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

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

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

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

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

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

# PRZYKŁADOWE KOMBINACJE ŁĄCZENIA PIECÓW




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



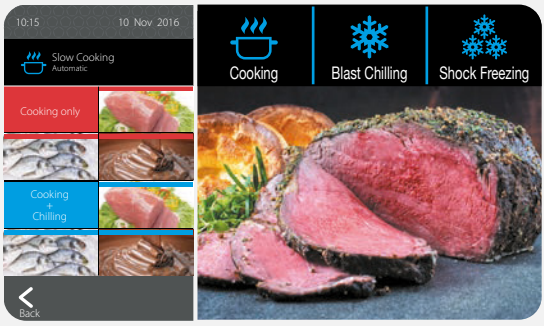
# Neo

WSZYSTKO JEST TERAZ MOŻLIWE




# Neo

## PRAWDZIWE PIECZENIE I SCHŁADZANIE



# Neo
## PRZYDATNA PRZESTRZEŃ DLA TWOICH POTRZEB

**SCHŁADZANIE SZOKOWE OD 90°C DO 3°C**

**ZAMRAŻANIE SZOKOWE OD 90°C DO -18°C**

**ROZMRAŻANIE OD -18°C DO 3°C**

**5-STOPNIOWE SPOWOLNIONE GAROWANIE**

**POWOLNE PIECZENIE DO 85°C**

**UTRZYMYWANIE POTRAWY W TEMPERATURZE PODAWANIA 65°C**

# Neo
## WSZYSTKO W ZASIĘGU RĘKI

**TRYB UŻYTKOWANIA AUTOMATYCZNEGO**

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

**TRYB UŻYTKOWANIA ZAAWANSOWANEGO**

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

**PRZYJAZNY DLA UŻYTKOWNIKA**

Interfejs jest prosty i intuicyjny dzięki stosowaniu ikon.

**PRZEPISY Z MOŻLIWOŚCIĄ INDYWIDUALIZACJI** (MOJE PRZEPISY)

Możliwość utworzenia sekcji z przepisami dostosowanymi do indywidualnych wymagań.

**ELEMENTY STERUJĄCE EKRANU DOTYKOWEGO**

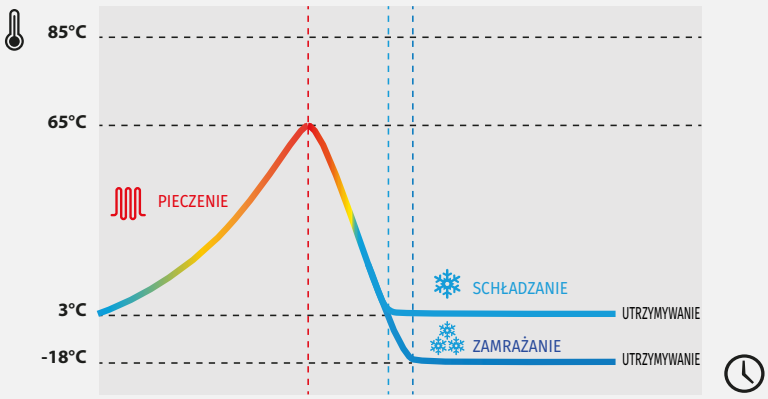
7-calowy, kolorowy ekran pojemnościowy wysokiej rozdzielczości z funkcjami ekranu dotykowego.

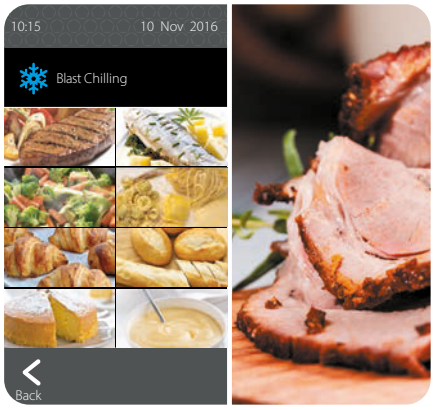
**WI-FI**

System łączności Wi-Fi do zapisywania danych HACCP.

**ZŁĄCZE USB**

Przesyłanie i pobieranie przepisów.
Pobieranie danych HACCP.

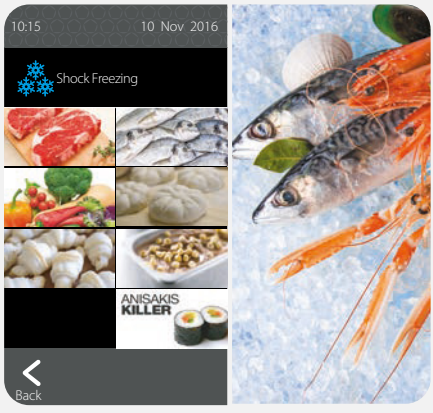





## SCHŁADZANIE SZOKOWE

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

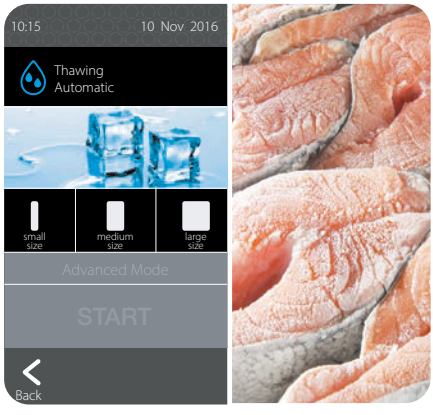
**90°C do 3°C**




## ZAMRAŻANIE SZOKOWE

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

**90°C do -18°C**




## ROZMRAŻANIE

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

**-18°C do 3°C**

## ZALETY

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

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

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

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

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

## ZALETY

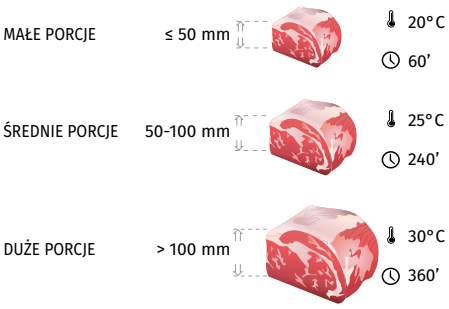
**ODROCZONE PRZYRZĄDZANIE**
Zamrażanie szokowe pozwala na zorganizowanie pracy z zastosowaniem odroczonego przyrządzania, oddzielając etap przygotowywania od etapu układania na talerzu. Ma to zasadnicze znaczenie na przykład w przypadku przygotowywania lodów lub wypieków.

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

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

## ZALETY

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




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

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

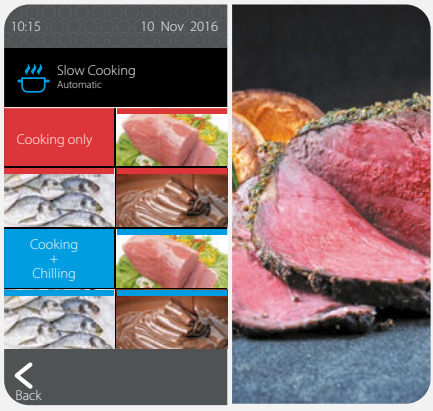
**KORZYŚCI EKONOMICZNE**
Oznacza to, że produkty gotowe lub na wpół przetworzone można uzyskać w stosunkowo krótkim czasie z zachowaniem najwyższej jakości i tylko w takich ilościach, jakie są potrzebne, optymalizując w ten sposób koszty artykułów spożywczych.




## SPOWOLNIONE GAROWANIE

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

**5-stopniowe spowolnione garowanie**




## PIECZENIE I SCHŁADZANIE

Z NEO można korzystać bez problemu nawet po godzinach. To narzędzie kuchenne jest w stanie pracować przez 24 godziny na dobę bez przerwy.

**do 85°C**



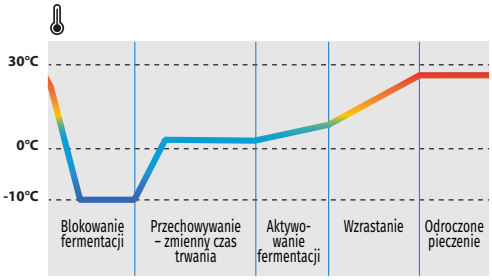

## UTRZYMYWANIE TEMPERATURY

Kolejna wyjątkowa funkcja NEO.
Poza pieczeniem w niskich temperaturach można go wykorzystać do utrzymywania potraw w temperaturze ich serwowania przez cały czas podawania.

**65°C**

## ZALETY

**ODROCZONE PRZYRZĄDZANIE**
Wyroby cukiernicze lub piekarnicze można przygotować aż po końcowy etap ich przyrządzania, a przed wypiekiem zablokować lub opóźnić ich rozrost, by móc je upiec w późniejszym czasie.




**GWARANTOWANA JAKOŚĆ**
Dzięki wyjątkowej ręcznej funkcji garowania z zarządzaniem wilgocią uzyskuje się wysoki standard jakości.

**KORZYŚCI EKONOMICZNE**
Korzystając z odroczonego przyrządzania, można wyeliminować nocne zmiany.
Elastyczność wytwarzania „dokładnie na czas (JIT) to najlepszy sposób optymalizacji wykorzystania zasobów, zarządzania czasem i reagowania na zmienne występujące w zamówieniach.
Bez dodatkowych kosztów nadprogramowo przygotowywanych półproduktów.

**LEPSZA OBSŁUGA**
Najważniejsza zaleta polega na tym, że produkty są natychmiast dostępne do pieczenia w przypadku wystąpienia niespodziewanych sytuacji nadzwyczajnych.

## ZALETY

**ODROCZONE PRZYRZĄDZANIE**
Po zakończeniu zmiany dziennej można go używać po godzinach, gdy w kuchni nie ma ruchu, w porze nocnej do powolnego pieczenia.
Można go zaprogramować do schładzania do temperatury dodatniej +3°C lub zamrażania szokowego do temperatury -18°C po pieczeniu.

**JAKOŚĆ**
Powolne pieczenie chroni nie tylko smak i aromat, lecz również soczystość i kruchość, zwłaszcza dużych porcji mięsa, ze znakomitym efektem.

**KORZYŚCI EKONOMICZNE**
Zauważalne ograniczenie utraty wagi oznacza korzyść ekonomiczną, która jest niezwykle istotna w sprzedaży na wagę (w delikatesach i sklepach mięsnych).
Większe porcje, większe dochody.

**LEPSZA OBSŁUGA**
Elastyczność tej funkcji oznacza, że możesz lepiej zorganizować sobie pracę, ponieważ zawsze masz do dyspozycji pod ręką istotną pomoc kuchenną.
Cyklu tego można używać również w piekarniach do topienia czekolady lub kandyzowania owoców.

## ZALETY

**JAKOŚĆ**
Ta wyjątkowa funkcjonalność NEO gwarantuje najwyższą jakość w całkowitej zgodności z normą HACCP.

**KORZYŚCI EKONOMICZNE**
Korzyść ekonomiczna polega na dostępności, bez dodatkowych kosztów, urządzenia niezbędnego w godzinach pracy, którego często brakuje w kuchniach.

**LEPSZA OBSŁUGA**
To nieodzowna pomoc w zakresie poprawy organizacji i przygotowań.
Nie ma niczego gorszego od tego, gdy po ciężkiej pracy mającej na celu znalezienie najlepszych składników i przekształcenie ich w smakowite danie, jest ono potem serwowane klientowi w niewłaściwej temperaturze.

## UPROSZCZONE KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

**PODGRZEWANIE SONDY RDZENIOWEJ**
Praktyczne rozwiązanie służące do wyjmowania sondy rdzeniowej z produktu po cyklu zamrażania szokowego do temperatury -18°C.

**ROZMRAŻANIE AUTOMATYCZNE**
Funkcja do automatycznego rozmrażania komory.

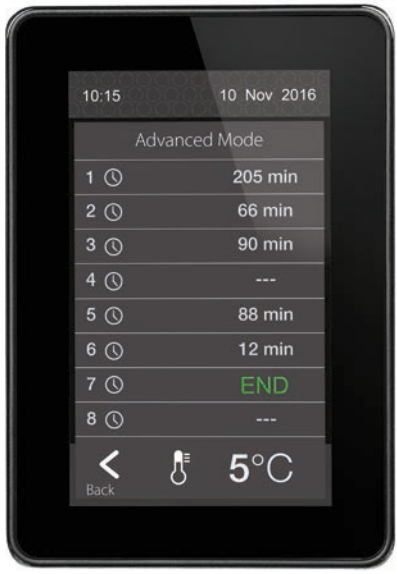
**WSTĘPNE SCHŁADZANIE**
Specjalna ikona do tej przydatnej funkcji przed rozpoczęciem cykli schładzania szokowego lub zamrażania szokowego.

**OSUSZANIE**
Wykonanie cyklu osuszania wskazane jest przed rozpoczęciem pieczenia delikatnych wyrobów, takich jak bezy, w niskich temperaturach.
Ważne jest również, by nie dopuścić do powstawania pleśni i nieprzyjemnych zapachów po cyklu mycia.

**ZABÓJCA NICIENI WYWOŁUJĄCYCH ANISAKIOZĘ W TEMPERATURZE -20°C**
Opatrzony specyficzną ikoną wyspecjalizowany program do uruchamiania cyklu dezynfekcji ryb spożywanych na surowo.

**CYKL CIĄGŁY / TRYB WIELOPOZIOMOWY**
Dzięki funkcji cyklu ciągłego można aktywować na wyświetlaczu funkcję trybu wielopoziomowego z możliwością wybrania maksymalnie ośmiu zegarów do odliczania i przypisanie czasu przebywania w komorze na każdym poziomie.

**MYCIE KOMORY**
NEO jest wyposażony w praktyczne, zaopatrzone w szybkozłączkę mocowanie głowicy natryskowej (opcjonalnie) do mycia komory.






# Neo

CHARAKTERYSTYKA

## ZASTOSOWANIE

- Schładzanie szokowe +90°C – +3°C
- Zamrażanie szokowe +90°C – –18°C
- Rozmrażanie –18°C – +3°C
- 5-stopniowe spowolnione garowanie i wolne rozmrażanie
- Powolne pieczenie w niskich temperaturach do +85°C
- Utrzymywanie potrawy w temperaturze podawania +65°C

## OBSŁUGA

- 7-calowy, kolorowy ekran pojemnościowy wysokiej rozdzielczości, ciekłokrystaliczny (LCD) z tranzystorami cienkowarstwowymi (TFT) i przełączaniem w obrębie płaszczyzny (IPS), z wyborem funkcji ekranu dotykowego Wszystkie procesy są wyświetlane z wykorzystaniem specjalnych ikon dla każdego rodzaju potrawy, mięsa, ryb, wyrobów wypiekanych itd., aktywowane poprzez naciśnięcie ikony.
- Sonda wewnętrzna wielopunktowa podgrzewana (4 punkty)
- Złącze USB do przesyłania lub pobierania danych
- Automatyczne cykle odszraniania
- Zintegrowana księga przepisów „Moje przepisy" (My recipes)
- Wstępne schładzanie komory
- Osuszanie
- Cykl ciągły

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Mycie ręczne z użyciem zewnętrznej głowicy natryskowej z szybkozłączką (opcjonalnie)

## ELEMENTY STERUJĄCE I ZABEZPIECZENIA

- Standardowo montowany zawór wlotowy wody
- Bezpiecznik termiczny do zabezpieczenia sprężarki
- Mikroprzełącznik odcina zasilanie wentylatora wewnętrznego w momencie otwarcia drzwiczek

## KONSTRUKCJA

- Zewnętrzne panele boczne i część górna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Drzwiczki ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 0,8 mm
- Wewnętrzne z zaokrąglonymi narożnikami ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Szczelne dno wewnętrzne
- Izolacja z pianki poliuretanowej wysokiej gęstości (około 42 kg/m³), o grubości 60 mm, niezawierającej wodorochlorofluorowęglowodorów (HCFC)
- Grzałka antykondensacyjna na korpusie poniżej ogranicznika uszczelnienia magnetycznego
- Ergonomiczny uchwyt poziomy pełnej szerokości i uszczelki magnetyczne na wszystkich czterech bokach drzwiczek




- Opatentowany system wtryskiwania wilgoci do komory
- Demontowalne wsporniki prowadnic szynowych ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z możliwością łatwego przestawienia w celu pomieszczenia pojemników gastronomicznych 1/1 GN lub tac o wymiarach 600x400
- Demontowalne prowadnice szynowe L-kształtne ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, mogą być zaopatrzone w szczeliny rozstawione co 15 mm

## KONSTRUKCJA AGREGATU CHŁODNICZEGO

- Wentylatory elektryczne niekierujące bezpośrednio strumienia powietrza na żywność
- Uszczelniona sprężarka
- Gaz chłodniczy R404A
- Wysokowydajny parownik z wieloma punktami wtryskiwania gazu
- Miedziano-aluminiowy zespół odparowujący z kataforetyczną powłoką malarską z nietoksycznej żywicy epoksydowej
- Miedziana cewka kondensacyjna z aluminiowymi lamelami o wysokim uzysku ciepła
- Opatentowany system odszraniania gorącym gazem
- Niewymagający doprowadzania energii system odparowywania skroplin i odszraniania

## AKCESORIA DODATKOWE

- Wersja 60 Hz
- Wersja wstępnie skonfigurowana do urządzenia zdalnego (tylko komory zespołu zdalnego)
- Wersja ze skraplaczem chłodzonym wodą
- Zestaw kół skrętnych z hamulcem (modele z zespołem wbudowanym)

## ZASPOKOJENIE POTRZEB KLIENTA

**ASORTYMENT**
Asortyment urządzeń, który uzupełnia i zwielokrotnia funkcje
na wszystkich poziomach sektora usług cateringowych.




| modele | liczba tac | odległość (mm) | zdolność schładzania szokowego do +90°C > +3°C (kg) | zdolność zamrażania szokowego do temperatury ujemnej w ciągu 240 min +90°C > -18°C (kg) | moc chłodzenia (1) - (W) | moc ogrzew. (W) | wymiary zew. (dł. x gł. x wys.) | pobór mocy chłodzenia (2) - (kW) | pobór mocy ogrzew. | napięcie zasilające (V) | **CENA (PLN)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **NEOG051** | 5x GN 1/1 | 60 | 18 | 12 | 1430 | 500 | 790x720x850 | 1,1 | 0,6 | 230 | **27 199,-** |
| **NEOP051** | 4x 600x400 | 75 | | | | | | | | | **42 099,-** |
| **NEOG081** | 9x GN 1/1 | 60 | 25 | 16 | 2108 | 1000 | 790x820x1320 | 1,4 | 1,1 | 230 | **35 299,-** |
| **NEOP081** | 7x 600x400 | 75 | | | | | | | | | **54 799,-** |
| **NEOG121** | 12x GN 1/1 | 60 | 36 | 24 | 4807 | 1600 | 790x820x1800 | 3,2 | 1,8 | 400 | **42 499,-** |
| **NEOP121** | 10x 600x400 | 75 | | | | | | | | | **65 799,-** |
| **NEOG161** | 17x GN 1/1 | 60 | 55 | 36 | 7061 | 1600 | 790x820x1950 | 4,5 | 1,9 | 400 | **44 399,-** |
| **NEOP161** | 14x 600x400 | 75 | | | | | | | | | **68 899,-** |
| **NEOG122** | 12x GN 2/1 | 60 | 72 | 48 | 9986 | 1600 | 1100x1050x1800 | 6,0 | 1,9 | 400 | **66 299,-** |
| **NEOP122** | 10x 600x800 | 75 | | | | | | | | | **102 799,-** |

NEOG... = Gastronomia
NEOP... = Cukiernictwo i piekarnictwo

(1) $T_{parownika}$ = −25°C / $T_{skraplacza}$ = +45°C
(2) $T_{parownika}$ = −15°C / $T_{skraplacza}$ = +55°C

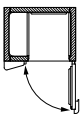
# Neo

## ZASPOKOJENIE WSZELKICH POTRZEB

**ASORTYMENT**
Asortyment urządzeń systemowych, który uzupełnia i zwielokrotnia funkcje na wszystkich poziomach sektora usług cateringowych.

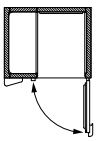
C02





C40





| modele | liczba tac | zdolność schładzania szokowego do +90°C > +3°C (kg) | zdolność zamrażania szokowego do temperatury ujemnej w ciągu 240 min +90°C > -18°C (kg) | moc chłodzenia (1) - (W) | moc ogrzew. (W) | wymiary zew. (dł. x gł. x wys.) | pobór mocy chłodzenia (2) - (kW) | pobór mocy ogrzew. | napięcie zasilające (V) | **CENA (PLN)** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **NEOGC02** | 20x GN 1/1 | 105 | 70 | 7100 | 2400 | 1200x1050x2430 | 7,1 | | 400 | **144 999,-** |
| Pojemności wózków: 1 szt. NKS201 (20x GN 1/1 – ↕ 63 mm) lub 1 szt. CT0311 (23x GN 1/1 – ↕ 70 mm) | | | | | | | | | | |
| **NEOPC02** | 20x 600x400 | 105 | 70 | 7100 | 2400 | 1200x1050x2430 | 7,1 | 2,9 | 400 | **144 999,-** |
| Pojemności wózków: 1 szt. NKS154 (15x 600x400 – ↕ 89 mm) lub 1 szt. CT2764 (27x 600x400 – ↕ 60 mm) | | | | | | | | | | |
| **NEOGC40** | 40x GN 1/1<br>20x GN 2/1 | 210 | 135 | 13300 | 4800 | 1600x1350x2430 | 13,3 | 5,5 | 400 | **157 499,-** |
| Pojemności wózków: 1 szt. KKS202 (40x GN 1/1 – 20x GN 2/1 – ↕ 63 mm) lub 2 szt. CT2311 (23x GN 1/1 – ↕70 mm) lub 1 szt. CT2321 (23x GN 2/1 – ↕ 70 mm) | | | | | | | | | | |
| **NEOPC40** | 40x 600x400<br>20x 600x800 | 210 | 135 | 13300 | 4800 | 1600x1350x2430 | 13,3 | 5,5 | 400 | **157 499,-** |
| Pojemności wózków: 1 szt. CT5464 (54x 600x400 – ↕ 60 mm) lub 2 szt. CT2764 (27x 600x400 – ↕ 60 mm) | | | | | | | | | | |

NEOG... = Gastronomia
NEOP... = Cukiernictwo i piekarnictwo

(1) $T_{parownika}$ = –25°C / $T_{skraplacza}$ = +45°C
(2) $T_{parownika}$ = –15°C / $T_{skraplacza}$ = +55°C

do cen należy doliczyć VAT 23%

## Urządzenie multifunkcyjne

# Neo 051 – 5x GN 1/1

| | |
|---|---|
| kod | **NEOG051** |
| pojemność | 5x GN 1/1 |
| odległość między prowadnicami | 60 mm |
| wymiary | 790x720x(H)850 mm |
| schładzanie szokowe | +90/+3°C |
| głębokie mrożenie | +90/-18°C |
| wydajność na cykl<br>+90/+3°C<br>+90/-18°C | <br>18 kg<br>12 kg |
| moc chłodzenia | 1,43 kW |
| moc podgrzewania | 0,5 kW |
| zużycie energii | chłodzenie – 1,1 kW<br>podgrzewanie – 0,6 kW |
| napięcie | 230 V |
| cena | **27 199,-** |

| AKCESORIA | | cena |
|---|---|---|
| **CAM03** | Zbiornik na skropliny | **2 699,-** |
| **RT64** | Zestaw kółek (2 z hamulcem) | **599,-** |
| **DE5** | Prysznic ręczny | **799,-** |
| **SXM** | Zdejmowany sterylizator STERILOX | **3 099,-** |




**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

## Urządzenie multifunkcyjne

# Neo 081 – 9x GN 1/1

| | |
|---|---|
| kod | **NEOG081** |
| pojemność | 9x GN 1/1 |
| odległość między prowadnicami | 60 mm |
| wymiary | 790x820x(H)1320 mm |
| schładzanie szokowe | +90/+3°C |
| głębokie mrożenie | +90/-18°C |
| wydajność na cykl<br>+90/+3°C<br>+90/-18°C | <br>25 kg<br>16 kg |
| moc chłodzenia | 2,1 kW |
| moc podgrzewania | 1 kW |
| zużycie energii | chłodzenie – 1,4 kW<br>podgrzewanie – 1,1 kW |
| napięcie | 230 V |
| cena | **35 299,-** |

| AKCESORIA | | cena |
|---|---|---|
| **CAM04** | Zbiornik na skropliny | **4 399,-** |
| **RT84** | Zestaw kółek (2 z hamulcem) | **599,-** |
| **DE5** | Prysznic ręczny | **799,-** |
| **SXM** | Zdejmowany sterylizator STERILOX | **3 099,-** |




**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

## Urządzenie multifunkcyjne

# Neo 121 – 12x GN 1/1

| | |
|---|---|
| kod | **NEOG121** |
| pojemność | 12x GN 1/1 |
| odległość między prowadnicami | 60 mm |
| wymiary | 790x820x(H)1800 mm |
| schładzanie szokowe | +90/+3°C |
| głębokie mrożenie | +90/-18°C |
| wydajność na cykl<br>+90/+3°C<br>+90/-18°C | <br>36 kg<br>24 kg |
| moc chłodzenia | 4,8 kW |
| moc podgrzewania | 1,6 kW |
| zużycie energii | chłodzenie – 3,2 kW<br>podgrzewanie – 1,8 kW |
| napięcie | 400 V |
| cena | **42 499,-** |

| AKCESORIA | | cena |
|---|---|---|
| **CAM05** | Zbiornik na skropliny | **2 699,-** |
| **RT84** | Zestaw kółek (2 z hamulcem) | **599,-** |
| **DE5** | Prysznic ręczny | **799,-** |
| **SXM** | Zdejmowany sterylizator STERILOX | **3 099,-** |



**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

## Urządzenie multifunkcyjne

# Neo 161 – 17x GN 1/1

| | |
|---|---|
| kod | **NEOG161** |
| pojemność | 17x GN 1/1 |
| odległość między prowadnicami | 60 mm |
| wymiary | 790x820x(H)1950 mm |
| schładzanie szokowe | +90/+3°C |
| głębokie mrożenie | +90/-18°C |
| wydajność na cykl<br>+90/+3°C<br>+90/-18°C | <br>55 kg<br>36 kg |
| moc chłodzenia | 7,1 kW |
| moc podgrzewania | 1,6 kW |
| zużycie energii | chłodzenie – 4,5 kW<br>podgrzewanie – 1,9 kW |
| napięcie | 400 V |
| cena | **44 399,-** |

| AKCESORIA | | cena |
|---|---|---|
| **CAM06** | Zbiornik na skropliny | **2 699,-** |
| **RT84** | Zestaw kółek (2 z hamulcem) | **599,-** |
| **DE5** | Prysznic ręczny | **799,-** |
| **SXM** | Zdejmowany sterylizator STERILOX | **3 099,-** |



**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

## Urządzenie multifunkcyjne

# Neo 122 – 12x GN 2/1 lub 24x GN 1/1

| | |
|---|---|
| kod | **NEOG122** |
| pojemność | 12x GN 2/1 lub 24x GN 1/1 |
| odległość między prowadnicami | 60 mm |
| wymiary | 1100x1050x(H)1800 mm |
| schładzanie szokowe | +90/+3°C |
| głębokie mrożenie | +90/-18°C |
| wydajność na cykl<br>+90/+3°C<br>+90/-18°C | <br>72 kg<br>48 kg |
| moc chłodzenia | 10 kW |
| moc podgrzewania | 1,6 kW |
| zużycie energii | chłodzenie – 6 kW<br>podgrzewanie – 1,9 kW |
| napięcie | 400 V |
| cena | **66 299,-** |



| AKCESORIA | | cena |
|---|---|---|
| **CAM06** | Zbiornik na skropliny | **2 699,-** |
| **RT85** | Zestaw kółek (2 z hamulcem) | **699,-** |
| **DE5** | Prysznic ręczny | **799,-** |
| **SXM** | Zdejmowany sterylizator STERILOX | **3 099,-** |

**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

## Urządzenie multifunkcyjne

# Neo C02 – 20x GN 1/1

| | |
|---|---|
| kod | **NEOGC02** |
| pojemność | 20x GN 1/1 |
| wymiary | 1200x1050x(H)2430 mm |
| schładzanie szokowe | +90/+3°C |
| głębokie mrożenie | +90/-18°C |
| wydajność na cykl<br>+90/+3°C<br>+90/-18°C | <br>105 kg<br>70 kg |
| moc chłodzenia | 7,1 kW |
| moc podgrzewania | 2,4 kW |
| zużycie energii | chłodzenie – 7,1 kW |
| napięcie | 400 V |
| cena | **144 999,-** |



| AKCESORIA | | cena |
|---|---|---|
| **SXM** | Zdejmowany sterylizator STERILOX | **3 099,-** |
| **NKS201** | Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1 | **8 399,-** |

**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**
- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi

## Urządzenie multifunkcyjne

# Neo C04 – 40x GN 1/1 lub 20x GN 2/1

| | |
|---|---|
| kod | **NEOGC40** |
| pojemność | 40x GN 1/1 lub 20x GN 2/1 |
| wymiary | 1600x1350x(H)2430 mm |
| schładzanie szokowe | +90/+3°C |
| głębokie mrożenie | +90/-18°C |
| wydajność na cykl<br>+90/+3°C<br>+90/-18°C | <br>210 kg<br>135 kg |
| moc chłodzenia | 13,3 kW |
| moc podgrzewania | 4,8 kW |
| zużycie energii | chłodzenie – 13,3 kW<br>podgrzewanie – 5,5 kW |
| napięcie | 400 V |
| cena | **157 499,-** |



| **AKCESORIA** | | **cena** |
|---|---|---|
| **SXM** | Zdejmowany sterylizator STERILOX | **3 099,-** |
| **KKS202** | Dodatkowy wózek 20x GN 2/1 | **9 399,-** |

**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB
- Wi-Fi




# Just Duet

... I NIE POTRZEBUJESZ NICZEGO WIĘCEJ
RESTAURACJE, ORGANIZACJA BANKIETÓW, CATERING

## SYSTEM JUST DUET TO POŁĄCZENIE FUNKCJI PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO Z FUNKCJAMI URZĄDZENIA NEO

- Oszczędność energii do 60%
- Oszczędność miejsca do 70%
- Oszczędność surowca do 20%
- Niezmienna jakość potraw
- Zmniejszenie odpadów z niesprzedanych porcji
- Krótszy okres oczekiwania na potrawę
- Krótsze cykle obsługi klientów

**GOTOWANIE I PODANIE**



**GOTOWANIE** **WYDAWANIE POTRAWY**

Funkcje pieca konwekcyjno-parowego Lainox Naboo za każdym razem umożliwiają idealne przygotowanie potrawy i szybkie jej zaserwowanie. Unikalna funkcja Just in Time zapewnia wszystkie dania na czas.

**GOTOWANIE I PODTRZYMY-WANIE**



**GOTOWANIE** **PODTRZYMANIE** **WYDAWANIE POTRAWY**

Dzięki funkcji gotowania wielopoziomowego piec konwekcyjno-parowy Lainox Naboo gwarantuje niezmienne, doskonałe rezultaty za każdym razem. Natomiast funkcja podtrzymania temperatury urządzenia Neo eliminuje opóźnienia podczas serwowania potraw i pozwala wydać posiłki na czas.

**GOTOWANIE I SCHŁADZANIE**



**GOTOWANIE** **KONSERWACJA POPRZEZ SCHŁODZENIE SZOKOWE** **TEMPERATURA OGRZEWANIA** **WYDAWANIE POTRAWY**

System Just Duet pozwala zoptymalizować czas pracy oraz zmniejsza koszty produkcji. Po zakończeniu pieczenia w piecu, w urządzeniu Neo można schłodzić potrawę szokowo (do temperatury dodatniej albo ujemnej) – do przechowywania w lodówce w temperaturze +3°C jeśli żywność zostanie wykorzystana w ciągu tygodnia albo do zamrożenia jej w temperaturze -18°C i wykorzystania po kilku miesiącach. Po podgrzaniu w pojemniku GN albo na talerzu danie wygląda i smakuje jak świeżo przygotowane.

# PIECZENIE À LA CARTE



## 100 OSÓB NA OBIEDZIE, WSZYSCY ZADOWOLENI

Just Duet upraszcza organizowanie menu restauracji
i gwarantuje wyśmienitą obsługę gości.
Działając razem, Naboo i Neo wyjątkowo dobrze radzą sobie z każdą sytuacją
i stwarzają idealne warunki do świadczenia usługi,
która jest zawsze na najwyższym poziomie.

- OSZCZĘDNOŚĆ DO 60% ENERGII
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 70% MIEJSCA
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 20% SUROWCÓW
- UTRZYMYWANIE STAŁEJ JAKOŚCI
- OGRANICZENIE MARNOTRAWSTWA POWODOWANEGO PRZEZ NIESPRZEDANE PORCJE
- SKRÓCENIE CZASÓW OCZEKIWANIA GOŚCI
- PRZYSPIESZENIE REALIZACJI ZAMÓWIEŃ

# MENU À LA CARTE

## Przygotowano na podstawie wskazówek z chmury Lainox

### PRZYSTAWKI

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

#### SŁÓJ PIECZONYCH WARZYW MARYNOWANYCH W ZALEWIE SŁODKO-KWAŚNEJ

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Potrawa zostaje zakonserwowana w lepszej jakości i na dłuższy okres.
**Używane urządzenia:** NABOO do zapiekania słojów, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

---

#### SAŁATKA Z OŚMIORNICY Z CYTRUSAMI

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Możliwość odroczonego przyrządzenia, natychmiastowa dostępność z najwyższą jakością.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

---

#### KARKÓWKA WIEPRZOWA PEKLOWANA WĘDZONA W OLEJKU TYMIANKOWYM

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Ograniczenie utraty wagi po pieczeniu. Pieczenie nocne. Odroczone przyrządzenie.
**Używane urządzenia:** NEO do pieczenia i schładzania szokowego do temperatury dodatniej, NABOO do odgrzewania.

---

GOTOWANIE I PODANIE

### PIERWSZE DANIA

#### SZPECLE Z MASŁEM I SZCZYPIORKIEM

**Używany program:** Pieczenie i serwowanie
**Zalety:** Jakość i szybkie pieczenie.
**Używane urządzenia:** NABOO w trybie wielopoziomowym do bezpośredniego pieczenia ekspresowego w 4 minuty.

---

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

#### PAELLA Z OWOCAMI MORZA

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Możliwość pieczenia dużych ilości produktu z zachowaniem stałej jakości bez konieczności ciągłego monitorowania.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej, NABOO do odgrzewania dużych ilości.

---

GOTOWANIE I PODTRZYMYWANIE

#### WARZYWNE CANNELLONI Z BOCZKIEM I MIGDAŁAMI

**Używany program:** Pieczenie i utrzymywanie temperatury
**Zalety:** Wcześniejsze przyrządzenie i pieczenie. Szybkie serwowanie dzięki temu, że wszystko jest utrzymywane we właściwej temperaturze.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia, NEO do utrzymywania temperatury.

---

GOTOWANIE I PODANIE

### DRUGIE DANIA

#### GRILLOWANY LESZCZ W SOSIE MIĘTOWYM

**Używany program:** Pieczenie i serwowanie
**Zalety:** Brak konieczności monitorowania pieczenia, sonda rdzeniowa gwarantuje doskonały produkt, zgodnie z przepisami dotyczącymi HACCP.
**Używane urządzenia:** NABOO w trybie grillowania wielopoziomowego do ekspresowego pieczenia.

---

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

#### TRADYCYJNA PARMIGIANA Z BAKŁAŻANEM

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Odroczone pieczenie, natychmiastowa dostępność bez jakiegokolwiek marnotrawstwa.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

---

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

#### GĘŚ ŚWIĘTEGO MARCINA

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Niezawodne pieczenie z użyciem sondy wielopunktowej, wydłużona przydatność do spożycia w lepszej jakości.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

# BANKIET



## 400 OBSŁUŻONYCH GOŚCI, ŻADNYCH SKARG

Przestrzeganie czasów podawania potraw podczas bankietu ma bardzo istotne znaczenie dla zapewnienia, by impreza odniosła idealny sukces. Just Duet gwarantuje, że wszystko będzie mieć perfekcyjny przebieg, nie dopuszczając do wystąpienia okresów bezczynności i spowolnienia rytmu serwowania dań.

- OSZCZĘDNOŚĆ DO 60% ENERGII
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 70% MIEJSCA
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 20% SUROWCÓW
- UTRZYMYWANIE STAŁEJ JAKOŚCI
- OGRANICZENIE MARNOTRAWSTWA POWODOWANEGO PRZEZ NIESPRZEDANE PORCJE
- SKRÓCENIE CZASÓW OCZEKIWANIA GOŚCI
- PRZYSPIESZENIE REALIZACJI ZAMÓWIEŃ

# MENU BANKIETOWE
## Przygotowano na podstawie wskazówek z chmury Lainox

### PRZYSTAWKI

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

#### MUS BAKŁAŻANOWY Z SOSEM POMIDOROWYM

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Odroczone przyrządzenie, stała jakość, natychmiastowa dostępność.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

---

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

#### NA WPÓŁ UPIECZONE FOIE GRAS Z KARMELIZOWANYMI FIGAMI

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Wcześniejsze przyrządzenie, produkt o lepszej jakości i dłuższym okresie przydatności do spożycia.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

---

### PIERWSZE DANIA

GOTOWANIE I PODANIE

#### PROVOLA I RAVIOLI Z BOCZKIEM WĘDZONYM, PARMEZANEM I PURÉE ZE SZPARAGÓW

**Używany program:** Pieczenie i serwowanie
**Zalety:** Brak konieczności manipulowania produktem, gwarantowana jakość nawet w dużych ilościach.
**Używane urządzenia:** NABOO do bezpośredniego pieczenia ekspresowego w 8 minut.

---

GOTOWANIE I PODANIE

#### GNOCCHI Z SZAŁWIĄ I MASŁEM ZIEMNIACZANYM Z TARTĄ WĘDZONĄ RICOTTĄ

**Używany program:** Pieczenie i serwowanie
**Zalety:** Brak konieczności manipulowania produktem, gwarantowana jakość nawet w dużych ilościach.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia ekspresowego w 10 minut.

### DRUGIE DANIA

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

#### PIECZONA SZYNKA WIEPRZOWA PROSCIUTTO Z SOSEM JABŁKOWYM

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Powolne pieczenie w niskiej temperaturze z minimalną utratą wagi.
Pieczenie w czasach bezczynności. Niezawodna jakość dzięki użyciu sondy wielopunktowej.
**Używane urządzenia:** NEO do powolnego pieczenia i schładzania szokowego do temperatury dodatniej nocą, NABOO + systemy bankietowe (4 wózki + osłona termiczna) do regeneracji przy układaniu na talerzach. 100 talerzy co 7 minut lub obsługa 400 osób naraz.

---

### PRZYSTAWKI

GOTOWANIE I PODTRZYMYWANIE

#### CAPONATA WARZYWNA Z AROMATAMI BAZYLII

**Używany program:** Pieczenie i utrzymywanie temperatury
**Zalety:** Jakość produktu nawet w dużych ilościach, utrzymanie barw i smaków.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia na 1 godzinę przed podaniem, NEO do utrzymywania temperatury.

---

GOTOWANIE I PODTRZYMYWANIE

#### ŁÓDECZKI Z ZIEMNIAKÓW AROMATYZOWANE ROZMARYNEM

**Używany program:** Pieczenie i utrzymywanie temperatury
**Zalety:** Utrzymanie chrupkości, brak konieczności manipulowania produktem podczas pieczenia.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia na 1 godzinę przed podaniem, NEO do utrzymywania temperatury.

---

GOTOWANIE I PODANIE

### DESER

#### CIASTO Z KRUSZONKĄ Z MANTUI

**Używany program:** Pieczenie i serwowanie
**Zalety:** Doskonałe pieczenie bez żadnej asysty.
**Używane urządzenia:** NABOO.

---

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

#### ODWRÓCONE CIASTO Z KREMEM PISTACJOWYM

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Odroczone przyrządzenie, wydłużona przydatność do spożycia w lepszej jakości.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

# CATERING



## 200 PYSZNIE CIEPŁYCH POSIŁKÓW DLA 200 URADOWANYCH DZIECI

Serwowanie posiłków w stołówce szkolnej zawsze wiąże się ze znacznym wysiłkiem.
Just Duet jest optymalnym rozwiązaniem nawet w takim przypadku.
Ponieważ wszystko jest gotowe, wszystko jest ciepłe, a także wszystko jest podawane na czas i bez komplikacji, nawet przez niefachowy personel.

- OSZCZĘDNOŚĆ DO 60% ENERGII
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 70% MIEJSCA
- OSZCZĘDNOŚĆ DO 20% SUROWCÓW
- UTRZYMYWANIE STAŁEJ JAKOŚCI
- OGRANICZENIE MARNOTRAWSTWA POWODOWANEGO PRZEZ NIESPRZEDANE PORCJE
- SKRÓCENIE CZASÓW OCZEKIWANIA GOŚCI
- PRZYSPIESZENIE REALIZACJI ZAMÓWIEŃ

# MENU STOŁÓWKI SZKOLNEJ

## Przygotowano na podstawie wskazówek z chmury Lainox

### PIERWSZE DANIA

GOTOWANIE I PODANIE

#### MAKARON Z SOSEM POMIDOROWYM

**Używany program:** Pieczenie i serwowanie
**Zalety:** Pieczenie dużych ilości z zachowaniem stałej jakości.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia bezpośredniego.

---

GOTOWANIE I PODANIE

#### RYŻ PO ANGIELSKU

**Używany program:** Pieczenie i serwowanie
**Zalety:** Doskonałe pieczenie z powtarzalnymi rezultatami.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

---

### DRUGIE DANIA

GOTOWANIE I PODANIE

#### SZNYCEL MEDIOLAŃSKI

**Używany program:** Pieczenie i serwowanie
**Zalety:** Brak konieczności asystowania przy pieczeniu z niezawodną jakością.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia.

---

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

#### PIECZONA PIERŚ INDYCZA

**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Ograniczenie utraty wagi dzięki pieczeniu w niskiej temperaturze i późniejszemu schładzaniu szokowemu.
**Używane urządzenia:** NABOO do powolnego pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

### PRZYSTAWKI

GOTOWANIE I SCHŁADZANIE

#### MARCHEW KROJONA

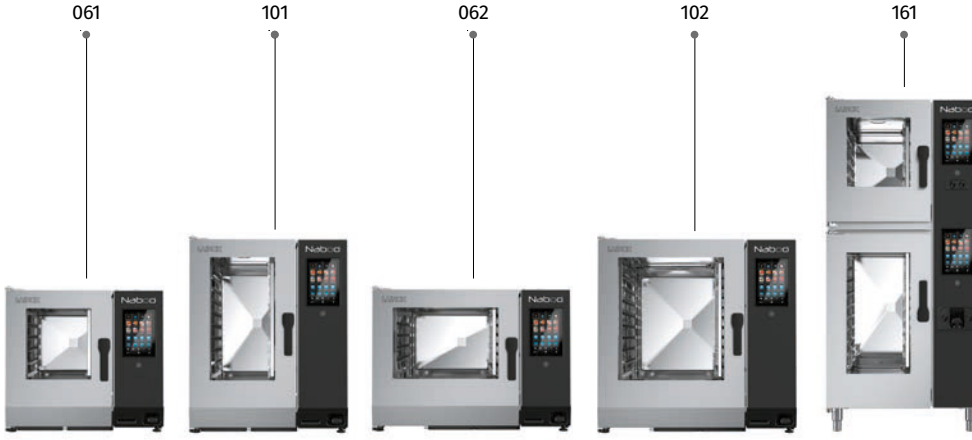
**Używany program:** Pieczenie i schładzanie
**Zalety:** Utrzymanie barw, smaków i chrupkości.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia i odgrzewania, NEO do schładzania szokowego do temperatury dodatniej.

---

GOTOWANIE I PODTRZYMYWANIE

#### PIECZONE ZIEMNIAKI

**Używany program:** Pieczenie i utrzymywanie temperatury
**Zalety:** Doskonałe pieczenie bez żadnej asysty, nawet w przypadku dużych ilości.
**Używane urządzenia:** NABOO do pieczenia, NEO do utrzymywania temperatury.

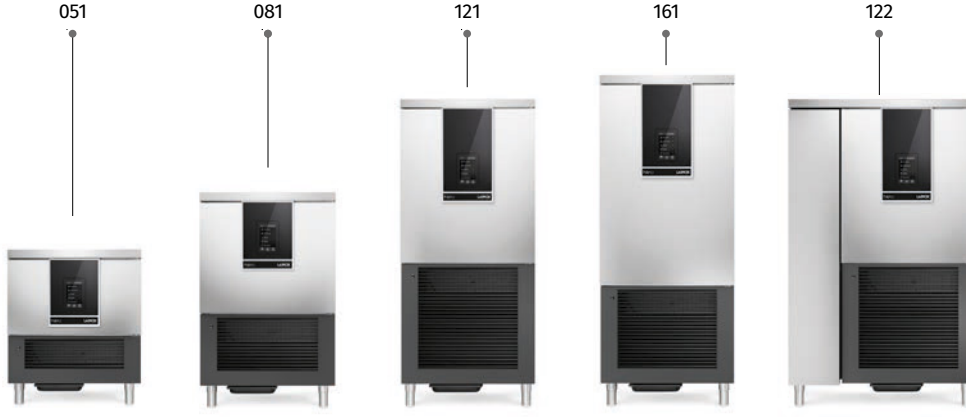



# Naboo

## WSZECHSTRONNE ROZWIĄZANIA

**ASORTYMENT**

W asortymencie urządzeń Naboo znajdziesz idealne rozwiązanie dla każdej kuchni realizującej usługi cateringowe na małą i średnią skalę.




# Neo

## ZASPOKOJENIE WSZELKICH POTRZEB

**ASORTYMENT**

Asortyment urządzeń systemowych, który uzupełnia i zwielokrotnia funkcje pieczenia na wszystkich poziomach usług cateringowych.

**PRZYKŁADOWE ZESTAWY**





+ + +





061+051 061+081 102+051

## Naboo

-30%

| modele z bezpośrednim natryskiem | zasilanie | poj. komory w pojemnikach GN* | odległość między półkami (mm) | liczba porcji posiłku | moc elektr. (kW) | znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal) | wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm) | napięcie zasilające (V) | CENA FABRYCZNA (PLN) | CENA GRAFEN (PLN) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **NAE061B** | | 6x1/1 | 70 | 30/80 | 11,6 | -/- | 852x797x(H)775 | 400 | ~~59 903,-~~ | 41 899,- |
| **NAG061B** | | 6x1/1 | 70 | 30/80 | 0,7 | 13/11 180 | 852x797x(H)775 | 230 | ~~70 560,-~~ | 49 399,- |
| **NAE101B** | | 10x1/1 | 70 | 80/150 | 18,7 | -/- | 852x797x(H)1055 | 400 | ~~76 493,-~~ | 53 599,- |
| **NAG101B** | | 10x1/1 | 70 | 80/150 | 0,8 | 22/18 920 | 852x797x(H)1055 | 230 | ~~86 993,-~~ | 60 899,- |
| **NAE062B** | | 6x2/1 - 12x1/1 | 70 | 60/160 | 22,2 | -/- | 1072x907x(H)775 | 400 | ~~83 790,-~~ | 58 699,- |
| **NAG062B** | | 6x2/1 - 12x1/1 | 70 | 60/160 | 0,8 | 26/22 360 | 1072x907x(H)775 | 230 | ~~94 763,-~~ | 66 299,- |
| **NAE102B** | | 10x2/1 - 20x1/1 | 70 | 150/300 | 36,7 | -/- | 1072x907x(H)1055 | 400 | ~~104 003,-~~ | 72 799,- |
| **NAG102B** | | 10x2/1 - 20x1/1 | 70 | 150/300 | 0,8 | 42/36 120 | 1072x907x(H)1055 | 230 | ~~119 490,-~~ | 83 699,- |
| **NAE161B** | | 6x1/1 + 10x1/1 | 70 | 110/230 | 30,2 | -/- | 852x845x(H)1840 | 400 | ~~131 355,-~~ | 91 999,- |
| **NAG161B** | | 6x1/1 + 10x1/1 | 70 | 110/230 | 1,4 | 35/30 100 | 852x860x(H)1840 | 230 | ~~153 720,-~~ | 107 599,- |

* GN 1/1 (530x325 mm), GN 2/1 (530x650 mm) na życzenie napięcie i częstotliwość specjalna

## Neo

| modele | liczba tac | odległość (mm) | zdolność schładzania szokowego do +90°C > +3°C (kg) | zdolność zamrażania szokowego do temperatury ujemnej w ciągu 240 min +90°C > -18°C (kg) | moc chłodzenia (1) - (W) | moc ogrzew. (W) | wymiary zew. (dł. x gł. x wys.) | pobór mocy chłodzenia (2) - (kW) | pobór mocy ogrzew. | napięcie zasilające (V) | CENA GRAFEN (PLN) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **NEOG051** | 5x GN 1/1 | 60 | 18 | 12 | 1430 | 500 | 790x720x850 | 1,1 | 0,6 | 230 | **27 199,-** |
| **NEOP051** | 4x 600x400 | 75 | | | | | | | | | **42 099,-** |
| **NEOG081** | 9x GN 1/1 | 60 | 25 | 16 | 2108 | 1000 | 790x820x1320 | 1,4 | 1,1 | 230 | **35 299,-** |
| **NEOP081** | 7x 600x400 | 75 | | | | | | | | | **54 799,-** |
| **NEOG121** | 12x GN 1/1 | 60 | 36 | 24 | 4807 | 1600 | 790x820x1800 | 3,2 | 1,8 | 400 | **42 499,-** |
| **NEOP121** | 10x 600x400 | 75 | | | | | | | | | **65 799,-** |
| **NEOG161** | 17x GN 1/1 | 60 | 55 | 36 | 7061 | 1600 | 790x820x1950 | 4,5 | 1,9 | 400 | **44 399,-** |
| **NEOP161** | 14x 600x400 | 75 | | | | | | | | | **68 899,-** |
| **NEOG122** | 12x GN 2/1 | 60 | 72 | 48 | 9986 | 1600 | 1100x1050x1800 | 6,0 | 1,9 | 400 | **66 299,-** |
| **NEOP122** | 10x 600x800 | 75 | | | | | | | | | **102 799,-** |

NEOG... = Gastronomia
NEOP... = Cukiernictwo i piekarnictwo

do cen należy doliczyć VAT 23%

201



202



# Naboo

## ROZWIĄZANIA DLA USŁUG CATERINGOWYCH NA DUŻĄ SKALĘ

**ASORTYMENT**
W asortymencie urządzeń Naboo znajdziesz idealne rozwiązanie – nawet dla usług cateringowych na dużą skalę.

C02



C40



# Neo

## ZASPOKOJENIE WSZELKICH POTRZEB

**ASORTYMENT**
Asortyment urządzeń, który uzupełnia i zwielokrotnia funkcje systemu JUST DUET dla sektora usług cateringowych na dużą skalę.

## Naboo

-30%

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **NAE201BS** | | 20x1/1 | 63 | 150/300 | 37,2 | -/- | 892x862x(H)1812 | 400 | ~~150 019,-~~ | 104 999,- |
| **NAG201BS** | | 20x1/1 | 63 | 150/300 | 1,3 | 52/44 720 | 892x862x(H)1812 | 230 | ~~169 649,-~~ | 118 799,- |
| **NAE202BS** | | 20x2/1 - 40x1/1 | 63 | 300/500 | 73,2 | -/- | 1102x932x(H)1812 | 400 | ~~203 978,-~~ | 142 799,- |
| **NAG202BS** | | 20x2/1 - 40x1/1 | 63 | 300/500 | 1,4 | 90/77 400 | 1102x932x(H)1812 | 230 | ~~232 381,-~~ | 162 699,- |

* GN 1/1 (530x325 mm), GN 2/1 (530x650 mm) na życzenie napięcie i częstotliwość specjalna

## Neo

| modele | liczba tac | zdolność schładzania szokowego do +90°C > +3°C (kg) | zdolność zamrażania szokowego do temperatury ujemnej w ciągu 240 min +90°C > -18°C (kg) | moc chłodzenia (1) - (W) | moc ogrzew. (W) | wymiary zew. (dł. x gł. x wys.) | pobór mocy chłodzenia (2) - (kW) | pobór mocy ogrzew. | napięcie zasilające (V) | CENA GRAFEN (PLN) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **NEOGC02** | 20x GN 1/1 | 105 | 70 | 7100 | 2400 | 1200x1050x2430 | 7,1 | | 400 | **144 999,-** |
| Pojemności wózków: 1 szt. NKS201 (20x GN 1/1 – ↕ 63 mm) lub 1 szt. CT0311 (23x GN 1/1 – ↕ 70 mm) | | | | | | | | | | |
| **NEOPC02** | 20x 600x400 | 105 | 70 | 7100 | 2400 | 1200x1050x2430 | 7,1 | 2,9 | 400 | **144 999,-** |
| Pojemności wózków: 1 szt. NKS154 (15x 600x400 – ↕ 89 mm) lub 1 szt. CT2764 (27x 600x400 – ↕ 60 mm) | | | | | | | | | | |
| **NEOGC40** | 40x GN 1/1<br>20x GN 2/1 | 210 | 135 | 13300 | 4800 | 1600x1350x2430 | 13,3 | 5,5 | 400 | **157 499,-** |
| Pojemności wózków: 1 szt. KKS202 (40x GN 1/1 – 20x GN 2/1 – ↕ 63 mm) lub 2 szt. CT2311 (23x GN 1/1 – ↕70 mm) lub 1 szt. CT2321 (23x GN 2/1 – ↕ 70 mm) | | | | | | | | | | |
| **NEOPC40** | 40x 600x400<br>20x 600x800 | 210 | 135 | 13300 | 4800 | 1600x1350x2430 | 13,3 | 5,5 | 400 | **157 499,-** |
| Pojemności wózków: 1 szt. CT5464 (54x 600x400 – ↕ 60 mm) lub 2 szt. CT2764 (27x 600x400 – ↕ 60 mm) | | | | | | | | | | |

NEOG... = Pieczenie przekąsek na słono
NEOP... = Pieczenie przekąsek na słodko

(1) $T_{parownika}$ = -25°C / $T_{skraplacza}$ = +45°C
(2) $T_{parownika}$ = -15°C / $T_{skraplacza}$ = +55°C




# Szafy grzewcze

# SZAFA GRZEWCZA 3-FUNKCYJNA SERIA MCR

Podtrzymywanie temperatury
Wolne gotowanie
Podgrzewanie

## BUDOWA

Szczelna komora z zaokrąglonymi narożnikami
Izolacja termiczna z wełny mineralnej lub wełny szklanej
Solidne uszczelki w drzwiach odporne na wysoką temperaturę, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością
Grzałka owinięta wokół całej zewnętrznej ściany komory szafy, dla idealnego rozprowadzenia ciepła i utrzymywania stałej temperatury.
Uchwyty do przenoszenia ręcznego

## FUNKCJE

Sterowanie elektroniczne czasem, temperaturą oraz sondą
3 funkcje: podtrzymywanie, gotowanie oraz podgrzewanie
Zakres temperatury: +30°C do +120°C
Dwa wentyle regulujące poziom wilgotności w komorze: na drzwiach i w tylnej ściance
Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu
Możliwość piętrowania
Możliwość montażu drzwi po przeciwnej stronie
Komora z termostatem bezpieczeństwa

## WYPOSAŻENIE

Sonda
Demontowalne prowadnice na pojemniki oraz blachy GN 1/1




**Panel sterowania z programatorem – wersja „E”**
A – Wyłącznik główny „ON/OFF”
B – Przycisk ustawienia czasu/sonda
C – Przycisk ustawienia funkcji podtrzymywania temperatury potrawy
D – Przycisk ustawienia funkcji gotowania
E – Przycisk ustawienia funkcji podgrzewania
F – Przycisk zmniejszenia wartości czasu/temperatury
G – Przycisk zwiększenia wartości czasu/temperatury
H – Wyświetlacz

MCR031E




MCR051E




-30%

| modele | pojemność | odległość między prowadnicami (mm) | wymiary zew. (dł. x gł. x wys.) | maks. ładowność (kg) | zakres temperatury (°C) | moc (kW) | napięcie zasilające (V) | waga (kg) | CENA FABRYCZNA (PLN) | CENA GRAFEN (PLN) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **MCR031E** | 3x GN 1/1 | 70 | 450x630x400 | 11 | od +30 do +105 | 0,7 | 230 | 22 | ~~13 493,-~~ | 9 399,- |
| **MCR051E** | 5x GN 1/1 | 70 | 450x630x550 | 18 | od +30 do +105 | 1 | 230 | 28 | ~~15 015,-~~ | 10 499,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# SZAFA GRZEWCZA 2-FUNKCYJNA SERIA KMC

Podtrzymywanie temperatury
Wolne gotowanie

## BUDOWA

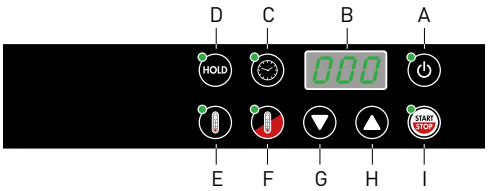
Szczelna komora z zaokrąglonymi narożnikami
Izolacja termiczna z wełny mineralnej lub wełny szklanej
Solidne uszczelki w drzwiach odporne na wysoką temperaturę, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością
Grzałka owinięta wokół całej zewnętrznej ściany komory szafy, dla idealnego rozprowadzenia ciepła i utrzymywania stałej temperatury.
Uchwyty do przenoszenia ręcznego

## FUNKCJE

Sterowanie elektroniczne czasem, temperaturą oraz sondą
Zakres temperatury: +30°C do +120°C
Dwa wentyle regulujące poziom wilgotności w komorze: na drzwiach i w tylnej ściance
Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu
Możliwość piętrowania
Nóżki z przyssawkami
Możliwość montażu drzwi po przeciwnej stronie
Komora z termostatem bezpieczeństwa

## WYPOSAŻENIE

Sonda
Demontowalne prowadnice na pojemniki oraz blachy GN 2/1




A – Wyłącznik główny „ON/OFF"
B – Wyświetlacz
C – Przycisk ustawienia czasu
D – Przycisk ustawienia funkcji wolnego gotowania lub podtrzymania temperatury potrawy
E – Przycisk ustawienia temperatury
F – Przycisk włączenia funkcji gotowania za pomocą sondy (ON/OFF)
G – Przycisk zmniejszenia wartości temperatury
H – Przycisk zwiększenia wartości temperatury
I – Przycisk START/STOP wybranej funkcji

KMC052E




-30%

| modele | pojemność | odległość między prowadnicami (mm) | wymiary zew. (dł. x gł. x wys.) | maks. ładowność (kg) | zakres temperatury (°C) | moc (kW) | napięcie (V) | waga (kg) | CENA FABRYCZNA (PLN) | CENA GRAFEN (PLN) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **KMC052E** | 5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1 | 70 | 655x755x550 | 36 | od +30 do +120 | 1,5 | 230 | 38 | ~~20 895,-~~ | **14 599,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# SZAFA GRZEWCZA NA KÓŁKACH, 1-FUNKCYJNA SERIA KMS

Podtrzymywanie temperatury

## BUDOWA

Szczelna komora z zaokrąglonymi narożnikami
Odbojniki z tworzywa sztucznego, zabezpieczające zarówno urządzenie jak również ściany pomieszczeń
Izolacja termiczna z wełny mineralnej lub wełny szklanej
Solidne uszczelki w drzwiach odporne na wysoką temperaturę, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością
Demontowalne prowadnice ułatwiające czyszczenie
Jednostopniowe otwieranie drzwi
Wyposażona w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami o średnicy:
– modele: KMS081E, KMS052E, KMS048E – ø125 mm
– modele: KMS162E, KMS282E, KMS096E, KMS128E, KMS192E – ø150 mm
Ergonomiczny uchwyt ułatwiający przesuwanie oraz sterowanie szafą oraz sterowanie
Wygodny dostęp ułatwiający konserwację oraz naprawę
Dwie pary drzwi w celu redukcji spadku temperatury podczas otwierania komory – dotyczy modeli: KMS162E, KMS282E, KMS096E, KMS128E, KMS192E

## FUNKCJE

Sterowanie elektroniczne temperaturą
Zakres temperatury: +30°C do +120°C
Czas nagrzewania pustej szafy od 30 do 90°C to ok. 20 minut
Dwa wentyle w drzwiach regulujące poziom wilgotności w komorze
Komora z termostatem bezpieczeństwa
Dwie oddzielnie sterowane komory – wyłącznie model KMS282E

## WYPOSAŻENIE

Demontowalne prowadnice na pojemniki GN 2/1 lub GN 1/1 (w zależności od modelu)
Po dwie półki ze stali nierdzewnej o rozmiarze GN 2/1 na drzwi – dotyczy modeli: KMS048E, KMS096E, KMS128E, KMS192E




**Elektroniczny panel sterowania:**
A – Wyłącznik główny „ON/OFF”
B – Przycisk zmniejszenia wartości temperatury
C – Przycisk zwiększenia wartości temperatury
D – Wyświetlacz
E – Przycisk START/STOP wybranej funkcji

# AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

KMS081E



KMS052E



KMS162E



KMS282E



| modele | pojemność | odległość między prowadnicami (mm) | wymiary zew. (dł. x gł. x wys.) | zakres temperatury (°C) | moc (kW) | napięcie (V) | CENA FABRYCZNA (PLN) | do -31% CENA GRAFEN (PLN) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **KMS081E** | 8x GN 1/1 | 75 | 550x735x1010 | od +30 do +120 | 1 | 230 | ~~17 800,-~~ | 12 299,- |
| **KMS052E** | 5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1 | 75 | 755x855x790 | od +30 do +120 | 1,5 | 230 | ~~17 850,-~~ | 12 999,- |
| **KMS162E** | 16x GN 2/1 lub 32x GN 1/1 | 75 | 765x845x1760 | od +30 do +120 | 3 | 230 | ~~29 500,-~~ | 20 399,- |
| **KMS282E** | (8+8)x GN 2/1 lub (16+16)x GN 1/1 | 75 | 765x845x1760 | od +30 do +120 | 1,5 + 1,5 | 230 | ~~32 500,-~~ | 23 699,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Piec grillowy Grafen FLAMBER




Piec grillowy FLAMBER jest niezwykle wszechstronny. Umożliwia grillowanie w temperaturach od 150°C do 400°C. Zamykany grill węglowy utrzymuje naturalną wilgoć i smak potraw, dostarczając klientom wyjątkowych doznań smakowych.
FLAMBER zatrzymuje ciepło, co oznacza, że jedzenie przygotowywane jest w znacznie krótszym czasie. Możliwość kontroli przepływu powietrza, a co za tym idzie intensywności żaru, pozwala zmniejszyć zużycie węgla i nadać potrawom szczególny charakter.

FLAMBER jest łatwy w obsłudze, a do jego rozpalenia wystarczy naturalna rozpałka. Wybór użytego drewna lub zrębków będzie miał subtelny, ale wyraźny wpływ na smak, to samo dotyczy wyboru węgla drzewnego. Co więcej, możliwość zamykania, umożliwia stosowanie technik, takich jak: zapiekanie, wędzenie, pieczenie, grillowanie czy smażenie.
Dzięki zamykanej komorze FLAMBER wykorzystuje cztery metody przekazywania ciepła: **promieniowanie, konwekcję, przewodzenie i ciepło bezpośrednie**.

**Wydajność**
- Oryginalny piec na węgiel drzewny jest niezwykle wydajny, czas rozpalania wynosi około 30-40 minut.
- Dzienne zużycie węgla drzewnego od 12 do 16 kg – wydajność na załadunek 9 godzin.
- Produkcja na godzinę średnio 90 kg, temperatura grillowania od 250 do 350°C.

**Najwyższa jakość wykonania**
- Wyprodukowany ze stali nierdzewnej 304 wykonanej w Sheffield
- Możliwość dopasowania estetyki pieca do własnego lokalu, dzięki drzwiom dostępnym w trzech kolorach do wyboru: czarnym, czerwonym i ze stali nierdzewnej.
- Taca ociekowa na tłuszcz i popiół.

**Komfort pracy i moc**
- Możliwość wykorzystania każdego rodzaju węgla drzewnego i wielu odmian drewna.
- Dwa ruszty w standardzie do regulacji wysokości, co umożliwia zmianę intensywności ciepła i temperatury gotowania.
- Regulacja temperatury zewnętrznym uchwytem, który zwiększa lub zmniejsza dopływ powietrza do komory z dolnego otworu wentylacyjnego.
- Wzrost temperatury od zera do 250-300° zajmuje około jedynie 30-40 minut.
- W pełni izolowane drzwi i ściany zapobiegają wydostawaniu się ciepła na zewnątrz i zapewniają szefowi kuchni komfortowe środowisko pracy.

**Kluczowe cechy**
- Dostępne z drzwiami w kolorze czarnym, czerwonym lub ze stali nierdzewnej
- 15 prowadnic
- 2 ruszty w standardzie
- W pełni odporny na warunki atmosferyczne
- System Fire Break i Fire Break Hat zapobiegają wydobywaniu się iskier
- Dokładny termometr analogowy na drzwiach
- Wydajność ok. 90 kg mięsa na godzinę
- Szuflada na tłuszcz i popiół
- Wykonany w 100% ze stali nierdzewnej Sheffield
- Gotuje o 40% szybciej niż tradycyjny otwarty grill
- Podstawa w wyposażeniu standardowym
- Kółka skrętne ułatwiające mobilność
- Czas rozpalania średnio 30/40 min
- Temp. gotowania 120°C do 550°C
- Możliwość pieczenia na żarze










| kod | FLMBRS | FLMBRB | FLMBRR |
|---|---|---|---|
| kolor | stalowy | czarny | czerwony |
| wymiary | 600x700x(H)1800 mm | 600x700x(H)1800 mm | 600x700x(H)1800 mm |
| otwór komory | 440x575 mm | 440x575 mm | 440x575 mm |
| wymiary rusztu | 430x545 mm | 430x545 mm | 430x545 mm |
| głębokość komory | 640 mm | 640 mm | 640 mm |
| odległość między prowadnicami | 393 mm | 393 mm | 393 mm |
| wysokość od powierzchni najniższej półki do górnej krawędzi piekarnika | 512 mm | 512 mm | 512 mm |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~53 271,-~~ -39% | ~~53 271,-~~ -39% | ~~53 271,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **32 699,-** | **32 699,-** | **32 699,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

15 prowadnic
2 ruszty w standardzie








### Komfort pracy

W pełni izolowane drzwi i ściany zapobiegają wydostawaniu się ciepła na zewnątrz i zapewniają szefowi kuchni komfortowe środowisko pracy




### Najwyższa jakość

Wyprodukowany ze stali nierdzewnej 304 wykonanej w Sheffield.

### Taca ociekowa na tłuszcz i popiół



### Wydajność i moc

Dokładny termometr analogowy na drzwiach.

Regulacja temperatury zewnętrznym uchwytem, który zwiększa lub zmniejsza dopływ powietrza do komory z dolnego otworu wentylacyjnego.


CLOSED
GRAFEN

# Piec grillowy Grafen KOMODO

Piece grillowe na węgiel drzewny z serii KOMODO, to niezwykle mocne i wydajne urządzenia profesjonalistów, którzy stawiają na moc urządzeń i komfort pracy.
Piece KOMODO są funkcjonalne, niezawodne i wszechstronne. Został zaprojektowane i wykonany w Wielkiej Brytanii z myślą zarówno o dużych jak i o mniejszych przestrzeniach.

**Wydajność i moc**
- Zdolność gotowania od 30 kg na godzinę (model KOMODO 300) do 55 kg na godzinę (model KOMODO 600).
- Gwarancja utrzymania wysokich temperatur gotowania i unikania strat ciepła, dzięki czemu piece utrzymują temperaturę do 7 godzin z 3-5 kg węgla drzewnego (model KOMODO 300) lub z 5-7 kg węgla drzewnego (model KOMODO 600).
- Regulator ciągu służy do regulacji ilości powietrza w komorze pieczenia. Pozwala to użytkownikom regulować żądane ciepło i szybkość spalania paliwa.
- W pełni izolowane drzwi i ściany zapobiegają wydostawaniu się ciepła na zewnątrz i zapewniają szefowi kuchni komfortowe środowisko pracy.

**Komfort pracy**
- Możliwość wykorzystania każdego rodzaju węgla drzewnego i wielu odmian drewna.
- Dwa ruszty w standardzie do regulacji wysokości, co umożliwia zmianę intensywności ciepła i temperatury gotowania.
- Dostępne modele na podstawie ze stali nierdzewnej, z szafką i dwoma półkami. Podstawa na kółkach, zapewniająca mobilność.
- Najwyższa jakość wykonania i wszechstronność
- Trzyczęściowa, zewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej oraz pięknie wypolerowany i solidny wygląd – idealne piece do wyeksponowania przed gośćmi lokalu (live cooking i open kitchen).
- Wszechstronność gotowania na węglu drzewnym, na małej przestrzeni.

**Kluczowe cechy**
- Zaprojektowane i wykonane w Wielkiej Brytanii w 100% ze stali nierdzewnej Sheffield.
- Fire Break i Fire Break Hat zapobiegają powstawaniu iskier.
- 1 lub 2 ruszty 12 mm ze stali nierdzewnej w standardzie (w zależności od modelu).
- 4 lub 6 prowadnic na różnych wysokościach (w zależności od modelu).
- Wymiary półki: 545x430 mm.
- Dokładny termometr analogowy 500°C.
- Pojemność gotowania od ok. 30 kg do 40-55 kg mięsa na godzinę (w zależności od modelu).
- Górne i dolne otwory wentylacyjne dla dwóch stref grzewczych.
- Szuflada na tłuszcz i popiół.
- Uchwyty sprężynowe ze stali nierdzewnej.
- O 40% szybsze niż tradycyjny otwarty grill.
- Łapacz iskier w przewodzie spalinowym.
- Kółka samonastawne ułatwiające mobilność (modele z podstawą).
- Możliwość pieczenia na żarze.

| kod | KMD300 | KMD300P | KMD600 | KMD600P |
|---|---|---|---|---|
| podstawa | | TAK | | TAK |
| wymiary | 600x538x(H)758 mm | 600x538x(H)1546 mm | 660x538x(H)958 mm | 660x538x(H)1746 mm |
| wymiary rusztu | 545x430 mm | 545x430 mm | 545x430 mm | 545x430 mm |
| ilość poziomów na ruszt | 4 | 4 | 6 | 6 |
| ilość rusztów w standardzie | 1 | 1 | 2 | 2 |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~51 386,-~~ -39% | ~~64 114,-~~ -39% | ~~57 514,-~~ -39% | ~~70 243,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **31 499,-** | **39 299,-** | **35 299,-** | **43 099,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%



# Grill japoński Grafen SAKURA

Grille SAKURA z wyprodukowane w tradycyjnym japońskim stylu, oparte na światowej sławy wzornictwie, idealne do grillowania mięs, ryb, warzyw lub wykańczania potraw gotowanych metodą sous-vide. Kompaktowa konstrukcja z ramą ze szczotkowanej stali nierdzewnej Sheffield sprawia, że są idealne do każdego przeznaczenia, zapewniają jednocześnie wszechstronność i komfortowe gotowanie. Dostępne w 4 rozmiarach.

**Komfort pracy**
- Kompaktowa i prosta konstrukcja z wykorzystaniem naturalnego minerału, który optymalizuje utrzymanie ciepła.
- Doskonałe właściwości termoizolacyjne sprawiają, że zastosowany w nich węgiel drzewny pali się dłużej niż w konwencjonalnych kuchenkach.
- Zalecany do stosowania węgiel drzewnym Binchotan ze względu na długie właściwości spalania i zdolność do zatrzymywania naturalnych smaków bez nadawania jakichkolwiek innych aromatów.

**Wszechstronność**
- Powierzchnia grillowa znajduje się kilka centymetrów nad węglem, dzięki czemu kapiące soki natychmiast odparowują, aromatyzując jednocześnie grillowane dania.
- Wysoka temperatura jest idealna do tworzenia chrupiącej karmelizowanej skórki na kurczaku i innych mięsach. Sprawia, że jedzenie smakuje wyśmienicie!

**Moc i ekologia**
- Ścianki są wykonane z naturalnego minerału, zatrzymują ciepło wewnątrz grilla, co zapewnia utrzymanie stałej temperatury. Zaprojektowane tak, aby wytrzymać temperatury do prawie 1200°C.
- Zużyte ścianki są w pełni biodegradowalne. Użyźniają i rozluźniają ubitą glebą, zapewniają drenaż i zatrzymują wodę w ilości trzy do czterech razy większej od własnej wagi.

**Kluczowe cechy**
- Odbudowa ze szczotkowanej stal nierdzewnej Sheffield, ścianki z naturalnego biodegradowalnego minerału
- Temperatura pracy 100°C do 350°C
- Ruszt w standardzie
- 2x uchwyty ze stali nierdzewnej do podnoszenia






| kod | SKRS | SKRM | SKRL | SKRXL |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 310x230x(H)165 mm | 405x265x(H)210 mm | 465x355x(H)355 mm | 700x260x(H)210 mm |
| waga | 11 kg | 14 kg | 17 kg | 19 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~2 860,-~~ -37% | ~~3 380,-~~ -39% | ~~4 164,-~~ -38% | ~~5 186,-~~ -38% |
| **CENA GRAFEN** | 1 799,- | 1 999,- | 2 599,- | 3 199,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# STWORZONY DO



## Combi Wave czy High Speed Oven?

**Oracle** zawsze dostosowuje się do Twoich potrzeb.
Podczas fazy przygotowywania może pełnić funkcję **Combi Wave** do pieczenia brioszek lub chleba, lub do zastosowania pełnej mocy pieca.



COMBI

Combi Wave

Maksymalna elastyczność podczas fazy przygotowywania.




3’ 00”




9’ 00”




2’ 30”

# KAŻDEJ LOKALIZACJI







Na początku pracy może jednak szybko zamienić się w **High Speed Oven**, aby w kilka sekund zaoferować Twoim klientom gotowe posiłki.

High Speed Oven
HSO

## High Speed Oven

Szybkość bez granic, by Twoi klienci nie musieli czekać.







120”




150”




90”

# PLUG & PLAY






**Oracle** będąc całkowicie wykonany w technologii Plug&Play może być umieszczony w dowolnym miejscu dzięki swoim niewielkim rozmiarom, które nie mają wpływu na pojemność komory, która jest bardzo duża w tej kategorii. Nie wymaga podłączenia do wody.

## Prostota mycia z Oracle

**Oracle Washable Box** pozwala na łatwe czyszczenie Twojego **Oracle** bez konieczności wykonywania kosztownych przyłączy wodociągowych i kanalizacyjnych.
Jest to możliwe za sprawą specjalnej wyjmowanej komory teflonowej, którą można wyciągnąć i włożyć do zmywarki. Dzięki temu mycie staje się szybkie i mało kosztowne.
System **OWB** (Patent Pending) opracowany przez firmę Lainox gwarantuje zawsze czystą komorę pieczenia.

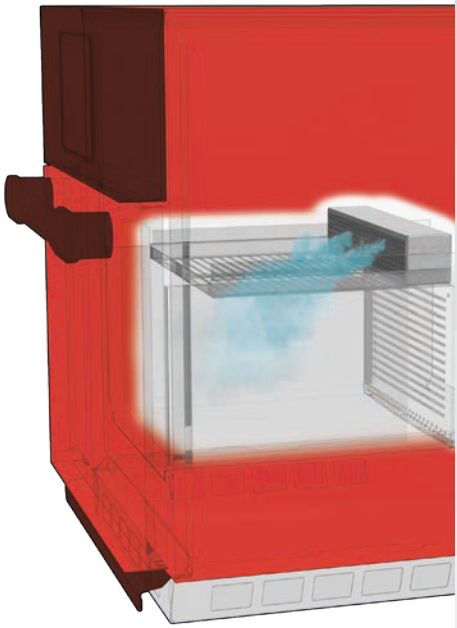
# BEZ GRANIC




Kolejną zaletą Total Plug & Play jest możliwość zainstalowania **Oracle** w każdym miejscu, ponieważ nie wymaga żadnych podłączeń do systemów wyciągowych.

## Oracle Odorless System

**Oracle** nie wymaga okapu ani kanału dymowego do odprowadzania oparów kuchennych, ponieważ jest wyposażony w innowacyjny system **OOS, Oracle Odorless System**.
Sercem systemu jest lamelowy filtr labiryntowy zawierający cząsteczki platyny, które rozkładają opary, zapachy i pozostałości tłuszczu powstające podczas pieczenia.
**Oracle Odorless System** nie wymaga czyszczenia ani rutynowej konserwacji. Jego skuteczność jest zawsze gwarantowana.



# WSZYSTKO W JEDNYM




## Wszechstronne rozwiązanie dla Twojego lokalu

Z doświadczenia w projektowaniu innowacyjnych systemów do przygotowywania żywności narodził się nowy **Oracle** – wszystko w jednym firmy Lainox.

**High Speed Oven**
Tryb pracy jednocześnie wykorzystujący konwekcję, mikrofale oraz nadmuch.

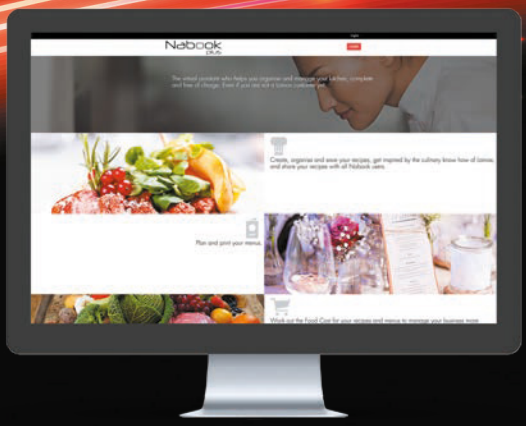
**Fast Cooking System**
Zdaj się na Know-How firmy Lainox, korzystając ze sprawdzonych automatycznych przepisów na szybkie przyrządzanie posiłków w trybie High Speed Oven.

**Combi Wave**
W trybie Combi Wave Oracle może być używany jako piec konwekcyjny, kuchenka mikrofalowa lub dzięki połączeniu obydwu trybów do osiągnięcia rezultatów, które przekroczą Twoje oczekiwania.

**Microwave Cooking System**
Zdaj się na Know-How firmy Lainox, stosując sprawdzone automatyczne przepisy do przyrządzania potraw w trybie Combi Wave.

**Połączony**
Dzięki Wi-Fi i Ethernet w standardzie, Oracle bezpłatnie łączy się z portalem Lainox Nabook, oferując Ci kuchnię 4.0.

# NABOOK



## Nabook Plus

### Prezent dla Ciebie i Twojej firmy

Dzięki chmurze Lainox, podobnie jak w przypadku Combi Naboo i Combifreeze Neo24hours, również **Oracle** jest zawsze połączony z wirtualnym asystentem Nabook, który firma Lainox udostępnia bezpłatnie wszystkim użytkownikom, niezależnie od tego, czy posiadają High Speed Oven **Oracle** (więcej na stronie nabook.cloud).

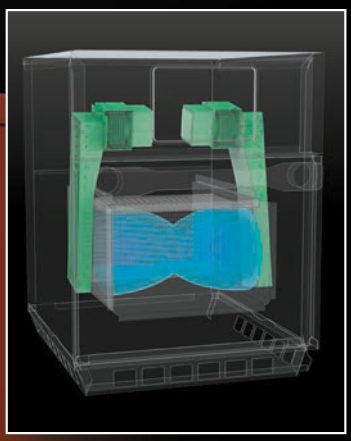
**Przepisy**
Nabook umożliwia tworzenie, organizowanie i zapisywanie Twoich przepisów oraz dostęp do bazy danych zawierającej setki przepisów obecnych w Cloud Lainox. Ponadto możesz dzielić się przepisami z innymi użytkownikami Nabook lub eksportować je i przesłać do wybranych użytkowników.

**Menu**
Umożliwia planowanie menu i drukowanie tych najbardziej odpowiednich do danej okazji, dzięki dostępnym szablonom.

**Skonfiguruj i Zsynchronizuj**
Jeśli posiadasz Oracle, dzięki portalowi Nabook możesz zdalnie skonfigurować wszystkie swoje High Speed Ovens i zsynchronizować wszystkie przepisy.


Oracle
LAINOX

**ORACLE** – szczegóły, które robią różnicę.



**Twins Microwave Diffusers**
Współpraca z Wydziałem Inżynierii Uniwersytetu w Modenie zaowocowała opracowaniem wyjątkowego systemu Twins Microwave Diffusers, który umożliwił wyeliminowanie ruchomych części, gwarantując mimo wszystko doskonałą równomierność dystrybucji mikrofal i wysoki stopień niezawodności.



**Filtry**
Wloty ssawne są wyposażone w filtry z siatki cięto-ciągnionej wykonanej ze stali nierdzewnej z magnetycznym pozycjonowaniem.
Filtry są łatwe do wyjęcia i można je myć w zmywarce.




**Połączenie USB**
Jeżeli Oracle nie jest podłączony do sieci, można eksportować dane HACCP, importować i eksportować przepisy do pamięci USB za pośrednictwem standardowego portu, znajdującego się w przedniej części ramy, pod filtrem.




**Możliwość piętrowania**
Oracle został zaprojektowany tak, aby maksymalnie wykorzystać dostępną przestrzeń, również na wysokość.
Dzięki temu, możliwe jest ustawienie dwóch Oracle jeden na drugim i podwojenie wydajności na tej samej przestrzeni.




**Kompaktowy**
Oracle o głębokości zaledwie 61 cm (razem z uchwytem i drzwiami) i szerokości 46,5 cm można ustawić na klasycznych tylnych ladach w barach, bistro, stacjach benzynowych i sieciach fast foodów.




ORACGS - ORACGB




ORACRS - ORACRB




ORACBS - ORACBB

MODELE STANDARDOWE

-30%

| modele | zasilanie | kolor | wymiary komory pieczenia (szer. x gł. x wys. mm) | poj. (l) | moc elektr. (kW) | mikrofale (kW) | nadmuch (kW) | napięcie zasilające (V) | wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys. mm) | CENA FABRYCZNA (PLN) | CENA GRAFEN (PLN) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ORACGS** | | szary | 310x320x180 | 17,9 | 3,6 | 1 | 2,8 | 230 | 465x610x630 | ~~48 825,-~~ | 34 199,- |
| **ORACRS** | | czerwony | 310x320x180 | 17,9 | 3,6 | 1 | 2,8 | 230 | 465x610x630 | ~~50 408,-~~ | 35 299,- |
| **ORACBS** | | czarny | 310x320x180 | 17,9 | 3,6 | 1 | 2,8 | 230 | 465x610x630 | ~~50 408,-~~ | 35 299,- |

MODELE BOOSTED

-30%

| modele | zasilanie | kolor | wymiary komory pieczenia (szer. x gł. x wys. mm) | poj. (l) | moc elektr. (kW) | mikrofale (kW) | nadmu-ch (kW) | napięcie zasilające (V) | wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys. mm) | CENA FABRYCZNA (PLN) | CENA GRAFEN (PLN) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ORACGB** | | szary | 310x320x180 | 17,9 | 6 | 2 | 2,8 | 400 | 465x610x630 | ~~50 408,-~~ | 35 299,- |
| **ORACRB** | | czerwony | 310x320x180 | 17,9 | 6 | 2 | 2,8 | 400 | 465x610x630 | ~~51 975,-~~ | 36 399,- |
| **ORACBB** | | czarny | 310x320x180 | 17,9 | 6 | 2 | 2,8 | 400 | 465x610x630 | ~~51 975,-~~ | 36 399,- |

# Oracle

## CHARAKTERYSTYKA

### TRYB PIECZENIA

- Tryb programowania: możliwość zaprogramowania i zapisania przepisu wraz z procedurą pieczenia w automatycznej sekwencji.

### HIGH SPEED OVEN

- FCS (Fast Cooking System) automatyczny system przyrządzania włoskich i międzynarodowych przepisów, zawierających historię, składniki, niezbędne akcesoria, procedurę oraz automatyczny program pieczenia.
- Tryb ręczny z natychmiastowym startem.

### COMBI WAVE

- MCS (Microwave Cooking System) automatyczny system przyrządzania międzynarodowych przepisów, zawierających historię, składniki, niezbędne akcesoria, procedurę oraz automatyczny program gotowania.
- Tryb ręczny z trzema trybami pieczenia z natychmiastowym startem: konwekcja, mikrofale lub kombinowany konwekcja + mikrofale.

### ŁĄCZNOŚĆ WI-FI/ETHERNET NABOOK

- Nabook. Dzięki dostępowi do chmury można wejść do Nabook – wirtualnego asystenta w kuchni.
- Tworzenie przepisów wraz z wszystkimi składnikami, procedurą oraz zdjęciem gotowej potrawy.
- Bezpośredni dostęp Oracle do bazy przepisów, z możliwością ich pobrania (opatentowany).
- Tworzenie menu z obliczeniem kalorii i alergenów, ze spersonalizowanym układem wydruku.
- Synchronizacja kilku Oracle podłączonych do tego samego konta (opatentowana).
- Monitorowanie HACCP.
- Zdalna diagnostyka za pośrednictwem portalu Nabook ze strony Centrum Serwisowego firmy Lainox.
- System ostrzegania o automatycznej aktualizacji oprogramowania.
- Możliwość pobierania przepisów z portalu Nabook w zależności od kraju.
- Możliwość automatycznego uruchamiania aktualizacji oprogramowania dla kilku urządzeń jednocześnie.

### UŻYTKOWANIE

- 7-calowy kolorowy ekran pojemnościowy LCD o wysokiej rozdzielczości z możliwością wyboru funkcji dotykowych.
- Wyświetlacz można skonfigurować w taki sposób, aby odpowiadał potrzebom użytkownika, wysuwając na pierwszy plan najczęściej używane programy.
- Rozpoczęcie automatycznego pieczenia „One Touch".
- Uporządkowanie przepisów w folderach z podglądem i nadanie każdemu z nich nazwy.
- Możliwość wstępnego nagrzania komory pieczenia do 300°C.
- Automatyczne, ponowne uruchomienie pieczenia w przypadku awarii zasilania.
- Szybkie schładzanie komory pieczenia z otwartymi drzwiczkami.
- Interfejs użytkownika z możliwością wyboru do 29 języków.
- W Oracle jest dostępna obszerna liczba przepisów, a dzięki dostępowi do portalu Nabook jest ich coraz więcej. Każdy przepis został przetestowany w celu zapewnienia optymalnego rezultatu.

### WYPOSAŻENIE SYSTEMU STEROWANIA

- Automatyczna prędkość wentylacji dla trybu High Speed Oven.
- Możliwość wyboru prędkości wentylacji w trybie Combi Wave.
- Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania oraz ładowania i pobierania przepisów.

### STRUKTURA

- Stal nierdzewna.
- Komora pieczenia o strukturze diamentu wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, z całkowicie zaokrąglonymi, szerokimi krawędziami dla optymalnego przepływu powietrza i łatwiejszego czyszczenia.
- Idealnie gładka komora.
- Wbudowany filtr katalityczny, umożliwiający działanie bez okapu.
- Drzwiczki uchylne z ergonomicznym uchwytem.
- Poziom otwarcia drzwiczek schodzi poniżej powierzchni komory, co umożliwia bezpieczne wyjmowanie potraw i zapobiega poparzeniom.
- Możliwość wyboru koloru powłoki zewnętrznej.

### WYPOSAŻENIE ZABEZPIECZAJĄCE

- Elektronicznie sterowany czujnik otwierania/zamykania drzwiczek.
- Autodiagnostyka z inteligentnym wyświetlaniem błędów.
- Temperatura zewnętrzna na froncie drzwiczek maks. 65°C.
- Zgodny z międzynarodowymi normami IEC60335-1, IEC60335-2-90 e EMC.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

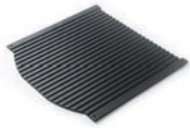
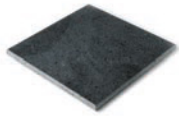
- OWB – Oracle Washable Box, specjalna wysuwana komora, nadająca się do mycia w zmywarce.
- Łatwe czyszczenie obudowy dzięki idealnie gładkim powierzchniom i klasie ochrony IPX3, która umożliwia stosowanie strumienia wody.

### INSTALACJA I ŚRODOWISKO

- Opakowanie w 100% nadające się do recyklingu.
- Procent recyklingu produktu: 90%.
- Certyfikaty: Jakość ISO 9001 / Bezpieczeństwo ISO 45001 / Środowisko ISO14001.

**Dalsze informacje można znaleźć w kartach katalogowych poszczególnych modeli.**

# AKCESORIA

| | | | cena |
|---|---|---|---|
|  | **PŁYTA**<br>Dwustronna – gładka i żebrowana, nieprzywierająca, gromadzi ciepło dla zawsze idealnego pieczenia, zarumieniania i tostowania. | | **OPRGB**<br>**1 099,-** |
|  | **TEFLONOWE BLACHY**<br>Nieprzywierające, profilowane blachy z zaokrąglonymi krawędziami dla łatwiejszego czyszczenia. Umożliwiają doskonałe pieczenie i tostowanie potraw. | 140x286x(H)19 mm<br>zestaw 2 sztuk | **OCTL1**<br>**699,-** |
| | | 286x286x(H)19 mm<br>zestaw 2 sztuk | **OCTL2**<br>**699,-** |
|  | **PERFOROWANE TEFLONOWE BLACHY**<br>Perforowane, nieprzywierające blachy, profilowane z zaokrąglonymi krawędziami dla łatwiejszego czyszczenia. Idealne do wypieku pieczywa i wyrobów cukierniczych. | 140x286x(H)19 mm<br>zestaw 2 sztuk | **OCTF1**<br>**699,-** |
| | | 286x286x(H)19 mm<br>zestaw 2 sztuk | **OCTF2**<br>**699,-** |
|  | **PŁYTA KAMIENNA**<br>Przydatny do pieczenia i przyrumieniania chleba, pizzy i focacci. | | **OPPC**<br>**899,-** |
| | **PŁYTA DO GOTOWANIA, GŁADKA** | | **OPC10B**<br>**799,-** |
|  | **OWB – ORACLE WASHABLE BOX**<br>Specjalna, wyjmowana i nieprzywierająca teflonowa komora, nadająca się do mycia w zmywarce. | | **OWB**<br>**1 099,-** |
|  | **DETERGENTY**<br>Specjalne środki czyszczące i ochronne do łatwego usuwania zabrudzeń i ochrony wewnętrznych powierzchni komory pieca. | Detergent do mycia pieca 1 l, opak. 6 szt. | **OSOCL**<br>**549,-** |
| | | Środek ochronny do pieca 1 l, opak. 6 szt. | **OSOPR**<br>**499,-** |
|  | **ALUMINIOWA ŁOPATKA**<br>Przydatna do wyjmowania produktów z komory pieczenia. Idealna do kanapek i pizzy. | | **OPFA**<br>**549,-** |

| | | cena |
|---|---|---|
|  | **GÓRNA PÓŁKA**<br>Półka z zamkniętymi bokami<br>do przechowywania akcesoriów. | **OPSAB**<br>**799,-** |
|  | **PODSTAWA Z PÓŁKĄ**<br>i regulowanymi nóżkami, pod Turbopiec ORACLE,<br>ze stali nierdzewnej, 480x560x(H)850 mm | **OSR85**<br>**2 799,-** |
| | **PODSTAWA Z REGULOWANYMI NÓŻKAMI**<br>pod 2 Turbopiece ORACLE, ze stali nierdzewnej,<br>480x560x(H)500 mm | **OSR50**<br>**2 499,-** |
| | **ZESTAW 4 NÓŻEK REGULOWANYCH**<br>Ø60x(H)150 mm | **OPCPB**<br>**799,-** |
| | **ZESTAW 4 NÓŻEK DO POZIOMOWANIA**<br>Ø50xM10x(H)46 mm | **OPL**<br>**149,-** |
| | **ZESTAW DO MOCOWANIA NÓŻEK OKP150** | **KFP002**<br>**199,-** |
| | **ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW** | **OKSV**<br>**199,-** |
| | **OSŁONA TYLNA PIECA** | **OPCPB**<br>**799,-** |
| | **PŁYTA Z POWIERZCHNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ NA DRZWI** | **OKRI**<br>**119,-** |
| | **ZESTAW STARTOWY 1X OCTL2, 1X OCTF1, 1X OPRGB** | **OSTKB**<br>**2 099,-** |

HOP!
Cook&Crispy




## PIEC DO BEZTŁUSZCZOWEGO PIECZENIA FRYTEK I NUGGETSÓW

**STACJE BENZYNOWE • BARY • STREET FOOD • HOTELE**
**RESTAURACJE • SKLEPY TYPU CONVENIENCE • STADIONY • KINA**



Frytki | Półksiężyce | Panierowany Camembert | Krążki cebulowe | Paluszki mozarella | Stripsy i nuggetsy | Paluszki rybne



TECHNOLOGY SYSTEM PATENTED

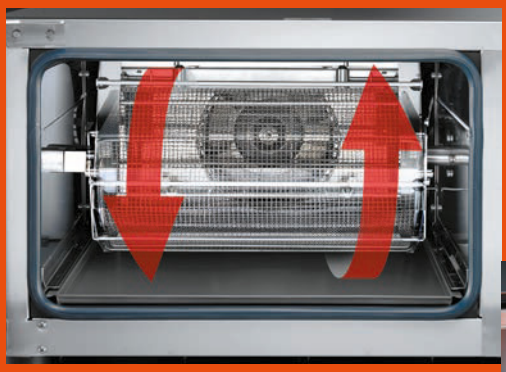
Opatentowana technologia wyróżnia piece HOP na konkurencyjnym rynku. HOP to włoski design i nowoczesna technologia dla zdrowszego smażenia.






## Hop dla wszystkich, wszędzie, każdego dnia

Wszechstronnie, praktycznie i niezwykle zdrowo. Wielofunkcyjny piec HOP można ustawić w dowolnym miejscu, gdzie będąc w zasięgu ręki może być wykorzystywany do każdego rodzaju mrożonych produktów.
Opatentowany system pieczenia zapewnia doskonałą niezawodność, gwarantując powtarzalność i zarazem wyśmienite, zdrowe potrawy.
Idealny do przyrządzania szerokiej gamy lekkich, smacznych przekąsek dzięki całkowitemu brakowi oleju, o obniżonej zawartości tłuszczu i 50% mniejszej ilości kalorii w porównaniu do produktów przygotowywanych metodą tradycyjnego smażenia.



## 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.

Praktyczne uchwyty do bezpiecznego wyjmowania kosza.







System kondensacyjny i filtr węglowy
(AIR / AIR.P / AIR PRO / AIR PRO.P)

## BEZ WENTYLACJI

Eliminując **przewody wentylacyjne** i okapy z kuchni, zmniejszasz koszty gotowania, czas sprzątania i ryzyko obrażeń. Ponieważ HOP.PRO Ventless nie używa gorącego oleju, **właściciele** punktów gastronomicznych mogą **zredukować koszty drogiej wentylacji i dodatkowych przyłączy, które nie będą już potrzebne**. Dzięki najmniejszej jednostce w branży smażenia bez wentylacji, HOP oferuje największą rentowność na centymetr kwadratowy.




Port USB do pobierania i udostępniania do 99 przepisów.

## HOP AIR - HOP AIR.P



- 2 międzynarodowe patenty
- Obrotowy kosz, system kondensacji i filtr węglowy
- Cyfrowy panel sterowania
- 99 programów gotowania
- 4 cykle dla każdego programu gotowania
- Połączenie USB (wgrywanie i zgrywanie receptur)
- Bezpieczna klamka z podwójnym zatrzaskiem
- 5 różnych ustawień obracania kosza
- Automatyczne podgrzewanie wstępne (300°C)
- Ustawienia czasu i temperatury
- Alarm zakończenia gotowania
- Bezpieczne uchwyty do wyjmowania
- Łatwe do czyszczenia
- Prysznic do mycia (opcjonalnie S1)

| | **HOP AIR** z systemem kondensacji | **HOP AIR.P** z systemem kondensacji |
|---|---|---|
| Moc | 3,6 kW | 4,8 kW |
| Napięcie | 230 V | 400 V, 3 N |
| Przyłącza | woda, kanalizacja | woda, kanalizacja |
| Temperatura | 260°C | 260°C |
| Waga | 52 kg | 52 kg |
| Wymiary zewnętrzne | 702x803x(H)549 mm | 702x803x(H)549 mm |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~36 750,-~~ -31% | ~~37 500,-~~ -31% |
| **CENA GRAFEN** | **25 299,-** | **25 799,-** |

**Wyposażony w:**
– 2 obrotowe kosze
– 1 taca teflonowa
– 2 uchwyty do wyjmowania
– 1 filtr węglowy

## HOP AIR PRO - HOP AIR PRO.P



- 2 międzynarodowe patenty
- Obrotowy kosz, system kondensacji i filtr węglowy
- Cyfrowy panel sterowania
- 99 programów gotowania
- 4 cykle dla każdego programu gotowania
- Połączenie USB (wgrywanie i zgrywanie receptur)
- Bezpieczna klamka z podwójnym zatrzaskiem
- 5 różnych ustawień obracania kosza
- Automatyczne podgrzewanie wstępne (300°C)
- Ustawienia czasu i temperatury
- Alarm zakończenia gotowania
- Bezpieczne uchwyty do wyjmowania
- Prysznic do mycia
- Wewnętrzna rura odprowadzająca wodę
- Łatwe do czyszczenia
- Zintegrowany system myjący



System myjący

| | **HOP AIR PRO** z systemem kondensacji | **HOP AIR PRO.P** z systemem kondensacji |
|---|---|---|
| Moc | 3,6 kW | 4,8 kW |
| Napięcie | 230 V | 400 V, 3 N |
| Przyłącza | woda, kanalizacja | woda, kanalizacja |
| Temperatura | 260°C | 260°C |
| Waga | 53 kg | 53 kg |
| Wymiary zewnętrzne | 702x803x(H)549 mm | 702x803x(H)549 mm |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~42 000,-~~ -31% | ~~42 750,-~~ -31% |
| **CENA GRAFEN** | **28 899,-** | **29 399,-** |

**Wyposażony w:**
– 2 obrotowe kosze
– 1 taca teflonowa
– 2 uchwyty do wyjmowania
– 1 filtr węglowy

### AKCESORIA

| kod | | do -36% | CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|
| **CF1** | filtr węglowy do pieca Hop | | ~~825,-~~ | **599,-** |
| **S1** | prysznic do pieca Hop | | ~~930,-~~ | **599,-** |
| **BK01** | kosz nierdzewny zewnętrzny | | ~~2 925,-~~ | **1 999,-** |
| **BK02** | kosz nierdzewny wewnętrzny | | ~~2 250,-~~ | **1 499,-** |
| **HD01** | zapasowe rączki do wyjmowania koszyka | | ~~375,-~~ | **299,-** |
| **PT50** | taca teflonowa do pieca | | ~~525,-~~ | **399,-** |
| **GP64** | teflonowy ruszt | | ~~1 163,-~~ | **799,-** |



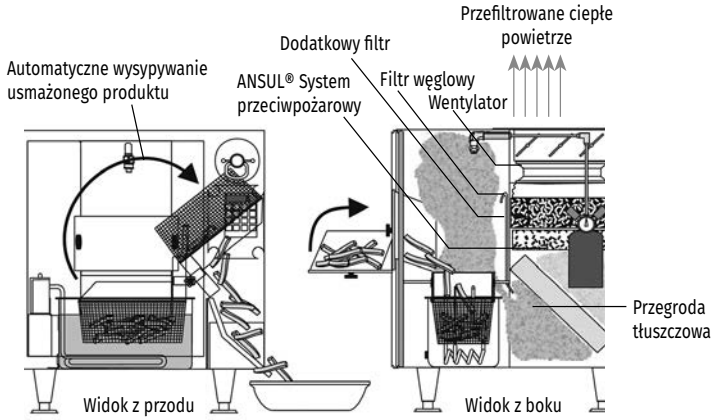
do cen należy doliczyć VAT 23%

# Autofry – automatyczne frytownice z systemem 3-stopniowej filtracji zapachu

- Idealne do każdego baru, restauracji, multipleksów, stacji benzynowych i wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba serwowania szybko i w dużej ilości frytek oraz innych potraw smażonych w głębokim tłuszczu
- Urządzenia AutoFry zapewniają doskonałą jakość i powtarzalność przygotowywanych produktów
- AutoFry zbudowana jest w technologii Simplifry™, rewolucyjnej inteligencji kompensującej ciepło i czas smażenia. **Czas i temperatura gotowania dostosowuje się automatycznie w zależności od ilości przygotowywanego produktu.** Oznacza to, że nieważne jest jak dużo produktów spożywczych zostało włożonych do urządzenia – smażony produkt będzie zawsze doskonały pod względem smaku i jakości
- Wbudowany filtr węglowy wychwytuje nieprzyjemne zapachy smażenia – nie ma potrzeby instalacji kosztownych systemów wentylacyjnych wraz okapem
- Kompaktowa budowa niewymagająca dużej powierzchni. Można ustawić **na blacie stołu zarówno w kuchni jak i w barze**
- Prosty i szybki załadunek mrożonego produktu z przodu maszyny
- Odbiór usmażonego produktu z boku
- Całkowity czas produkcji (załadunek, smażenie i solenie) to zaledwie 4 minuty
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przewód elektryczny: 1,8 m

**ŁATWOŚĆ UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI**

- Urządzenie zostało tak zaprojektowanetak, aby umożliwić łatwe i szybkie czyszczenie zapewniając bezpieczeństwo operatora
- Codzienne czyszczenie urządzenia to zaledwie 5-7 minut (mycie obudowy i wszystkich elementów ruchomych, uzupełnienie oleju)
- Gruntowne czyszczenie raz w tygodniu to zaledwie 15 minut (dokładne czyszczenie wszystkich ruchomych części, obudowy, wyczyszczenie komory z olejem, wymiana oleju w razie konieczności)




**WYSOKA WYDAJNOŚĆ**

Wydajność: do 108 porcji o wadze 250 g na godzinę – to aż do 27 kg frytek na godzinę (w zależności od modelu)
Całkowity czas produkcji (załadunek, smażenie i solenie) trwa tylko 4 minuty

**WYSOKA ZYSKOWNOŚĆ INWESTYCJI**

Urządzenie AutoFry pozwala zwiększyć przychody, pozwalając na rozszerzenie menu o smaczne i gorące przekąski, a nawet całe dania. Wszystko bez potrzeby kosztownej przebudowy kuchni. Wystarczy niewielka ilość miejsca i odpowiednie przyłącze elektryczne

**STAŁA JAKOŚĆ PRODUKTU KOŃCOWEGO**

Doskonała jakość i powtarzalność gotowego produktu
Rewolucyjna technologia SimplifryTM kompensująca ciepło i czas – czas gotowania dostosowuje się automatycznie do ilości smażonego produktu. W efekcie za każdym razem otrzymujemy najwyższej jakości produkt bez względu na jego ilość

**BEZPIECZEŃSTWO DLA OBSŁUGI**

Jednym z głównych powodów, dla których restauratorzy wybierają urządzenie AutoFry, jest ich wysoki stopień bezpieczeństwa pracy. Strategiczna lokalizacja odpowietrznika w górnej części urządzenia, umożliwia wypuszczanie gorącego powietrza bez ryzyka gromadzenia się wilgoci wokół wtyczek elektrycznych

**Wbudowany system antypożarowy ANSUL zabezpiecza przed zapaleniem i rozprzestrzenieniem się ognia – to jedyna taka maszyna dostępna na rynku**

Brak dostępu do otwartego zbiornika z gorącym olejem tak, jak ma to miejsce w standardowych frytownicach, zabezpiecza przed niefortunnymi oparzeniami pracowników

## JAK UŻYWAĆ AUTOFRY



Umieść frytki (lub inne produkty do smażenia) w rynnie wejściowej i wsuń ją do urządzenia




Wybierz czas smażenia na klawiaturze lub zapisany program



Frytki (lub inne produkty) zaczynają się smażyć automatycznie, a gotowy produkt wysypuje się na zewnątrz do podstawionego pojemnika







| kod | 01-0032 | 01-0010 |
|---|---|---|
| model | MTI-5 | MTI-10XL3 |
| wymiary | 533x571x(H)673 mm | 533x635x(H)711 |
| pojemność wewnętrznego zbiornika na olej | 7,5 l | 10,4 l |
| pojemność kosza | 0,9 kg mrożonych frytek | 1,8 kg mrożonych frytek |
| wydajność | 9-12 kg/h w zależności od produktu | 13-27 kg/h w zależności od produktu |
| moc | 2,95 kW | 7,2 kW |
| napięcie | 230 V | 400 V |
| waga | 70,3 kg | 81,6 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~104 735,-~~ | ~~107 964,-~~ |
| **CENA GRAFEN** | 74 799,- -29% | 77 099,- -29% |

### Akcesoria

| kod | opis | CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|
| **54-0015** | Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-5 | ~~6 401,-~~ | 4 599,- -28% |
| **54-0007** | Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-10XL3 | ~~6 401,-~~ | 4 599,- -28% |
| **60-0006** | Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki* – dla frytownicy MTI-5 | ~~2 933,-~~ | 2 099,- -28% |
| **60-0014** | Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki* – dla frytownicy MTI-10XL3 | ~~2 933,-~~ | 2 099,- -28% |

** Filtry węglowe należy wymieniać co 3 miesiące, siatki wymieniać co 6 miesięcy*

# RODO

RODO od 1977 roku jest znanym na całym świecie, pochodzącym ze Stambułu producentem automatycznych urządzeń do kebaba i utrzymuje silną pozycję lidera w swoim sektorze. Firma RODO od momentu powstania ma wizję jakości, zadowolenia klienta i ciągłego rozwoju technologicznego. Zgodnie z oczekiwaniami i wymaganiami klientów, dąży do ciągłego doskonalenia swoich produktów pod kątem różnorodności, funkcjonalności, wydajności i wykończenia. Utrzymanie najwyższej jakości i zadowolenia klientów są możliwe dzięki współpracy z doświadczonymi szefami kuchni i inwestycjom w rozwój technologii.



# Automatyczne urządzenie do opiekania i cięcia kebaba – gazowe i elektryczne

- Dzięki swojej minimalistycznej konstrukcji zapewnia łatwość użytkowania nawet w niewielkich pomieszczeniach
- Możliwość podłączenia na gaz ziemny i LPG
- Zapewnia higieniczne i bezdotykowe krojenie
- Może pracować bez przerwy
- Silnik dolny (obracanie w obu kierunkach)
- Niskie zużycie energii
- Korpus ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Możliwość zdalnej obsługi poprzez łącze Wi-Fi
- Funkcja cięcia cylindrycznego lub stożkowego
- Regulowana prędkość cięcia
- Precyzyjny pomiar przy użyciu technologii laserowej
- Możliwość precyzyjnej regulacji grubości cięcia



| kod | RODO4G | RODO5G | RODO4E | RODO5E |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 750x800x(H)1220 mm | 750x800x(H)1400 mm | 750x800x(H)1220 mm | 750x800x(H)1400 mm |
| ilość palników | 4 | 5 | 4 | 5 |
| pojemność | 80 kg | 100 kg | 80 kg | 100 kg |
| moc gazowa | 13 kW | 16,25 kW | – | – |
| zużycie gazu | 1,355 $m^3/h$ | 1,694 $m^3/h$ | – | – |
| moc elektryczna | – | – | 7,2 kW | 9 kW |
| napięcie | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V |
| waga | 68 kg | 73 kg | 68 kg | 73 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~89 375,-~~ -27% | ~~92 125,-~~ -27% | ~~93 500,-~~ -27% | ~~96 250,-~~ -27% |
| **CENA GRAFEN** | 65 599,- | 67 599,- | 68 599,- | 70 599,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%



MADE IN ITALY

# Blisko 50 lat doświadczenia poświęcone profesjonalnej gastronomii

MBM jest jednym z **najważniejszych producentów** w sektorze wyposażenia gastronomicznego, zarówno we Włoszech, jak również za granicą.
Założona w 1972 roku firma charakteryzuje się **jakością oraz niezawodnością** swoich produktów, a przede wszystkim oferuje wyjątkowe i innowacyjne rozwiązania dla ulepszenia pracy profesjonalistów w branży gastronomicznej.
Od 1998 MBM jest częścią Illnois Tool Work (ITW) – spółki, która od czasu powstania ponad 100 lat temu, stała się jednym z wiodących na świecie producentem specjalistycznych urządzeń przemysłowych oraz towarów konsumpcyjnych.
Wychodząc naprzeciw klientom, firma **zbudowała profesjonalny zespół projektantów**, którzy nieustannie pracują nad stworzeniem nowych rozwiązań i interesujących funkcjonalności dla profesjonalnej kuchni.

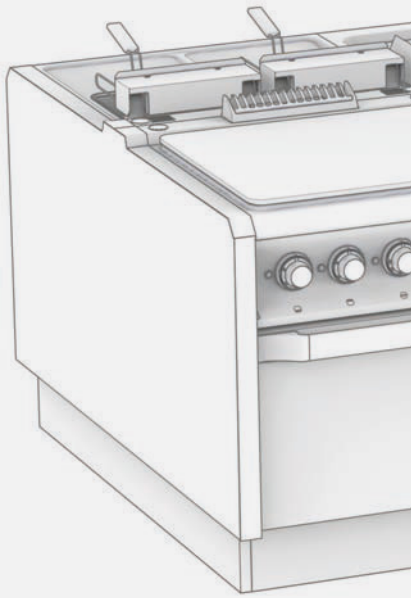


**Niezawodna technologia**
Produkty MBM są wynikiem starannego planowania i wykorzystania nowoczesnych i niezawodnych technik produkcyjnych wpływających na wysoką wydajność i trwałość urządzeń. Każdy produkt MBM jest wykonany z najwyższą starannością i dokładnością, a przed wysłaniem do klienta urządzenia podlegają zawsze dokładnej kontroli.

**Czas to pieniądz**
Optymalizacja technologii produkcyjnych, nowoczesny magazyn i skuteczne zarządzanie pozwala MBM oferować szeroki asortyment i bardzo krotki czas dostawy.

**Odpowiedź na Twoje potrzeby**
MBM oferuje pełną gamę urządzeń grzewczych dla małej, średniej i dużej gastronomii tak, spełniających oczekiwania najbardziej wymagających szefów kuchni.

**Zawsze po Twojej stronie**
Dzięki niezawodnej i zorientowanej na klienta organizacji, firma MBM także po sprzedaży urządzeń zapewnia szybkie wsparcie i ciągłe szkolenie swoich dystrybutorów. Gwarantuje to prawidłową instalację urządzeń i ich trwałość przez wiele lat.



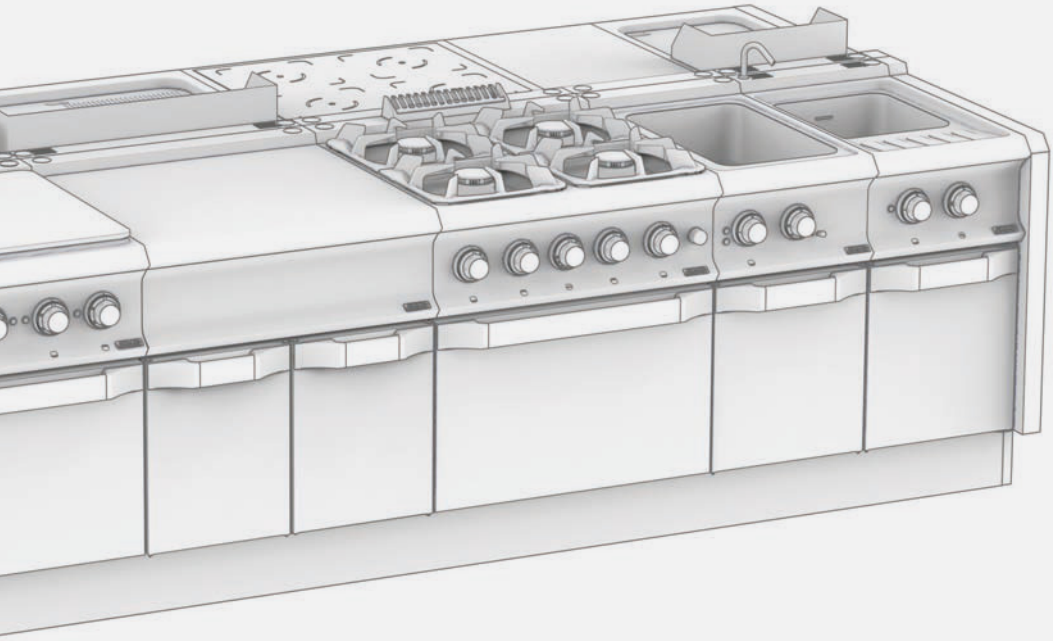
# Ciągi kuchenne

Szukając wyposażenia profesjonalnej kuchni, staniemy przed ogromnym wyborem. **Bardzo ważne jest dobranie odpowiedniej mocy urządzenia w zależności do naszych potrzeb.** Nieodpowiednie urządzenie nie będzie uzyskiwać wymaganej temperatury gotowania, co przełoży się na gorsze efekty gotowania i wpłynie na powtarzalność naszych dań. Ponadto, urządzenie o nominalnie słabszej mocy będzie pracować dłużej, co może przełożyć się na faktycznie wyższe zużycie energii.

**Modułowość i elastyczność doboru**

Oferta producentów jest bardzo szeroka. W sytuacji, gdy ceny energii elektrycznej rosną, warto skorzystać z kuchni gazowej z palnikami modułowymi. Zapewnią one elastyczność gotowania, a przy tym oszczędność energii i niższe koszty. Kuchnie gazowe mogą być wyposażone w 2, 4 lub nawet 6 palników. Dostępne są modele na podstawie otwartej, z piekarnikiem elektrycznym statycznym lub konwekcyjnym, jak również z piekarnikiem gazowym. Jeżeli kuchnia wyposażona jest w piec konwekcyjno-parowy, wówczas zakup modułu z piekarnikiem nie jest niezbędny. Warto wtedy pomyśleć o ciekawym rozwiązaniu, jakim jest umieszczenie kuchni nastawnej na podstawie chłodniczej. Jest to propozycja, dzięki której zyskujemy dobrą ergonomię pracy i oszczędność miejsca.

W sytuacji, gdy jednak chcielibyśmy korzystać z energii elektrycznej, bardzo ciekawa jest oferta kuchni indukcyjnych. Gwarantują wysoką wydajność przy minimalnym zużyciu energii elektrycznej. Koszt zakupu jest wyższy niż tradycyjnych kuchni elektrycznych, ale zwraca się nawet po kilkunastu miesiącach użytkowania. Ciąg kuchenny możemy ustawić w formie linii przy ścianie lub też w formie wyspy centralnej, na środku kuchni. Daje nam to możliwość zamontowania dodatkowych elementów wyposażenia jak półka nad wyspą, gniazda elektryczne czy kolumna wodna w urządzeniu. Dzięki



temu będziemy mogli przygotować na kuchni zupę krem z podłączonym ręcznym mikserem lub napełnić garnek wodą z baterii, bez potrzeby przenoszenia garnka do najbliższego zlewu. Ważne jest umieszczenie nad ciągiem kuchennym odpowiednio systemu wyciągowego dla komfortu pracy szefów kuchni. Ponadto, brak zapachów w sali restauracyjnej jest dla wielu klientów wyznacznikiem wizyty w danym lokalu.

**Łatwość instalacji i wsparcie techniczne**
Ważną cechą dobrego ciągu kuchennego jest łatwość instalacji. To istotne, aby móc szybko przygotować sprzęt do działania. Urządzenia najlepszych producentów pozwalają na modyfikację konfiguracji nawet po montażu. Wystarczy demontaż przedniego panelu, aby uzyskać dostęp do przedziału technicznego, w którym wymienimy dysze z gazu zmiennego na dysze do gazu z butli albo zmienimy konfigurację palników.

**Higiena**
Bardzo ważną cechą ciągu kuchennego jest łatwość utrzymania czystości. Wszystkie zagłębienia lub ruchome, wyjmowane elementy są miejscem, gdzie będzie zbierał się brud, resztki jedzenia i płynów. Wodoszczelne i tłoczone blaty robocze w kuchniach, palniki modułowe z konstrukcją zapobiegającą zalaniu płomienia to niewątpliwie cechy, których powinniśmy oczekiwać od dobrego ciągu kuchennego. Warto zwrócić również uwagę na blaty zapobiegające kapaniu płynów na podłogę oraz ułatwiające czyszczenie po zakończonym serwisie.

**Trwałość i estetyka**
Nasza oferta to przede wszystkim solidne wykonanie w dobrym stylu. Grubość blatów i stal AISI 304 są ważnymi elementami gwarantującymi trwałość i komfort użytkowania. Zaokrąglone krawędzie blatów, chromowane pokrętła i wyjątkowe wzornictwo.




# Ciągi kuchenne

# domina Pro | 700




Design nowej linii Domina Pro 700 zachowuje charakterystyczne cechy, które czynią Dominę rozpoznawalną na rynku światowym.
Nowy projekt o bardziej ergonomicznych i eleganckich liniach charakteryzuje się nowoczesnością i elegancją.

# domina Pro|700

# PRAWDZIWA WARTOŚĆ DLA TWOJEJ KUCHNI

W trosce o potrzeby klientów i trendy rynkowe, Domina Pro 700 to szeroka oferta solidnych, wydajnych, łatwych w obsłudze i łatwych w utrzymaniu maszyn.



## TRWAŁOŚĆ

- Nowe pokrętło i uchwyty dla zapewnienia zapewnić trwałość
- Nowa konstrukcja zapewniająca maksymalną wytrzymałość
- Dno ze stali nierdzewnej
- Wodoodporność IPX5





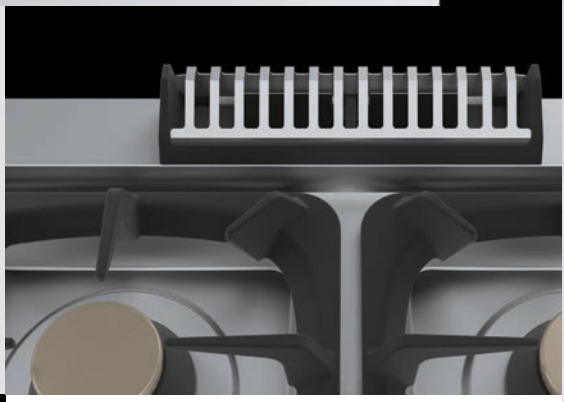
## WYPOSAŻENIE

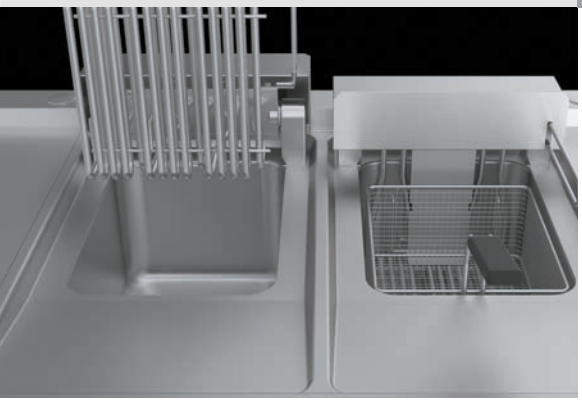
- Palniki dużej mocy z certyfikowaną wydajnością 60% (certyfikat KIWA)
- Nowe frytownice elektryczne zapewniające maksymalną skuteczność
- Nowy potężny frytop gwarantujący lepszą jednolitość gotowania
- Nowe ruszty Lavastone zapewniające doskonałe rezultaty gotowania




## HIGIENA

- Nowe frytownice elektryczne z podnoszonymi elementami grzejnymi dla ułatwienia czyszczenia zbiornika
- Nowe płyty grillowe, wbudowane w blat roboczy ze zdejmowaną osłoną przeciwodpryskową w celu usprawnienia procedury czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami





## KONSERWACJA

- Nowy kominek bez śrub, łatwy do demontażu
- Nowe połączenie typu head-to-head dla szybkich i nieskomplikowanych instalacji
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

# Domina Pro 700



**kuchnie gazowe**
250



**kuchnie elektryczne**
256



**płyty grzewcze**
262



**frytownice**
274



**podgrzewacz do frytek**
278



**płyty grillowe**
279



**bemary**
294



**patelnie przechylne**
296



**kotły warzelne**
298



**kuchnie ceramiczne**
268



**kuchnie indukcyjne**
270



**urządzenie multifunkcyjne**
273



**grille z lawą wulkaniczną**
286



**grille wodne**
288



**urządzenia do gotowania makaronu i pierogów**
290



**blaty neutralne**
300

**akcesoria**
303



**podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe**
305

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

**Cechy:**
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- **Płomień pilota jest ukryty wewnątrz podstawy palnika**
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Umiejscowienie palnika pozwala na używanie garnków do ø40 cm
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce

**Wersje z piekarnikiem:**
- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

**Piekarnik gazowy:**
- Palnik 6 kW (8 kW piekarnik Maxi) samostabilizujący się płomień, termostat, zawór bezpieczeństwa i termopara, zapłon piezoelektryczny lub iskrownik, piekarnik z prowadnicami 2x GN 2/1

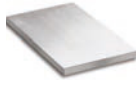
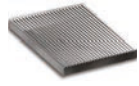
**Piekarnik elektryczny:**
- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, prowadnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Żeliwne, niezwykle mocne ruszty
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

**Osiągi:**
- Wysokowydajne palniki Flex Burner: 5,5 kW lub 7 kW
- Certyfikowana wydajność 60% (certyfikat KIWA)
- Płomień poziomy: równomierny rozkład ciepła, idealny również do delikatnego gotowania
- Zapłon elektryczny (opcja) dla optymalizacji wykorzystania palników

**Higiena:**
- Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie
- Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Konserwacja:**
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów




| kod | A777103 | A777104 | A777125 | A777126 | A777127 |
|---|---|---|---|---|---|
| akcesoria | płyta grillowa gładka na jeden palnik | płyta grillowa ryflowana na jeden palnik | kolumna wodna do modeli na podstawach | kolumna wodna do modeli nastawnych | kolumna wodna do modeli z piekarnikiem |
| wymiary | 300x600x(H)40 mm | 300x600x(H)40 mm | | | |
| waga | 11 kg | 11 kg | | | |
| cena | **899,-** | **1 099,-** | **1 399,-** | **1 399,-** | **1 399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

palniki
FLEX
BURNERS

# Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych





**Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem** (jeden nad drugim)

- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie




## KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI O MOCY 7 KW, STOŁOWE





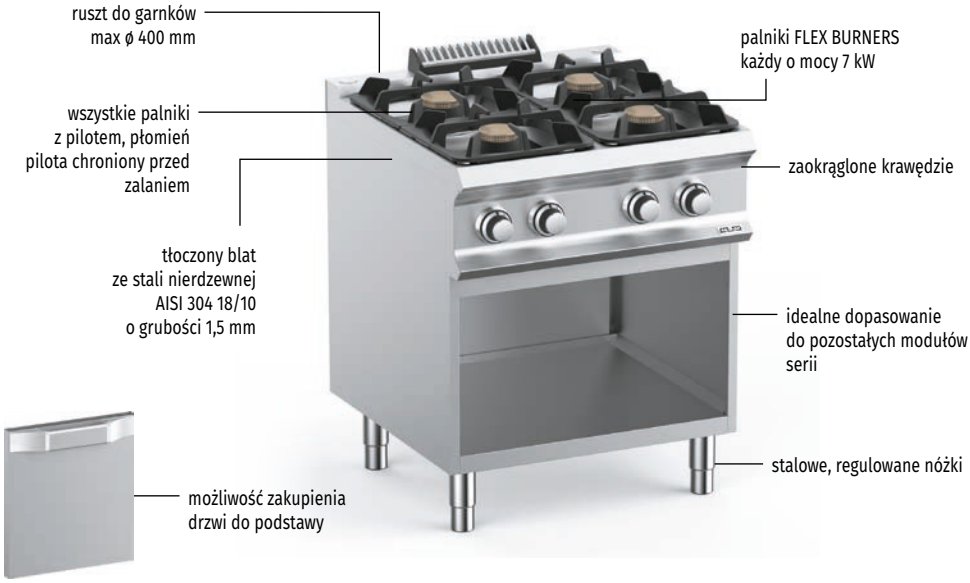
| kod | FB74TXL | FB77TXL | FB711TXL |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 7 / 7 | 7 7 / 7 7 | 7 7 7 / 7 7 7 |
| wymiary | 400x730x(H)250 mm | 700x730x(H)250 mm | 1100x730x(H)250 mm |
| moc | 2x 7 kW | 4x 7 kW | 6x 7 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 28 kW | 42 kW |
| waga | 32 kg | 54 kg | 70 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~7 483,-~~ -48% | ~~12 282,-~~ -48% | ~~17 372,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **3 899,-** | **6 399,-** | **9 099,-** |

### Akcesoria do kuchni gazowych

| kod | S | S2 | S3 | AE |
|---|---|---|---|---|
| | Opcjonalny zestaw odpływu z blatu w kuchni 2-palnikowej na podstawie i z piecem | Opcjonalny zestaw odpływu z blatu w kuchni 4-palnikowej na podstawie i z piecem | Opcjonalny zestaw odpływu z blatu w kuchni 6-palnikowej na podstawie i z piecem | Opcjonalna zapalarka elektryczna do kuchni gazowych (230 V) |
| cena | **599,-** | **1 099,-** | **1 499,-** | **399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI O MOCY 7 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





| kod | FB74AXL | FB77AXL | FB711AXL |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 7 / 7 | 7 7 / 7 7 | 7 7 7 / 7 7 7 |
| wymiary | 400x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm | 1100x730x(H)850 mm |
| moc | 2x 7 kW | 4x 7 kW | 6x 7 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 28 kW | 42 kW |
| waga | 43 kg | 67 kg | 94 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~11 225,-~~ -47% | ~~15 826,-~~ -48% | ~~20 730,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **5 899,-** | **8 299,-** | **10 799,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1










| kod | FB77FGXL | FB77FEXL | FB77FEVXL |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 7 7 7 7 | 7 7 7 7 | 7 7 7 7 |
| wymiary | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm |
| wym. piekarnika | 560x630x(H)300 mm | 560x630x(H)300 mm | 560x370x(H)320 mm |
| moc palników | 4x 7 kW | 4x 7 kW | 4x 7 kW |
| typ piekarnika | gazowy | elektryczny | elektryczny konwekcyjny |
| moc piekarnika | 6 kW | 5,3 kW / 400 V | 2,6 kW / 400 V |
| moc gazowa całkowita | 34 kW | 28 kW | 28 kW |
| waga | 94 kg | 95 kg | 87 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~23 371,-~~ -48% | ~~26 729,-~~ -48% | ~~27 069,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **12 199,-** | **13 899,-** | **14 099,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM, ELEKTRYCZNYM, GN 2/1 LUB MAXI










| kod | FB711AFGXL | FB711AFEXL | FB711FGMXL |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 7 7 7 / 7 7 7 | 7 7 7 / 7 7 7 | 7 7 7 / 7 7 7 |
| wymiary | 1100x730x(H)850 mm | 1100x730x(H)850 mm | 1100x730x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | 560x630x(H)300 mm | 560x630x(H)300 mm | 770x640x(H)360 mm |
| moc palników | 6x 7 kW | 6x 7 kW | 6x 7 kW |
| typ piekarnika | gazowy | elektryczny | gazowy |
| moc piekarnika | 6 kW | 5,3 kW | 8 kW |
| całkowita moc gazowa | 48 kW | 42 kW | 50 kW |
| napięcie | – | 400 V | – |
| waga | 131 kg | 173 kg | 121 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~30 873,-~~ -48% | ~~33 829,-~~ -48% | ~~33 334,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **16 099,-** | **17 599,-** | **17 399,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami kwadratowymi lub okrągłymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

**Cechy:**
- Żeliwne, szybko nagrzewające się płyty grzewcze z zabepieczeniem przed przegrzaniem, zamocowane w sposób zapewniający wodoszczelność
- Dostępne w 3 wersjach: okrągłe – rozmiar 145x200 mm oraz mocą 1,5 kW i 2,6 kW, kwadratowe o wym. 220x220 mm i mocy 2,6 kW oraz obniżone o wym. 300x300 mm i mocy 2,5 kW
- Lampka na przednim panelu informuje o działaniu płyty grzewczej

**Wersje z piekarnikiem:**
- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

**Piekarnik elektryczny:**
- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, prowadnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Spód ze stali nierdzewnej, gwarantującej lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

**Osiągi:**
- Szybko nagrzewające się płyty 50-400 $^{0}$C

**Higiena:**
- Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie
- Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Konserwacja:**
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

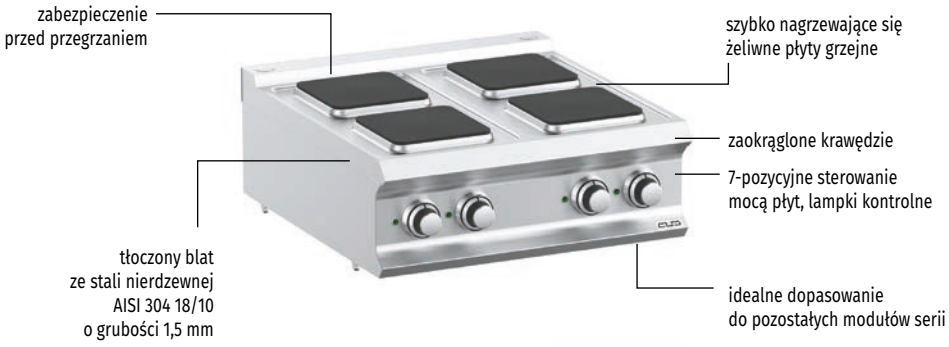




| kod | A777125 | A777126 | A777127 |
|---|---|---|---|
| akcesoria | kolumna wodna do modeli na podstawach (niedostępna dla modeli PQR) | kolumna wodna do modeli nastawnych (niedostępna dla modeli PQR) | kolumna wodna do modeli z piekarnikiem (niedostępna dla modeli PQR) |
| cena | **1 399,-** | **1 399,-** | **1 399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE



| kod | PR74T | PQ74T | PR77T | PQ77T |
|---|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) | 2,6 / 1,5 | 2,6 / 2,6 | 2,6 1,5 / 1,5 2,6 | 2,6 2,6 / 2,6 2,6 |
| wymiary | 400x730x(H)250 mm | 400x730x(H)250 mm | 700x730x(H)250 mm | 700x730x(H)250 mm |
| moc | 1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW | 2x 2,6 kW | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW | 4x 2,6 kW |
| moc całkowita | 4,1 kW | 5,2 kW | 8,2 kW | 10,4 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 20 kg | 27 kg | 40 kg | 49 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~7 656,-~~ -48% | ~~11 800,-~~ -47% | ~~10 594,-~~ -48% | ~~20 570,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **3 999,-** | **6 199,-** | **5 499,-** | **10 699,-** |

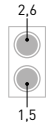
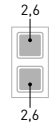
do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

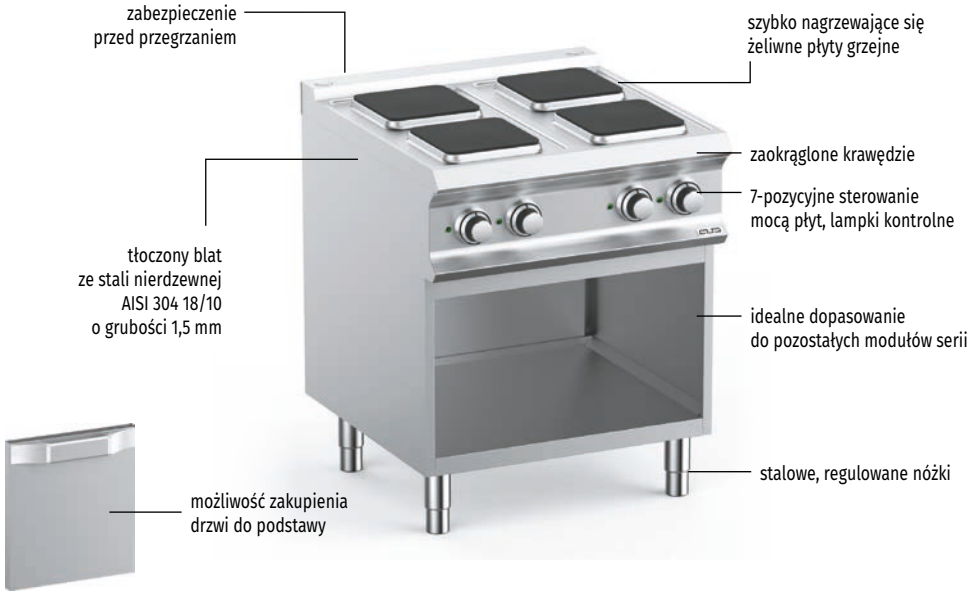




| kod | PR74A | PQ74A | PQR74A |
|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) |   |   |   |
| wymiary | 400x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm |
| moc | 1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW | 2x 2,6 kW | 2x 2,5 kW |
| moc całkowita | 4,1 kW | 5,2 kW | 5 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 35 kg | 45 kg | 58 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~**18 959,-**~~ -48% | ~~**14 830,-**~~ -48% | ~~**16 550,-**~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **5 699,-** | **7 699,-** | **8 599,-** |

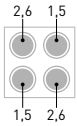
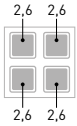
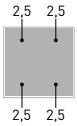


do cen należy doliczyć VAT 23%

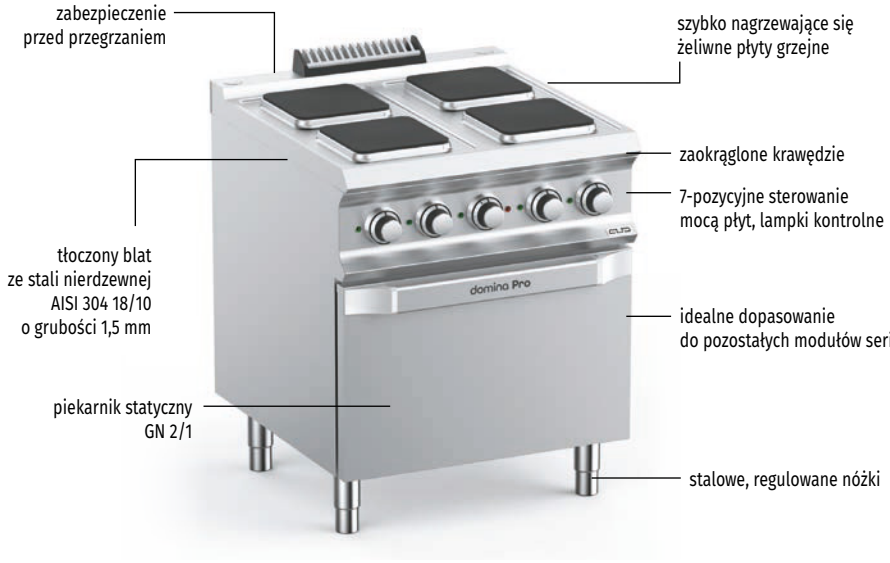



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



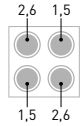
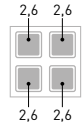
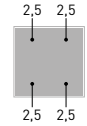
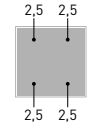
| kod | PR77A | PQ77A | PQR77A |
|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) |   |   |   |
| wymiary | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm |
| moc | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW | 4x 2,6 kW | 4x 2,5 kW |
| moc całkowita | 8,2 kW | 10,4 kW | 10 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 60 kg | 69 kg | 92 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~15 853,-~~ -48% | ~~23 816,-~~ -48% | ~~26 655,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **7 899,-** | **12 399,-** | **13 899,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1




| kod | PR77FE | PQ77FE | PQR77FE | PQR77FEV |
|---|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) |   |   |   |   |
| wymiary | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | 560x660x(H)310 mm | 560x660x(H)310 mm | 560x660x(H)310 mm | 560x370x(H)320 mm |
| moc | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW | 4x 2,6 kW | 4x 2,5 kW | 4x 2,5 kW |
| typ piekarnika | statyczny, konwekcyjny | statyczny, konwekcyjny | statyczny, konwekcyjny | statyczny, konwekcyjny |
| moc piekarnika | 5,3 kW | 5,3 kW | 5,3 kW | 2,6 kW |
| moc całkowita | 13,5 kW | 15,7 kW | 15,3 kW | 12,6 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 230 V |
| waga | 90 kg | 99 kg | 125 kg | 117 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~25 962,-~~ -48% | ~~33 724,-~~ -48% | ~~37 088,-~~ -48% | ~~33 831,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **13 499,-** | **17 599,-** | **19 299,-** | **17 199,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM









| kod | PQ711A | PR711FE | PQ711FE |
|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) | 2,6 2,6 2,6<br>2,6 2,6 2,6 | 2,6 3 1,5<br>1,5 3 2,6 | 2,6 2,6 2,6<br>2,6 2,6 2,6 |
| wymiary | 1100x730x(H)850 mm | 1100x730x(H)850 mm | 1100x730x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | 560x660x(H)310 mm | 560x660x(H)310 mm |
| moc | 6x 2,6 kW | 3x 1,5 kW + 3x 2,6 kW | 6x 2,6 kW |
| typ piekarnika | – | elektryczny | elektryczny |
| moc piekarnika | – | 5,3 kW | 5,3 kW |
| moc całkowita | 15,6 kW | 17,6 kW | 20,9 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 136 kg | 136 kg | 142 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~32 716,-~~ -48% | ~~30 106,-~~ -48% | ~~42 469,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 17 099,- | 15 699,- | 22 199,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Płyty grzewcze

Linia płyt grzewczych obejmuje 10 modeli, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 2 na podstawie z trzech stron zamkniętej i 2 modele stołowe

**Cechy:**
- Płyta grzewcza o powierzchni 40 dm2, wykonana z żeliwa (10 mm grubości)
- W wersji gazowej palnik ze stali nierdzewnej jest umieszczony centralnie pod płytą. Piezoelektryczny zapłon i termostat
- W wersji elektrycznej unikatowe 4 niezależne od siebie strefy grzewcze

**Wersje z piekarnikiem:**
- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

**Piekarnik gazowy:**
- Palnik 6 kW (8 kW piekarnik Maxi) samostabilizujący się płomień, termostat, zawór bezpieczeństwa i termopara, zapalnik piezoelektryczny lub iskrownik, piekarnik z prowadnicami 2x GN 2/1

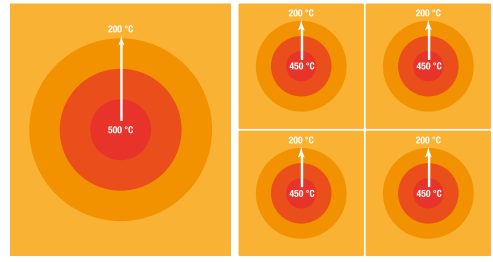
**Piekarnik elektryczny:**
- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, prowadnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

- **Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm stal nierdzewna AISI 304 18/10
- Żeliwna płyta grzewcza 10 mm w wersji gazowej.
- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15mm w wersji elektrycznej
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodpornosci IPX5

**Osiągi:**
- Wersja gazowa: możliwość zróżnicowanego gotowania, zakres temperatur od 500 °C w środku do 200 °C na brzegach
- Wersja elektryczna: niezależna kontrola każdego pola grzewczego od 80 do 450 °C

**Higiena:**
- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami umożliwia lepsze zbieranie płynów.
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Łatwość utrzymania:**
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów








| kod | A777125 | A777126 | A777127 |
|---|---|---|---|
| akcesoria | kolumna wodna do modeli na podstawach (niedostępna dla modeli TPG77A/TPG77FG/TPG77T) | kolumna wodna do modeli nastawnych (niedostępna dla modeli TPG77A/TPG77FG/TPG77T) | kolumna wodna do modeli z piekarnikiem (niedostępna dla modeli TPG77A/TPG77FG/TPG77T) |
| cena | **1 399,-** | **1 399,-** | **1 399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%



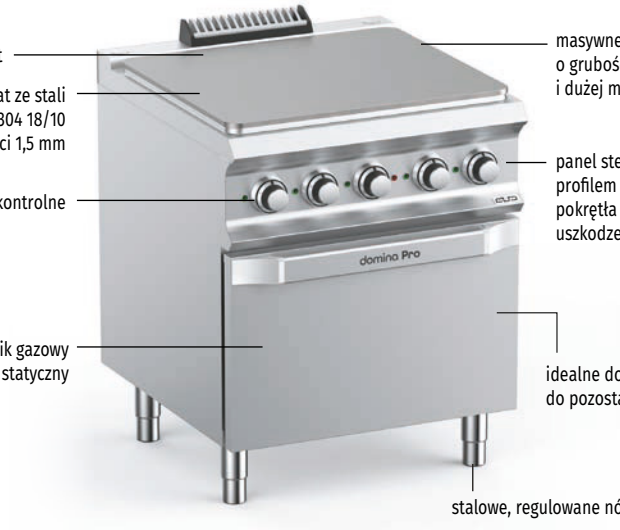

## PŁYTY GRZEWCZE, GAZOWE








| kod | TPG77T | TPG77A | TPG77FG |
|---|---|---|---|
| wymiary | 700x730x(H)250 mm | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | – | 560x660x(H)310 mm |
| moc płyty | 1x 10 kW | 1x 10 kW | 1x 10 kW |
| typ piekarnika | – | – | gazowy statyczny |
| moc piekarnika | – | – | 6 kW |
| moc całkowita | 10 kW | 10 kW | 16 kW |
| waga | 68 kg | 83 kg | 116 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~14 876,-~~ -48% | ~~18 937,-~~ -48% | ~~26 494,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **7 299,-** | **9 899,-** | **13 799,-** |




## 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** | ~~18 479,-~~ -48% | ~~22 951,-~~ -48% | ~~30 477,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **9 599,-** | **11 999,-** | **15 899,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Kuchnia gazowa z palnikami na podstawie z trzech stron zamkniętej Domina Pro 700

**FB711AXL**



Leasing już od

**250** PLN netto

za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego




## KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z DUŻĄ PŁYTĄ GRZEWCZĄ






| kod | TPG711T2XL | TPG711FG2XL |
|---|---|---|
| moce palników (kW) | 7 / 7 | 7 / 7 |
| wymiary | 1100x730x(H)250 mm | 1100x730x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | 560x630x(H)300 mm |
| moc płyty | 1x 10 kW | 1x 10 kW |
| typ piekarnika | – | gazowy |
| moc piekarnika | – | 6 kW |
| całkowita moc gazowa | 24 kW | 30 kW |
| waga | 100 kg | 160 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 874,-~~ -48% | ~~32 196,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **11 399,-** | **16 799,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z DUŻĄ PŁYTĄ GRZEWCZĄ









| kod | TPG715T4XL | FB711MFG4XL | TPG7152FG4XL |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 7 7 7 7 | 7 7 7 7 | 7 7 7 7 |
| wymiary | 1500x730x(H)250 mm | 1100x730x(H)850 mm | 1500x730x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | 560x630x(H)300 mm | 2x 560x630x(H)300 mm |
| moc płyty | 1x 10 kW | 1x 10 kW | 1x 10 kW |
| typ piekarnika | – | gazowy | gazowy |
| moc piekarnika | – | 6 kW | 2x 6 kW |
| całkowita moc gazowa | 38 kW | 39,5 kW | 50 kW |
| waga | 122 kg | 150 kg | 320 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~26 989,-~~ -48% | ~~35 635,-~~ -48% | ~~44 856,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **14 099,-** | **18 599,-** | **23 399,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Kuchnie ceramiczne

Linia kuchni ceramicznych obejmuje modele z 2 lub 4 stanowiskami grzewczymi dostępne jako stołowe oraz model z 4 stanowiskami i piekarnikiem elektrycznym statycznym.

**Cechy:**
- Szczelna płyta ceramiczna o grubości 6 mm zapewnia wysoki komfort czyszczenia dzięki swojej płaskiej powierzchni
- Ciepło jest wytwarzane przez elementy grzewcze umieszczone pod szkłem
- Niezależna regulacja temperatur dla każdego pola grzewczego z trzema poziomami mocy
- Kontrolka sygnalizuje działanie każdego z pól grzewczych

**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

**Osiągi:**
- Pola grzewcze od 1,8 do 2,5 kW
- Regulacja na 3 poziomach mocy

**Higiena:**
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Konserwacja:**
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

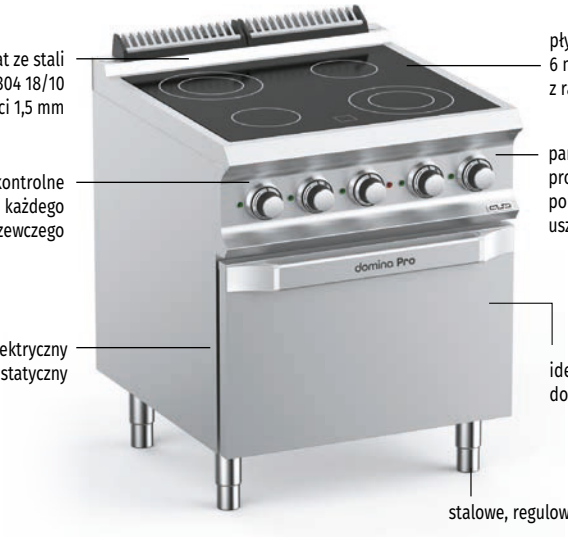




| kod | A777125 | A777126 |
|---|---|---|
| akcesoria | kolumna wodna do modeli na podstawach | kolumna wodna do modeli nastawnych |
| cena | **1 399,-** | **1 399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE CERAMICZNE




| kod | VC74T | VC77T | VC74A | VC77A | VC77FE |
|---|---|---|---|---|---|
| wymiary | 400x730x(H)250 mm | 700x730x(H)250 mm | 400x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | - | - | - | - | 560x660x(H)310 mm |
| moc płyty | 1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW | 2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW | 1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW | 2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW | 2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW |
| typ piekarnika | - | - | - | - | elektryczny |
| moc piekarnika | - | - | - | - | 5,3 kW |
| moc całkowita | 4,3 kW | 8,6 kW | 4,3 kW | 8,6 kW | 13,9 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 27 kg | 49 kg | 53 kg | 76 kg | 99 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~13 893,-~~ -48% | ~~21 448,-~~ -48% | ~~13 748,-~~ -48% | ~~22 518,-~~ -48% | ~~32 895,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 6 799,- | 11 199,- | 7 199,- | 11 699,- | 17 199,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 3 modele stołowe.

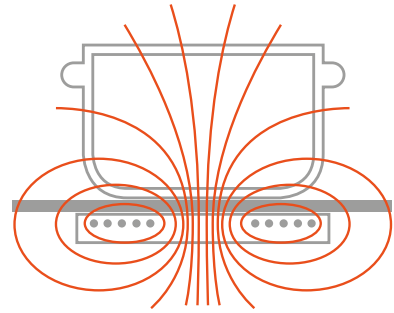
**Cechy:**
- Szczelna płyta indukcyjna o grubości 6 mm zapewnia wysoki komfort czyszczenia dzięki swojej płaskiej powierzchni
- Ciepło jest wytwarzane poprzez elementy grzewcze umieszczone pod szkłem
- Płyta jest umieszczona w blacie z zapewnieniem wodoszczelności
- Pole grzewcze wytwarza ciepło wyłącznie przy kontakcie z naczyniami przystosowanymi do gotowania na płycie indukcyjnej i obejmuje tylko powierzchnię styku z naczyniem, a pozostała część płyty pozostaje nieaktywna. Dzięki temu urządzenie emituje mniej ciepła i jest energooszczędne, nawet do 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchenek
- Każde pole grzewcze posiada 6 różnych poziomów mocy, a kontrolka sygnalizuje działanie każdego z pól grzewczych

**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

**Osiągi:**
- Pola grzewcze Ø220 mm i mocy 3,5 kW, wok o mocy 5 kW
- Regulacja na 6 poziomach mocy nawet dla delikatnych i wymagających potraw

**Higiena:**
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami
- Całkowicie gładka powierzchnia, brak kominka i ograniczona ilość połączeń śrubowych dla powierzchni

**Konserwacja:**
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co wpływa pozytywnie na komfort pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni





| | | |
|---|---|---|
| kod | **A777125** | **A777126** |
| akcesoria | kolumna wodna do modeli na podstawach | kolumna wodna do modeli nastawnych |
| cena | **1 399,-** | **1 399,-** |




## 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** | ~~54 417,-~~ -48% | ~~87 529,-~~ -48% | ~~39 692,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **28 399,-** | **45 699,-** | **20 699,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





| kod | IN74A | IN77A | INW74A |
|---|---|---|---|
| wymiary | 400x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm |
| moc płyt | 2x 3,5 kW | 4x 3,5 kW | 1x 5 kW |
| moc całkowita | 7 kW | 14 kW | 5 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 53 kg | 76 kg | 50 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~57 144,-~~ -48% | ~~90 899,-~~ -48% | ~~41 949,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **29 799,-** | **47 399,-** | **21 899,-** |

model na woka



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Urządzenie multifunkcyjne Domina Pro 700

NEW!

Urządzenie multifunkcyjne pozwala na przyrządzanie różnorodnych potraw. Może pełnić funkcje patelni, płyty do smażenia, urządzenia do gotowania makaronu oraz bemaru.

**Cechy:**
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 z dnem o grubości 10 mm zapewnia równomierne gotowanie i niewielkie rozpraszanie ciepła
- Regulacja temperatury odbywa się za pomocą termostatu roboczego w zakresie 90-300°C
- Zawór elektromagnetyczny do napełniania wodą
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304 z uchwytem
- Opróżnianie zbiornika bezpośrednio do pojemnika GN znajdującego się pod zbiornikiem komory poprzez rurę odprowadzającą, zabezpieczoną korkiem teflonowym
- Pojemnik GN ze stali nierdzewnej AISI 304 ze pokrywą z otworem; komora z prowadnicami ze stali niklowanej (w standardzie)

**Osiągi:**
- Termostatyczna kontrola temperatury w zakresie od 90 do 300 °C pozwala na delikatne gotowanie

**Higiena:**
- Tłoczone krawędzie dla łatwiejszego czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniem

**Konserwacja:**
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

| kod | MFE74A |
|---|---|
| wymiary | 400x730x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 310x455x(H)160 mm |
| pojemność zbiornika | 15 l |
| moc elektryczna | 4,70 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 44 kg |
| | zbiornik o pojemności 15 litrów, pokrywa zbiornika, GN 1/1 + pokrywa z otworem, szafka, prowadnice boczne, korek teflonowy |
| **CENA GRAFEN** | **11 499,-** |



**AKCESORIA**











| kod | A777204 | A777205 | A777207 | A777197 | A777200 |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kosz do makaronu z podstawką GN 2/3 | Perforowany GN 2/3 do gotowania na parze | Kosz do makaronu GN 1/3 | Łopatka multifunkcyjna | Przegroda komory |
| wymiary | | 330x290x(H)155 mm | | | |
| cena | **699,-** | **149,-** | **199,-** | **169,-** | **69,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

**Cechy:**
- Tłoczone i spawane komory frytownic z zaokrąglonymi narożnikami dla lepszej higieny i czystości, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Wszystkie modele posiadają termostat, który kontroluje i utrzymuje temperaturę oleju na bezpiecznym poziomie
- Duży, zewnętrzny kran do spuszczania oleju dla lepszego czyszczenia
- System odprowadzania zużytego oleju jest prosty i bezpieczny dzięki zbiornikowi ze stali nierdzewnej z filtrem

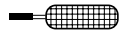
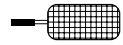
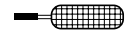
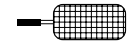
**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej trwałości
- Wodoodporność IPX5

**Osiągi:**
- Możliwość regulacji temperatury od 105 do 185 °C (wersje elektryczne) oraz od 110 do 190 °C (wersje gazowe)
- Duża zimna strefa e celu wydłużenia żywotności oleju

**Higiena:**
- NOWOŚĆ! Podnoszone grzałki dla łatwiejszego i pełniejszego czyszczenia zbiornika
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki dla ułatwienia czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Konserwacja:**
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

**AKCESORIA**

| |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| kod | **A777133** | **A770045** | **A770046** | **A650008** | **A650006** |
| opis | | kosz 1/2 | kosz 1/1 | kosz 1/2 | kosz 1/1 |
| | dodatkowy pojemnik na olej | do frytownic gazowych | do frytownic gazowych | do frytownic elektrycznych | do frytownic elektrycznych |
| wymiary | | 120x295x(H)120 mm | 260x295x(H)120 mm | 110x280x(H)115 mm | 225x280x(H)115 mm |
| cena | **399,-** | **299,-** | **299,-** | **299,-** | **299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, GAZOWE



| kod | FRG74A | FRG74A2V | FRG77A |
|---|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa | gazowa |
| wymiary | 400x713x(H)1180 mm | 400x713x(H)1180 mm | 700x730x(H)1180 mm |
| wymiary zbiornika | 1x 280x340x(H)300 mm | 1x 140x340x(H)300 mm | 1x 280x340x(H)300 mm |
| pojemność zbiornika | 14 l | 7 l + 7 l | 14 l + 14 l |
| moc palników | 12,5 kW | 6,25 + 6,25 kW | 12,5 kW + 12,5 kW |
| moc całkowita | 12,5 kW | 12,5 kW | 25 kW |
| waga | 57 kg | 62 kg | 97 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~19 166,-~~ -48% | ~~26 624,-~~ -48% | ~~31 695,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **9 999,-** | **13 899,-** | **16 499,-** |




## FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE, STOŁOWE

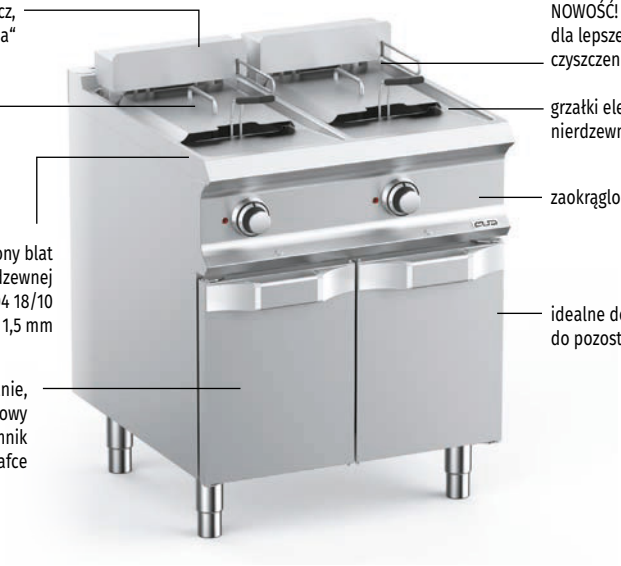




| kod | FRBE74T | FRE74T2V | FRBE77T |
|---|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna | elektryczna |
| wymiary | 400x730x(H)250 mm | 400x730x(H)250 mm | 700x730x(H)250 mm |
| wymiary zbiornika | 1x 240x340x(H)215 mm | 2x 140x340x(H)210 mm | 2x 240x340x(H)215 mm |
| pojemność zbiornika | 12 l | 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** | ~~14 490,-~~ -48% | ~~19 110,-~~ -48% | ~~25 492,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **7 599,-** | **9 999,-** | **13 299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, ELEKTRYCZNE



| kod | FRBE74A | FRE74A2V | FRBE77A |
|---|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna | elektryczna |
| wymiary | 400x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 1x 240x340x(H)215 mm | 2x 140x340x(H)210 mm | 2x 240x340x(H)215 mm |
| pojemność zbiornika | 12 l | 7 l + 7 l | 12 l + 12 l |
| moc grzałek | 9 kW | 5,25 kW + 5,25 kW | 9 kW + 9 kW |
| moc całkowita | 9 kW | 10,5 kW | 18 kW |
| waga | 53 kg | 58 kg | 72 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~18 522,-~~ -48% | ~~26 964,-~~ -48% | ~~32 005,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **9 699,-** | **14 099,-** | **16 699,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Podgrzewacz do frytek

Asortyment podgrzewaczy do frytek obejmuje jeden model w wersji stołowej.

**Cechy:**
- Tłoczony i spawany zbiornik w rozmiarze GN 1/1, ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Podwójne, perforowane dno z ociekaczem dla odprowadzenia nadmiaru oleju po smażeniu.
- Ogrzewanie elektryczne ze wzmocnionymi, nierdzewnymi grzałkami, umieszczonymi pod dnem zbiornika i elementy grzewcze na podczerwień nad zbiornikiem.

**Solidność:**
- Blat roboczy 1.5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wodoodporność IPX5

**Osiągi:**
- Podwójne grzanie – z góry i z dołu dla zachowania jednorodności gotowania

**Higiena:**
- Gładka powierzchnia, ograniczona ilość śrub dla zachowania ciągłej powierzchni
- Wyjmowany, perforowany ociekacz, który można myć w zmywarce

**Konserwacja:**
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



| kod | **SP74T** |
|---|---|
| typ | elektryczny |
| wymiary | 400x730x(H)500 mm |
| wymiary zbiornika | 310x510x(H)160 mm |
| moc elektryczna | 1,35 kW |
| napięcie | 230 V |
| waga | 23,5 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~8 578,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **4 499,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

**Cechy:**
- NOWOŚĆ! Płyta grillowa umieszczona 3 cm poniżej poziomu blatu
- Płyta grillowa o grubości 15 mm, z zaokrąglonymi narożnikami, wykonana ze stali węglowej, polerowana lub chromowana.
- Opcjonalny, łatwo wyjmowany, teflonowy korek ułatwiający czyszczenie i zrzut tłuszczu do nierdzewnej szuflady o pojemności 2 l
- W modelach o szer. 70 cm możliwość gotowania różnych produktów dzięki niezależnym elementom grzewczym (gaz/el.)
- Płyta chromowana pozwala na przyrządzanie różnych produktów bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Umożliwia to gotowanie bez potrzeby czyszczenia płyty w ciągu dnia pracy
- Ponadto chromowana powierzchnia emituje mniej ciepła, co sprawia, że praca jest bardziej komfortowa i przyjazna dla użytkownika

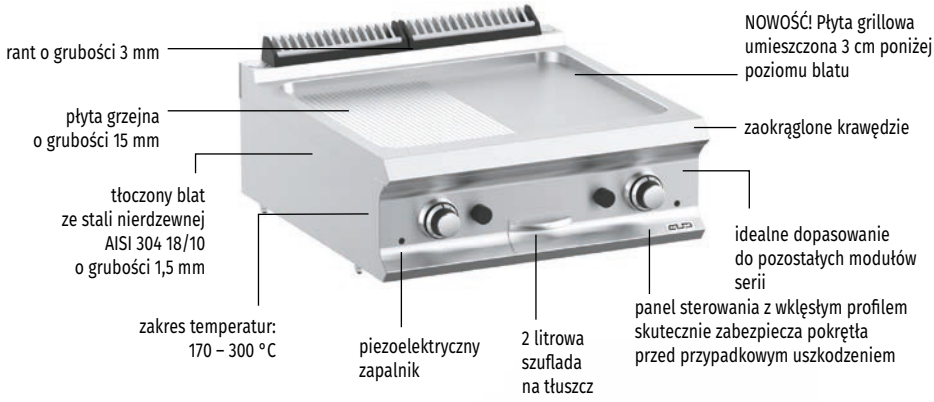
**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali stal nierdzewnej AISI 304 18/10
- Płyta grillowa 15 mm gładka lub chromowana
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

**Osiągi:**
- Jednorodność temperatury i precyzyjna kontrola termostatyczna od 145 do 290 °C (wersje gazowe) i od 75 do 290 °C (wersje elektryczne), umożliwia przygotowanie również delikatnych potraw

**Higiena:**
- Nowe wspawane w blat płyty dla zapewnienia maksimum higieny
- Nowa zdejmowana osłona przeciwbryzgowa (opcjonalna) ułatwiająca czyszczenie
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Konserwacja:**
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
| kod | **A777093** | **A777094** | **A777097** | **A777099** |
| opis | Zdejmowana osłona przeciwrozpryskowa do modeli 400 mm | Zdejmowana osłona przeciwrozpryskowa do modeli 700 mm | Korek telfonowy do płyt grillowych | Skrobak dwustronny do płyt grillowych gładkich i ryflowanych |
| cena | **299,-** | **299,-** | **599,-** | **199,-** |




## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE






| kod | FTBG74TL | FTBG74TLC | FTBG74TR | FTBG74TRC |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | ryflowana chromowana |
| wymiary | 400x730x(H)250 mm | 400x730x(H)250 mm | 400x730x(H)250 mm | 400x730x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 330x540 mm | 330x540 mm | 330x540 mm | 330x540 mm |
| ilość stref grzewczych | 1x 7 kW | 1x 7 kW | 1x 7 kW | 1x 7 kW |
| moc całkowita | 7 kW | 7 kW | 7 kW | 7 kW |
| waga | 43 kg | 43 kg | 43 kg | 43 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~11 268,-~~ -48% | ~~14 991,-~~ -48% | ~~12 332,-~~ -48% | ~~14 824,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **5 899,-** | **7 799,-** | **6 399,-** | **7 699,-** |

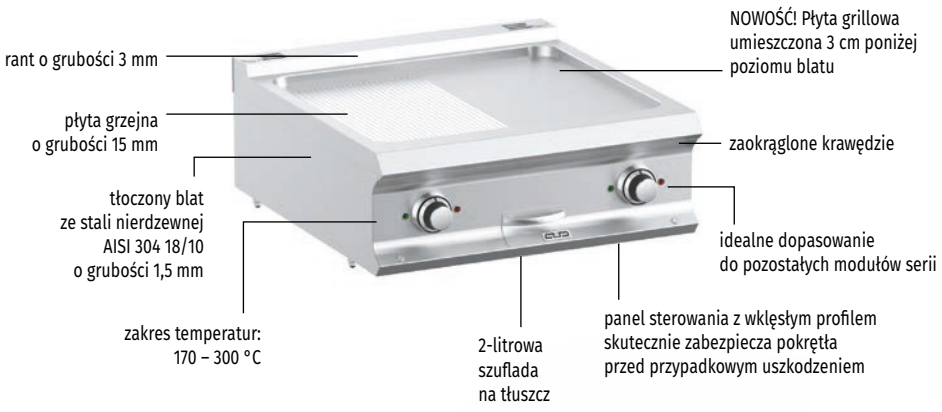




| kod | FTBG77TL | FTBG77TLC | FTBG77TR | FTBG77TRC | FTBG77TLR | FTBG77TLRC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | ryflowana chromowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary | 700x730 x(H)250 mm | 700x730 x(H)250 mm | 700x730 x(H)250 mm | 700x730 x(H)250 mm | 700x730 x(H)250 mm | 700x730 x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm |
| ilość stref grzewczych | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 14 kW | 14 kW | 14 kW | 14 kW | 14 kW |
| waga | 75 kg | 75 kg | 75 kg | 75 kg | 75 kg | 75 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~18 652,-~~ -48% | ~~22 233,-~~ -48% | ~~19 945,-~~ -48% | ~~23 959,-~~ -48% | ~~19 809,-~~ -48% | ~~22 858,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **9 699,-** | **11 599,-** | **10 399,-** | **12 499,-** | **10 299,-** | **11 899,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE





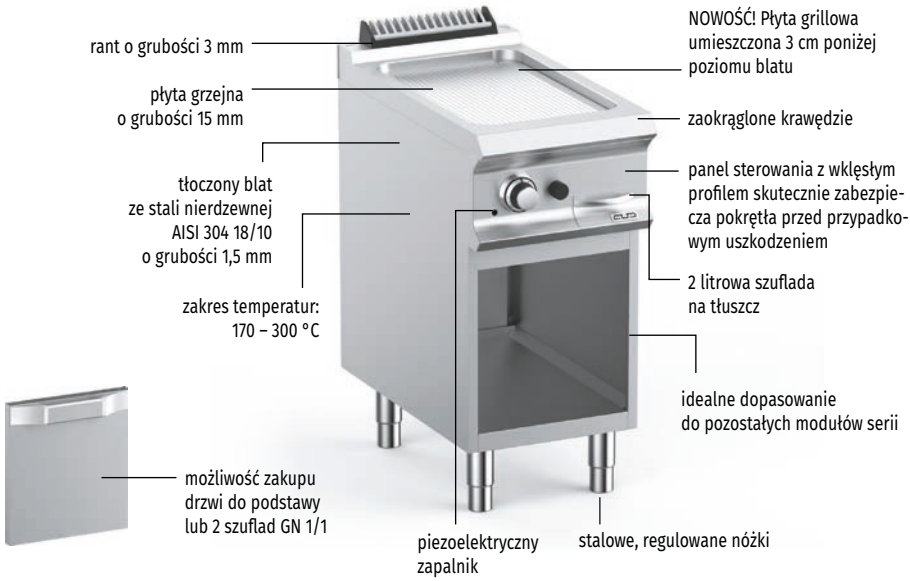

| kod | FTBE74TL | FTBE74TLC | FTBE74TR | FTBE74TRC |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x730x(H)250 mm | 400x730x(H)250 mm | 400x730x(H)250 mm | 400x730x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 330x540 mm | 330x540 mm | 330x540 mm | 330x540 mm |
| ilość stref grzewczych | 1x 5 kW | 1x 5 kW | 1x 5 kW | 1x 5 kW |
| moc całkowita | 5 kW | 5 kW | 5 kW | 5 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 63 kg | 63 kg | 63 kg | 63 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~11 837,-~~ -48% | ~~14 602,-~~ -48% | ~~12 598,-~~ -48% | ~~15 133,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 6 199,- | 7 599,- | 6 599,- | 7 899,- |





| kod | FTBE77TL | FTBE77TLC | FTBE77TR | FTBE77TRC | FTBE77TLR | FTBE77TLRC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | ryflowana chromowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary | 700x730 x(H)250 mm | 700x730 x(H)250 mm | 700x730 x(H)250 mm | 700x730 x(H)250 mm | 700x730 x(H)250 mm | 700x730 x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm |
| ilość stref grzewczych | 2x 5 kW | 2x 5 kW | 2x 5 kW | 2x 5 kW | 2x 5 kW | 2x 5 kW |
| moc całkowita | 10 kW | 10 kW | 10 kW | 10 kW | 10 kW | 10 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 75 kg | 75 kg | 75 kg | 75 kg | 75 kg | 75 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~17 236,-~~ -48% | ~~21 912,-~~ -48% | ~~19 209,-~~ -48% | ~~23 080,-~~ -48% | ~~18 368,-~~ -48% | ~~22 314,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 8 999,- | 11 399,- | 9 999,- | 11 999,- | 9 599,- | 11 599,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%



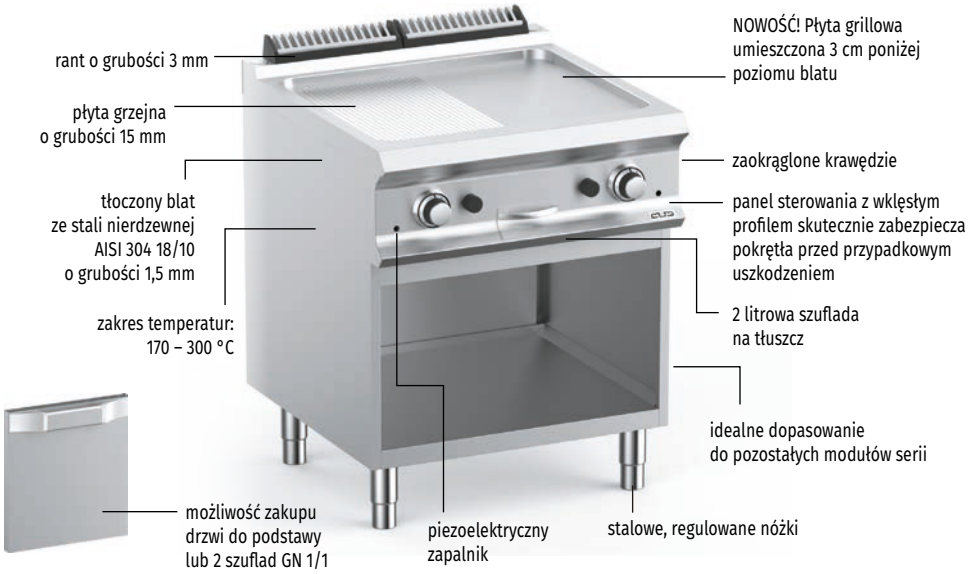

## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



| kod | FTBG74AL | FTBG74ALC | FTBG74AR | FTBG74ARC |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 330x540 mm | 330x540 mm | 330x540 mm | 330x540 mm |
| ilość stref grzewczych | 1x 7 kW | 1x 7 kW | 1x 7 kW | 1x 7 kW |
| moc całkowita | 7 kW | 7 kW | 7 kW | 7 kW |
| waga | 63 kg | 63 kg | 63 kg | 63 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~16 234,-~~ -48% | ~~19 561,-~~ -48% | ~~17 552,-~~ -48% | ~~21 077,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **8 499,-** | **10 199,-** | **9 199,-** | **10 999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%



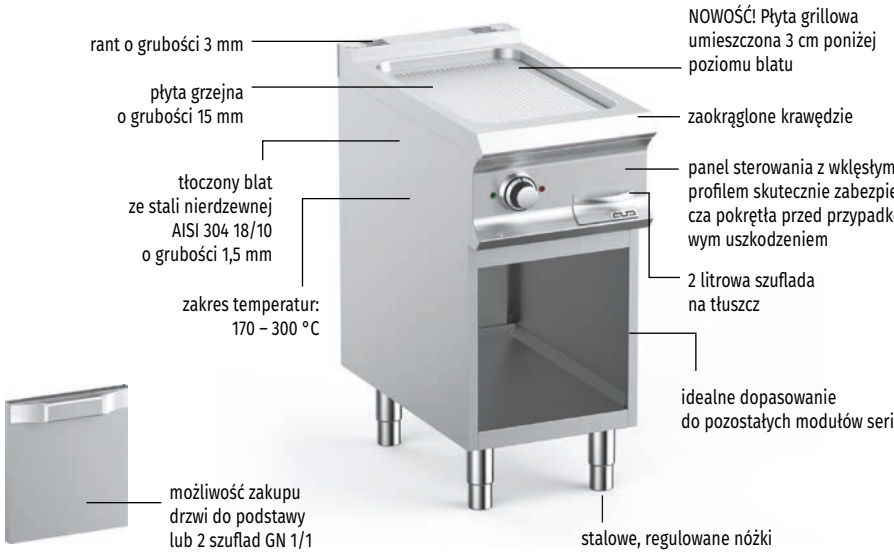

## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE





| kod | FTBG77AL | FTBG77ALC | FTBG77AR | FTBG77ARC | FTBG77ALR | FTBG77ALRC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | ryflowana chromowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary | 700x730 x(H)850 mm | 700x730 x(H)850 mm | 700x730 x(H)850 mm | 700x730 x(H)850 mm | 700x730 x(H)850 mm | 700x730 x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm |
| ilość stref grzewczych | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 14 kW | 14 kW | 14 kW | 14 kW | 14 kW |
| waga | 97 kg | 97 kg | 97 kg | 97 kg | 97 kg | 97 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 769,-~~ -48% | ~~26 871,-~~ -48% | ~~24 033,-~~ -48% | ~~28 869,-~~ -48% | ~~23 711,-~~ -48% | ~~27 533,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **11 399,-** | **13 999,-** | **12 499,-** | **15 099,-** | **12 399,-** | **14 399,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%



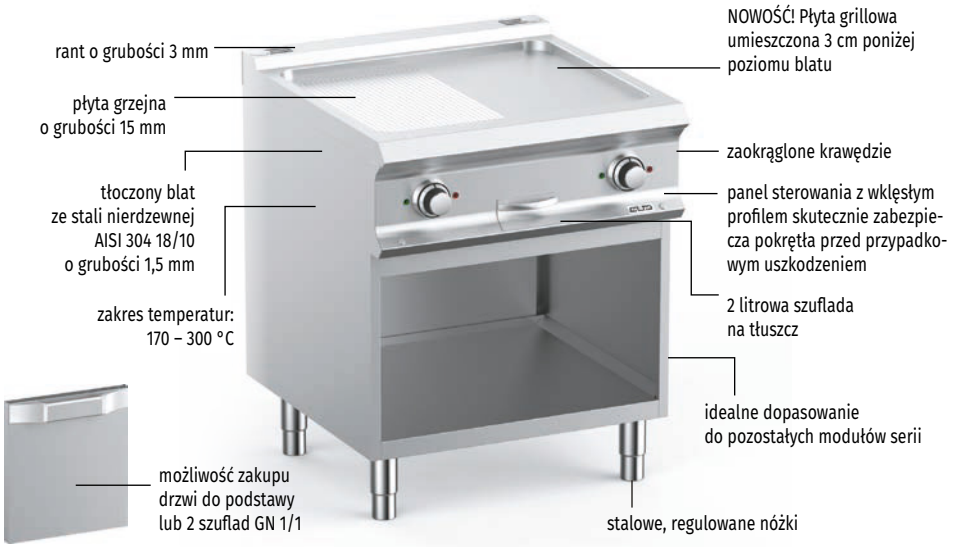

## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod | FTBE74AL | FTBE74ALC | FTBE74AR | FTBE74ARC |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 330x540 mm | 330x540 mm | 330x540 mm | 330x540 mm |
| ilość stref grzewczych | 1x 5 kW | 1x 5 kW | 1x 5 kW | 1x 5 kW |
| moc całkowita | 5 kW | 5 kW | 5 kW | 5 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 63 kg | 63 kg | 63 kg | 63 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~15 140,-~~ -48% | ~~17 415,-~~ -48% | ~~16 061,-~~ -48% | ~~19 302,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **7 899,-** | **9 099,-** | **8 399,-** | **10 099,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE





| kod | FTBE77AL | FTBE77ALC | FTBE77AR | FTBE77ARC | FTBE77ALR | FTBE77ALRC |
|---|---|---|---|---|---|---|
| płyta gładka | gładka | gładka chromowana | ryflowana | ryflowana chromowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary | 700x730 x(H)850 mm | 700x730 x(H)850 mm | 700x730 x(H)850 mm | 700x730 x(H)850 mm | 700x730 x(H)850 mm | 700x730 x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm | 630x540 mm |
| ilość stref grzewczych | 2x 5 kW | 2x 5 kW | 2x 5 kW | 2x 5 kW | 2x 5 kW | 2x 5 kW |
| moc całkowita | 10 kW | 10 kW | 10 kW | 10 kW | 10 kW | 10 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 97 kg | 97 kg | 97 kg | 97 kg | 97 kg | 97 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 299,-~~ -48% | ~~26 568,-~~ -48% | ~~24 472,-~~ -48% | ~~29 395,-~~ -48% | ~~22 901,-~~ -48% | ~~27 744,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **11 099,-** | **13 899,-** | **12 799,-** | **15 299,-** | **11 899,-** | **14 499,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

**Cechy:**
- Ruszt dwustronny wykonany z żeliwa do opiekania mięsa i ryb
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz wykonana ze stali nierdzewnej
- Modele 80 cm posiadają niezależne elementy grzewcze dla większej elastyczności

**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

**Osiągi:**
- Żeliwny, dwustronny grill do mięsa i ryb
- Zestaw do podnoszenia rusztów dostępny jako wyposażenie dodatkowe, pozwala na większe nachylenie i różnicowanie temperatury gotowania

**Higiena:**
- Osłona antybryzgowa z 3 stron zbiera cały tłuszcz wytworzony w trakcie smażenia
- Kamienie, dostępne jako akcesoria są łatwe w czyszczeniu, uwalniają mniej zanieczyszczeń
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Konserwacja:**
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów





| kod | A777141 | A777142 | A777143 |
|---|---|---|---|
| | Zestaw do unoszenia rusztu w grillu lawowym szer. 400 mm | Zestaw do unoszenia rusztu w grillu lawowym szer. 700 mm | Skrobak dwustronny do grilli lawowych |
| cena | **299,-** | **299,-** | **199,-** |

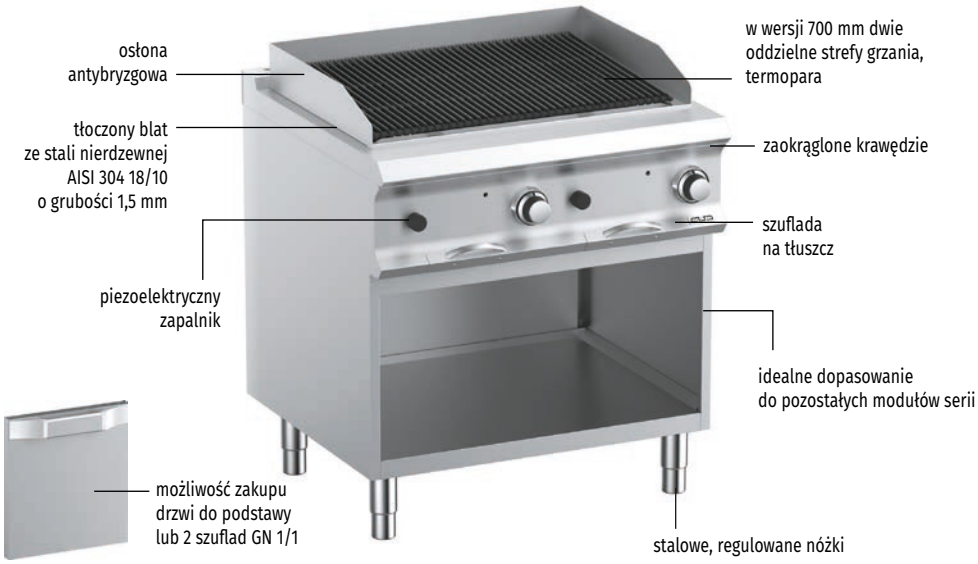
**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## 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** | ~~13 934,-~~ -48% | ~~19 784,-~~ -48% | ~~17 236,-~~ -48% | ~~26 556,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **7 299,-** | **10 299,-** | **8 999,-** | **13 899,-** |

**Kamień lawowy**





| kod | A800100 | 152904 | A777140 |
|---|---|---|---|
| opis | kamień | kamień | brykiet |
| opakowanie | 6 kg | 9 kg | |
| cena | **199,-** | **68,-** | **999,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Grille wodne

Linia grilli wodnych składa się z 2 modeli elektrycznych, dostępnych jako monobloki (urządzenia wolnostojące)

**Cechy:**
- Ruszt dwustronny wykonany z żeliwa do opiekania mięsa i ryb
- Wyjmowana, wykonana ze stali nierdzewnej szuflada po wypełnieniu wodą generuje parę w trakcie gotowania
- Woda zgromadzona poniżej elektrycznych grzałek pozwala na delikatne i jednorodne gotowanie z zachowaniem aromatów i smaków
- Modele o szerokości 80 cm posiadają niezależne elementy grzewcze dla większej elastyczności

**Solidność:**
- Blat roboczy 1.5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Solidny, żeliwny ruszt
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantujące lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

**Osiągi:**
- Żeliwny, dwustronny grill do mięsa i ryb
- Ciepło wytwarzane przez elementy grzejne wytwarza parę, która unosi się w kierunku potraw na ruszcie, zapewniając delikatne i równomierne gotowanie

**Higiena:**
- Łatwiejsze czyszczenie dzięki szufladzie, w której zbiera się tłuszcz
- Tłuszcz kapie do wody, dlatego łatwo go usunąć
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Konserwacja:**
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



| kod | **A777143** |
|---|---|
| | Skrobak dwustronny do grilli lawowych |
| cena | **199,-** |




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE




| kod | WGE74 | WGE78 |
|---|---|---|
| wymiary | 400x730x(H)850 mm | 800x730x(H)850 mm |
| wymiary rusztu | 1x 352x475 mm | 2x 352x475 mm |
| ilość stref grzewczych | 1x 6 kW | 2x 6 kW |
| moc całkowita | 6 kW | 12 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 50 kg | 82 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~19 419,-~~ -48% | ~~30 718,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 10 099,- | 15 999,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 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
- Temropara podłączona do płomienia kontrolnego
- Zapalnik piezoelektryczny

**Wersja elektryczna:**
- Grzałki wykonane ze wzmocnionej stali nierdzewnej, 4 poziomy mocy, temperatura kontrolowana przy pomocy termostatu

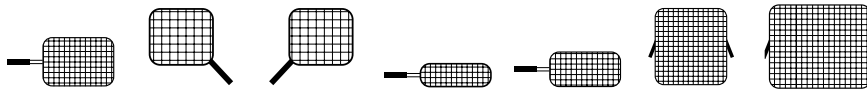
**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

**Osiągi:**
- Wersja gazowa: wysokowydajne stalowe palniki poza zbiornikiem
- Wersja elektryczna: elementy grzewcze wewnątrz zbiornika dla lepszej wydajności

**Higiena:**
- Tłoczone krawędzie dla łatwiejszego czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Konserwacja:**
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów natychmiastowy dostęp do komponentów

**Kosze**



| kod | A770049 | B800003 | B800004 | B800005 | B800006 | B800007 | A770050 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wymiary | 145x295 mm | 165x145 mm | 165x145 mm | 95x295 mm | 165x295 mm | 300x325 mm | 505x300 mm |
| wysokość | 230 mm | 230 mm | 230 mm | 230 mm | 230 mm | 230 mm | 230 mm |
| cena | **299,-** | **299,-** | **299,-** | **299,-** | **399,-** | **599,-** | **799,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW WISZĄCE LUB NA SZAFCE, GAZOWE

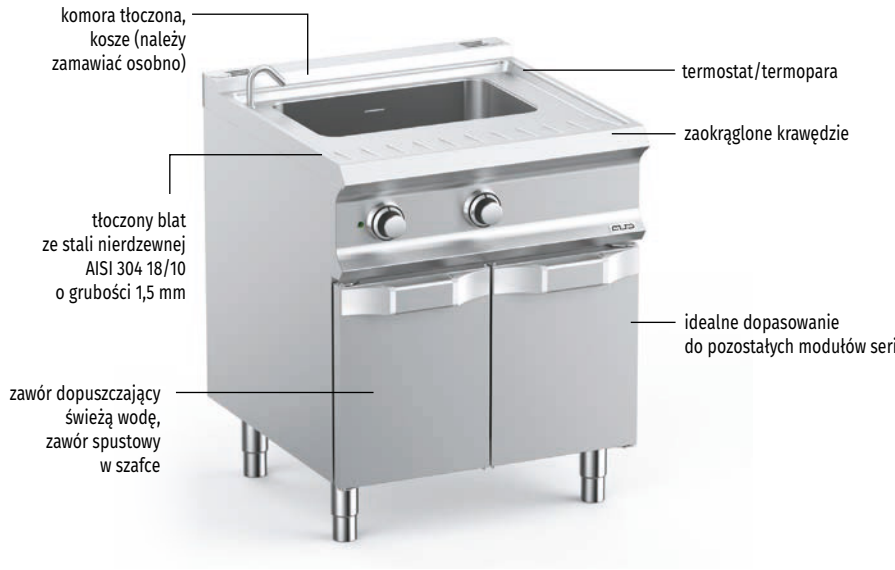




| kod | CPG77T | CPG74A | CPG77A |
|---|---|---|---|
| model | do podwieszenia | na szafce | na szafce |
| typ | gazowe | gazowe | gazowe |
| wymiary | 700x730x(H)580 mm | 400x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 510x310x(H)300 mm | 310x340x(H)300 mm | 510x310x(H)300 mm |
| pojemność zbiornika | 40 l | 26 l | 40 l |
| moc | 13,3 kW | 8,5 kW | 13,3 kW |
| moc całkowita | 13,3 kW | 8,5 kW | 13,3 kW |
| waga | 60 kg | 50 kg | 60 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~25 294,-~~ -48% | ~~20 918,-~~ -48% | ~~25 789,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 13 199,- | 10 899,- | 13 499,- |

| kod | A777109 | A980117 |
|---|---|---|
| | Pokrywa do urządzenia do gotowania makaronu i pierogów o szer. 400 mm | Pokrywa do urządzenia do gotowania makaronu i pierogów o szer. 700 mm |
| cena | 199,- | 199,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, ELEKTRYCZNE



| kod | CPE77T | CPE74A | CPE77A |
|---|---|---|---|
| model | do podwieszenia | na szafce | na szafce |
| typ | elektryczne | elektryczne | elektryczne |
| wymiary | 700x730x(H)580 mm | 400x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 510x310x(H)300 mm | 310x340x(H)300 mm | 510x310x(H)300 mm |
| pojemność zbiornika | 40 l | 26 l | 40 l |
| moc | 9 kW | 5,5 kW | 9 kW |
| moc całkowita | 9 kW | 5,5 kW | 9 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 50 kg | 44 kg | 58 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~24 317,-~~ -48% | ~~21 120,-~~ -48% | ~~24 645,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **12 699,-** | **10 999,-** | **12 899,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

**Cechy:**
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI304 tłoczony i spawany
- Grzałki elektryczne wykonane z wzmocnionej stali nierdzewnej, umieszczone pod dnem zbiornika i kontrolowane przez termostat

**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

**Osiągi:**
- Temperatura kontrolowana za pomocą termostatu 0-90 °C

**Higiena:**
- Tłoczone krawędzie dla lepszego czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Konserwacja:**
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## BEMARY STOŁOWE I NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod | BME74T | BME78T | BME74A | BME78A |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 400x730x(H)250 mm | 800x730x(H)250 mm | 400x730x(H)850 mm | 800x730x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 310x510x(H)160 mm | 630x510x(H)160 mm | 310x510x(H)160 mm | 630x510x(H)160 mm |
| pojemność zbiornika | GN 1/1 | GN 2/1 | GN 1/1 | GN 2/1 |
| moc elektryczna | 1,5 kW | 3 kW | 1,5 kW | 3 kW |
| napięcie | 230 V | 400 V | 230 V | 400 V |
| waga | 20 kg | 30 kg | 34 kg | 50 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~9 883,-~~ -47% | ~~12 969,-~~ -48% | ~~12 084,-~~ -48% | ~~16 358,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **5 199,-** | **6 799,-** | **6 299,-** | **8 499,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

**Cechy:**
- Zbiornik patelni wykonany ze stali nierdzewnej AISI304 18/10
- Zaokrąglone narożniki zbiornika oraz specjalnie wyprofilowana przednia część dla ułatwienia wyładunku i czyszczenia
- Idealnie wyważona pokrywa ze stali nierdzewnej i z mocnymi zawiasami ze stali AISI304
- Łatwe, manualne przechylanie patelni dzięki ergonomicznemu uchwytowi z przodu urządzenia
- Kran do nalewania wody umieszczony z przodu urządzenia

**Wersja gazowa:**
- Palnik ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75–300 °C)
- Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień zapewniają równomierne rozprowadzenie ciepła

**Ogrzewanie elektryczne:**
- Wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75–300°C)

**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Nowa konstrukcja patelni w całości ze stali nierdzewnej dla jeszcze większej niezawodności i trwałości urządzenia
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

**Osiągi:**
- Temperatura kontrolowana przy pomocy termostatu – od 90 do 320°C (wersja gazowa), od 50 do 300°C (wersja elektryczna)

**Higiena:**
- Łatwe czyszczenie dzięki całkowitemu przechyłowi
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

**Konserwacja:**
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

| kod | **B700006** | **B700007** | **A777112** |
|---|---|---|---|
| opis | wkład do kotła 50 l, 1-częściowy | wkład do kotła 50 l, 2-częściowy | pokrywa kotła podwójnie izolowana |
| wymiary | 300x600x(H)40 mm | 300x600x(H)40 mm | |
| cena | **4 499,-** | **5 999,-** | **2 099,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





| kod | BRG78A | BRE78A |
|---|---|---|
| typ | gazowy | elektryczny |
| wymiary | 800x730x(H)850 mm | 800x730x(H)850 mm |
| wymiary wanny | 710x480x(H)150 mm | 710x480x(H)150 mm |
| pojemność wanny | 50 l | 50 l |
| moc palników | 13,3 kW | 9 kW |
| moc całkowita | 13,3 kW | 9 kW |
| napięcie | – | 400 V |
| waga | 113 kg | 118 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~39 168,-~~ -48% | ~~38 764,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **20 399,-** | **20 199,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l,
z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

**Cechy:**
- Ściany zbiornika i płaszcza kotła wykonane ze stali AISI304, dno ze stali AISI316 dla lepszej odporności na korozję
- Pokrywa ze stali AISI304 maksymalnie ogranicza starty ciepła (opcjonalnie można zamówić podwójnie izolowaną pokrywę dla jeszcze lepszej izolacji termicznej)
- Obrotowy kran z ciepłą i zimną wodą umieszczony na blacie roboczym
- Grzanie pośrednie wytwarzane przez parę pod niskim ciśnieniem w płaszczu wodnym równomiernie ogrzewa powierzchnię w zbiorniku. Poziom wody w płaszczu widoczny na wizjerze na przednim panelu

**Wersja gazowa:**
- Za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu
- Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary
- Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego
- Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

**Ogrzewanie elektryczne:**
- Z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

**Solidność:**
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dno zbiornika głównego ze stali kwasooodpornej AISI 316
- Ścianki zbiornika głównego dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

**Osiągi:**
- Termostatyczna kontrola temperatury pozwala na delikatne gotowanie

**Higiena:**
- Tłoczony, wodoszczelny blat bez dodatkowych połączeń z zaokrąglonymi narożnikami dla lepszego czyszczenia
- Budowa zbiornika pozwala na idealne i szybkie czyszczenie
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub

**Konserwacja:**
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów. Dzięki temu nie ma potrzeby opróżniania zbiornika przed przeglądem technicznym
- Zawór spustowy dla usprawnienia zwykłego czyszczenia
- Nowy komin bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów

**Chemia**



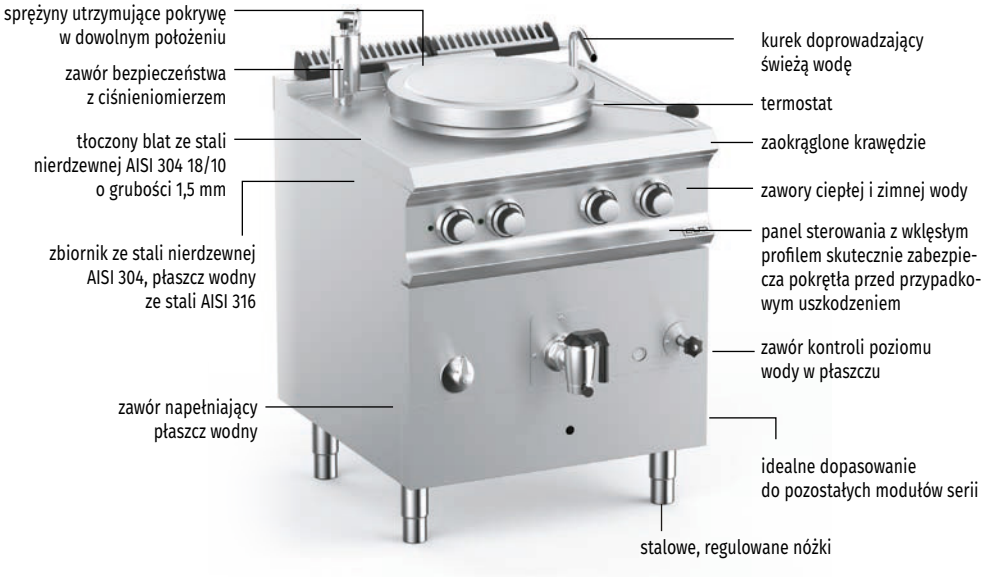
**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KOTŁY WARZELNE WOLNOSTOJĄCE



| kod | PEG7750I | PEE7750I |
|---|---|---|
| typ | gazowy | elektryczny |
| wymiary | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | Ø400x420 mm | Ø400x420 mm |
| pojemność zbiornika | 50 l | 50 l |
| rodzaj ogrzewania | bezpośrednie | bezpośrednie |
| moc | 12,5 kW | 9 kW |
| napięcie | – | 400 V |
| waga | 91 kg | 93 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~48 672,-~~ -48% | ~~51 578,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **25 399,-** | **26 899,-** |

**Akcesoria do kotłów warzelnych**

| kod | B700006 | B700007 | A777112 |
|---|---|---|---|
| opis | wkład do kotła 50 l, 1-częściowy | wkład do kotła 50 l, 2-częściowy | pokrywa kotła podwójnie izolowana |
| wymiary | 300x600x(H)40 mm | 300x600x(H)40 mm | |
| cena | **4 499,-** | **5 999,-** | **2 099,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 7 modeli w wersji stołowej i 4 na podstawie z trzech stron zamkniętej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.
Ofertę dodatkowo wzbogacają 4 podstawy pod urządzenia stołowe, które można wyposażyć w opcjonalne drzwi skrzydłowe lub parę szuflad.

## BLATY NEUTRALNE STOŁOWE






| kod | N71T | N705T | N72T | N74T |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 100x730x(H)250 mm | 150x730x(H)250 mm | 200x730x(H)250 mm | 400x730x(H)250 mm |
| waga | 5 kg | 7 kg | 10 kg | 18 kg |
| cena | **1 099,-** | **1 199,-** | **1 599,-** | **1 799,-** |



| kod | N74TC | N77T | N77TC |
|---|---|---|---|
| model | z szufladą | | z szufladą |
| wymiary | 400x730x(H)250 mm | 700x730x(H)250 mm | 700x730x(H)250 mm |
| szuflada | TAK | NIE | TAK |
| waga | 21 kg | 25 kg | 28 kg |
| cena | **2 299,-** | **2 199,-** | **2 799,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

## PODSTAWY



| kod | NSA72 | NSA74 | NSA77 | NSA78 |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 200x640x(H)600 mm | 400x595x(H)600 mm | 700x595x(H)600 mm | 800x595x(H)600 mm |
| waga | 30 kg | 34 kg | 45 kg | 48 kg |
| cena | **1 699,-** | **1 399,-** | **1 699,-** | **1 999,-** |

## PODSTAWY Z BLATEM NEUTRALNYM



| kod | N72AW | N74A | N74AC | N77A | N77AC |
|---|---|---|---|---|---|
| model | blat neutralny na podstawie z kolumną wodną | blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej | blat neutralny z szufladą na podstawie z 3 stron zamkniętej | blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej | blat neutralny z szufladą na podstawie z 3 stron zamkniętej |
| wymiary | 200x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm | 400x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm | 700x730x(H)850 mm |
| waga | 34 kg | 30 kg | 34 kg | 45 kg | 48 kg |
| cena | **4 599,-** | **3 899,-** | **4 599,-** | **4 799,-** | **5 299,-** |

## KOLUMNY WODNE



| kod | A777125 | A777126 |
|---|---|---|
| opis | kolumna wodna do modeli na podstawach do modeli N74A I N77A | kolumna wodna do modeli nastawnych do modeli N74, N77 |
| cena | **1 399,-** | **1 399,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

## SZUFLADY



| kod | A777123 | A777124 | A777135 | A777134 |
|---|---|---|---|---|
| opis | zestaw dwóch szuflad GN 1/1 do podstawy NSA74 | zestaw dwóch szuflad GN 2/1 do podstawy NSA77 | zestaw dwóch szuflad GN 1/1 do podstaw o szer. 400 mm | zestaw dwóch szuflad GN 2/1 do podstaw o szer. 700 mm |
| wymiary | 400x580x215/440 mm | 700x580x215/440 mm | 400x580x215/440 mm | 700x580x215/440 mm |
| waga | 15 kg | 19,7 kg | 15 kg | 19,7 kg |
| cena | **1 699,-** | **1 999,-** | **1 599,-** | **1 999,-** |

## DRZWI



| kod | A777118 | A777119 |
|---|---|---|
| opis | drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw o szer. 400 mm | drzwi z uchwytem 1 szt. o szer. 350 mm do podstaw o szer. 700 mm |
| wymiary | 400x580x215/440 mm | 700x580x215/440 mm |
| waga | 5 kg | 4,5 kg |
| cena | **599,-** | **1 099,-** |

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Akcesoria

| kod | | wymiary | cena |
|---|---|---|---|
| **A777115** | Prowadnice boczne do podstawy | | **99,-** |
| **A770011** | Półka GN 1/1 do podstawy | | **199,-** |
| **A777116** | Zestaw grzałek do podstaw 0,8 kW | | **1 699,-** |
| **A777117** | Zestaw grzałek do podstaw 1,6 kW | | **2 399,-** |
| **A777131** | Zestaw dwóch kółek stałych | | **399,-** |
| **A777132** | Kółko obrotowe z hamulcem ze stali nierdzewnej (1 szt.) | Ø10 mm | **599,-** |
| **A770107** | Zestaw – nóżka pojedyncza do zakotwienia | | **149,-** |
| **A980118** | Zestaw 4 nózek do montażu na cokole murowanym | wys. 100 mm | **599,-** |
| **A777136** | Zestaw 4 nóżek regulowanych | 200-250 mm | **599,-** |
| **A777040** | Belka wspornikowa | 180 cm | **5 399,-** |
| **A777044** | Belka wspornikowa | 360 cm | **6 499,-** |
| **A777045** | Belka wspornikowa poprzeczna, podtrzymująca urządzenie | | **699,-** |
| **A990016** | Stopa ze stali nierdzewnej do montażu wspornikowego | | **2 199,-** |
| **A777148** | Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego, | dł. 180 cm | **5 699,-** |
| **A777144** | Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego | dł. 360 cm | **6 299,-** |
| **A777153** | Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego | dł. 360 cm | **5 099,-** |
| **A777149** | Element do montażu wspornikowego, do montażu przyściennego | dł. 360 cm | **5 999,-** |
| **A990061** | Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta | | **1 299,-** |
| **A990065** | Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta | | **1 499,-** |
| **A777137** | Panel skrajny, prawy | | **499,-** |
| **A777138** | Panel skrajny, lewy | | **499,-** |
| **A777086** | Poręcz do naczyń | 400 mm | **699,-** |
| **A777087** | Poręcz do naczyń | 700 mm | **799,-** |
| **A777088** | Poręcz do naczyń | 800 mm | **799,-** |
| **A777089** | Poręcz do naczyń | 1100 mm | **799,-** |
| **A777090** | Poręcz do naczyń | 1200 mm | **899,-** |
| **A777091** | Poręcz do naczyń | 1400 mm | **999,-** |
| **A777092** | Poręcz do naczyń | 1500 mm | **999,-** |
| **A777029** | Cokół zewnętrzny | 400 mm | **149,-** |
| **A777030** | Cokół zewnętrzny | 700 mm | **199,-** |
| **A777031** | Cokół zewnętrzny | 800 mm | **199,-** |
| **A777032** | Cokół zewnętrzny | 1100 mm | **199,-** |

| kod | | wymiary | cena |
|---|---|---|---|
| **A777033** | Cokół zewnętrzny | 1200 mm | **199,-** |
| **A777034** | Cokół zewnętrzny | 1400 mm | **299,-** |
| **A777035** | Cokół zewnętrzny | 1500 mm | **299,-** |
| **A777036** | Cokół prawy dolny | | **199,-** |
| **A777037** | Cokół lewy dolny | | **199,-** |
| **A777073** | Cokół boczny lewy/prawy do zestaw top + podstawa | | **199,-** |
| **A777129** | Zamknięcie wyspy – prawe | | **1 899,-** |
| **A777139** | Zamknięcie wyspy – lewe | | **1 899,-** |
| **A777128** | Zamknięcie wyspy dwustronnej lewe/prawe | | **2 699,-** |
| **RAL3003-5005-9005** | Dodatkowa opłata za drzwi w innym kolorze | | **699,-** |

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700
# Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe

Linia obejmuje 4 modele o różnym wyposażeniu i wymiarach.

- Chłodzenie statyczne
- Elektroniczny termostat
- Zakres temp.: -2°C do +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm





| kod | BR772C | BR772P | BR773C | BR773P |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 1200x700x(H)600 mm | 1200x700x(H)600 mm | 1600x700x(H)600 mm | 1600x700x(H)600 mm |
| typ | 2 szuflady | 2 drzwi | 3 szuflady | 3 drzwi |
| waga | 30 kg | 34 kg | 45 kg | 48 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~43 038,-~~ -48% | ~~38 418,-~~ -48% | ~~47 961,-~~ -48% | ~~42 505,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **22 399,-** | **19 999,-** | **24 999,-** | **22 199,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Domina Pro 900

**Domina 980** została zaprojektowana aby udostępnić szefom kuchni urządzenia wysokiej jakości z gwarancją długotrwałego, bezawaryjnego użytkowania.
Charakteryzuje się wysoką wytrzymałością, wydajnością i optymalnym stosunkiem ceny do wydajności. Urządzenia **Domina 980** są proste w obsłudze i czyszczeniu oraz łatwe w montażu i konserwacji.

Wysoka jakość użytych do produkcji materiałów, niezawodna technologia i dbałość o szczegóły sprawiają, że **Domina 980** to udana inwestycja na wiele lat.
**Domina 980** dzięki swojej modularności w rozmiarze 400/800 mm to najbardziej wszechstronna linia kuchenna dostępna obecnie na rynku.



**kuchnie gazowe**
308



**kuchnie elektryczne**
314



**płyty grzewcze**
318



**grille z lawą wulkaniczną**
336



**bemary**
338



**patelnie przechylne**
340



**kuchnie indukcyjne**
322



**frytownice**
324



**płyty grillowe**
329



**kotły warzelne**
342



**blaty neutralne**
346

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900
# Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Monoblok: na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym MAXI z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW oraz 11 kW z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Zakres regulacji mocy już od 1,5 kW do 7 kW dla palników 7 kW, oraz od 2 kW do 11 kW dla palników 11 kW
- Bardzo łatwa i szybka zamiana palników między sobą miejscami (tylko wykwalifikowany serwis)
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem

**Prosta obsługa:**
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ø już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ø 400 mm)

**Konserwacja:**
- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

**Akcesoria do kuchni gazowych**

| kod | S | S2 | S3 |
|---|---|---|---|
| nazwa | opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 2-palnikowej | opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 4-palnikowej | opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 6-palnikowej |
| cena | **599,-** | **1 099,-** | **1 499,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

palniki
FLEX
BURNERS

# Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych





**Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem** (jeden nad drugim)

- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, STOŁOWE






| kod | FB94TXL | FB94TXXL | FB98TXL | FB98TXXL | FB912TXXL |
|---|---|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 11 / 7 | 11 / 11 | 11 11 / 7 7 | 11 11 / 11 7 | 11 7 11 / 7 11 7 |
| wymiary | 400x900x(H)250 mm | 400x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm | 1200x900x(H)250 mm |
| moc | 1x 7 kW + 1x 11 kW | 2x 11 kW | 2x 7 kW + 2x 11 kW | 1x 7 kW + 3x 11 kW | 3x 7 kW + 3x 11 kW |
| moc całkowita | 18 kW | 22 kW | 36 kW | 40 kW | 54 kW |
| waga | 43 kg | 43 kg | 71 kg | 71 kg | 99 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~10 969,-~~ -48% | ~~11 981,-~~ -48% | ~~17 100,-~~ -39% | ~~17 431,-~~ -39% | ~~23 734,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **5 699,-** | **6 199,-** | **10 399,-** | **10 599,-** | **14 399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ






| kod | FB94AXL | FB94AXXL | FB98AXL | FB98AXXL | FB912AXXL |
|---|---|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 11 / 7 | 11 / 11 | 11 11 / 7 7 | 11 11 / 11 7 | 11 7 11 / 7 11 7 |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 1200x900x(H)850 mm |
| moc | 1x 7 kW + 1x 11 kW | 2x 11 kW | 2x 7 kW + 2x 11 kW | 1x 7 kW + 3x 11 kW | 3x 7 kW + 3x 11 kW |
| moc całkowita | 18 kW | 22 kW | 36 kW | 40 kW | 54 kW |
| waga | 51 kg | 51 kg | 80 kg | 80 kg | 113 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~15 566,-~~ -40% | ~~16 578,-~~ -40% | ~~22 295,-~~ -39% | ~~24 848,-~~ -39% | ~~31 170,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **9 399,-** | **9 999,-** | **13 499,-** | **15 099,-** | **18 899,-** |




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1










| kod | FB98FGXL | FB98FGXXL | FB98FEXL | FB912AFGXXL | FB912AFEXXL |
|---|---|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 11 11 / 7 7 | 11 11 / 11 7 | 11 11 / 7 7 | 11 7 11 / 7 11 7 | 11 7 11 / 7 11 7 |
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 1200x900x(H)850 mm | 1200x900x(H)850 mm |
| wym. piekarnika | 540x695x(H)290 mm | 540x695x(H)290 mm | 540x695x(H)290 mm | 540x695x(H)290 mm | 540x695x(H)290 mm |
| moc palników | 2x 7 kW + 2x 11 kW | 1x 7 kW + 3x 11 kW | 2x 7 kW + 2x 11 kW | 3x 7 kW + 3x 11 kW | 3x 7 kW + 3x 11 kW |
| typ piekarnika | gazowy | gazowy | elektryczny | gazowy | elektryczny |
| moc piekarnika | 7 kW | 7 kW | 6 kW / 400 V | 7 kW | 6 kW / 400 V |
| moc gazowa całkowita | 43 kW | 47 kW | 36 kW | 61 kW | 54 kW |
| waga | 112 kg | 112 kg | 112 kg | 153 kg | 153 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~28 394,-~~ -39% | ~~33 322,-~~ -39% | ~~33 436,-~~ -39% | ~~40 235,-~~ -39% | ~~44 412,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **17 199,-** | **20 199,-** | **20 299,-** | **24 399,-** | **26 899,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%



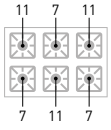
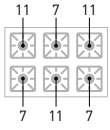

## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM MAXI










| kod | FB912FGMXXL | FB912FGMGXXL |
|---|---|---|
| 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 | 182 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~50 205,-~~ -39% | ~~52 694,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | 30 399,- | 31 899,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900
# Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

**Prosta obsługa:**
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE



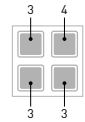
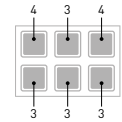


| kod | PQ94T | PQ98T | PQ912T |
|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) | 3 / 3 | 3 4 / 3 3 | 4 3 4 / 3 3 3 |
| wymiary | 400x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm | 1200x900x(H)250 mm |
| moc | 2x 3 kW | 3x 3 kW + 1x 4 kW | 4x 3 kW + 2x 4 kW |
| moc całkowita | 6 kW | 13 kW | 20 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 68 kg | 92 kg | 115 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~15 177,-~~ -39% | ~~26 446,-~~ -40% | ~~34 990,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **9 199,-** | **15 999,-** | **21 199,-** |




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod | PQ94A | PQ98A | PQ912A |
|---|---|---|---|
| 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** | ~~18 876,-~~ -40% | ~~28 674,-~~ -39% | ~~40 764,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **11 399,-** | **17 399,-** | **24 699,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

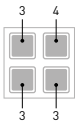
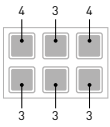



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM







| kod | PQ98FE | PQ912AFE |
|---|---|---|
| moce płyt (kW) |  |  |
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 1200x900x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | 540x695x(H)320 mm | 540x695x(H)320 mm |
| moc | 3x 3 kW + 1x 4 kW | 4x 3 kW + 2x 4 kW |
| typ piekarnika | elektryczny statyczny | elektryczny statyczny |
| moc piekarnika | 6 kW | 6 kW |
| moc całkowita | 19 kW | 26 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 142 kg | 187 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~39 121,-~~ -39% | ~~51 421,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **23 699,-** | **31 199,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900
# Płyty grzewcze

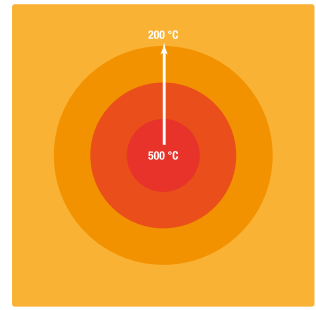
Linia płyt grzewczych obejmuje 5 modeli, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 2 na podstawie z trzech stron zamkniętej i 2 modele stołowe

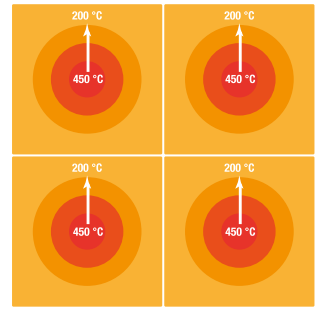
**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm

**Wersja gazowa:**
- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Tempertura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Gazowy piekarnik statyczny GN 2/1

**Wersja elektryczna:**
- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15 mm
- 4 strefy grzewcze, każda o mocy 2,25 kW
- Niezależne sterowanie każdą strefą grzewczą
- Temperatura 450°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Piekarnik elektryczny GN 2/1 statyczny

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie






do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRZEWCZE, GAZOWE








| kod | TPG98T | TPG98A | TPG98FG |
|---|---|---|---|
| wymiary | 800x900x(H)250 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | – | 540x695x(H)320 mm |
| moc płyty | 1x 12 kW | 1x 12 kW | 1x 12 kW |
| typ piekarnika | – | – | gazowy statyczny |
| moc piekarnika | – | – | 1x 7 kW |
| moc całkowita | 12 kW | 12 kW | 19 kW |
| waga | 85 kg | 100 kg | 125 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~17 240,-~~ -40% | ~~23 893,-~~ -39% | ~~32 347,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **10 399,-** | **14 499,-** | **19 599,-** |




## PŁYTY GRZEWCZE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod | TPE98T | TPE98A |
|---|---|---|
| wymiary | 800x900x(H)250 mm | 800x900x(H)850 mm |
| moc płyty | 4x 3,5 kW | 4x 3,5 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 14 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 121 kg | 143 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~26 701,-~~ -39% | ~~30 673,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | 16 199,- | 18 599,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%

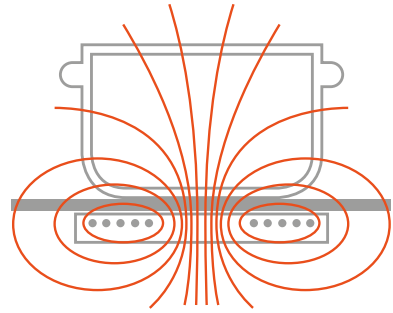


# Ciągi kuchenne Domina Pro 900
# Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele stołowe.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowanie wyłącznie z naczyniami kuchennymi o idealnie płaskim, ferromagnetycznym dnie
- Oszczędność energii nawet do 50%

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości



Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co pozwala na bardziej komfortowe środowisko pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni.

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l



do cen należy doliczyć VAT 23%



blat ze stali nierdzewnej
AISI 304 18/10
o grubości 2 mm

idealne dopasowanie
do pozostałych modułów serii

## KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE





| kod | IN94T | IN98T |
|---|---|---|
| wymiary | 400x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm |
| moc płyt | 2x 5 kW | 4x 5 kW |
| moc całkowita | 10 kW | 20 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 58 kg | 83 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~66 236,-~~ -39% | ~~109 559,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | 40 199,- | 66 399,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900 Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

**Modele gazowe:**
- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

**Modele elektryczne:**
- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

**Modele monoblok z szafką:**
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## FRYTOWNICE DO PODWIESZENIA, GAZOWE





| kod | FRG94T | FRG98T |
|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa |
| wymiary | 400x900x(H)900 mm | 800x900x(H)900 mm |
| wymiary zbiornika | 1x 300x400x(H)315 mm | 2x 300x400x(H)315 mm |
| pojemność zbiornika | 18 l | 18 l + 18 l |
| moc palników/ grzałek | 18 kW | 18 kW + 18 kW |
| moc całkowita | 18 kW | 36 kW |
| waga | 60 kg | 101 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 989,-~~ -40% | ~~36 320,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | 13 299,- | 21 999,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, GAZOWE





| kod | FRG94A | FRG98A |
|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa |
| wymiary | 400x900x(H)1180 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 1x 300x400x(H)315 mm | 2x 300x400x(H)315 mm |
| poj. zbiornika | 18 l | 18 l + 18 l |
| moc palników/ grzałek | 18 kW | 18 kW + 18 kW |
| moc całkowita | 18 kW | 36 kW |
| waga | 69 kg | 114 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~22 295,-~~ -39% | ~~38 561,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **13 499,-** | **23 399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## FRYTOWNICE DO PODWIESZENIA, ELEKTRYCZNE





| kod | FRBE94T | FRBE98T |
|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna |
| wymiary | 400x900x(H)700 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 300x400x(H)200 mm | 300x400x(H)200 mm |
| poj. zbiornika | 18 l | 18 l + 18 l |
| ilość koszy | 1 szt. | 2 szt. |
| moc | 16 kW | 16 kW + 16 kW |
| moc całkowita | 16 kW | 32 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 50 kg | 85 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 340,-~~ -40% | ~~35 289,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **12 899,-** | **21 399,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod | FRE94A2V | FRBE94A | FRBE98A |
|---|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna | elektryczna |
| wymiary | 400x900x(H)890 mm | 400x900x(H)870 mm | 800x900x(H)870 mm |
| wymiary zbiornika | 140x340x(H)200 mm | 300x400x(H)200 mm | 300x400x(H)200 mm |
| poj. zbiornika | 7 l + 7 l | 18 l | 18 l + 18 l |
| ilość koszy | 2 szt. | 1 szt. | 2 szt. |
| moc | 5,25 + 5,25 kW | 16 kW | 16+16 kW |
| moc całkowita | 10,5 kW | 16 kW | 32 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 56 kg | 56 kg | 91 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~29 120,-~~ -39% | ~~21 862,-~~ -40% | ~~37 721,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **17 699,-** | **13 199,-** | **22 899,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900
# Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem

**Prosta obsługa i konserwacja:**
- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia mycie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- Zakres temperatur: 170 – 300° C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

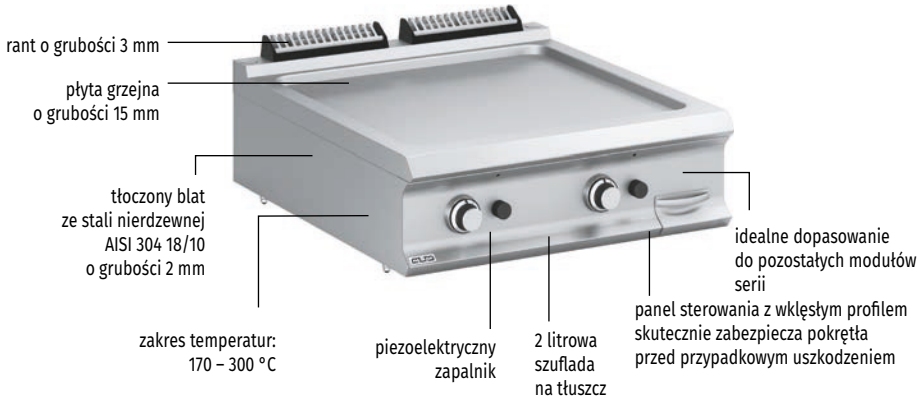
**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE






| kod | FTBG94TL | FTBG94TLC | FTBG94TR | FTBG98TL |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x900x(H)250 mm | 400x900x(H)250 mm | 400x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 330x690x(H)15 mm | 330x690x(H)15 mm | 330x690x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 1x 9,2 kW | 1x 9,2 kW | 1x 9,2 kW | 2x 9,2 kW |
| moc całkowita | 9,2 kW | 9,2 kW | 9,2 kW | 18,4 kW |
| waga | 62 kg | 62 kg | 62 kg | 100 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~15 968,-~~ -39% | ~~19 621,-~~ -39% | ~~17 011,-~~ -39% | ~~23 218,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **9 699,-** | **11 899,-** | **10 299,-** | **14 099,-** |






| kod | FTBG98TLC | FTBG98TR | FTBG98TLR | FTBG98TLRC |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka chromowana | ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary | 800x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 2x 9,2 kW | 2x 9,2 kW | 2x 9,2 kW | 2x 9,2 kW |
| moc całkowita | 18,4 kW | 18,4 kW | 18,4 kW | 18,4 kW |
| waga | 100 kg | 100 kg | 100 kg | 100 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~29 699,-~~ -39% | ~~25 351,-~~ -39% | ~~24 294,-~~ -39% | ~~32 303,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **17 999,-** | **15 399,-** | **14 699,-** | **19 599,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE





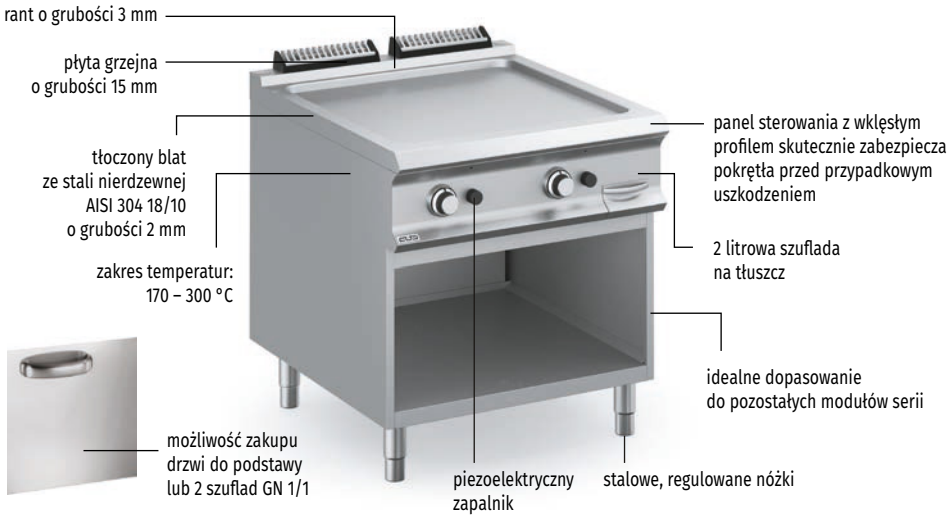

| kod | FTBE94TL | FTBE94TLC | FTBE94TR | FTBE98TL |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x900x(H)250 mm | 400x900x(H)250 mm | 400x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 330x690x(H)15 mm | 330x690x(H)15 mm | 330x690x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 1x 7 kW | 1x 7 kW | 1x 7 kW | 2x 7 kW |
| moc całkowita | 7 kW | 7 kW | 7 kW | 14 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 62 kg | 62 kg | 62 kg | 100 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~15 197,-~~ -39% | ~~21 162,-~~ -40% | ~~16 081,-~~ -40% | ~~21 908,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **9 199,-** | **12 799,-** | **9 699,-** | **13 299,-** |






| kod | FTBE98TLC | FTBE98TR | FTBE98TLR | FTBE98TLRC |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka chromowana | ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary | 800x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 14 kW | 14 kW | 14 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 100 kg | 100 kg | 100 kg | 100 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~27 789,-~~ -40% | ~~23 957,-~~ -39% | ~~23 091,-~~ -39% | ~~29 495,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **16 799,-** | **14 499,-** | **13 999,-** | **17 899,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%



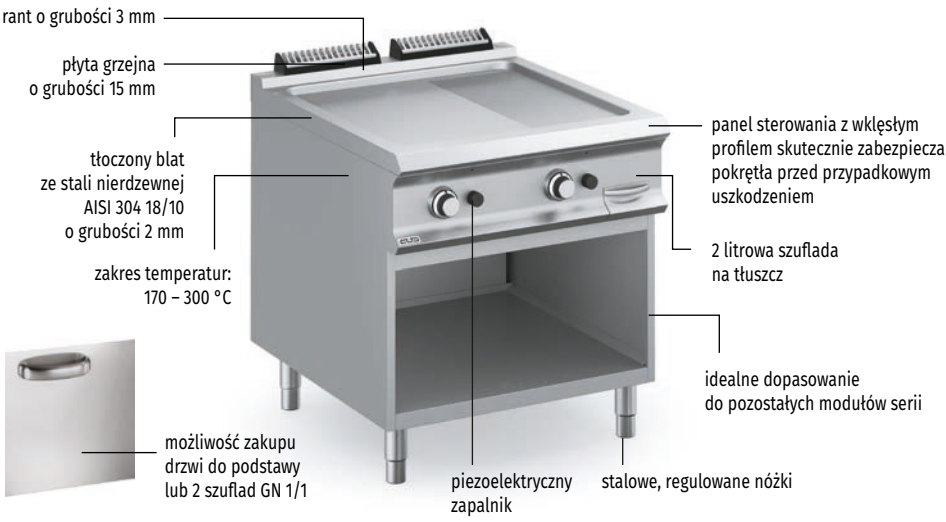

## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



| kod | FTBG94AL | FTBG94ALC | FTBG94AR | FTBG98AL |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 330x690x(H)15 mm | 330x690x(H)15 mm | 330x690x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 1x 9,2 kW | 1x 9,2 kW | 1x 9,2 kW | 2x 9,2 kW |
| moc całkowita | 9,2 kW | 9,2 kW | 9,2 kW | 18,4 kW |
| waga | 82 kg | 82 kg | 82 kg | 135 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~19 220,-~~ -48% | ~~22 887,-~~ -39% | ~~20 290,-~~ -39% | ~~27 312,-~~ -40% |
| **CENA GRAFEN** | **9 999,-** | **13 899,-** | **12 299,-** | **16 499,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

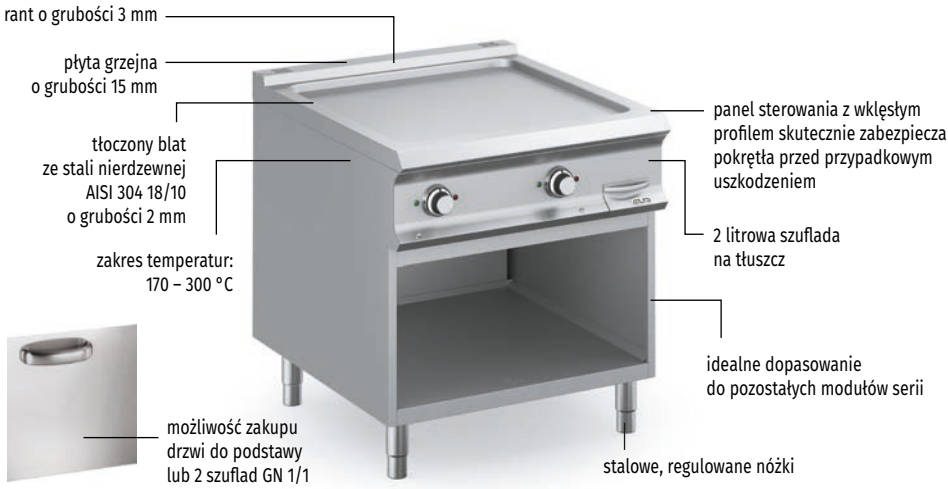



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



| kod | FTBG98ALC | FTBG98AR | FTBG98ALR | FTBG98ALRC |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka chromowana | ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 2x 9,2 kW | 2x 9,2 kW | 2x 9,2 kW | 2x 9,2 kW |
| moc całkowita | 18,4 kW | 18,4 kW | 18,4 kW | 18,4 kW |
| waga | 135 kg | 135 kg | 135 kg | 135 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~33 780,-~~ -39% | ~~29 451,-~~ -40% | ~~28 375,-~~ -39% | ~~36 403,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **20 499,-** | **17 799,-** | **17 199,-** | **22 099,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%



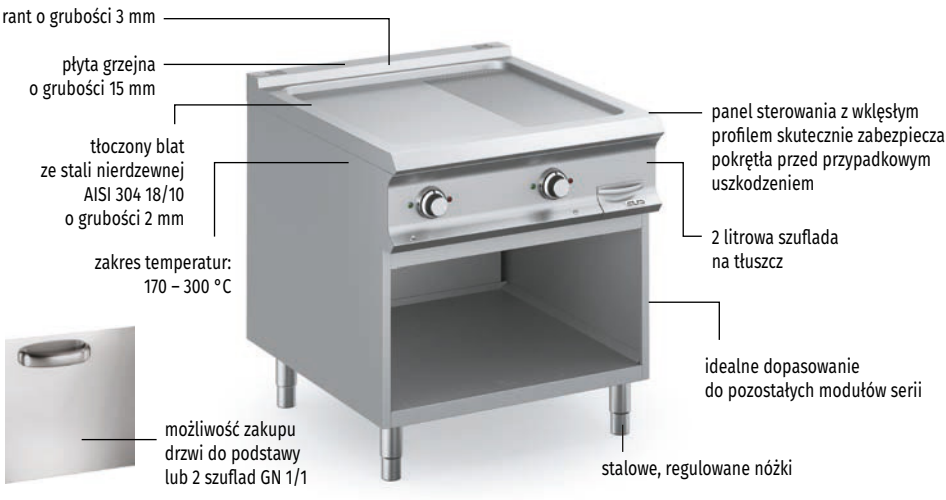

## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod | FTBE94AL | FTBE94ALC | FTBE94AR | FTBE98AL |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 330x690x(H)15 mm | 330x690x(H)15 mm | 330x690x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 1x 7 kW | 1x 7 kW | 1x 7 kW | 2x 7 kW |
| moc całkowita | 7 kW | 7 kW | 7 kW | 14 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 82 kg | 82 kg | 82 kg | 135 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~18 832,-~~ -39% | ~~24 600,-~~ -39% | ~~19 678,-~~ -40% | ~~26 414,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **11 399,-** | **14 899,-** | **11 899,-** | **15 999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod | FTBE98ALC | FTBE98AR | FTBE98ALR | FTBE98ALRC |
|---|---|---|---|---|
| płyta gładka | gładka chromowana | ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm | 700x700x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW | 2x 7 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 14 kW | 14 kW | 14 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 135 kg | 135 kg | 135 kg | 135 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~32 137,-~~ -39% | ~~28 419,-~~ -39% | ~~27 573,-~~ -39% | ~~33 793,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **19 499,-** | **17 199,-** | **16 699,-** | **20 499,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900
# Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

**Prosta obsługa:**
- Ruszt w kształcie „V" wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs na wyposażeniu standardowym (ruszt w kształcie „O" wykonany z żeliwa idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elestyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

**Chemia**



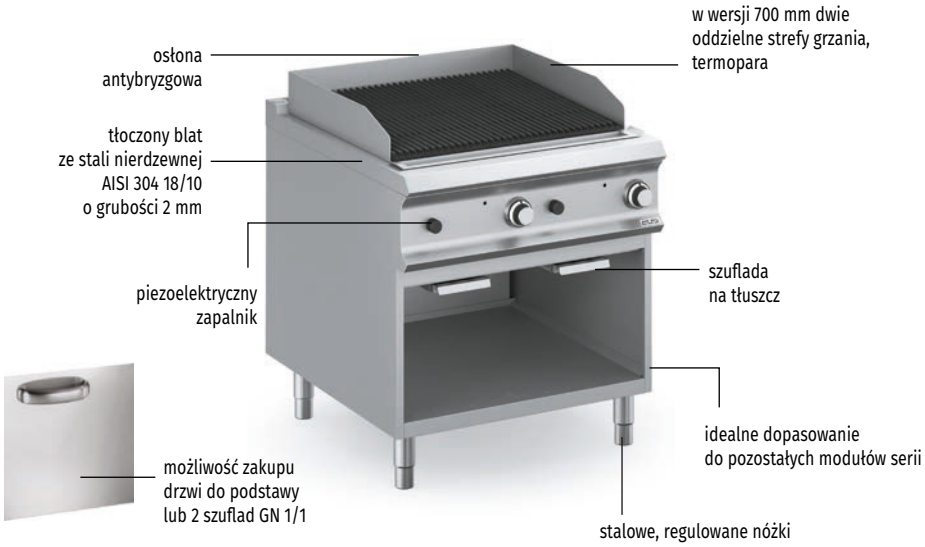
**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l



do cen należy doliczyć VAT 23%




## GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



| kod | PLG94T | PLG98T | PLG94A | PLG98A |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 400x900x(H)345 mm | 800x900x(H)345 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| ruszt w kształcie V | 640x370x(h)30 mm | 2x 640x370x(H)30 mm | 640x370x(H)30 mm | 2x 640x370x(H)30 mm |
| moc palników | 1x 10 kW | 2x 10 kW | 1x 10 kW | 2x 10 kW |
| moc całkowita | 10 kW | 20 kW | 10 kW | 20 kW |
| waga | 50 kg | 75 kg | 62 kg | 93 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 022,-~~ -40% | ~~32 558,-~~ -39% | ~~21 556,-~~ -39% | ~~35 206,-~~ -40% |
| **CENA GRAFEN** | 12 699,- | 19 699,- | 13 099,- | 21 299,- |

**Kamień lawowy**




| kod | A800100 | 152904 | A777140 |
|---|---|---|---|
| opis | kamień | kamień | brykiet |
| opakowanie | 6 kg | 9 kg | |
| cena | **199,-** | **68,-** | **999,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów
ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna.

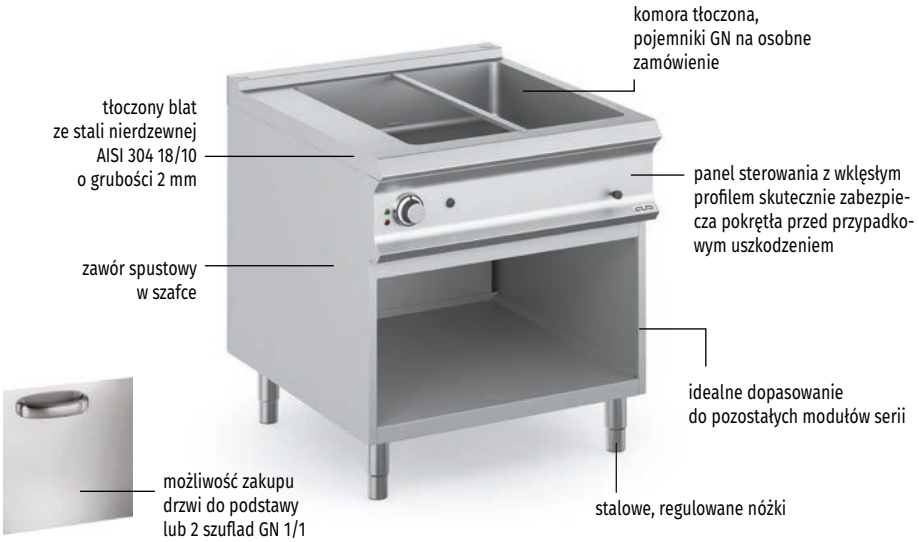
**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## BEMARY STOŁOWE I NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod | BME94T | BME98T | BME94A | BME98A |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 400x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 310x690x(H)160 mm | 630x690x(H)160 mm | 310x690x(H)160 mm | 630x690x(H)160 mm |
| pojemność zbiornika | GN 4/3 | GN 8/3 | GN 4/3 | GN 8/3 |
| moc elektryczna | 2,5 kW | 6 kW | 2,5 kW | 6 kW |
| napięcie | 230 V | 400 V | 230 V | 400 V |
| waga | 36 kg | 50 kg | 45 kg | 68 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~14 863,-~~ -40% | ~~17 953,-~~ -39% | ~~17 711,-~~ -40% | ~~22 885,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **8 499,-** | **10 899,-** | **10 699,-** | **13 399,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900
# Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

**Wyposażenie:**
- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Wanna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 10 mm
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła.

Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C).

| kod | **A980007** | **A980008** |
|---|---|---|
| | Podstawa pod patelnię przechylną | Wspornik do zamontowania patelni przechylnej |
| cena | **1 399,-** | **3 799,-** |

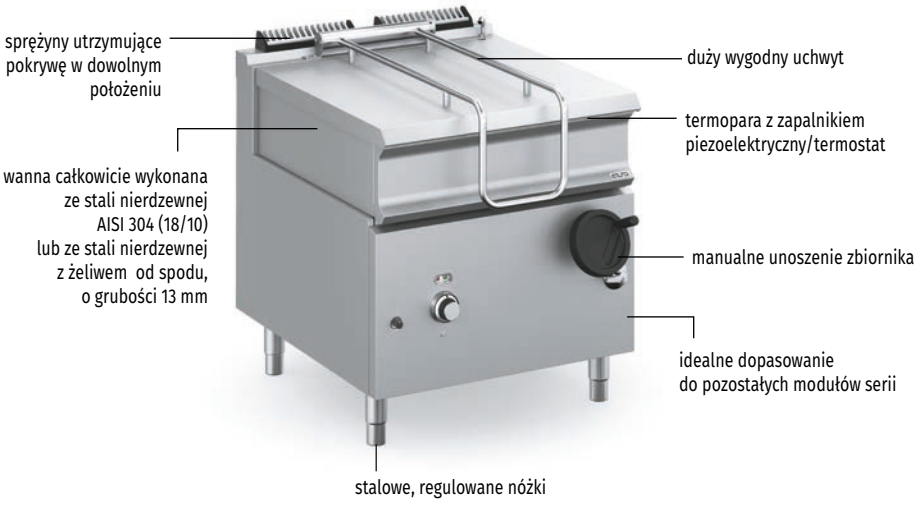
**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE



| kod | BRG912T | BRG98A | BRE912T | BRE98A |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowy | gazowy | elektryczny | elektryczny |
| wymiary | 1200x900x(H)250 mm | 800x900x(H)850 mm | 1200x900x(H)250 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary wanny | 800x690x(H)200 mm | 790x690x(H)200 mm | 800x690x(H)200 mm | 790x690x(H)200 mm |
| pojemność wanny | 80 l | 80 l | 80 l | 80 l |
| moc palników | 21 kW + 0,02 kW | 20 kW + 0,02 kW | 12 kW | 12 kW |
| moc całkowita | 21 kW | 20 kW | 12 kW | 12 kW |
| napięcie | – | – | 400 V | 400 V |
| waga | 170 kg | 164 kg | 154 kg | 160 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~45 271,-~~ -39% | ~~50 613,-~~ -39% | ~~43 769,-~~ -39% | ~~49 454,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | 27 399,- | 30 699,- | 26 499,- | 29 999,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900
# Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l, z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

**Grzanie gazowe** za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego. Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

**Grzanie elektryczne** z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

**Chemia**



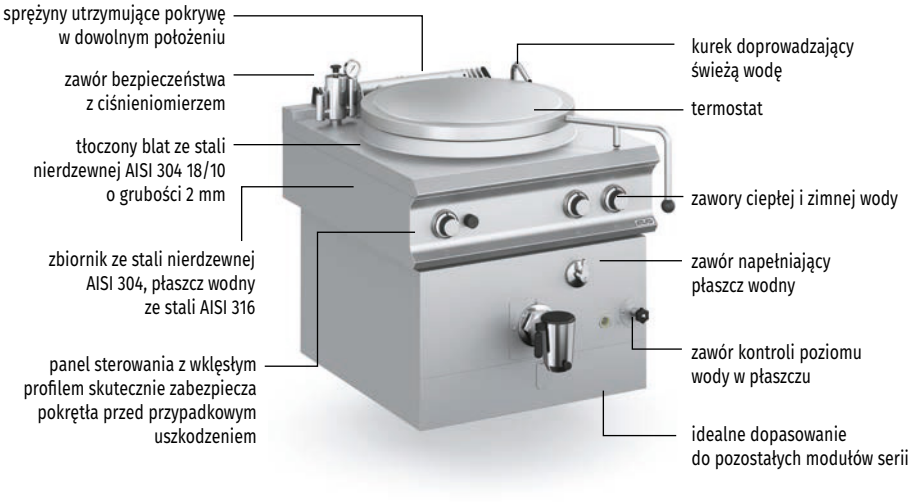
**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l



do cen należy doliczyć VAT 23%

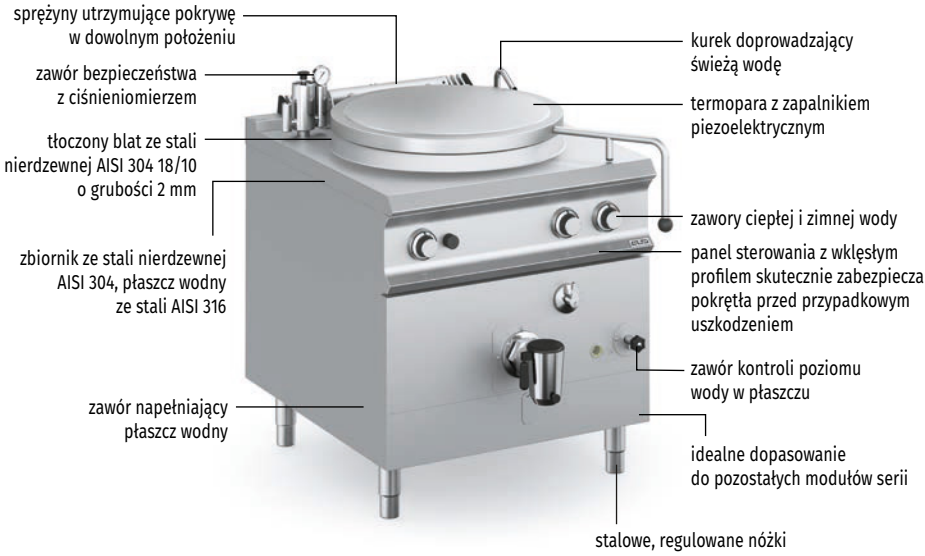



## KOTŁY WARZELNE DO PODWIESZENIA, GAZOWE



| kod | PEG98T100 | PEG98T100I | PEG98T150 | PEG98T150I |
|---|---|---|---|---|
| model | do podwieszenia | do podwieszenia | do podwieszenia | do podwieszenia |
| wymiary | 800x900x(H)700 mm | 800x900x(H)700 mm | 800x900x(H)700 mm | 800x900x(H)700 mm |
| wymiary zbiornika | Ø600x(H)420 mm | Ø600x(H)420 mm | Ø600x(H)540 mm | Ø600x(H)540 mm |
| poj. zbiornika | 100 l | 100 l | 150 l | 150 l |
| rodzaj ogrzewania | bezpośrednie | pośrednie | bezpośrednie | pośrednie |
| moc gazowa | 21 kW | 21 kW | 21 kW | 21 kW |
| waga | 113 kg | 138 kg | 118 kg | 143 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~37 078,-~~ -39% | ~~55 527,-~~ -39% | ~~39 083,-~~ -39% | ~~58 462,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **22 499,-** | **33 699,-** | **23 699,-** | **35 399,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%



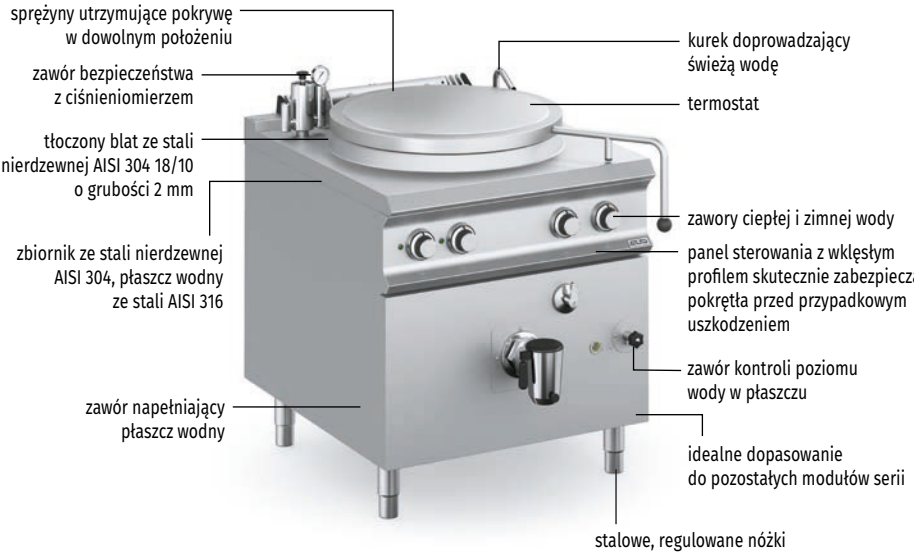

## KOTŁY WARZELNE WOLNOSTOJĄCE, GAZOWE



| kod | PEG98A100 | PEG98A100I | PEG98A150 | PEG98A150I |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | Ø600x(H)420 mm | Ø600x(H)420 mm | Ø600x(H)540 mm | Ø600x(H)540 mm |
| poj. zbiornika | 100 l | 100 l | 150 l | 150 l |
| rodzaj ogrzewania | bezpośrednie | pośrednie | bezpośrednie | pośrednie |
| moc gazowa | 21 kW | 21 kW | 21 kW | 21 kW |
| waga | 118 kg | 143 kg | 123 kg | 148 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~40 229,-~~ -39% | ~~54 394,-~~ -39% | ~~41 229,-~~ -39% | ~~60 990,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | **24 399,-** | **32 999,-** | **24 999,-** | **36 999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KOTŁY WARZELNE DO PODWIESZENIA I WOLNOSTOJĄCE, ELEKTRYCZNE

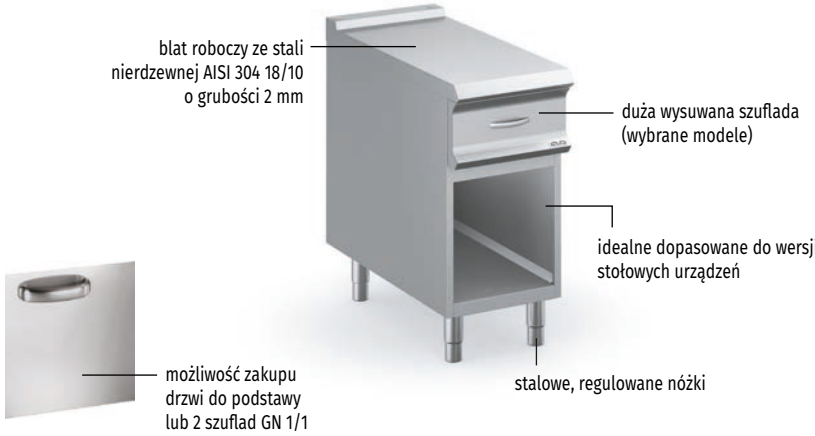


| kod | PEE98T100I | PEE98T150I | PEE98A100I | PEE98A150I |
|---|---|---|---|---|
| model | do podwieszenia | do podwieszenia | wolnostojący | wolnostojący |
| wymiary | 800x900x(H)700 mm | 800x900x(H)700 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | Ø600x(H)420 mm | Ø600x(H)540 mm | Ø600x(H)420 mm | Ø600x(H)540 mm |
| poj. zbiornika | 100 l | 150 l | 100 l | 150 l |
| rodzaj ogrzewania | pośredni | pośredni | pośredni | pośredni |
| moc | 14,4 kW | 14,4 kW | 14,4 kW | 14,4 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 123 kg | 129 kg | 128 kg | 134 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~52 535,-~~ -39% | ~~56 705,-~~ -39% | ~~54 954,-~~ -39% | ~~56 673,-~~ -39% |
| **CENA GRAFEN** | 31 799,- | 34 399,- | 33 299,- | 34 399,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900
# Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.




| kod | N91T | N92T | N94T | N98T | N94TC |
|---|---|---|---|---|---|
| model | blat neutralny | blat neutralny | blat neutralny | blat neutralny | blat neutralny z szufladą |
| wymiary | 100x900x(H)250 mm | 200x900x(H)250 mm | 400x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm | 400x900x(H)250 mm |
| waga | 5 kg | 10 kg | 26 kg | 40 kg | 29 kg |
| cena | **1 899,-** | **2 399,-** | **2 499,-** | **4 299,-** | **3 599,-** |

| kod | NSA92 | NSA94 | NSA98 |
|---|---|---|---|
| model | podstawa | podstawa | podstawa |
| wymiary | 200x900x(H)600 mm | 400x900x(H)600 mm | 800x900x(H)600 mm |
| waga | 16 kg | 23 kg | 32 kg |
| cena | **2 299,-** | **2 199,-** | **3 199,-** |

| kod | N94A | N94AC | N98A |
|---|---|---|---|
| model | blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej | blat neutralny z szufladą na podstawie z 3 stron zamkniętej | blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| waga | 34 kg | 40 kg | 51 kg |
| cena | **5 299,-** | **6 499,-** | **7 299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Akcesoria

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **A770013** | Ruszt do piekarnika GN 2/1 | **199,-** |
| **A777086** | Poręcz do naczyń 400 mm | **699,-** |
| **A777088** | Poręcz do naczyń 800 mm | **799,-** |
| **A777090** | Poręcz do naczyń 1200 mm | **899,-** |
| **A777125** | Kolumna wodna do elementu neutralnego N94T oraz kuchni gazowych, montowana w kominku linia Domina Pro 900 | **1 399,-** |
| **A777126** | Kolumna wodna do elementu neutralnego N98T oraz kuchni gazowych, montowana w kominku linia Domina Pro 900 | **1 399,-** |
| **A980009** | Belka do montażu wspornikowego 160 mm linia Domina Pro 900 | **6 099,-** |
| **A980010** | Belka do montażu wspornikowego 200 mm linia Domina Pro 900 | **6 299,-** |
| **A980011** | Belka do montażu wspornikowego 240 mm linia Domina Pro 900 | **6 699,-** |
| **A980012** | Belka do montażu wspornikowego 280 mm linia Domina Pro 900 | **6 999,-** |
| **A980013** | Belka do montażu wspornikowego 320 mm linia Domina Pro 900 | **7 399,-** |
| **A980014** | Belka do montażu wspornikowego 360 mm linia Domina Pro 900 | **7 699,-** |
| **A980015** | Belka do montażu wspornikowego 400 mm linia Domina Pro 900 | **8 299,-** |
| **A980016** | Belka do montażu wspornikowego 440 mm linia Domina Pro 900 | **8 499,-** |
| **A980017** | Belka do montażu wspornikowego 480 mm linia Domina Pro 900 | **8 699,-** |
| **A777123** | Zestaw dwóch szuflad GN 1/1 linia Domina Pro 900 | **1 699,-** |
| **A980037** | Zestaw do belek 160x70/90 linia Domina Pro 900 | **1 499,-** |
| **A980038** | Zestaw do belek 200x70/90 linia Domina Pro 900 | **1 499,-** |
| **A980039** | Zestaw do belek 240x70/90 linia Domina Pro 900 | **1 599,-** |
| **A980040** | Zestaw do belek 280x70/90 linia Domina Pro 900 | **1 399,-** |
| **A980041** | Zestaw do belek 320x70/90 linia Domina Pro 900 | **1 699,-** |
| **A980042** | Zestaw do belek 360x70/90 linia Domina Pro 900 | **1 699,-** |
| **A980043** | Zestaw do belek 400x70/90 linia Domina Pro 900 | **1 899,-** |
| **A980044** | Zestaw do belek 440x70/90 linia Domina Pro 900 | **2 299,-** |
| **A980045** | Zestaw do belek 480x70/90 linia Domina Pro 900 | **2 499,-** |
| **A980046** | Cokół zewnętrzny 400 mm linia Domina Pro 900 | **199,-** |
| **A980047** | Cokół zewnętrzny 800 mm linia Domina Pro 900 | **299,-** |
| **A980048** | Cokół zewnętrzny 1200 mm linia Domina Pro 900 | **299,-** |
| **A980049** | Cokół zewnętrzny 1600 mm linia Domina Pro 900 | **399,-** |
| **A980149** | Cokół lewy/prawy 700x2x145 mm linia Domina Pro 900 | **199,-** |
| **A980129** | Grzałka do pojemnika GN 1/1 | **1 299,-** |
| **A980130** | Grzałka do pojemnika GN 2/1 | **2 199,-** |

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **A980057** | Belka do montażu wspornikowego 520 mm linia Domina Pro 900 | **9 099,-** |
| **A980076** | Zestaw do belek 520x70/90 linia Domina Pro 900 | **2 999,-** |
| **A980161** | Stojak z rusztem na garnki 800 mm | **4 199,-** |
| **A980162** | Stojak z rusztem na garnki 1200 mm | **4 099,-** |
| **A980163** | Stojak z rusztem na garnki 1600 mm | **4 499,-** |
| **A980150** | Cokół lewy/prawy do podstawy NSA92 | **199,-** |
| **A980139** | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 160 mm linia Domina Pro 900 | **8 499,-** |
| **A980140** | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 200 mm linia Domina Pro 900 | **8 899,-** |
| **A980141** | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 240 mm linia Domina Pro 900 | **9 299,-** |
| **A980142** | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 280 mm linia Domina Pro 900 | **9 599,-** |
| **A980143** | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 320 mm linia Domina Pro 900 | **9 799,-** |
| **A980144** | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 360 mm linia Domina Pro 900 | **9 999,-** |
| **A980145** | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 400 mm linia Domina Pro 900 | **10 399,-** |
| **A980146** | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 440 mm linia Domina Pro 900 | **11 299,-** |
| **A980147** | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 480 mm linia Domina Pro 900 | **11 499,-** |
| **A980148** | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 520 mm linia Domina Pro 900 | **11 699,-** |
| **A980151** | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 160 mm linia Domina Pro 900 | **7 499,-** |
| **A980152** | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 200 mm linia Domina Pro 900 | **7 699,-** |
| **A980153** | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 240 mm linia Domina Pro 900 | **7 799,-** |
| **A980154** | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 280 mm linia Domina Pro 900 | **7 999,-** |
| **A980155** | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 320 mm linia Domina Pro 900 | **8 099,-** |
| **A980156** | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 360 mm linia Domina Pro 900 | **8 299,-** |
| **A980157** | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 400 mm linia Domina Pro 900 | **8 499,-** |
| **A980158** | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 440 mm linia Domina Pro 900 | **7 499,-** |
| **A980159** | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 480 mm linia Domina Pro 900 | **9 699,-** |
| **A980160** | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 520 mm linia Domina Pro 900 | **9 899,-** |
| **A980134** | Panel końcowy prawy do monobloków linia Domina Pro 900 | **399,-** |
| **A980135** | Panel końcowy lewy do monobloków linia Domina Pro 900 | **399,-** |
| **A990008** | Belka skrajna do montażu wspornikowego linia Domina Pro 900 | **799,-** |

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **A990016** | Stopa ze stali nierdzewnej do montażu wspornikowego linia Domina Pro 900 | **2 199,-** |
| **A777182** | Podpora do monobloków podwójny | **1 399,-** |
| **A777180** | Podwójny zestaw wspornikowy do urządzeń podwieszanych | **1 399,-** |
| **B900001** | Ruszt podłogowy z umywalką nierdzewną 400x400x(H)150 | **2 799,-** |
| **B980001** | Ruszt podłogowy z umywalką nierdzewną 800x400x(H)150 | **4 999,-** |

# Ciągi kuchenne linia Domina 1100

Domina 1100 została zaprojektowana by zagwarantować użytkownikowi pewność i doskonałe efekty przez długi czas. Solidność, osiągi i design to elementy wyróżniające tą linię.

Jakość materiałów, niezawodna technologia i dbałość o szczegóły, sprawiają, że Domina 1100 to inwestycja raz na długi czas:
- podstawa i boki wykonane z grubej i mocnej stali nierdzewnej tłoczone, wodoszczelne blaty ze stali AISI 304 o grubości 2 mm
- doskonała izolacja dla zmniejszenia zużycia energii
- wyjmowane żeliwne palniki o dużej mocy z chronionym płomieniem kontrolnym
- solidne żeliwne kominki

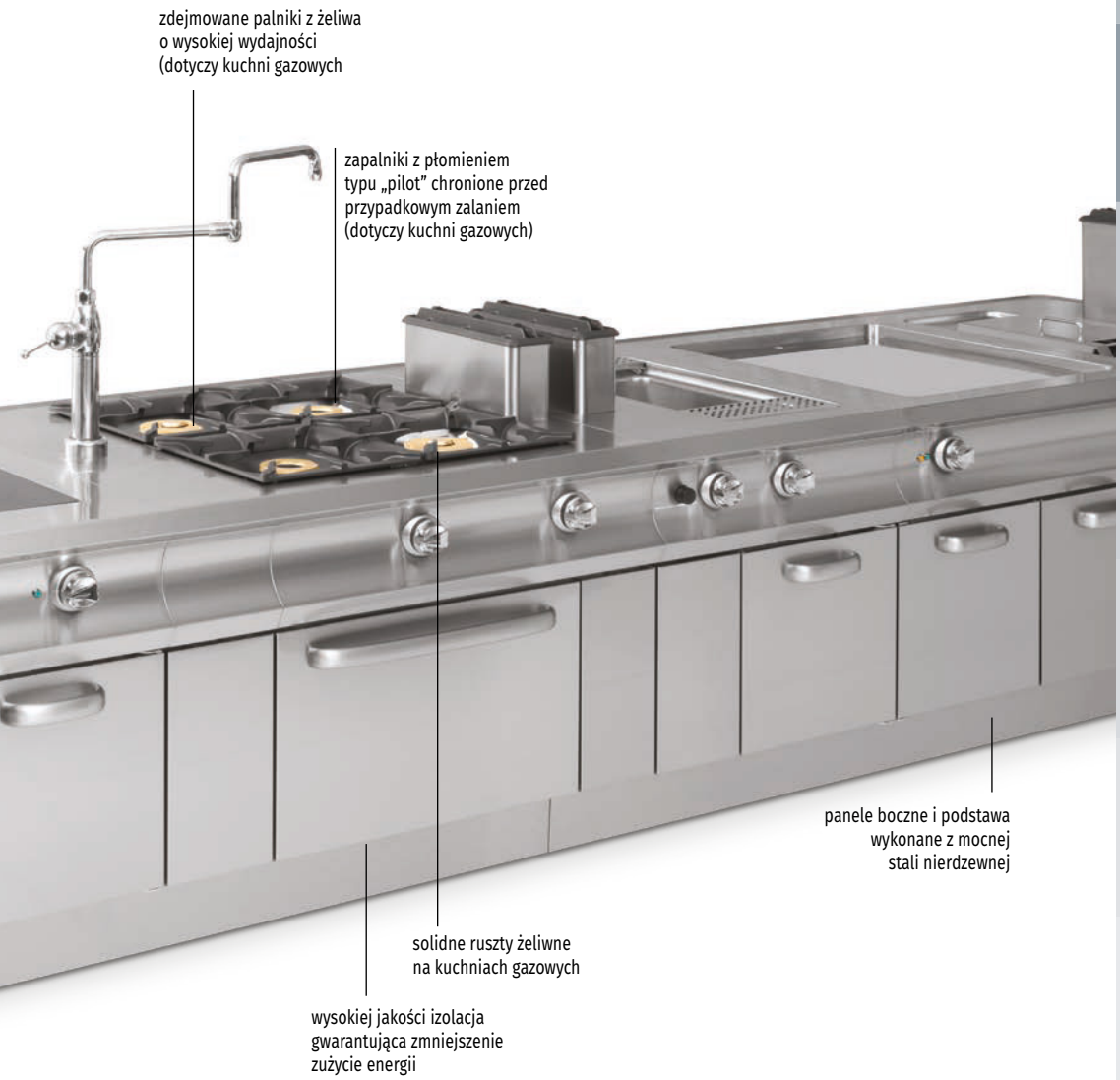
**PRAKTYCZNA I STYLOWA:**
DOMINA 1100 została zaprojektowana by być centralnym punktem w kuchni.
Modułowość linii Domina 1100 pozwala na idealne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
Domina 1100 posiada najlepszy stosunek urządzenie/powierzchnia w swojej klasie.

wodoodporny, tłoczony blat wykonany z jednego arkusza stali nierdzewnej AISI 304 o grubości aż 2 mm wpływający na długoletnią eksploatację bez obaw jego zniszczenia



**ERGONOMICZNE I FUNKCJONALNE**
- możliwość pracy z dwóch stron linii dzięki przelotowym piecom i podstawom
- kominki tylko tam, gdzie niezbędne
- system łączenia „na włos" dla łatwiejszego operowania w kuchni
- profil niekapiący
- higieniczny design i zaokrąglone krawędzie dla łatwiejszego czyszczenia
- specjalnie ukształtowany przedni panel z łątwiejszym do czyszczenia profilem z wbudowanymi pokrętłami

**Domina 1100** – zaprojektowana i produkowana by zagwarantować maksymalnie łatwe czyszczenie, instalację i utrzymanie. Domina 1100 w 100% zaprojektowana i wytwarzana we Włoszech.


zdejmowane palniki z żeliwa
o wysokiej wydajności
(dotyczy kuchni gazowych
zapalniki z płomieniem
typu „pilot" chronione przed
przypadkowym zalaniem
(dotyczy kuchni gazowych)
panele boczne i podstawa
wykonane z mocnej
stali nierdzewnej
solidne ruszty żeliwne
na kuchniach gazowych
wysokiej jakości izolacja
gwarantująca zmniejszenie
zużycie energii

## ERGONOMIA I FUNKCJONALNOŚĆ

Połączenia między poszczególnymi elementami linii typu „na styk", ułatwiające przesuwanie naczyń kuchennych po całym blacie

Możliwość pracy z obu stron. Wiele elementów linii ze sterowaniem z obu stron

Zaokrąglone narożniki gwarantujące bezpieczeństwo pracy



Przelotowe szafki dolne

Przelotowe piekarniki z tłoczonymi prowadnicami dla podniesienia higieny

Możliwość pracy z obu stron. Wiele elementów linii ze sterowaniem z obu stron

Rant wokół całego zestawu, zapobiegający spływaniu rozlanej cieczy z blatu na boki urządzeń i dalej na podłogę

Rant wokół całego zestawu, zapobiegający spływaniu rozlanej cieczy z blatu na boki urządzeń i dalej na podłogę

Zaokrąglone narożniki gwarantujące bezpieczeństwo pracy

Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpieczającym pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem



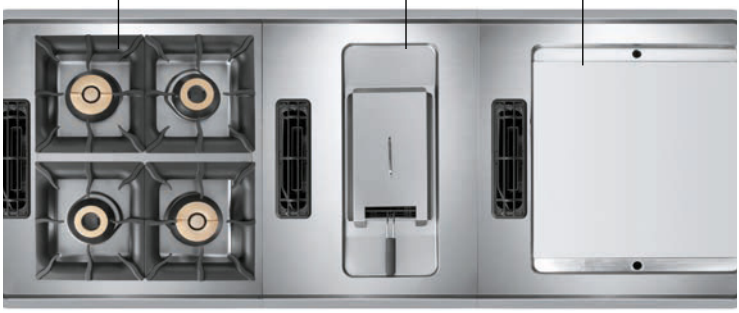
Linia DOMINA 1100 została zaprojektowana i wyprodukowana mając na uwadze aby codzienne jej używanie, czyszczenie a także serwis i konserwacja nie wymagały dużego nakładu pracy i czasu.
Linia DOMINA to 100% produkt włoski

# LINIA 1100 PRAKTYCZNA I STYLOWA

Kuchnia gazowa 4-palnikowa na szafce przelotowej lub z przelotowym piekarnikiem gazowym lub elektrycznym

Frytownica z możliwością używania z obu stron. Do wyboru elektryczna lub gazowa

Płyta grillowa elektryczna lub gazowa. Do wyboru z powierzchnią gładką lub ryflowaną, ze stali miękkiej lub chromowanej



- Możliwość pracy z obu stron wyspy. Wiele elementów linii ze sterowaniem z obu jej stron.
- Połączenie na styk pomiędzy poszczególnymi elementami linii DOMINA 1100 gwarantują doskonałą szczelność, umożliwiają przesuwanie naczyń kuchennych po całym jej blacie a także ułatwiają czyszczenie.
- Łatwo zdejmowane ruszty żeliwne ułatwiają ich używanie jak i czyszczenie.
- Dodatkowe elementy kończące całą linę wykonane z tych samych profili co poszczególne urządzenia powiększają równocześnie powierzchnie roboczą, tak bardzo potrzebną w każdej kuchni.
- Dla podniesienie komfortu pracy możliwe wyposażenie linii DOMINA 1100 w poziomy uchwyt okalający całą wyspę urządzeń na wysokości minimalnie niższej niż blat roboczy. Umożliwia on zawieszania np. ręczników i drobnych narzędzi kuchennych jak chochelki, szczypce itp. dzięki czemu są one zawsze pod ręką (OPCJA)
- Łatwy dostęp od frontu urządzeń do podzespołów pozwala na skrócenie czasu konserwacji co bezpośrednio łączy się z mniejszymi kosztami serwisu i odczuwalnym skróceniem przestoju urządzeń.

# Ciągi kuchenne Domina 1100
# Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2 lub 4 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Monoblok: na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym MAXI z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem

**Prosta obsługa:**
- Sterowanie z dwóch stron
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o średnicy już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ø 400 mm)

**Konserwacja:**
- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 6 KW I 8 KW, NA SZAFCE





| kod | G2SA11 | G4SA11 |
|---|---|---|
| moce palników (kW) | 8 / 6 | 8 6 / 6 8 |
| wymiary | 450x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| moc palników | 1x 6 kW + 1x 8 kW | 2x 6 kW + 2x 8 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 18 kW |
| waga | 90 kg | 140 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 472,-~~ -48% | ~~37 261,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **11 199,-** | **19 399,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 6 KW I 8 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM





| kod | G4SF11 | G4SFE11 |
|---|---|---|
| moce palników (kW) | 8 6 6 8 | 8 6 6 8 |
| wymiary | 900x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| wym. piekarnika | 540x940x(H)300 mm | 540x940x(H)300 mm |
| moc palników | 2x 6 kW + 2x 8 kW | 2x 6 kW + 2x 8 kW |
| typ piekarnika | gazowy | elektryczny |
| moc piekarnika | 10 kW | 10 kW |
| moc całkowita palników | 38 kW | 38 kW |
| waga | 180 kg | 180 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~42 135,-~~ | ~~45 369,-~~ |
| **CENA GRAFEN** | **21 999,-** -48% | **23 699,-** -48% |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Zapoznaj się również z linią MBM Domina Pro 700!



# Ciągi kuchenne Domina 1100
# Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2 lub 4 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

**Prosta obsługa:**
- Sterowanie z dwóch stron
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA SZAFCE LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM





| kod | E2A11Q | E4A11Q | E4F11Q |
|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) | 3 / 3 | 3 4 / 3 3 | 3 4 / 3 3 |
| wymiary | 450x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| moc płyt | 2x 3 kW | 3x 3 kW + 1x 4 kW | 3x 3 kW + 1x 4 kW |
| typ piekarnika | – | – | elektryczny |
| moc piekarnika | – | – | 10 kW |
| moc całkowita | 6 kW | 13 kW | 23 |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 90 kg | 140 kg | 180 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~27 552,-~~ -48% | ~~39 710,-~~ -48% | ~~53 588,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **14 399,-** | **20 699,-** | **27 999,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

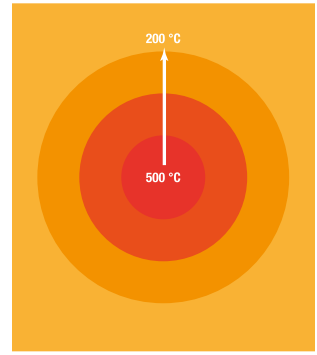
# Ciągi kuchenne Domina 1100
# Płyty grzewcze

Linia płyt grzewczych obejmuje 2 modele, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 1 na szafce

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Sterowanie z dwóch stron

**Wersja gazowa:**
- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Tempertura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Gazowy piekarnik statyczny GN 2/1

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie






## PŁYTY GRZEWCZE GAZOWE NA SZAFCE LUB Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM





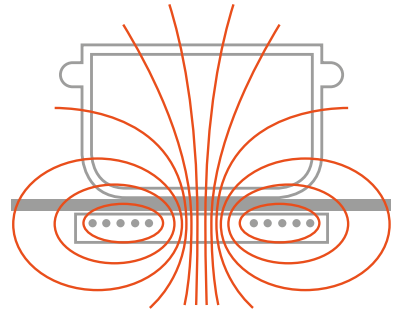
| kod | GTA911 | GTF911 |
|---|---|---|
| wymiary | 900x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | 540x940x(H)300 mm |
| moc płyty | 1x 12 kW | 1x 12 kW |
| typ piekarnika | – | gazowy |
| moc piekarnika | – | 10 kW |
| moc całkowita | 12 kW | 22 kW |
| waga | 190 kg | 170 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~31 238,-~~ -48% | ~~46 186,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **16 299,-** | **24 099,-** |

# Ciągi kuchenne Domina 1100
# Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele wolnostojące z 2 lub polami grzewczymi

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowanie wyłącznie z naczyniami kuchennymi o idealnie płaskim, ferromagnetycznym dnie
- Oszczędność energii nawet do 50%
- Sterowanie z dwóch stron

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości



Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co pozwala na bardziej komfortowe środowisko pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni.

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## KUCHNIE INDUKCYJNE NA SZAFCE





| kod | E411I | E911I |
|---|---|---|
| wymiary | 450x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| moc płyt | 2x 5 kW | 4x 5 kW |
| moc całkowita | 10 kW | 20 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 80 kg | 120 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~76 557,-~~ -48% | ~~148 819,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 39 899,- | 77 199,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina 1100 Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu
- Sterowanie z dwóch stron

**Modele gazowe:**
- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

**Modele elektryczne:**
- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

**Modele monoblok z szafką:**
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## FRYTOWNICE WOLNOSTOJĄCE, GAZOWE LUB ELEKTRYCZNE





| kod | GF411 | GF911 | EF411 |
|---|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa | elektryczna |
| wymiary | 675x1100x(H)850 mm | 1125x1100x(H)850 mm | 450x1100x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 1x 300x400x(H)315 mm | 1x 300x400x(H)315 mm | 2x 300x400x(H)315 mm |
| pojemność zbiornika | 18 l | 18 l + 18 l | 18 l |
| moc palników/ grzałek | 15,2 kW | 15,2 kW + 15,2 kW | 16 kW |
| moc całkowita | 15,2 kW | 30,4 kW | 16 kW |
| napięcie | – | – | 400 V |
| waga | 60 kg | 68 kg | 101 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~35 338,-~~ -48% | ~~56 303,-~~ -48% | ~~28 356,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **18 399,-** | **29 399,-** | **14 799,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina 1100
# Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Płyta wspawana w blat, umieszczona 3 cm poniżej poziomu blatu
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem

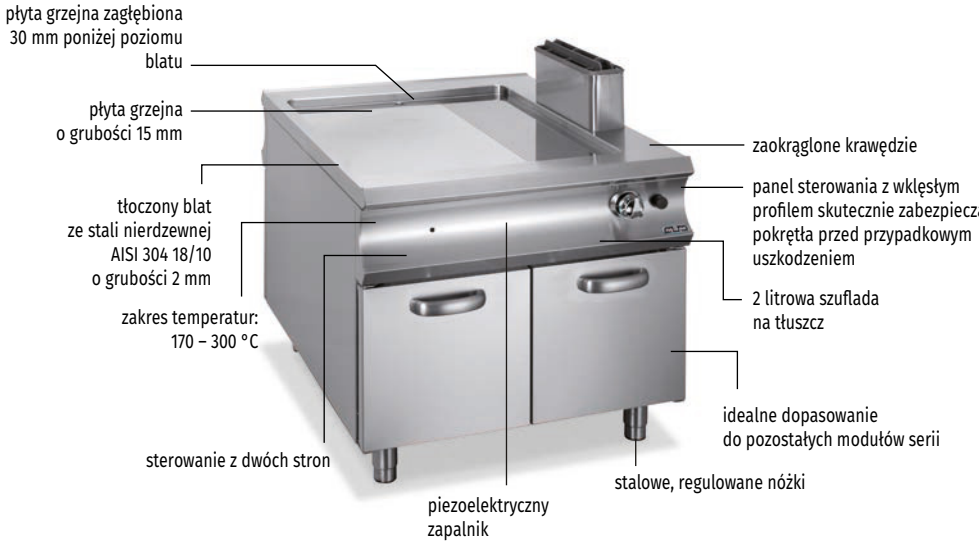
**Prosta obsługa i konserwacja:**
- Sterowanie z dwóch stron
- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami, co ułatwia mycie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- Zakres temperatur: 170 – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania




## PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, GAZOWE



| kod | GFTA911L | GFTA911LC | GFTA911R |
|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana |
| wymiary | 900x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 830x705 mm | 830x705 mm | 830x705 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 | 2 |
| moc całkowita | 18 kW | 18 kW | 18 kW |
| waga | 190 kg | 190 kg | 190 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~35 239,-~~ -48% | ~~42 531,-~~ -48% | ~~37 676,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 18 399,- | 22 199,- | 19 699,- |




## PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, GAZOWE





| kod | GFTA911LR | GFTA911LRC |
|---|---|---|
| płyta | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary | 900x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 830x705 mm | 830x705 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 |
| moc całkowita | 18 kW | 18 kW |
| waga | 190 kg | 190 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~36 872,-~~ -48% | ~~45 369,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 19 199,- | 23 699,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod | EFTA911L | EFTA911LC | EFTA911R |
|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana |
| wymiary | 900x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 830x705 mm | 830x705 mm | 830x705 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 | 2 |
| moc całkowita | 12 kW | 12 kW | 12 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 190 kg | 190 kg | 190 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~39 290,-~~ -48% | ~~45 771,-~~ -48% | ~~41 739,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **20 499,-** | **23 899,-** | **21 799,-** |




## PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE





| kod | EFTA911LR | EFTA911LRC |
|---|---|---|
| płyta | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary | 900x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 830x705 mm | 830x705 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 |
| moc całkowita | 12 kW | 12 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 190 kg | 190 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~48 916,-~~ -48% | ~~48 208,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 21 299,- | 25 099,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%



# Ciągi kuchenne Domina 1100
# Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym lub dwoma zbiornikami o pojemności po 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej oraz z możliwością podwieszenia.

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (należy zamawiać osobno)

**Prosta obsługa i konserwacja:**
- Sterowanie z dwóch stron
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- Zapalacz piezoelektryczny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

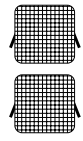
Ogrzewanie elektryczne za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

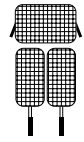
UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

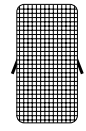
**Kosze**

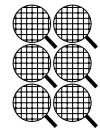

3x A800104

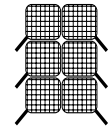

A800104 + B800007


2x A800105


A800104 + 2x A770049

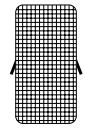

A770050


6x A800108


3x B800004 + 3x B800003










| kod | A800104 | B800007 | A800105 | A770049 | A770050 | A800108 | B800003 | B800004 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wymiary | 160x290 mm | 300x325 mm | 240x290 mm | 145x290 mm | 490x290 mm | ø145 mm | 165x145 mm | 165x145 mm |
| wysokość | 215 mm | 230 mm | 215 mm | 215 mm | 215 mm | 200 mm | 230 mm | 230 mm |
| cena | **299,-** | **599,-** | **399,-** | **299,-** | **799,-** | **399,-** | **299,-** | **299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW NA SZAFCE, GAZOWE LUB ELEKTRYCZNE





| kod | GC411/SC | GC911/SC | EC411/SC |
|---|---|---|---|
| typ | gazowe | gazowe | elektryczne |
| wymiary | 675x1100x(H)850 mm | 1125x1100x(H)850 mm | 450x1100x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 510x305x300 mm | 510x305x300 mm | 510x305x300 mm |
| pojemność zbiornika | 40 l | 40 l + 40 l | 40 l + 40 l |
| moc | 14 kW | 14 kW + 14 kW | 9 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 28 kW | 9 kW |
| napięcie | – | – | 400 V |
| waga | 140 kg | 192 kg | 115 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~36 478,-~~ -48% | ~~44 973,-~~ -48% | ~~31 201,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **18 999,-** | **23 499,-** | **16 299,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Domina 1100 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje model elektryczny dostępny jako monoblok

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)
- Sterowanie z dwóch stron

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna.

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## BEMAR NA SZAFCE, ELEKTRYCZNY



| kod | **EBMA411** |
|---|---|
| wymiary | 450x1100x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 310x690x(H)160 mm |
| pojemność zbiornika | GN 1/1 + GN 1/3 |
| moc elektryczna | 2,5 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 70 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~24 305,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **12 699,-** |

# Ciągi kuchenne Domina 1100
# Blaty neutralne na szafce

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.






| kod | NA211 | NA211W | NA411 | NA911 |
|---|---|---|---|---|
| model | blat neutralny | blat neutralny z kolumną wodną | blat neutralny | blat neutralny |
| wymiary | 225x1100x(H)850 mm | 225x1100x(H)850 mm | 450x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| cena | **2 799,-** | **4 499,-** | **8 899,-** | **12 299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Akcesoria

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **A110005** | Panel zakończeniowy wyspy centralnej – 1 strona | **4 699,-** |
| **A990040** | Poręcz do naczyń 450x75x55 mm | **599,-** |
| **A990041** | Poręcz do naczyń 900x75x55 mm | **699,-** |
| **A990042** | Poręcz do naczyń 1350x75x55 mm | **899,-** |
| **A990043** | Poręcz do naczyń 1800x75x55 mm | **999,-** |
| **A990044** | Poręcz do naczyń 2250x75x55 mm | **1 099,-** |
| **A990045** | Poręcz do naczyń 2700x75x55 mm | **1 199,-** |
| **A777131** | Kółko z hamulcem | **399,-** |
| **A777132** | Kółko | **599,-** |
| **A990094** | Cokół przedni 450x140x20 mm | **199,-** |
| **A110002** | Cokół przedni 675x140x20 mm | **199,-** |
| **A990095** | Cokół przedni 900x140x20 mm | **299,-** |
| **A110004** | Cokół przedni 1125x140x20 mm | **299,-** |
| **A990096** | Cokół przedni 1350x140x20 mm | **299,-** |
| **A110006** | Cokół przedni 1575x140x20 mm | **399,-** |
| **A990097** | Cokół przedni 1800x140x20 mm | **399,-** |
| **A110009** | Cokół boczny 870x150x20 mm | **399,-** |

# Magistra Plus 700



kuchnie gazowe
380



kuchnie elektryczne
388



płyty grzewcze
394



płyty grillowe
406



grille z lawą wulkaniczną
414



grille wodne
416



kotły warzelne
424



blaty neutralne
426



**kuchnie ceramiczne**
398



**kuchnie indukcyjne**
400



**frytownice**
402



**urządzenia do gotowania makaronu i pierogów**
418



**bemary**
420



**patelnie przechylne**
422

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami,
dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

**Wyposażenie:**
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim).
- Lepszy aż o 60% efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników.
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła.
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ø już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ø 400 mm)

**Konserwacja:**
- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia czyszczenie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze 335x300 mm dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność

**Chemia**

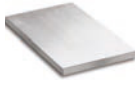
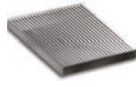


**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

**Akcesoria do kuchni gazowych**




| kod | A777103 | A777104 | A777125 | A777126 | A777127 |
|---|---|---|---|---|---|
| akcesoria | płyta grillowa gładka na jeden palnik | płyta grillowa ryflowana na jeden palnik | kolumna wodna do G4F77XL | kolumna wodna do G2A77XL | kolumna wodna do G4SA77XL |
| wymiary | 300x600x(H)40 mm | 300x600x(H)40 mm | H=490 mm | H=490 mm | H=490 mm |
| waga | 11 kg | 11 kg | | | |
| cena | **899,-** | **1 099,-** | **1 399,-** | **1 399,-** | **1 399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

palniki
FLEX
BURNERS

# Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych





**Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem** (jeden nad drugim)

- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie




## KUCHNIE GAZOWE STOŁOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY





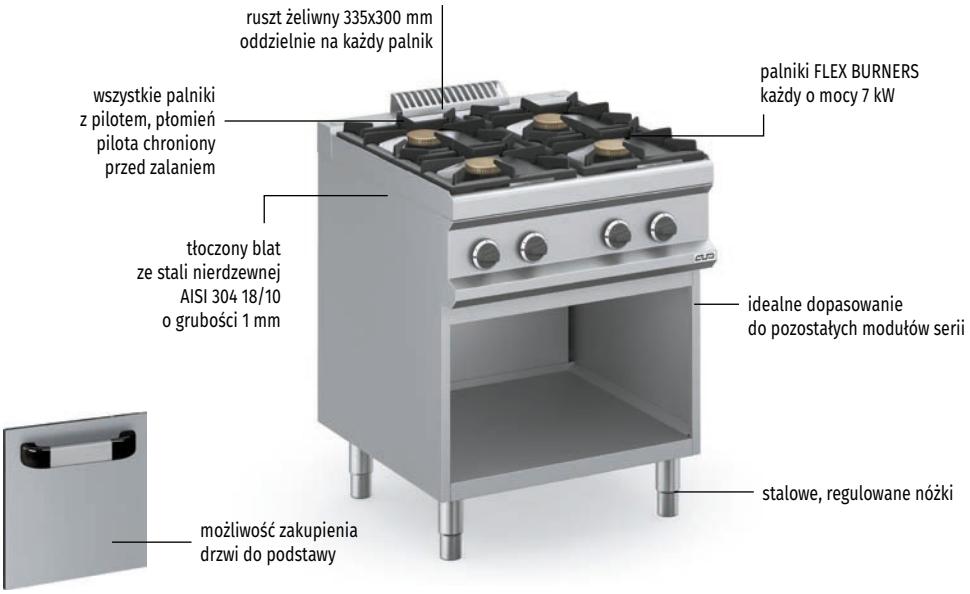





| kod | MFB74TXL | MFB77TXL | MFB711TXL |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 7 7 | 7 7 7 7 | 7 7 7 7 7 7 |
| wymiary | 400x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm | 1100x714x(H)250 mm |
| moc palników | 2x 7 kW | 4x 7 kW | 6x 7 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 28 kW | 42 kW |
| waga | 30 kg | 50 kg | 64 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~6 883,-~~ -51% | ~~11 305,-~~ -51% | ~~15 993,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | 3 399,- | 5 499,- | 7 799,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



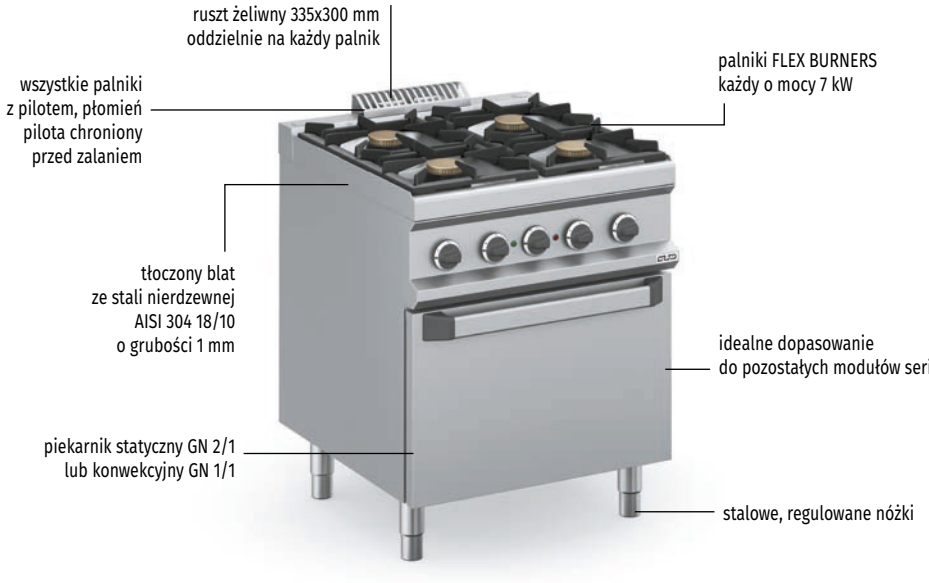







| kod | MFB74AXL | MFB77AXL | MFB711AXL |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 7 / 7 | 7 7 / 7 7 | 7 7 7 / 7 7 7 |
| wymiary | 400x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 1100x714x(H)850 mm |
| moc palników | 2x 7 kW | 4x 7 kW | 6x 7 kW |
| moc całkowita | 14 kW | 28 kW | 42 kW |
| waga | 41 kg | 62 kg | 88 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~10 322,-~~ -52% | ~~14 546,-~~ -51% | ~~19 873,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **4 999,-** | **7 099,-** | **9 299,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE GAZOWE NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1

palniki FLEX BURNERS












| kod | MFB77FGXL | MFB77FEXL | MFB77FEVXL |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 7 7 7 7 | 7 7 7 7 | 7 7 7 7 |
| wymiary | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | 560x630x(H)300 mm | 560x370x(H)320 mm | 560x630x(H)300 mm |
| moc palników | 4x 7 kW | 4x 7 kW | 4x 7 kW |
| typ piekarnika | gazowy – statyczny | elektryczny – konwekcyjny | elektryczny – statyczny |
| moc piekarnika | 6 kW | 2,6 kW | 5,3 kW |
| moc całkowita | gaz. 34 kW | gaz. 28 kW / elektr. 2,6 kW | gaz. 28 kW / elektr. 5,3 kW |
| napięcie | – | 230 V | 400 V |
| waga | 90 kg | 83 kg | 91 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 491,-~~ -51% | ~~24 905,-~~ -51% | ~~24 645,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **10 499,-** | **12 099,-** | **11 999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB MAXI




* na wyposażeniu
1 ruszt 757x584 mm



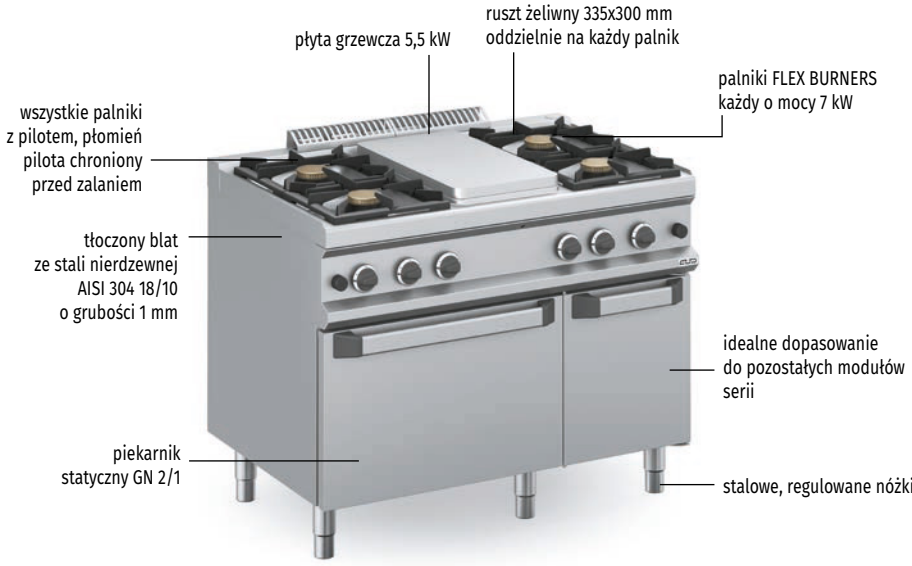







| kod | MFB711AFGXL | MFB711FGMXL | MFB711AFEXL |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 7 7 7 / 7 7 7 | 7 7 7 / 7 7 7 | 7 7 7 / 7 7 7 |
| wymiary | 1100x714x(H)850 mm | 1100x714x(H)850 mm | 1100x714x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | 560x630x(H)300 mm | 770x640x(H)360 mm | 560x630x(H)300 mm |
| moc palników | 6x 7 kW | 6x 7 kW | 6x 7 kW |
| typ piekarnika | gazowy – statyczny | gazowy – statyczny | elektryczny – statyczny |
| moc piekarnika | 6 kW | 8 kW | 5,3 kW |
| moc całkowita | gaz. 48 kW | gaz. 50 kW | gaz. 42 kW / elektr. 5,3 kW |
| napięcie | – | – | 400 V |
| waga | 125 kg | 115 kg | 128 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~28 387,-~~ -51% | ~~30 755,-~~ -51% | ~~30 545,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **13 799,-** | **14 999,-** | **14 899,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

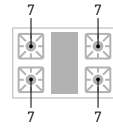



## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PŁYTĄ GRZEJNĄ I PIEKARNIKIEM GAZOWYM GN 2/1







| kod | MFB711MFG4XL |
|---|---|
| moce palników (kW) |  |
| wymiary | 1100x714x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | 560x630x(H)300 mm |
| moc palników | 4x 7 kW |
| typ piekarnika | gazowy – statyczny |
| moc piekarnika | 6 kW |
| moc płyty grzewczej | 5,5 kW |
| moc całkowita | 39,5 kW |
| waga | 136 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~31 330,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **15 299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Zapoznaj się również z linią MBM Magistra Plus 900!



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami okrągłymi bądź kwadratowymi standardowymi lub wpuszczanymi w blat, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) a także stołowe.

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub z piekarnikiem elektrycznym statycznym GN 2/1 lub konwekcyjnym GN 1/1.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (ø 145/220 mm, 220x220 mm, 300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 1,5 kW lub 2,6 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

**Prosta obsługa:**
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

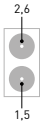
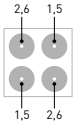
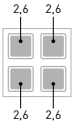


do cen należy doliczyć VAT 23%

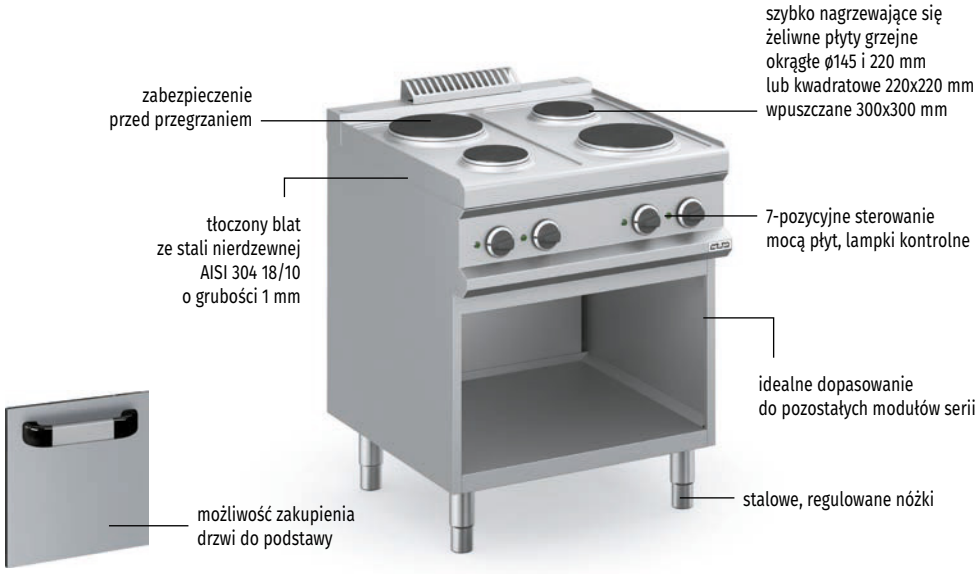



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE



| kod | MPR74T | MPQ74T | MPR77T | MPQ77T |
|---|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) |   |   |   |   |
| wymiary | 400x714x(H)250 mm | 400x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm |
| wymiary płyt | 1x ø145 + 1x ø220 mm | 2x 220x220 mm | 2x ø145 + 2x ø220 mm | 4x 220x220 mm |
| moc płyt | 1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW | 2x 2,6 kW | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW | 4x 2,6 kW |
| moc całkowita | 4,1 kW | 5,2 kW | 8,2 kW | 10,4 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 20 kg | 27 kg | 40 kg | 49 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~6 852,-~~ -52% | ~~10 613,-~~ -51% | ~~9 468,-~~ -51% | ~~18 498,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **3 299,-** | **5 199,-** | **4 599,-** | **8 999,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%



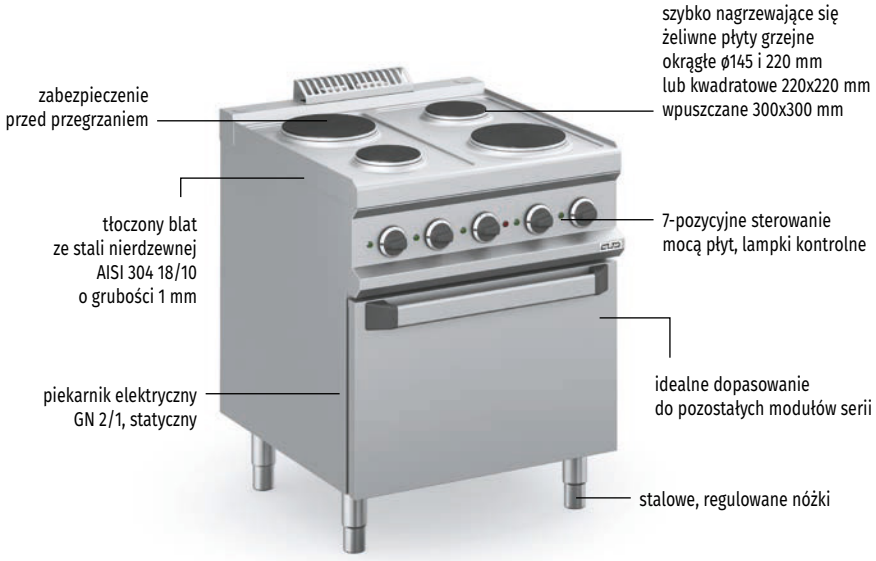

## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod | MPR74A | MPR77A | MPQ74A | MPQR74A |
|---|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) | 2,6 / 1,5 | 2,6 1,5 / 1,5 2,6 | 2,6 / 2,6 | 2,5 / 2,5 |
| wymiary | 400x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 400x714x(H)850 mm | 400x714x(H)850 mm |
| wymiary płyt | 1x ø145 + 1x ø220 mm | 2x ø145 + 2x ø220 mm | 2x 220x220 mm | 2x 300x300 mm |
| moc płyt | 1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW | 2x 2,6 kW | 2x 2,5 kW |
| moc całkowita | 4,1 kW | 8,2 kW | 5,2 kW | 5 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 35 kg | 60 kg | 45 kg | 58 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~9 790,-~~ -51% | ~~13 445,-~~ -52% | ~~13 321,-~~ -51% | ~~14 880,-~~ -52% |
| **CENA GRAFEN** | **4 799,-** | **6 499,-** | **6 499,-** | **7 199,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1




| kod | MPQ77A | MPQR77A | MPR77FE | MPQ77FE |
|---|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) | 2,6 2,6 / 2,6 2,6 | 2,5 2,5 / 2,5 2,5 | 2,6 1,5 / 1,5 2,6 | 2,6 2,6 / 2,6 2,6 |
| wymiary | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | – | 560x630x(H)300 mm | 560x630x(H)300 mm |
| wymiary płyt | 4x 220x220 mm | 4x 300x300 mm | 2x ø145 + 2x ø220 mm | 4x 220x220 mm |
| moc płyt | 4x 2,6 kW | 4x 2,5 kW | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW | 4x 2,6 kW |
| typ piekarnika | – | – | elektryczny – statyczny | elektryczny – statyczny |
| moc piekarnika | – | – | 5,3 kW | 5,3 kW |
| moc całkowita | 10,4 kW | 10 kW | 13,5 kW | 15,7 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 69 kg | 93 kg | 90 kg | 99 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 398,-~~ -51% | ~~23 959,-~~ -51% | ~~23 192,-~~ -51% | ~~30 316,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **10 399,-** | **11 699,-** | **11 299,-** | **14 799,-** |

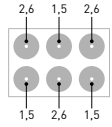
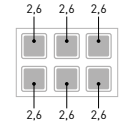
do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

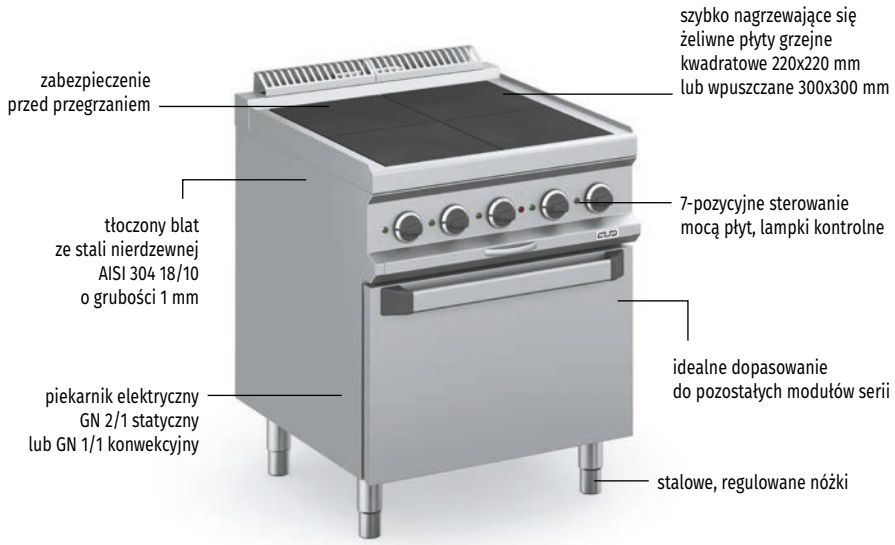




| kod | MPR711A | MPQ711A |
|---|---|---|
| moce płyt (kW) |   |   |
| wymiary | 1100x714x(H)850 mm | 1100x714x(H)850 mm |
| wymiary płyt | 3x ø145 + 3x ø220 mm | 6x 220x220 mm |
| moc płyt | 3x 1,5 kW + 3x 2,6 kW | 6x 2,6 kW |
| moc całkowita | 12,3 kW | 15,6 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 136 kg | 136 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~16 964,-~~ -51% | ~~29 407,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **8 299,-** | **14 299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1










| kod | MPQR77FE | MPQR77FEV | MPQ711FE |
|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) | 2,5 2,5 / 2,5 2,5 | 2,5 2,5 / 2,5 2,5 | 2,6 2,6 2,6 / 2,6 2,6 2,6 |
| wymiary | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 1100x714x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | 560x630x(H)300 mm | 560x370x(H)320 mm | 560x370x(H)300 mm |
| wymiary płyt | 4x 300x300 mm | 4x 300x300 mm | 6x 220x220 mm |
| moc płyt | 4x 2,5 kW | 4x 2,5 kW | 6x 2,6 kW |
| typ piekarnika | elektryczny – statyczny | elektryczny – konwekcyjny | elektryczny – statyczny |
| moc piekarnika | 5,3 kW | 2,6 kW | 5,3 kW |
| moc całkowita | 15,3 kW | 12,6 kW | 20,9 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 125 kg | 117 kg | 140 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~33 340,-~~ -51% | ~~29 704,-~~ -51% | ~~38 177,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **16 199,-** | **14 499,-** | **18 599,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Płyty grzewcze

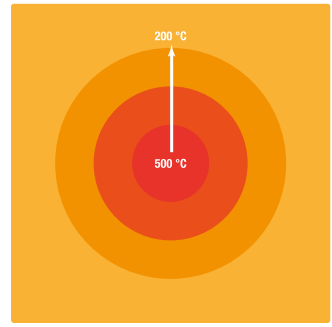
Linia płyt grzewczych obejmuje 6 modeli: 2 modele stołowe, 2 modele na szafce i 2 modele z piekarnikiem – w wersji gazowej lub elektrycznej

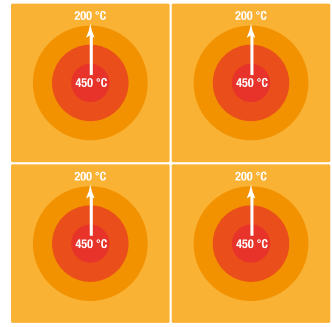
**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406

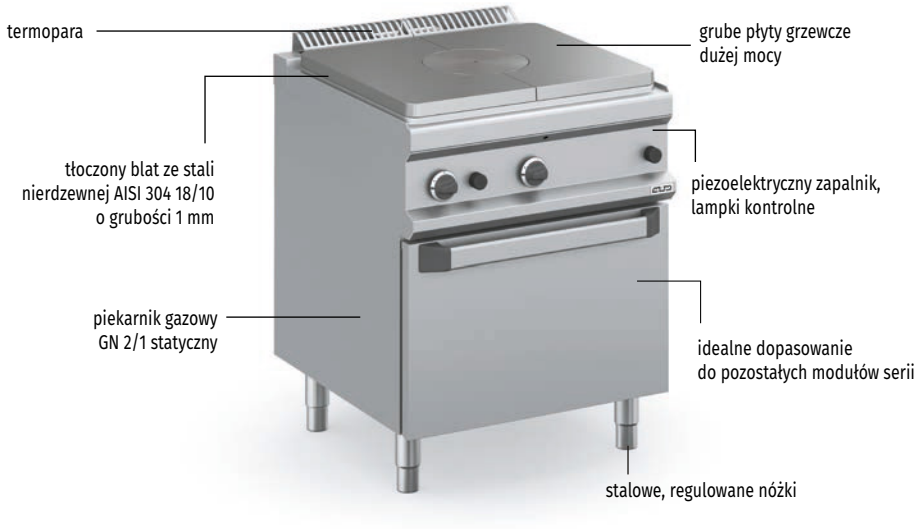
**Wersja gazowa:**
- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Tempertura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Piekarnik gazowy GN 2/1 statyczny

**Wersja elektryczna:**
- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15 mm
- 4 strefy grzewcze, każda o mocy 2,25 kW
- Niezależne sterowanie każdą strefą grzewczą
- Tempertura 450°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Piekarnik elektryczny GN 2/1 statyczny

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchenki






## PŁYTY GRZEWCZE GAZOWE

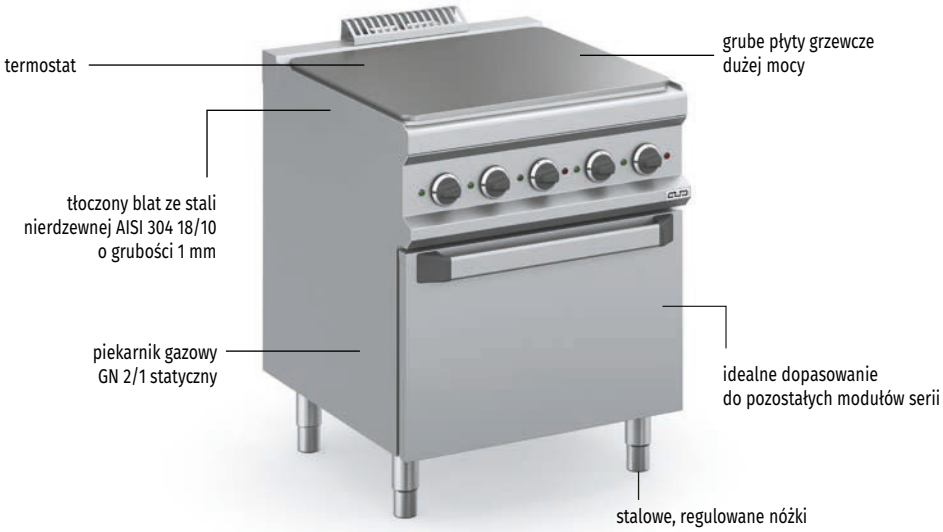







| kod | MTPG77T | MTPG77A | MTPG77FG |
|---|---|---|---|
| typ płyty | gazowa | gazowa | gazowa |
| wymiary | 700x714x(H)250 mm | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | – | 560x630x(H)300 mm |
| moc płyty | 1x 9 kW | 1x 9 kW | 1x 9 kW |
| typ piekarnika | – | – | gazowy – statyczny |
| moc piekarnika | – | – | 6 kW |
| moc całkowita | 9 kW | 9 kW | 15 kW |
| waga | 68 kg | 83 kg | 116 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~12 561,-~~ -51% | ~~16 927,-~~ -52% | ~~23 662,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **6 099,-** | **8 199,-** | **11 499,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRZEWCZE ELEKTRYCZNE




| kod | MTPE77T | MTPE77A | MTPE77FE |
|---|---|---|---|
| typ płyty | elektryczna | elektryczna | elektryczna |
| wymiary | 700x714x(H)250 mm | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | – | 560x630x(H)300 mm |
| moc płyty | 4x 2,25 kW | 4x 2,25 kW | 4x 2,25 kW |
| typ piekarnika | – | – | elektryczny – statyczny |
| moc piekarnika | – | – | 5,3 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| moc całkowita | 9 kW | 9 kW | 14,3 kW |
| waga | 69 kg | 84 kg | 117 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~16 506,-~~ -52% | ~~20 452,-~~ -51% | ~~27 150,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **7 999,-** | **9 999,-** | **13 199,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Kuchnia indukcyjna na podstawie z trzech stron zamkniętej Magistra Plus 700

**MIN77A**



Leasing już od

**570** PLN netto

za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Kuchnie ceramiczne

Linia kuchni ceramicznych obejmuje modele z 2 lub 4 stanowiskami grzewczymi, dostępne jako stołowe oraz model z 4 stanowiskami i piekarnikiem elektrycznym statycznym.

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się ceramiczne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy grzejne o mocy 1,8 kW i 2,5 kW sterowane termostatem
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

**Prosta obsługa:**
- Grzanie proporcjonalne do powierzchni garnka
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdego pola
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## KUCHNIE CERAMICZNE








| kod | MVC74A | MVC77A | MVC77FE |
|---|---|---|---|
| wymiary | 400x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | – | 560x630x(H)300 mm |
| moc płyty | 1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW | 2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW | 2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW |
| typ piekarnika | – | – | elektryczny statyczny |
| moc piekarnika | – | – | 5,3 kW |
| moc całkowita | 4,3 kW | 8,6 kW | 13,9 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 53 kg | 76 kg | 99 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~12 284,-~~ -51% | ~~20 130,-~~ -51% | ~~29 382,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **5 999,-** | **9 799,-** | **14 299,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 3 modele na podstawie z trzech stron zamkniętej, w tym 1 typu WOK

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się indukcyjne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy grzejne o mocy 3,5 kW sterowane termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Automatyczne załączanie płyty po ustawieniu naczynia z dnem ferromagnetycznym
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

**Prosta obsługa:**
- Grzanie proporcjonalne do powierzchni garnka
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE INDUKCYJNE





| kod | MIN74A | MIN77A |
|---|---|---|
| wymiary | 400x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| moc płyt | 2x 3,5 kW | 4x 3,5 kW |
| moc całkowita | 7 kW | 14 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 53 kg | 76 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~52 611,-~~ -51% | ~~82 550,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **25 599,-** | **40 199,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwiema komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę
- Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

**Modele gazowe:**
- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

**Modele elektryczne:**
- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

**Modele monoblok z szafką:**
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie





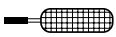

## FRYTOWNICE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE





| kod | MFRE74T | MFRE74T2V | MFRE77T |
|---|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna | elektryczna |
| wymiary | 400x714x(H)250 mm | 400x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm |
| wymiary zbiornika | 280x340x(H)200 mm | 2x 140x340x(H)200 mm | 2x 280x340x(H)200 mm |
| poj. zbiornika | 12 l | 6 l + 6 l | 12 l + 12 l |
| moc całkowita | 9 kW | 10,5 kW | 18 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 30 kg | 35 kg | 53 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~12 950,-~~ -51% | ~~17 069,-~~ -51% | ~~22 784,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **6 299,-** | **8 299,-** | **11 099,-** |

**Akcesoria do frytownic stołowych – elektrycznych**



| kod | A777057 |
|---|---|
| opis | Kosz 1/2 |
| wymiary | 120x295x(H)120 mm |
| cena | **299,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

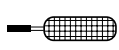
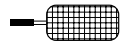



## FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – GAZOWE



| kod | MFRG74A | MFRG74A2V | MFRG77A |
|---|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa | gazowa |
| wymiary | 400x714x(H)850 mm | 400x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wysokość z rantem | 1180 mm | 1180 mm | 1180 mm |
| wymiary zbiornika | 280x340x(H)300 mm | 2x 140x340x(H)300 mm | 2x 280x340x(H)300 mm |
| poj. zbiornika | 14 l | 7 l +7 l | 14 l + 14 l |
| moc całkowita | 12,5 kW | 12,5 kW | 25 kW |
| waga | 57 kg | 62 kg | 97 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~17 180,-~~ -51% | ~~23 142,-~~ -51% | ~~28 374,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **8 399,-** | **11 299,-** | **13 799,-** |

**Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych**


| kod | A770045 | A770046 | A777133 |
|---|---|---|---|
| opis | Kosz 1/2 | Kosz 1/1 | Pojemnik na olej |
| wymiary | 120x295x(H)120 mm | 260x295x(H)120 mm | 310x610x(H)120 mm |
| cena | **299,-** | **299,-** | **399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%



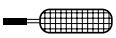
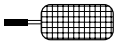

## FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – ELEKTRYCZNE





| kod | MFRE74A | MFRE74A2V | MFRE77A |
|---|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna | elektryczna |
| wymiary | 400x714x(H)850 mm | 400x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 280x340x(H)240 mm | 2x 140x340x(H)240 mm | 2x 280x340x(H)240 mm |
| poj. zbiornika | 13 l | 7 l +7 l | 13 l + 13 l |
| moc całkowita | 9 kW | 10,5 kW | 18 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 53 kg | 58 kg | 72 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~16 556,-~~ -51% | ~~24 095,-~~ -51% | ~~28 609,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **8 099,-** | **11 699,-** | **13 899,-** |

**Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych**


| kod | A770045 | A770046 | A777133 |
|---|---|---|---|
| opis | Kosz 1/2 | Kosz 1/1 | Pojemnik na olej |
| wymiary | 120x295x(H)120 mm | 260x295x(H)120 mm | 310x610x(H)120 mm |
| cena | **299,-** | **299,-** | **399,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Płyty grillowe

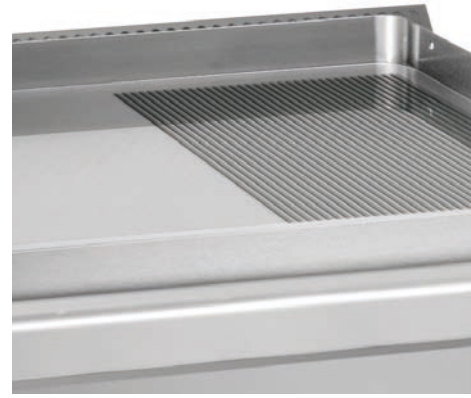
Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną bądź mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary.

Monoblok: na otwartej szafce, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia czyszczenie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady
- Szuflada ze stali nierdzewnej o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

**Prosta obsługa i konserwacja:**
- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia czyszczenie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary
- Zakres temperatur: 170° – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są w dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia



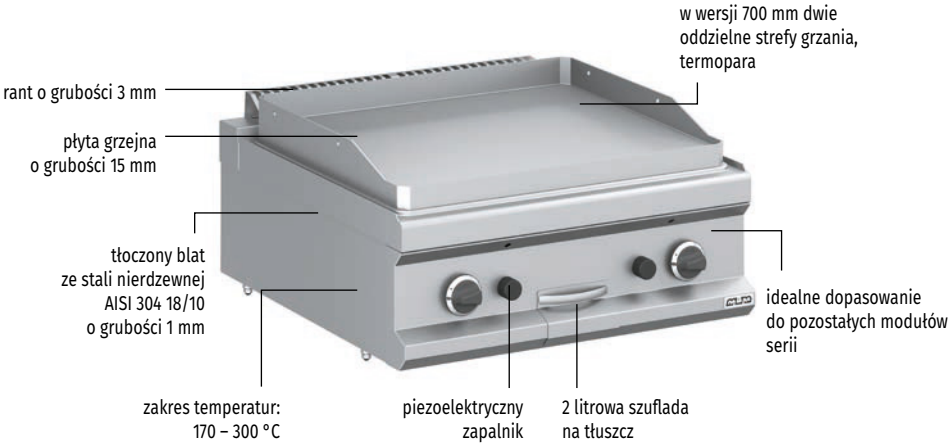
**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – GAZOWE



| kod | MFTG74TL | MFTG74TR | MFTG74TLC | MFTG77TL |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa | gazowa | gazowa |
| płyta | gładka | ryflowana | gładka chromowana | gładka |
| wymiary | 400x714x(H)250 mm | 400x714x(H)250 mm | 400x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 350x570 mm | 350x570 mm | 350x570 mm | 650x570 mm |
| ilość stref grzewczych | 1 | 1 | 1 | 2 |
| moc całkowita | 5,5 kW | 5,5 kW | 5,5 kW | 11 kW |
| waga | 43 kg | 43 kg | 43 kg | 75 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~10 874,-~~ -51% | ~~11 027,-~~ -51% | ~~13 383,-~~ -51% | ~~16 673,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **4 899,-** | **5 399,-** | **6 499,-** | **8 099,-** |



| kod | MFTG77TLC | MFTG77TR | MFTG77TLR | MFTG77TLRC |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa | gazowa | gazowa |
| płyta | gładka chromowana | ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary | 700x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 650x570 mm | 650x570 mm | 650x570 mm | 650x570 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 | 2 | 2 |
| moc całkowita | 11 kW | 11 kW | 11 kW | 11 kW |
| waga | 75 kg | 75 kg | 75 kg | 75 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~19 858,-~~ -51% | ~~17 817,-~~ -51% | ~~17 694,-~~ -51% | ~~20 421,-~~ -52% |
| **CENA GRAFEN** | **9 699,-** | **8 699,-** | **8 599,-** | **9 899,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE



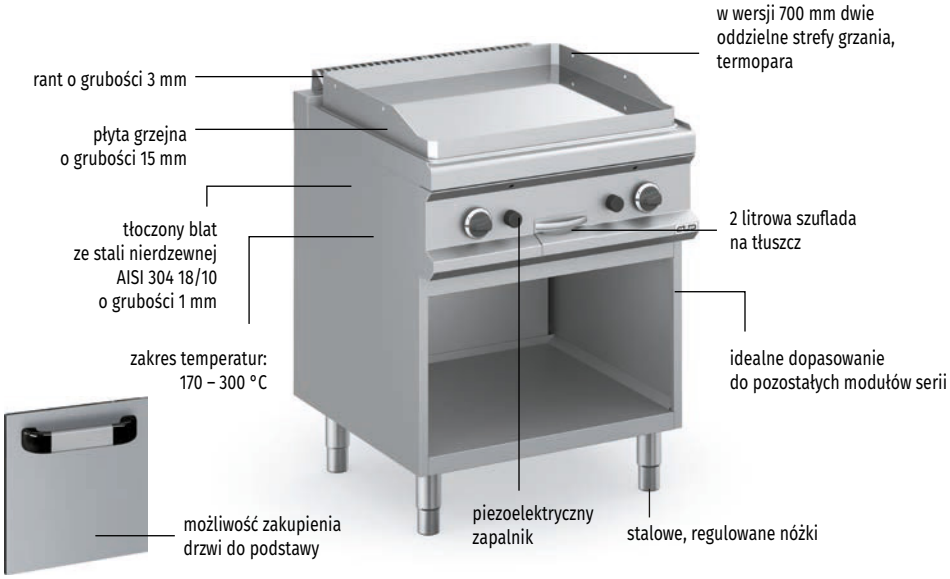
| kod | MFTE74TL | MFTE74TR | MFTE74TLC | MFTE77TL |
|---|---|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna | elektryczna | elektryczna |
| płyta | gładka | ryflowana | gładka chromowana | gładka |
| wymiary | 400x714x(H)250 mm | 400x714x(H)250 mm | 400x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 350x570 mm | 350x570 mm | 350x570 mm | 650x570 mm |
| ilość stref grzewczych | 1 | 1 | 1 | 2 |
| moc całkowita | 4 kW | 4 kW | 4 kW | 8 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 43 kg | 43 kg | 43 kg | 75 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~10 588,-~~ -51% | ~~11 256,-~~ -51% | ~~13 037,-~~ -52% | ~~15 393,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **5 199,-** | **5 499,-** | **6 299,-** | **7 499,-** |



| kod | MFTE77TLC | MFTE77TR | MFTE77TLR | MFTE77TLRC |
|---|---|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna | elektryczna | elektryczna |
| płyta | gładka chromowana | ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary | 700x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm |
| wymiary płyty | 650x570 mm | 650x570 mm | 650x570 mm | 650x570 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 | 2 | 2 |
| moc całkowita | 8 kW | 8 kW | 8 kW | 8 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 75 kg | 75 kg | 75 kg | 75 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~19 568,-~~ -51% | ~~17 168,-~~ -51% | ~~16 401,-~~ -51% | ~~19 939,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **9 499,-** | **8 399,-** | **7 999,-** | **9 699,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

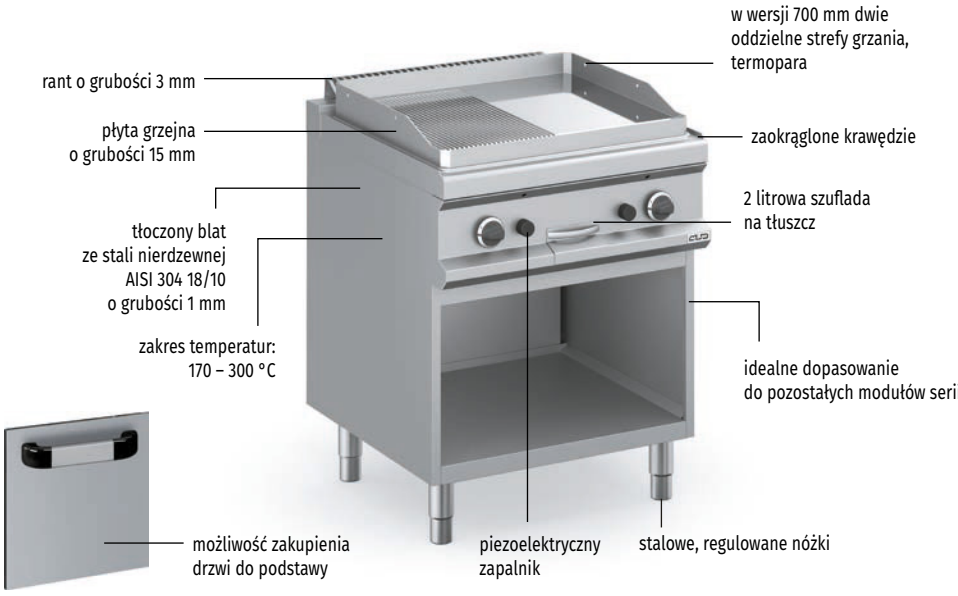



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



| kod | MFTG74AL | MFTG74ALC | MFTG74AR | MFTG77AL |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa | gazowa | gazowa |
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x714x(H)850 mm | 400x714x(H)850 mm | 400x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 350x570 mm | 350x570 mm | 350x570 mm | 650x570 mm |
| ilość stref grzewczych | 1 | 1 | 1 | 2 |
| moc całkowita | 5,5 kW | 5,5 kW | 5,5 kW | 11 kW |
| waga | 63 kg | 63 kg | 63 kg | 97 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~14 515,-~~ -51% | ~~17 483,-~~ -51% | ~~15 678,-~~ -52% | ~~19 444,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **7 099,-** | **8 499,-** | **7 599,-** | **9 499,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



| kod | MFTG77ALC | MFTG77AR | MFTG77ALR | MFTG77ALRC |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa | gazowa | gazowa |
| płyta | gładka chromowana | ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 650x570 mm | 650x570 mm | 650x570 mm | 650x570 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 | 2 | 2 |
| moc całkowita | 11 kW | 11 kW | 11 kW | 11 kW |
| waga | 97 kg | 97 kg | 97 kg | 97 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~23 990,-~~ -51% | ~~21 472,-~~ -51% | ~~21 188,-~~ -51% | ~~24 596,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **11 699,-** | **10 499,-** | **10 299,-** | **11 999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

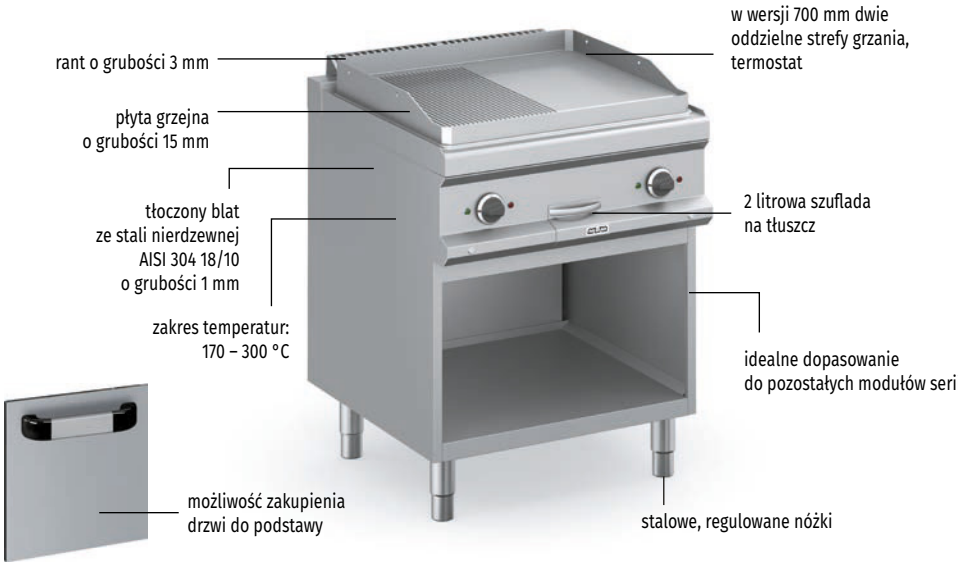



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



| kod | MFTE74AL | MFTE74ALC | MFTE74AR | MFTE77AL |
|---|---|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna | elektryczna | elektryczna |
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x714x(H)850 mm | 400x714x(H)850 mm | 400x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 350x570 mm | 350x570 mm | 350x570 mm | 650x570 mm |
| ilość stref grzewczych | 1 | 1 | 1 | 2 |
| moc całkowita | 4 kW | 4 kW | 4 kW | 8 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 63 kg | 63 kg | 63 kg | 97 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~13 538,-~~ -51% | ~~15 579,-~~ -51% | ~~14 360,-~~ -51% | ~~19 030,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | 6 599,- | 7 599,- | 6 999,- | 9 299,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



| kod | MFTE77ALC | MFTE77AR | MFTE77ALR | MFTE77ALRC |
|---|---|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna | elektryczna | elektryczna |
| płyta | gładka chromowana | ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 650x570 mm | 650x570 mm | 650x570 mm | 650x570 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 | 2 | 2 |
| moc całkowita | 8 kW | 8 kW | 8 kW | 8 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 97 kg | 97 kg | 97 kg | 97 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~23 742,-~~ -51% | ~~21 850,-~~ -51% | ~~20 464,-~~ -51% | ~~24 800,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **11 599,-** | **10 599,-** | **9 999,-** | **12 099,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

**Prosta obsługa:**
- Ruszt w kształcie „V" wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs na wyposażeniu standardowym (ruszt w kształcie „O" wykonany z żeliwa idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elestyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

| **Kamień lawowy** |  |  | |
|---|---|---|---|
| kod | **A800100** | **152904** | **A777140** |
| opis | kamień | kamień | brykiet |
| opakowanie | 6 kg | 9 kg | |
| cena | **199,-** | **68,-** | **999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE




| kod | MPLG74T | MPLG78T | MPLG74A | MPLG78A |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 400x714x(H)250 mm | 800x714x(H)250 mm | 400x714x(H)850 mm | 800x714x(H)850 mm |
| ruszt w kształcie V | 352x475 mm | 2x 352x475 mm | 352x475 mm | 2x 352x475 mm |
| moc palników | 7,5 kW | 15 kW | 7,5 kW | 15 kW |
| waga | 36 kg | 74 kg | 56 kg | 98 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~12 443,-~~ -51% | ~~17 669,-~~ -51% | ~~15 387,-~~ -51% | ~~23 742,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **6 099,-** | **8 599,-** | **7 499,-** | **11 599,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Grille wodne

Linia grilli wodnych składa się z 2 modeli elektrycznych, dostępnych jako monobloki (urządzenia wolnostojące)

Grille wodne - dzięki nawilżeniu produktu poddawanego obróbce termicznej, utrata wagi produktu może być mniejsza o 20% w stosunku do standardowego rozwiązania

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Wysuwane szuflady na wodę pod elementem grzejnym zapewniające delikatne parowanie, zapobiegające przypalaniu kapiącego z mięsa tłuszczu i nadające wyjątkową delikatność potraw
- Żeliwny rusz w wersji dwustronnej osobno dla mięs i ryb
- Moduł o szer. 800 mm z dwoma niezależnymi strefami grzewczymi
- Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się nad szufladą z wodą
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna
- Urządzenie idealne do pieczenia ryb i delikatnych mięs

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI** **979716**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej **40,-**
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

Opakowanie 1 l




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE




| kod | MWGE74 | MWGE78 |
|---|---|---|
| wymiary | 400x714x(H)850 mm | 800x714x(H)850 mm |
| wymiary rusztu | 352x475 mm | 2x 352x475 mm |
| ilość stref grzewczych | 1x 6 kW | 2x 6 kW |
| moc całkowita | 6 kW | 12 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 50 kg | 82 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~17 341,-~~ -52% | ~~27 453,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **8 399,-** | **13 399,-** |

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym zbiornikiem o pojemności 26 lub 40 litrów, z nagrzewem gazowym bądź elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

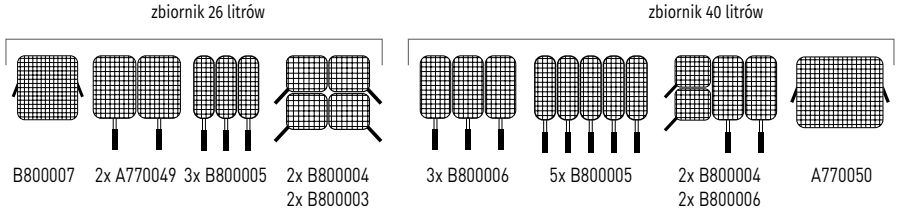
**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (koszyki zamawiać osobno)

**Prosta obsługa i konserwacja:**
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- Zapalacz piezoelektryczny

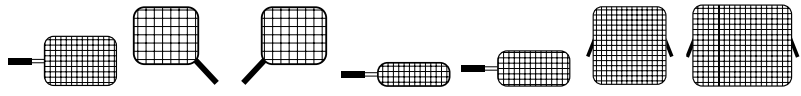
**Ogrzewanie gazowe** za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

**Ogrzewanie elektryczne** za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!




**Kosze**



| kod | A800108 | A770049 | B800003 | B800004 | B800005 | B800006 | B800007 | A770050 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wymiary | ø145 mm | 145x295 mm | 165x145 mm | 165x145 mm | 95x295 mm | 165x295 mm | 300x325 mm | 505x300 mm |
| wysokość | 200 mm | 230 mm | 230 mm | 230 mm | 230 mm | 230 mm | 230 mm | 230 mm |
| cena | **399,-** | **299,-** | **299,-** | **299,-** | **299,-** | **399,-** | **599,-** | **799,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW Z SZAFKĄ – GAZOWE I ELEKTRYCZNE



| kod | MCPG74A | MCPG77A | MCPE74A | MCPE77A |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowy | gazowy | elektryczny | elektryczny |
| wymiary | 400x700x(H)850 mm | 700x700x(H)850 mm | 400x700x(H)850 mm | 700x700x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 310x340x(H)300 mm | 510x340x(H)300 mm | 310x340x(H)300 mm | 510x340x(H)300 mm |
| poj. zbiornika | 26 l | 40 l | 26 l | 40 l |
| moc całkowita | 8,5 kW | 13,6 kW | 5,5 kW | 9 kW |
| napięcie | – | – | 400 V | 400 V |
| waga | 50 kg | 68 kg | 44 kg | 58 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~18 671,-~~ -51% | ~~23 037,-~~ -51% | ~~18 869,-~~ -51% | ~~22 835,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **9 099,-** | **11 199,-** | **9 199,-** | **10 699,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna

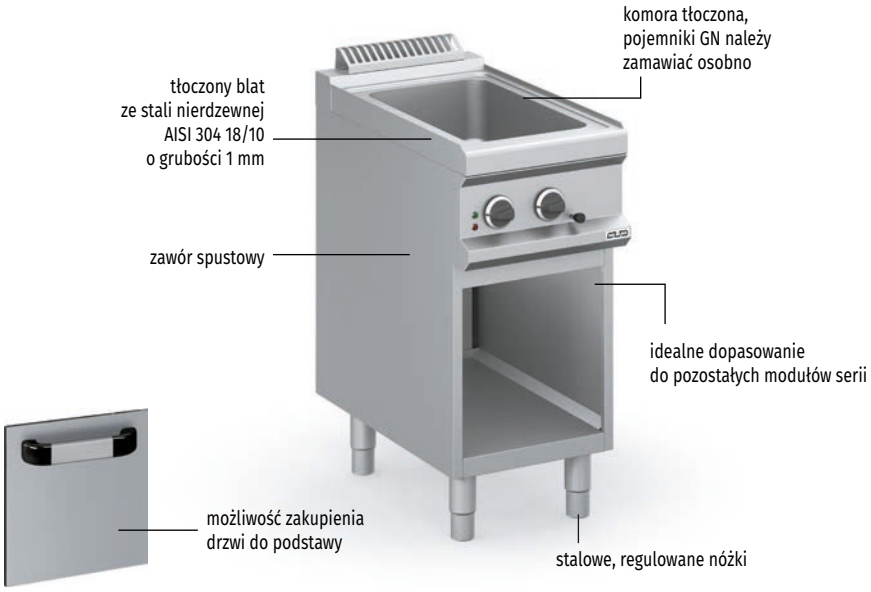
**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## BEMARY STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE





| kod | MBME74T | MBME74A |
|---|---|---|
| wymiary | 400x714x(H)250 mm | 400x714x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 310x510x(H)160 mm | 310x510x(H)160 mm |
| pojemność zbiornika | GN 1/1 – (H)150 mm | GN 1/1 – (H)150 mm |
| moc elektryczna | 1,5 kW | 1,5 kW |
| napięcie | 230 V | 230 V |
| waga | 20 kg | 34 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~8 844,-~~ -51% | ~~10 804,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **4 299,-** | **5 299,-** |

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

**Wyposażenie:**
- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Wykończenie Scotch Brite
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304, 10 mm
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

**Ogrzewanie gazowe** za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C).
Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.

**Ogrzewanie elektryczne** wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C).

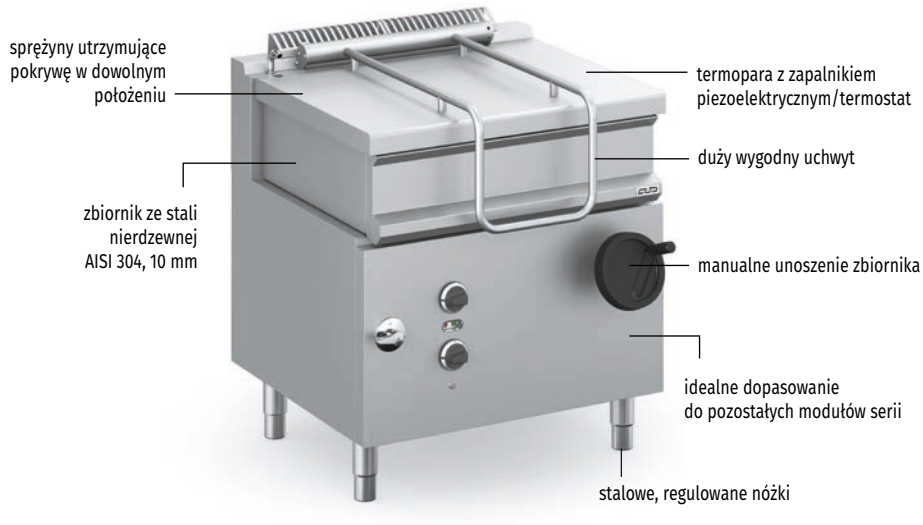
**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





| kod | MBRG78A | MBRE78A |
|---|---|---|
| typ | gazowa | elektryczna |
| wymiary | 800x714x(H)850 mm | 800x714x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 710x480x(H)150 mm | 710x480x(H)150 mm |
| pow. gotowania | 34 $dm^2$ | 34 $dm^2$ |
| pojemność zbiornika | 60 l | 60 l |
| moc palników | 13,5 kW | – |
| moc elektryczna | 0,2 kW | 9 kW |
| napięcie | 230 V | 400 V |
| waga | 113 kg | 118 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~34 986,-~~ -51% | ~~34 639,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **16 999,-** | **16 899,-** |

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 50 l,
z pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

Grzanie pośrednie – obniża niebezpieczeństwo przywierania zawartości kotła do jego dna

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

**Grzanie gazowe** za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu.
Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary.
Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego.
Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

**Grzanie elektryczne** z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

**Chemia**



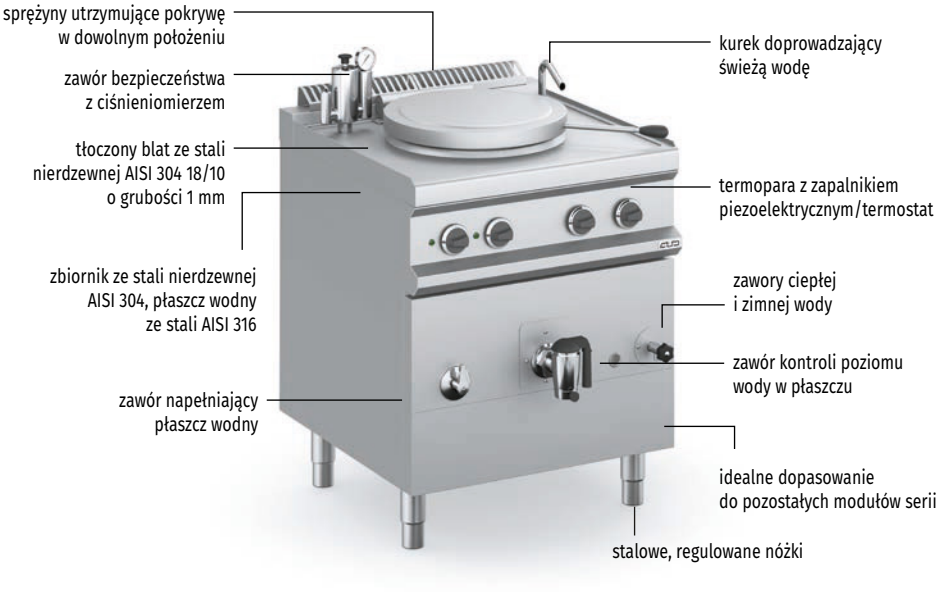
**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l



do cen należy doliczyć VAT 23%




## KOTŁY WARZELNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





| kod | MPEG7750I | MPEE7750I |
|---|---|---|
| typ | gazowy | elektryczny |
| wymiary | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | ø400x(H)420 mm | ø400x(H)420 mm |
| pojemność zbiornika | 50 l | 50 l |
| moc palników | 12,5 kW | – |
| moc elektryczna | – | 9 kW |
| napięcie | – | 400 V |
| waga | 91 kg | 93 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~43 471,-~~ -51% | ~~46 868,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **21 199,-** | **22 399,-** |

**Akcesoria do kotłów warzelnych**

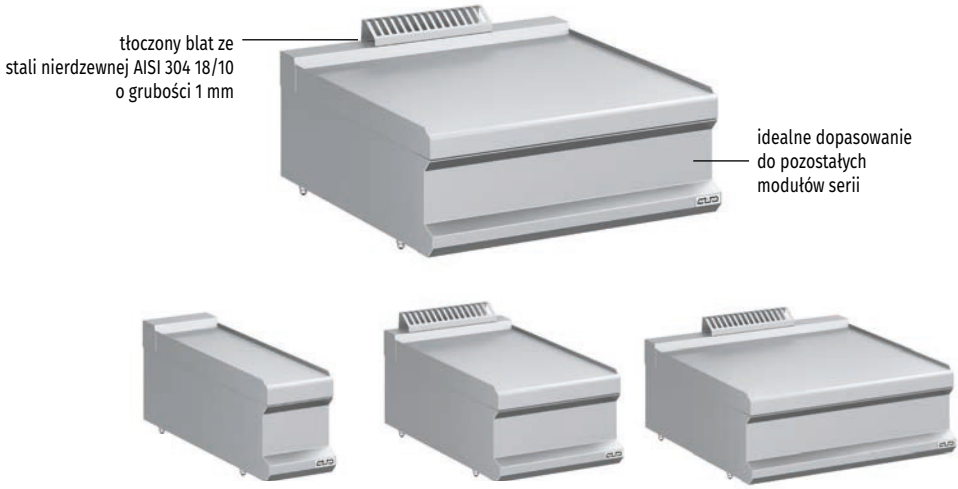
| kod | B700006 | B700007 |
|---|---|---|
| opis | wkład do kotła MBM700 50 l, 1-częściowy | wkład do kotła MBM700 50 l, 2-częściowy |
| wymiary | 300x600x(H)40 mm | 300x600x(H)40 mm |
| cena | **4 499,-** | **5 999,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
# Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele w wersji stołowej i 4 na podstawie.
Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.
Ofertę dodatkowo wzbogaca 5 podstaw pod urządzenia stołowe, które można wyposażyć opcjonalnie w drzwi skrzydłowe.

## BLATY NEUTRALNE STOŁOWE




| kod | MN72T | MN74T | MN77T |
|---|---|---|---|
| wymiary | 200x714x(H)250 mm | 400x714x(H)250 mm | 700x714x(H)250 mm |
| waga | 10 kg | 18 kg | 25 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~2 727,-~~ -52% | ~~3 148,-~~ -52% | ~~3 723,-~~ -52% |
| **CENA GRAFEN** | 1 299,- | 1 499,- | 1 799,- |

## BLATY NEUTRALNE, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

| kod | MN74A | MN74AC | MN77A | MN77AC |
|---|---|---|---|---|
| szuflada | NIE | TAK | NIE | TAK |
| wymiary | 400x714x(H)850 mm | 400x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm | 700x714x(H)850 mm |
| waga | 30 kg | 34 kg | 45 kg | 48 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~6 685,-~~ -51% | ~~7 842,-~~ -52% | ~~8 308,-~~ -52% | ~~9 118,-~~ -52% |
| **CENA GRAFEN** | 3 299,- | 3 799,- | 3 999,- | 4 399,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## PODSTAWY





| kod | NSA74 | NSA77 |
|---|---|---|
| wymiary | 400x595x(H)600 mm | 700x595x(H)600 mm |
| waga | 18 kg | 22 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~2 746,-~~ -49% | ~~3 346,-~~ -49% |
| **CENA GRAFEN** | 1 399,- | 1 699,- |





| kod | NSA78 | A777191 |
|---|---|---|
| wymiary | 800x595x(H)600 mm | listwa łącząca moduły |
| waga | 24 kg | |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~3 748,-~~ -47% | ~~161,-~~ -38% |
| **CENA GRAFEN** | 1 999,- | 99,- |





| kod | A777188 | A777192 |
|---|---|---|
| do podstaw o szer. | 400 mm | 700 mm |
| waga | 5 kg | 10 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~1 033,-~~ -52% | ~~2 059,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | 499,- | 999,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Magistra Plus 900



kuchnie gazowe
430



kuchnie elektryczne
436



płyty grzewcze
440



grille z lawą wulkaniczną
454



urządzenia do gotowania makaronu i pierogów
456



bemary
458



**kuchnie indukcyjne**
442



**frytownice**
444



**płyty grillowe**
448



**patelnie przechylne**
460



**kotły warzelne**
462



**blaty neutralne**
465

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Monoblok: na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym MAXI z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm.
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW oraz 11 kW z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim).
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami.
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy).
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników przy pomocy ergonomicznego pokrętła.
- Zakres regulacji mocy już od 1,5 kW do 7 kW dla palników 7 kW, oraz od 2 kW do 11 kW dla palników 11 kW.
- Bardzo łatwa i szybka zamiana palników między sobą miejscami (tylko wykwalifikowany serwis).
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem.

**Prosta obsługa:**
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ø już od 110 mm.
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ø400 mm).

**Konserwacja:**
- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka.
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce.
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie.

**Chemia**

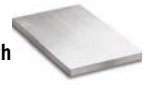


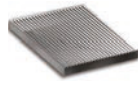
**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

**Akcesoria do kuchni gazowych**









| kod | A980119 | A980120 | A777125 | A777127 |
|---|---|---|---|---|
| nazwa | płyta grillowa gładka, nakładana na 1 palnik | płyta grillowa ryflowana, nakładana na 1 palnik | kolumna wodna do kuchni Magistra 980, szer. 400 mm | kolumna wodna do kuchni Magistra 980, szer. 800 mm |
| wymiary | 370x370 mm | 370x370 mm | – | – |
| cena | **1 199,-** | **1 399,-** | **1 399,-** | **1 399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

palniki
FLEX
BURNERS

# Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych





**Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem** (jeden nad drugim)

- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ






| kod | MFB94AXL | MFB98AXL | MFB912AXXL |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) | 11 / 7 | 11 11 / 7 7 | 11 7 11 / 7 11 7 |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 1200x900x(H)850 mm |
| moc | 1x 7 kW + 1x 11 kW | 2x 7 kW + 2x 11 kW | 3x 7 kW + 3x 11 kW |
| moc całkowita | 18 kW | 36 kW | 54 kW |
| waga | 48 kg | 74 kg | 104 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~14 367,-~~ -51% | ~~28 570,-~~ -51% | ~~28 752,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **6 999,-** | **9 999,-** | **13 999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%



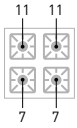
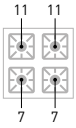
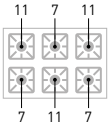
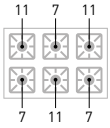

## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1










| kod | MFB98FGXL | MFB98FEXL | MFB912AFGXXL | MFB912AFEXXL |
|---|---|---|---|---|
| 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** | ~~26 216,-~~ -51% | ~~30 867,-~~ -51% | ~~37 132,-~~ -51% | ~~48 978,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **12 799,-** | **14 999,-** | **18 099,-** | **19 899,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM MAXI

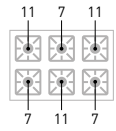
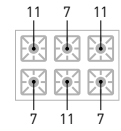









* na wyposażeniu
1 ruszt 757x584 mm

| kod | MFB912FMXXL | MFB912FMGXXL |
|---|---|---|
| moce palników (kW) |   |   |
| wymiary | 1200x900(H)850 mm | 1200x900(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | 1000x700x(H)300 mm | 1000x700x(H)300 mm |
| moc palników | 3x 7 kW + 3x 11 kW | 3x 7 kW + 3x 11 kW |
| typ piekarnika | gazowy statyczny | gazowy statyczny |
| moc piekarnika | 10 kW | 10 kW |
| całkowita moc gazowa | 64 kW | 64 kW |
| grill elektryczny | – | 5 kW |
| napięcie | – | 400 V |
| waga | 171 kg | 173 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~39 290,-~~ -51% | ~~41 739,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **19 099,-** | **20 299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Zapoznaj się również z linią MBM Domina Pro 700!



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2 lub 4 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej
lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

**Prosta obsługa:**
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

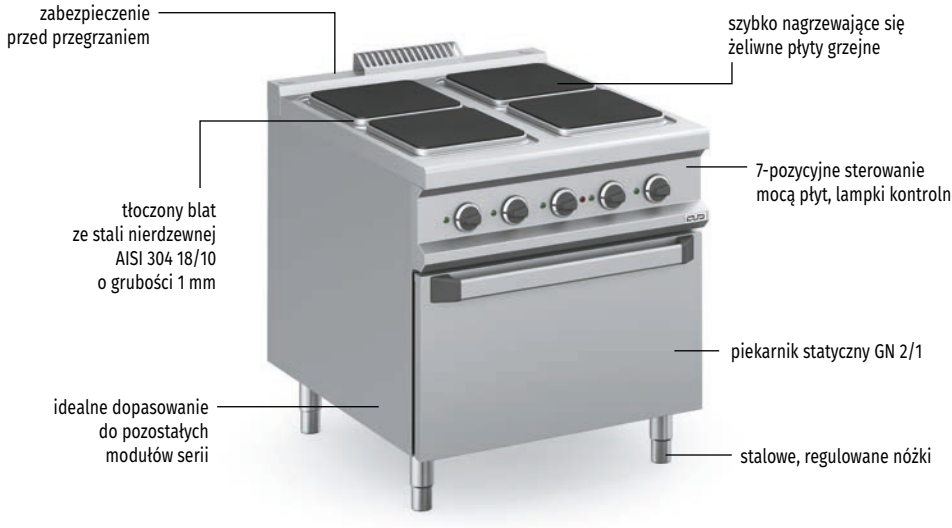



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



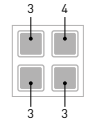
| kod | MPQ94A | MPQR94A | MPQ98A | MPQR98A |
|---|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) | 3 / 3 | 2,5 / 2,5 | 3 4 / 3 3 | 2,5 2,5 / 2,5 2,5 |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| moc | 2x 3 kW | 2x 2,5 kW | 3x 3 kW + 1x 4 kW | 4x 2,5 kW |
| moc całkowita | 6 kW | 5 kW | 13 kW | 10 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 78 kg | 83 kg | 102 kg | 107 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~16 970,-~~ -51% | ~~18 294,-~~ -51% | ~~25 783,-~~ -51% | ~~27 150,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **8 299,-** | **8 899,-** | **12 599,-** | **13 199,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1




| kod | MPQ98FE |
|---|---|
| moce płyt (kW) |   |
| wymiary | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | 540x695x(H)320 mm |
| moc | 3x 3 kW + 1x 4 kW |
| typ piekarnika | elektryczny statyczny |
| moc piekarnika | 6 kW |
| moc całkowita | 19 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 136 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~35 171,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **17 099,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

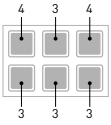
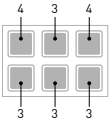



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM







| kod | MPQ912FE | MPQ912FEM |
|---|---|---|
| moce płyt (kW) |   |   |
| wymiary | 1200x900x(H)850 mm | 1200x900x(H)850mm |
| wymiary piekarnika | 540x695x(H)320 mm | 1000x695x(H)290 mm |
| moc | 4x 3 kW + 2x 4 kW | 4x 3 kW + 2x 4 kW |
| typ piekarnika | elektryczny statyczny | elektryczny statyczny MAXI |
| moc piekarnika | 6 kW | 10 kW |
| moc całkowita | 26 kW | 30 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 187 kg | 171 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~46 247,-~~ -51% | ~~49 352,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **22 499,-** | **23 999,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

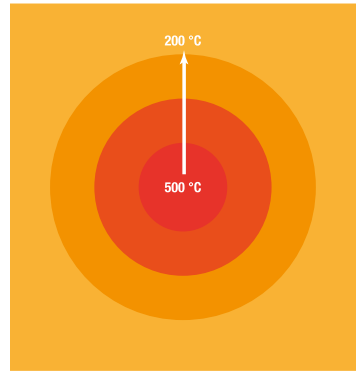
# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Płyty grzewcze

Linia płyt grzewczych obejmuje 3 modele, 2 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1 i 1 na podstawie z trzech stron zamkniętej.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm

**Wersja gazowa:**
- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Tempertura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Gazowy piekarnik statyczny GN 2/1

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie




**Chemia**



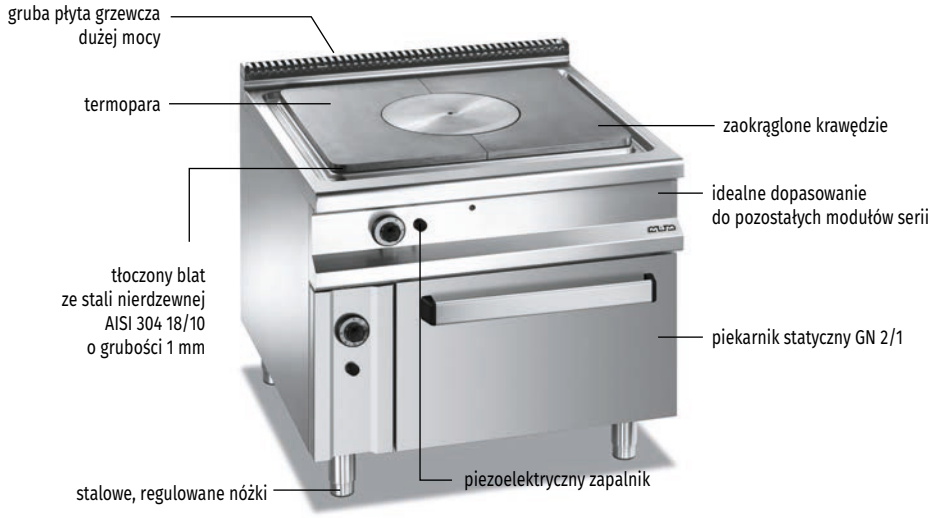
**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l



do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRZEWCZE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ I Z PIEKARNIKIEM, GAZOWE






| kod | MTPG98A | MTPG98FG |
|---|---|---|
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary piekarnika | – | 540x695x(H)320 mm |
| moc palników | – | – |
| moc płyty | 1x 12 kW | 1x 12 kW |
| moc piekarnika | – | 1x 7 kW |
| moc całkowita | 12 kW | 19 kW |
| waga | 100 kg | 125 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 775,-~~ -51% | ~~29 840,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **10 599,-** | **14 499,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele
dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej
lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowanie wyłącznie z naczyniami kuchennymi o idealnie płaskim, ferromagnetycznym dnie
- Oszczędność energii nawet do 50%

**Konserwacja:**
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## KUCHNIE INDUKCYJNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod | MIN94A | MIN98A |
|---|---|---|
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| moc płyt | 2x 5 kW | 4x 5 kW |
| moc całkowita | 10 kW | 20 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 100 kg | 200 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~64 504,-~~ -51% | ~~105 971,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **31 399,-** | **51 599,-** |

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

**Modele gazowe:**
- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

**Modele elektryczne:**
- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

**Modele monoblok z szafką:**
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

**Akcesoria do frytownic**







| kod | A980165 | A980166 | A980055 | A980056 | A777133 |
|---|---|---|---|---|---|
| opis | Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 18 l | Kosz 1/2 do frytownic o pojemności 8 l lub 18 l | Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 21 l | Kosz 1/2 do frytownic o pojemności 21 l | Pojemnik na 20 l oleju do frytownicy wersji monoblok |
| wymiary | 270x360x(H)140 mm | 130x360x(H)140 mm | 300x400x(H)120 mm | 146x400x(H)120 mm | 310x610x(H)120 mm |
| cena | **399,-** | **299,-** | **399,-** | **399,-** | **399,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

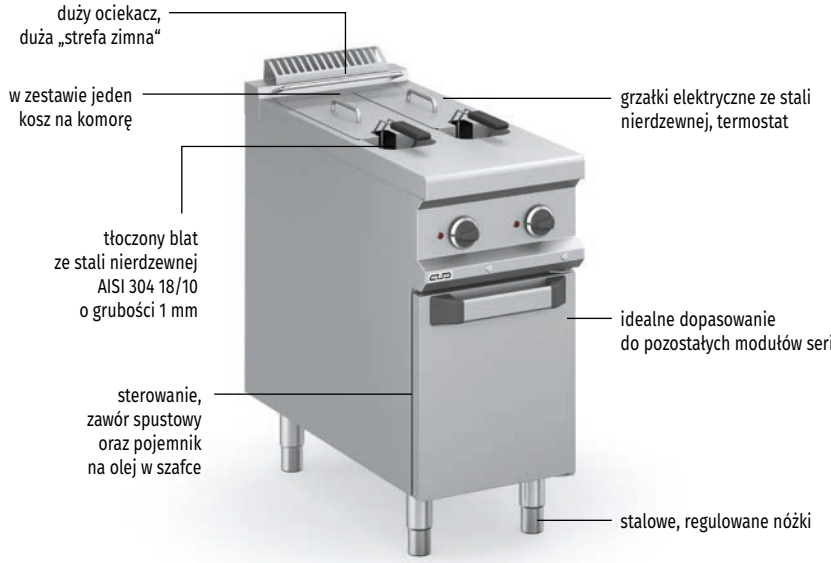



## FRYTOWNICE NA SZAFCE, GAZOWE



| kod | MFRG94A | MFRG98A |
|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa |
| wymiary | 400x900x(H)1180 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 300x400x(H)315 mm | 300x400x(H)315 mm |
| pojemność zbiornika | 18 l | 18 l + 18 l |
| Ilość koszy | 1 szt. | 1 szt. + 2 szt. |
| moc palników/grzałek | 18 kW | 18 kW + 18 kW |
| moc całkowita | 18 kW | 36 kW |
| waga | 69 kg | 114 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~19 178,-~~ -52% | ~~32 963,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **9 299,-** | **15 999,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE





| kod | MFRE94A | MFRE94A2V |
|---|---|---|
| typ | elektryczna | elektryczna |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 300x400x(H)200 mm | 2x 140x340x(H)200 mm |
| poj. zbiornika | 18 l | 8 l + 8 l |
| ilość koszy | 1 szt. | 2 szt. |
| moc całkowita | 16 kW | 10,5 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 56 kg | 56 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~20 168,-~~ -51% | ~~26 216,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **9 799,-** | **12 799,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod | **MFRE98A** |
|---|---|
| typ | elektryczna |
| wymiary | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 300x400x(H)200 mm |
| pojemność zbiornika | 18 l + 18 l |
| ilość koszy | 1 szt. + 2 szt. |
| moc całkowita | 32 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 91 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~34 825,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **16 999,-** |

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

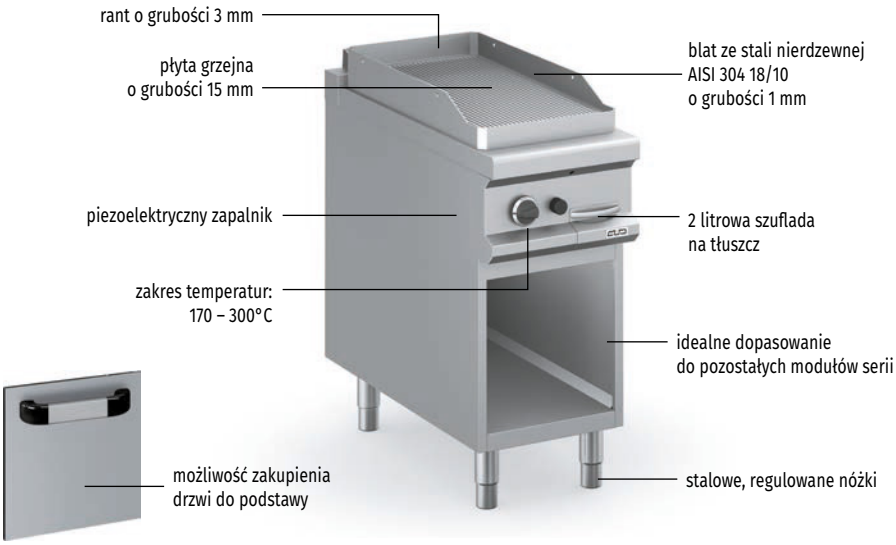
**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem

**Prosta obsługa i konserwacja:**
- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia mycie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- Zakres temperatur: 170 – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI** — **979716** — **40,-**
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




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



| kod | MFTG94AL | MFTG94ALC | MFTG94AR | MFTG98AL |
|---|---|---|---|---|
| płyta | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 380x720x(H)15 mm | 380x720x(H)15 mm | 380x720x(H)15 mm | 780x720x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 1 | 1 | 1 | 2 |
| moc całkowita | 8 kW | 8 kW | 8 kW | 16 kW |
| waga | 82 kg | 82 kg | 82 kg | 135 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~17 391,-~~ -51% | ~~20 458,-~~ -51% | ~~18 178,-~~ -52% | ~~24 398,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **8 499,-** | **9 999,-** | **8 799,-** | **11 899,-** |



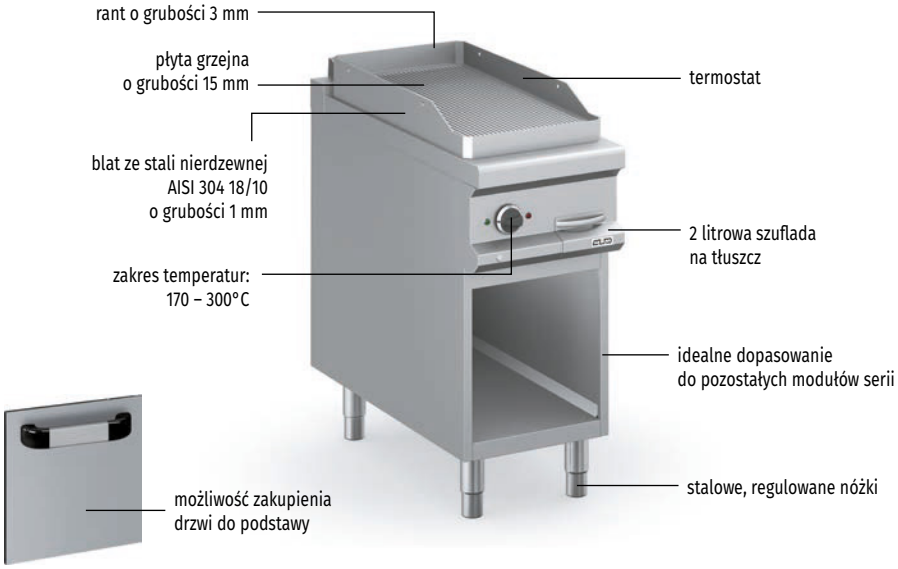

## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



| kod | MFTG98AR | MFTG98ALC | MFTG98ALR | MFTG98ALRC |
|---|---|---|---|---|
| płyta | ryflowana | gładka chromowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 780x720x(H)15 mm | 780x720x(H)15 mm | 780x720x(H)15 mm | 780x720x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 | 2 | 2 |
| moc całkowita | 16 kW | 16 kW | 16 kW | 16 kW |
| waga | 135 kg | 135 kg | 135 kg | 135 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~26 228,-~~ -51% | ~~29 667,-~~ -51% | ~~25 449,-~~ -51% | ~~31 194,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **12 799,-** | **14 399,-** | **12 399,-** | **15 199,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

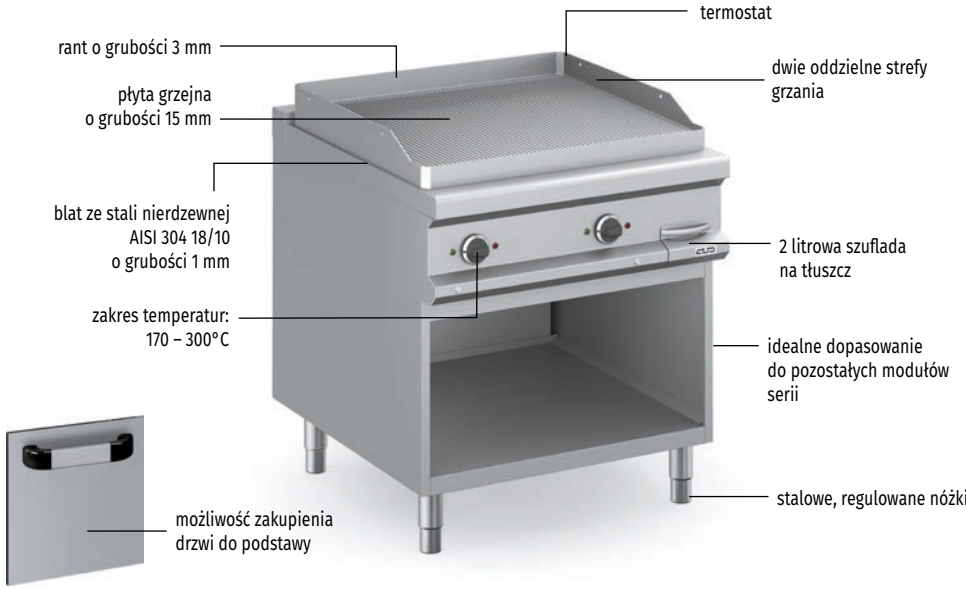



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod | MFTE94AL | MFTE94ALC | MFTE94AR | MFTE98AL |
|---|---|---|---|---|
| płyta gładka | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 380x720x(H)15 mm | 380x720x(H)15 mm | 380x720x(H)15 mm | 780x720x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 1 | 1 | 1 | 2 |
| moc całkowita | 6 kW | 6 kW | 6 kW | 12 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 82 kg | 82 kg | 82 kg | 135 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~16 927,-~~ -52% | ~~20 347,-~~ -51% | ~~17 477,-~~ -51% | ~~23 837,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **8 199,-** | **9 899,-** | **8 499,-** | **11 199,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE

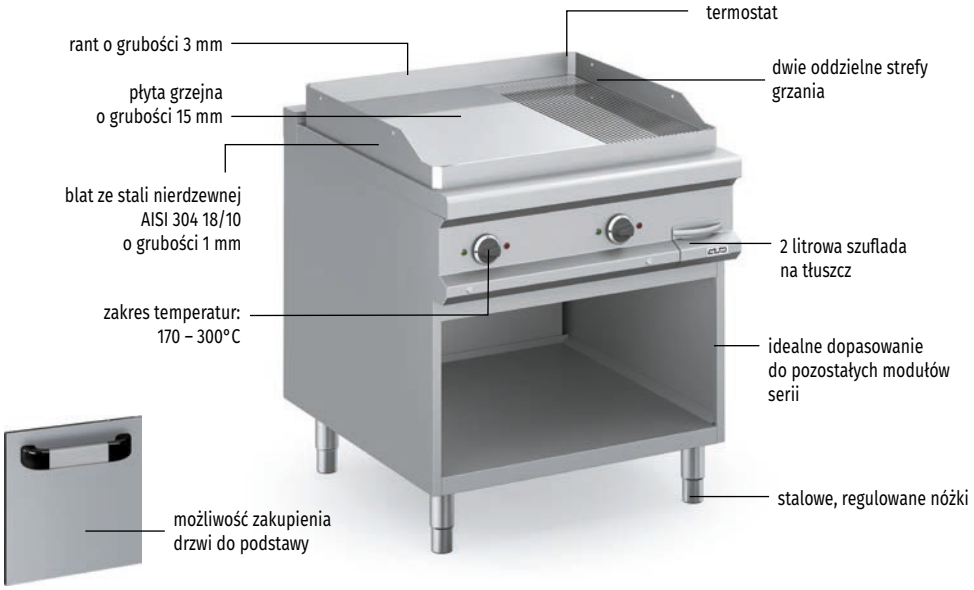




| kod | MFTE98ALC | MFTE98AR |
|---|---|---|
| płyta gładka | gładka chromowana | ryflowana |
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 780x720x(H)15 mm | 780x720x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 |
| moc całkowita | 12 kW | 12 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 135 kg | 135 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~28 609,-~~ -51% | ~~25 270,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **13 899,-** | **12 299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE





| kod | MFTE98ALR | MFTE98ALRC |
|---|---|---|
| płyta gładka | 2/3 gładka i 1/3 ryflowana | 2/3 gładka i 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary płyty | 780x720x(H)15 mm | 780x720x(H)15 mm |
| ilość stref grzewczych | 2 | 2 |
| moc całkowita | 12 kW | 12 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 135 kg | 135 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~24 472,-~~ -51% | ~~30 978,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **11 899,-** | **15 099,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

**Prosta obsługa:**
- Ruszt w kształcie „V" wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs na wyposażeniu standardowym (ruszt w kształcie „O" wykonany z żeliwa idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elestyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

**Kamień lawowy**





| kod | **A800100** | **152904** | **A777140** |
|---|---|---|---|
| opis | kamień | kamień | brykiet |
| opakowanie | 6 kg | 9 kg | |
| cena | **199,-** | **68,-** | **999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



| kod | MPLG94A | MPLG98A |
|---|---|---|
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 800x900x850(H) mm |
| ruszt w kształcie V | 640x370x(H)30 mm | 2x 640x370x(H)30 mm |
| moc palników | 10 kW | 20 kW |
| waga | 62 kg | 93 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~20 273,-~~ -51% | ~~30 978,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | 9 899,- | 15 099,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym lub dwoma zbiornikami o pojemności po 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (należy zamawiać osobno)

**Prosta obsługa i konserwacja:**
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- Zapalacz piezoelektryczny

**Ogrzewanie gazowe** za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

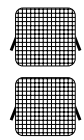
**Ogrzewanie elektryczne** za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

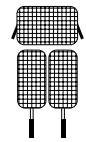
UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

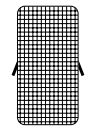
**Kosze**

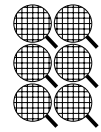

3x A800104

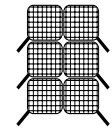

A800104 + B800007


2x A800105


A800104 + 2x A770049

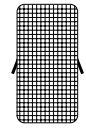

A770050


6x A800108


3x B800004 + 3x B800003





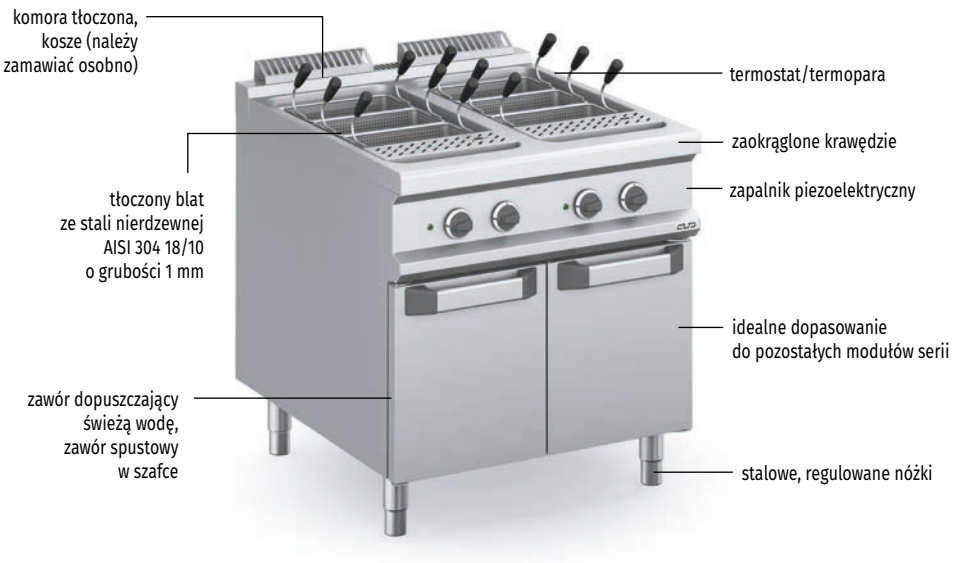





| kod | A800104 | B800007 | A800105 | A770049 | A770050 | A800108 | B800003 | B800004 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wymiary | 160x290 mm | 330x290 mm | 240x290 mm | 145x290 mm | 490x290 mm | ø145 mm | 145x160 mm | 160x145 mm |
| wysokość | 215 mm | 215 mm | 215 mm | 215 mm | 215 mm | 200 mm | 215 mm | 215 mm |
| cena | **299,-** | **599,-** | **399,-** | **299,-** | **799,-** | **399,-** | **299,-** | **299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%




## URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW NA SZAFCE, GAZOWE I ELEKTRYCZNE



| kod | MCPG94A | MCPG98A | MCPE94A | MCPE98A |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowe | gazowe | elektryczne | elektryczne |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 305x510x(H)275 mm | 2x 305x510x(H)275 mm | 305x510x(H)275 mm | 2x 305x510x(H)275 mm |
| poj. zbiornika | 40 l | 40 l + 40 l | 40 l | 40 l + 40 l |
| moc | 13,3 kW | 26,6 kW | 9 kW | 18 kW |
| napięcie | – | – | 400 V | 400 V |
| waga | 57 kg | 94 kg | 51 kg | 81 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~21 188,-~~ -51% | ~~33 390,-~~ -51% | ~~21 540,-~~ -51% | ~~33 241,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **10 299,-** | **16 299,-** | **10 499,-** | **16 199,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

**Ogrzewanie elektryczne** za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna.

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l




## BEMARY NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod | MBME94A | MBME98A |
|---|---|---|
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | 310x690x(H)160 mm | 630x690x(H)160 mm |
| pojemność zbiornika | 4x GN 1/3 (H) max 150 mm | 8x GN1/3 (H) max 150 mm |
| moc elektryczna | 2,5 kW | 6 kW |
| napięcie | 230 V | 400 V |
| waga | 45 kg | 68 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~15 795,-~~ -51% | ~~20 737,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | 7 699,- | 10 099,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

**Wyposażenie:**
- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Wanna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 10 mm, lub ze stali miękkiej
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

**Ogrzewanie gazowe** za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła.

**Ogrzewanie elektryczne** wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C).

**Chemia**



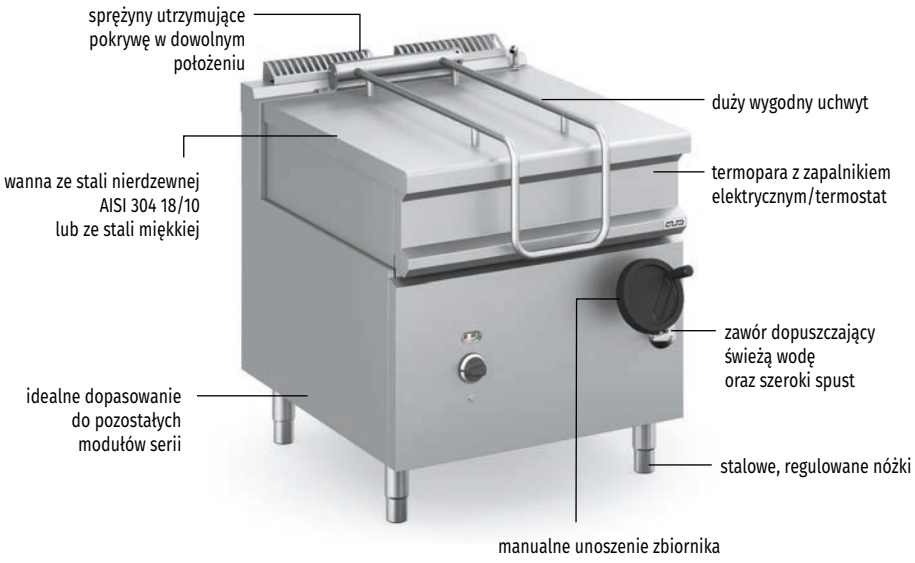
**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l



do cen należy doliczyć VAT 23%




## PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





| kod | MBRG98AF | MBRG98A | MBRE98AF | MBRE98A |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)250 mm |
| wymiary wanny | 790x690x(H)200 mm | 790x690x(H)200 mm | 790x690x(H)200 mm | 790x690x(H)200 mm |
| wanna | stal miękka | AISI 304 18/10 | stal miękka | AISI 304 18/10 |
| pojemność wanny | 80 l | 80 l | 80 l | 80 l |
| moc palników | 20 kW | 20 kW | 12 kW | 12 kW |
| zapalnik elektr. | 20 W | 20 W | – | – |
| napięcie | 230 V | 230 V | 400 V | 400 V |
| waga | 164 kg | 164 kg | 160 kg | 160 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~41 906,-~~ -51% | ~~45 771,-~~ -51% | ~~41 318,-~~ -51% | ~~44 497,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **20 399,-** | **22 299,-** | **20 099,-** | **21 699,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l,
z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

**Wyposażenie:**
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

**Grzanie gazowe** za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego. Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

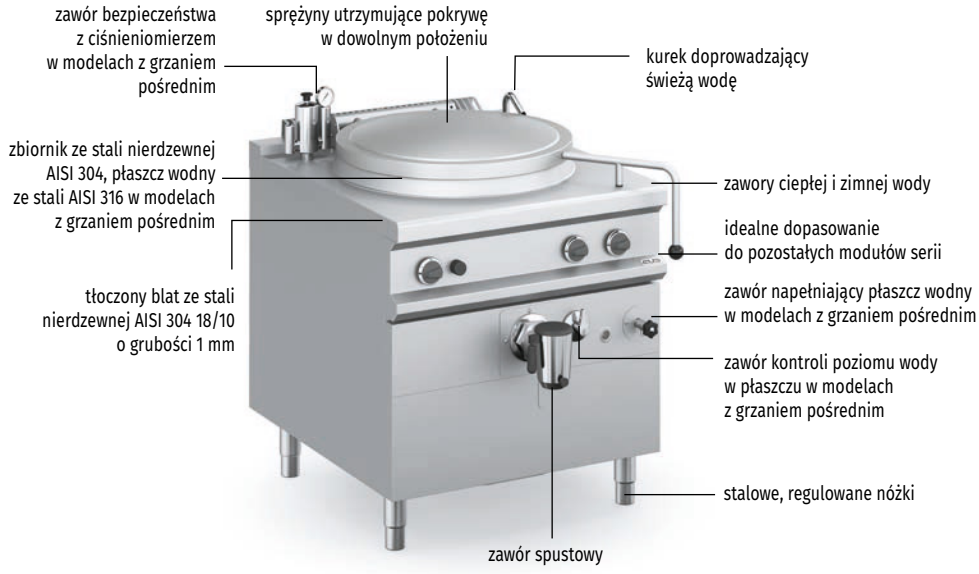
**Grzanie elektryczne** z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

**Wkłady do kotła linii 900**

| kod | A800052 | A800055 | A800053 | A800056 | A800054 | A800057 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| pojemność | 100 l | 150 l | 100 l | 150 l | 100 l | 150 l |
| typ | 1-częściowy | 1-częściowy | 2-częściowy | 2-częściowy | 3-częściowy | 3-częściowy |
| wymiary | ø500x(H)410 mm | ø500x(H)480 mm | ø500x(H)410 mm | ø500x(H)480 mm | ø500x(H)410 mm | ø500x(H)480 mm |
| cena | **4 699,-** | **5 199,-** | **5 799,-** | **6 399,-** | **7 299,-** | **7 999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%



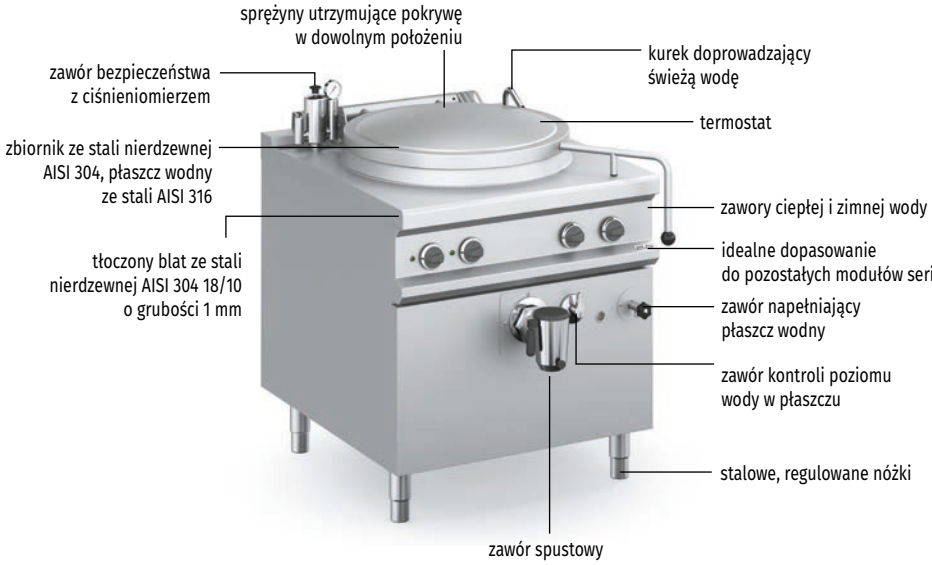

## KOTŁY WARZELNE GAZOWE





| kod | MPEG98A100 | MPEG98A150 | MPEG98A100I | MPEG98A150I |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | ø600x(H)420 mm | ø600x(H)540 mm | ø600x(H)420 mm | ø600x(H)540 mm |
| poj.zbiornika | 100 l | 150 l | 100 l | 150 l |
| rodzaj ogrzewania | bezpośrednie | bezpośrednie | pośrednie | pośrednie |
| moc gazowa | 21 kW | 21 kW | 21 kW | 21 kW |
| waga | 118 kg | 123 kg | 143 kg | 148 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~35 950,-~~ -51% | ~~38 109,-~~ -51% | ~~48 616,-~~ -51% | ~~54 695,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | 17 499,- | 18 599,- | 23 699,- | 26 599,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## KOTŁY WARZELNE ELEKTRYCZNE





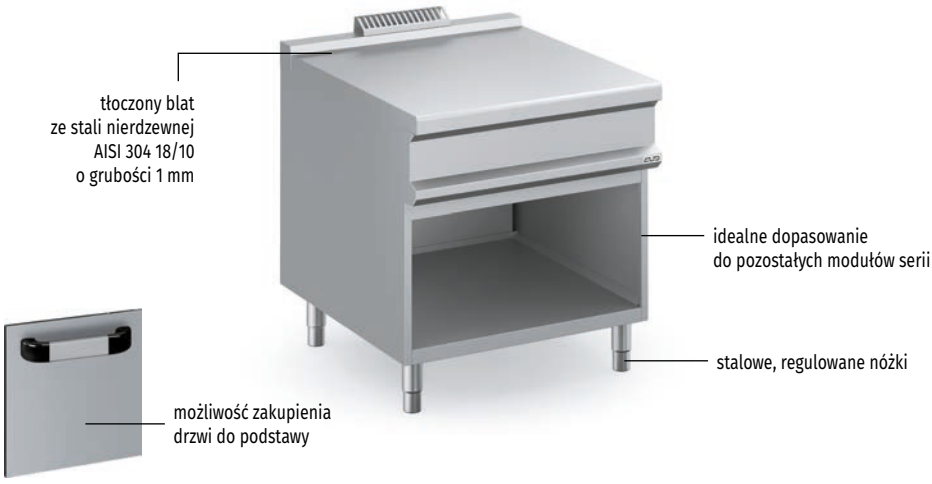
| kod | MPEE98A100I | MPEE98A150I |
|---|---|---|
| wymiary | 800x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm |
| wymiary zbiornika | ø600x(H)420 mm | ø600x(H)540 mm |
| pojemność zbiornika | 100 l | 150 l |
| rodzaj ogrzewania | pośrednie | pośrednie |
| moc | 14,4 kW | 14,4 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 128 kg | 134 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~51 381,-~~ -51% | ~~52 667,-~~ -51% |
| **CENA GRAFEN** | **24 999,-** | **25 599,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
# Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.






| kod | MN94A | MN94AC (z szufladą) | MN98A | A777188 |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 400x900x(H)850 mm | 400x900x(H)850 mm | 800x900x(H)850 mm | 395x40x(H)440 mm |
| waga | 34 kg | 40 kg | 51 kg | 8 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~7 687,-~~ -52% | ~~9 017,-~~ -51% | ~~9 536,-~~ -52% | ~~1 033,-~~ -52% |
| **CENA GRAFEN** | 3 699,- | 4 399,- | 4 599,- | 499,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Minima 600



**kuchnie gazowe**
468



**kuchnie elektryczne**
470



**frytownice**
474



**podgrzewacz do frytek**
475



**grille z lawą wulkaniczną**
476



**blaty neutralne**
482



**podstawy pod urządzenia stołowe i blaty neutralne**
482



**podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe**
483



kuchnie elektryczne
z płytą ceramiczną
471



taboret elektryczny
472



taboret gazowy
473



urządzenia do gotowania
makaronu i pierogów
477



bemary
478



płyty grillowe
479

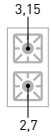
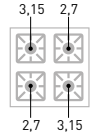
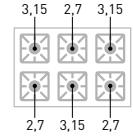
# Ciągi kuchenne Minima 600
# Kuchnie gazowe stołowe

Linia kuchni gazowych stołowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami.

- Palniki o mocy 2,7 kW i 3,15 kW
- Palniki 3,15 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Ruszty o wymiarach 290x510 mm na dwa palniki
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą





| kod | G2S6 | G4S6 | G6S6 |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) |   |   |   |
| wymiary | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 1000x600x(H)270/460 mm |
| moc palników | 1x 2,7 kW + 1x 3,15 kW | 2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW | 3x 2,7 kW + 3x 3,15 kW |
| moc całkowita | 5,85 kW | 11,7 kW | 17,55 kW |
| waga | 22 kg | 30 kg | 44 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~5 486,-~~ | ~~8 355,-~~ | ~~11 614,-~~ |
| **CENA GRAFEN** | **2 899,-** -47% | **4 399,-** -47% | **6 099,-** -47% |

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Minima 600
# Kuchnie gazowe z piekarnikiem

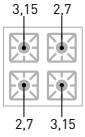
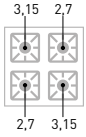
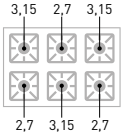
Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 4 i 6 palnikami z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym.

- Palniki o mocy 2,7 kW oraz 3,15 kW
- Palniki 3,15 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Ruszty o wymiarach 290x510 mm na dwa palniki
- Piekarnik gazowy statyczny, emaliowany
- Dodatkowy grill elektryczny
- Oświetlenie piekarnika
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Zakres temp. piekarnika elektrycznego do +250°C (G4SFE6)







| kod | G4SF6 | G4SFE6 | G6SFA6 |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) |   |   |   |
| wymiary | 600x600x(H)850/1040 mm | 600x600x(H)850/1040 mm | 1000x600x(H)850/1040 mm |
| wymiary piekarnika | 460x420x(H)320 mm | 460x420x(H)320 mm | 460x420x(H)320 mm |
| moc palników | 2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW | 2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW | 3x 2,7 kW + 3x 3,15 kW |
| typ piekarnika | gazowy – statyczny | elektryczny – konwekcyjny z grillem | gazowy – statyczny |
| moc piekarnika | 2 kW | 2,5 kW | 2 kW |
| moc grilla | 1,8 kW, 230 V | 1,8 kW, 230 V | 1,8 kW, 230 V |
| moc całkowita | gaz. 13,7 kW | gaz. 11,7 kW, elektr. 4,3 kW, 400 V | gaz. 19,55 kW |
| wymiary szafki | – | – | 370x360x(H)550 mm |
| waga | 60 kg | 57 kg | 80 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~14 453,-~~ -48% | ~~16 222,-~~ -48% | ~~17 984,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **7 499,-** | **8 499,-** | **9 399,-** |

**Akcesoria do kuchni z piekarnikiem**

| kod | A660043 | A660044 |
|---|---|---|
| opis | Ruszt do piekarnika | Blacha emaliowana |
| wymiary | 440x365x(H)10 mm | 440x380x(H)40 mm |
| cena | **199,-** | **299,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Minima 600
# Kuchnie elektryczne

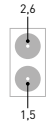
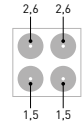
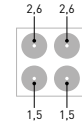
Linia kuchni elektrycznych obejmuje dwa modele stołowe i jeden z piekarnikiem.

- Szybko nagrzewające się płyty żeliwne
  – 1,5 kW, ø145 mm
  – 2,6 kW, ø220 mm
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Lampki kontrolne załączonych grzałek
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Zakres temperatur piekarnika do +250°C







| kod | E26 | E46 | E4F6 |
|---|---|---|---|
| moce palników (kW) |   |   |   |
| wymiary | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)850/1040 mm |
| wymiary piekarnika | – | – | 460x420x(H)320 mm |
| moc płyt | 1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW |
| typ piekarnika | – | – | elektryczny |
| moc piekarnika | – | – | 2,5 kW |
| moc grilla | – | – | 1,8 kW |
| moc całkowita | 4,1 kW | 8,2 kW | 12,5 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 21 kg | 29 kg | 60 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~4 793,-~~ | ~~7 792,-~~ | ~~17 440,-~~ |
| **CENA GRAFEN** | **2 499,-** -48% | **4 099,-** -47% | **9 099,-** -48% |

**Akcesoria do kuchni z piekarnikiem**

| kod | A660043 | A660044 |
|---|---|---|
| opis | Ruszt do piekarnika | Blacha emaliowana |
| wymiary | 440x365x(H)10 mm | 440x380x(H)40 mm |
| cena | **199,-** | **299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Minima 600
# Kuchnie elektryczne
# z płytą ceramiczną

Linia kuchni z płytą ceramiczną składa się z dwóch modeli stołowych.

- Płyta ceramiczna szczelnie zespolona z obudową
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą





| kod | EVC26 | EVC46 |
|---|---|---|
| wymiary | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| moc płyty | 1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW | 2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW |
| moc całkowita | 4,3 kW | 8,6 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 23 kg | 31 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~11 515,-~~ -48% | ~~16 537,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **5 999,-** | **8 599,-** |

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

# Ciągi kuchenne Minima 600
# Taboret elektryczny

- Przeznaczone do kuchni, w których gotuje się duże ilości jednakowych potraw np.: stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w zakładach pracy, szpitalne, w firmach cateringowych
- Do gotowania potraw w garnkach o maksymalnej średnicy Ø 400 mm
- Płyta grzewcza wykonana z żeliwa, gwarantująca równomierne nagrzanie całej płyty i długo utrzymująca zadaną temperaturę
- Mała wysokość urządzenia gwarantuje zachowanie przepisów BHP oraz idealną ergonomię pracy
- 4-ro pozycyjne pokrętło
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Regulowane nóżki



| kod | **EFP01** |
|---|---|
| wymiary | 580x580x(H)520 mm |
| wymiary płyty grzewczej | 400x400 mm |
| moc | 5 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 30 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~12 084,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **6 299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Minima 600
# Taboret gazowy

- Przeznaczone do kuchni, w których gotuje się duże ilości jednakowych potraw np.: stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w zakładach pracy, szpitalne, w firmach cateringowych
- Do gotowania potraw w garnkach o średnicy Ø 430 do 590 mm
- Palnik gazowy z termoparą oraz z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Palnik wyposażony w pilota zapalanego zapałką
- Standardowo wyposażony w dyszę na gaz ziemny GZ50. Dysze na LPG załączone w opakowaniu
- Emaliowany ruszt do ustawienia garnków wykonany z żeliwa
- Mała wysokość urządzenia gwarantuje zachowanie przepisów BHP oraz idealną ergonomię pracy
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Regulowane nóżki



| kod | **FP01V** |
|---|---|
| wymiary | 580x580x(H)520 mm |
| moc | 12 kW |
| waga | 30 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~9 323,-~~ -47% |
| **CENA GRAFEN** | **4 899,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# 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 pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

**Wersja gazowa:**
- Palniki z płomieniem poziomym o wysokiej wydajności
- Strefa zimna: 30 mm grzałki w postaci 2 rur w każdej komorze
- Zakres temperatur: +90°C do +190 °C
- Termopara
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatyczny zapalnik pilota

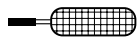
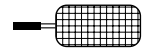
**Wersja elektryczna:**
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Strefa zimna 48 mm grzałka obrotowa
- Termostat regulujący oraz termostat bezpieczeństwa
- Lampka kontrolna załączonej grzałki






| kod | GF46 | GF66 | EF46 | EF66 |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowa | gazowa | elektryczna | elektryczna |
| wymiary | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| pojemność zbiornika | 8 l | 8 l + 8 l | 10 l | 10 l + 10 l |
| moc całkowita | 7,4 kW | 14,8 kW | 9 kW | 18 kW |
| napięcie | – | – | 400 V | 400 V |
| waga | 30 kg | 47 kg | 28 kg | 41 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~**18 755,-**~~ -48% | ~~**18 485,-**~~ -48% | ~~**18 130,-**~~ -48% | ~~**16 748,-**~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **5 599,-** | **9 599,-** | **5 299,-** | **8 699,-** |

**Akcesoria do frytownic**

| kod | A660018 | A660019 |
|---|---|---|
| opis | Kosz 1/2 | Kosz 1/1 |
| wymiary | 110x280x(H)115 mm | 225x280x(H)115 mm |
| cena | **299,-** | **299,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Minima 600
# Podgrzewacz do frytek

- Grzałka ceramiczna na podczerwień nad zbiornikiem
- Wkład w zbiorniku ułatwiający nabieranie frytek
- Zaokrąglone narożniki zbiornika ułatwiające czyszczenie
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą



| kod | ECC46 |
|---|---|
| typ | elektryczny |
| wymiary | 400x600x(H)270/460 mm |
| wymiary zbiornika | 305x425x(H)175 mm |
| moc całkowita | 1 kW |
| napięcie | 230 V |
| waga | 22 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~7 755,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **3 999,-** |

**Chemia**



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

# Ciągi kuchenne Minima 600
# Grille z lawą wulkaniczną

Linia grilli z lawą wulkaniczną obejmuje 4 modele stołowe w wersji gazowej.

- Modele do mięs z rusztami typu „V”
- Modele do ryb z rusztami typu „O”
- Dwie niezależne strefy grzewcze w modelach szer. 800 mm
- Palniki nierdzewne z samostabilizującym się płomieniem
- Temperatura regulowana termoparą
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatyczny zapalnik pilota
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą






| kod | GPL46 | GPL46P | GPL86 | GPL86P |
|---|---|---|---|---|
| typ | do mięs | do ryb | do mięs | do ryb |
| wymiary | 400x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 800x600x(H)270/460 mm | 800x600x(H)270/460 mm |
| ruszt | 355x460x(H)10 mm | 355x460x(H)10 mm | 2x 355x460x(H)10 mm | 2x 355x460x(H)10 mm |
| moc palników | 7 kW | 7 kW | 14 kW | 14 kW |
| waga | 41 kg | 41 kg | 70 kg | 70 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~11 528,-~~ -48% | ~~11 528,-~~ -48% | ~~16 871,-~~ -48% | ~~16 871,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **5 999,-** | **5 999,-** | **8 799,-** | **8 799,-** |

## Chemia



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

## Kamień lawowy




| kod | A800100 | 152904 | A777140 |
|---|---|---|---|
| opis | kamień | kamień | brykiet |
| opakowanie | 6 kg | 9 kg | |
| cena | **199,-** | **68,-** | **999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Minima 600 Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Linia tych urządzeń obejmuje 2 modele stołowe: 1 gazowy i 1 elektryczny.

- Komora ze stali nierdzewnej AISI 316 z zaokrąglonymi narożnikami, łatwa do utrzymania w czystości
- Podłączenie do sieci wodnej
- Zawór spustowy
- Chromowane kosze z nienagrzewającymi się uchwytami
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: urządzenia dostarczane bez koszy. Kosze należy zamawiać osobno.

**Wersja gazowa:**
- Wysokowydajne palniki gazowe ze samostabilizującym się płomieniem
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Piezoelektryczny zapalnik pilota

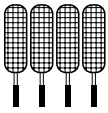
**Wersja elektryczna:**
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Termostat bezpieczeństwa jako ochrona przed przegrzaniem

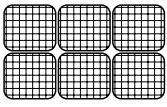




| kod | GC66SC | EC66/SC |
|---|---|---|
| typ | gazowy | elektryczny |
| wymiary | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| poj. zbiornika | 25 l | 25 l |
| moc całkowita | 11 kW | 9 kW |
| napięcie | – | 400 V |
| waga | 35 kg | 35 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~15 804,-~~ -48% | ~~13 297,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **7 799,-** | **6 899,-** |

**Akcesoria**





| kod | A660025 | A660027 |
|---|---|---|
| opis | Kosz do makaronu | Kosz do makaronu |
| wymiary | 115x300x(H)125 mm | 115x150x(H)125 mm |
| cena | **399,-** | **299,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Minima 600 Bemary

Linia bemarów obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne o różnej pojemności wanny.

- Odpływ z zaworem kulowym
- Wanna tłoczona ze stali nierdzewnej
- Wanna do pojemników GN max. H=150 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: Pojemniki GN należy zamawiać osobno

**Wersja gazowa:**
- Palniki nierdzewne ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu

**Wersja elektryczna:**
- Grzałki nierdzewne
- Termostat z lampką kontrolną






| kod | GBM46 | GBM66 | EBM46 | EBM66 |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowy | gazowy | elektryczny | elektryczny |
| wymiary | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| wymiary zbiornika | 305x425x(H)175 mm | 510x470x(H)175 mm | 305x425x(H)175 mm | 510x470x(H)175 mm |
| pojemność zbiornika | 1x GN 1/2 + 1x GN 1/3 | 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 | 1x GN 1/2 + 1x GN 1/3 | 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 |
| moc | 2,15 kW | 5 kW | 1,53 kW | 3,06 kW |
| napięcie | – | – | 230 V | 230 V |
| waga | 22 kg | 29 kg | 23 kg | 30 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~7 786,-~~ -47% | ~~10 130,-~~ -48% | ~~7 087,-~~ -48% | ~~7 966,-~~ -47% |
| **CENA GRAFEN** | **4 099,-** | **5 299,-** | **3 699,-** | **4 199,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Minima 600
# Płyty grillowe

Linia płyt grillowych obejmuje aż 20 modeli stołowych, różniących się rodzajem mediów oraz wielkością i typem płyt.

- Płyty gładkie, ryflowane, mieszane ze stali o wysokiej odporności cieplnej o grubości 12 mm
- Płyty chromowane zmniejszające emisję ciepła
- Równomierne nagrzewanie płyt na całej powierzchni
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz ze stali AISI 304
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali AISI 304
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

**Wersje gazowe:**
- Palniki ze stali AISI 304 ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu

**Wersje elektryczne:**
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Regulacja temperatury termostatem
- Lampka kontrolna załączonej grzałki



| kod | GFT46L | GFT46LC | GFT46R | GFT66L |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowy | gazowy | gazowy | gazowy |
| wymiary | 400x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| wymiary płyty | 400x550x(H)12 mm | 400x550x(H)12 mm | 400x550x(H)12 mm | 600x550x(H)12 mm |
| rodzaj płyty | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| moc | 5,1 kW | 5,1 kW | 5,1 kW | 10,2 kW |
| waga | 43 kg | 43 kg | 43 kg | 59 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~**18 031,-**~~ -48% | ~~**12 375,-**~~ -47% | ~~**9 555,-**~~ -48% | ~~**13 086,-**~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **5 199,-** | **6 499,-** | **4 999,-** | **6 799,-** |

**Akcesoria**

| kod | A660038 | A660039 | A660040 |
|---|---|---|---|
| opis | Osłona antybryzgowa do płyt grillowych | Osłona antybryzgowa do płyt grillowych | Osłona antybryzgowa do płyt grillowych |
| wymiary | 400x600x(H)85 mm | 600x600x(H)85 mm | 1000x600x(H)85 mm |
| cena | **199,-** | **299,-** | **299,-** |






| kod | GFT66LC | GFT66R | GFT66LR | GFT66LRC |
|---|---|---|---|---|
| typ | gazowy | gazowy | gazowy | gazowy |
| wymiary | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| wymiary płyty | 600x550x(H)12 mm | 600x550x(H)12 mm | 600x550x(H)12 mm | 600x550x(H)12 mm |
| rodzaj płyty | gładka chromowana | ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| moc | 10,2 kW | 10,2 kW | 10,2 kW | 10,2 kW |
| waga | 59 kg | 59 kg | 59 kg | 59 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~16 915,-~~ -48% | ~~13 760,-~~ -48% | ~~14 039,-~~ -48% | ~~17 984,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 8 799,- | 7 199,- | 7 299,- | 9 399,- |




| kod | GFT106L | GFT106LC |
|---|---|---|
| typ | gazowy | gazowy |
| wymiary | 1000x600x(H)270/460 mm | 1000x600x(H)270/460 mm |
| wymiary płyty | 1000x550x(H)12 mm | 1000x550x(H)12 mm |
| rodzaj płyty | gładka | gładka chromowana |
| moc | 15,3 kW | 15,3 kW |
| waga | 93 kg | 93 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~18 832,-~~ -48% | ~~24 163,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 9 799,- | 12 599,- |






| kod | EFT46L | EFT46LC | EFT46R | EFT66L |
|---|---|---|---|---|
| typ | elektryczny | elektryczny | elektryczny | elektryczny |
| wymiary | 400x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| wymiary płyty | 400x550x(H)12 mm | 400x550x(H)12 mm | 400x550x(H)12 mm | 600x550x(H)12 mm |
| rodzaj płyty | gładka | gładka chromowana | ryflowana | gładka |
| moc | 5 kW | 5 kW | 5 kW | 7,5 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 40 kg | 40 kg | 40 kg | 55 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~8 436,-~~ -48% | ~~10 965,-~~ -48% | ~~9 011,-~~ -48% | ~~10 557,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | 4 399,- | 5 699,- | 4 699,- | 5 499,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%






| kod | EFT66LC | EFT66R | EFT66LR | EFT66LRC |
|---|---|---|---|---|
| typ | elektryczny | elektryczny | elektryczny | elektryczny |
| wymiary | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| wymiary płyty | 600x550x(H)12 mm | 600x550x(H)12 mm | 600x550x(H)12 mm | 600x550x(H)12 mm |
| rodzaj płyty | gładka chromowana | ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| moc | 7,5 kW | 7,5 kW | 7,5 kW | 7,5 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V | 400 V | 400 V |
| waga | 55 kg | 55 kg | 55 kg | 55 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~14 348,-~~ -48% | ~~12 128,-~~ -48% | ~~11 895,-~~ -48% | ~~14 744,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **7 499,-** | **6 299,-** | **5 799,-** | **7 699,-** |




| kod | EFT106L | EFT106LC |
|---|---|---|
| typ | elektryczny | elektryczny |
| wymiary | 1000x600x(H)270/460 mm | 1000x600x(H)270/460 mm |
| wymiary płyty | 1000x550x(H)12 mm | 1000x550x(H)12 mm |
| rodzaj płyty | gładka | gładka chromowana |
| moc | 12,5 kW | 12,5 kW |
| napięcie | 400 V | 400 V |
| waga | 87 kg | 87 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~15 308,-~~ -48% | ~~21 386,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **7 999,-** | **11 199,-** |

## Chemia



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**

Opakowanie
1 l

# Ciągi kuchenne Minima 600
# Blaty neutralne

- Wysuwana szuflada w przednim panelu
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą





| kod | N46C | N66C |
|---|---|---|
| wymiary | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| waga | 22 kg | 27 kg |
| CENA FABRYCZNA | ~~3 902,-~~ -49% | ~~4 570,-~~ -48% |
| CENA GRAFEN | 1 999,- | 2 399,- |

# Podstawy pod urządzenia stołowe i blaty neutralne

- Z trzech stron zamknięte
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi i blatami neutralnymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej



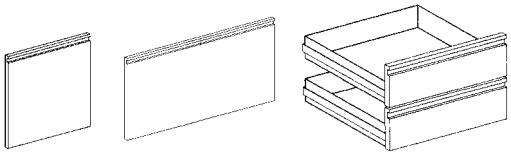


| kod | NSA46 | NSA66 | NSA86 | NSA106 | NSA126 |
|---|---|---|---|---|---|
| wymiary | 400x600x(H)580 mm | 600x600x(H)580 mm | 800x600x(H)580 mm | 1000x600x(H)580 mm | 1200x600x(H)580 mm |
| waga | 15 kg | 18 kg | 20 kg | 30 kg | 33 kg |
| CENA FABRYCZNA | ~~2 338,-~~ -40% | ~~2 579,-~~ -50% | ~~2 975,-~~ -46% | ~~3 414,-~~ -47% | ~~3 834,-~~ -48% |
| CENA GRAFEN | 1 399,- | 1 299,- | 1 599,- | 1 799,- | 1 999,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ciągi kuchenne Minima 600
# Akcesoria do podstaw



| kod | opis | cena |
|---|---|---|
| **A660009** | Drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw szer. 400 mm | **599,-** |
| **A660011** | Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 600 mm | **899,-** |
| **A660012** | Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 800 mm | **999,-** |
| **A660013** | Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1000 mm | **1 499,-** |
| **A660014** | Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1200 mm | **1 499,-** |
| **A660016** | Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 400 mm | **1 599,-** |
| **A660017** | Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 600 mm | **1 899,-** |
| **A660020** | Listwa łącząca moduły – do połączenia sąsiednich urządzeń | **99,-** |

# Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe

Linia obejmuje 4 modele o zróżnicowanym wyposażeniu i wymiarach.

- Chłodzenie statyczne
- Elektroniczny termostat
- Zakres temperatur: -2°C do +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz



- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm



| kod | BR2C6 | BR2P6 | BR3C6 | BR3P6 |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | 1200x600x(H)580 mm | 1200x600x(H)580 mm | 1600x600x(H)580 mm | 1600x600x(H)580 mm |
| wyposażenie | 2 szuflady GN 2/3 | 2 drzwi GN 2/3 | 3 szuflady GN 2/3 | 3 drzwi GN 2/3 |
| moc | 0,3 kW | 0,3 kW | 0,4 kW | 0,4 kW |
| napięcie | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V |
| waga | 90 kg | 90 kg | 125 kg | 125 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~38 050,-~~ -48% | ~~33 935,-~~ -48% | ~~42 378,-~~ -48% | ~~37 563,-~~ -48% |
| **CENA GRAFEN** | **19 799,-** | **17 699,-** | **22 099,-** | **19 599,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Wielofunkcyjne patelnie Precipan

## Najbardziej wydajne urządzenie gastronomiczne na rynku



# 8 sposobów gotowania

Precipan

## WIĘKSZA ELASTYCZNOŚĆ

**PRECIPAN ZAJMIE SIĘ WSZYSTKIM**

Twój zespół Ci podziękuje – wybierz temperaturę gotowania oraz stopień przygotowania potrawy, a Precipan wykona wszystko zgodnie z wprowadzonymi ustawieniami. W każdym z 7 dni tygodnia, proces gotowania będzie przebiegać zawsze tak samo.

Sprawdź, czy wszystkie procesy przebiegają prawidłowo. Dzięki FastPAD będziesz mieć pod kontrolą każdy etap gotowania.



Smażenie na głębokim tłuszczu | Blanszowanie | Gotowanie na parze | Wolne gotowanie | Grillowanie | Duszenie | Obsmażanie | Smażenie

**PANEL DOTYKOWY**

Firma Bonnet wykorzystała w urządzeniu Precipan swoje wieloletnie doświadczenie aby zaoferować kucharzom najlepszą technologię. Dzięki łatwej i szybkiej obsłudze, Precipan stanie się najczęściej używanym urządzeniem w Twojej kuchni. Technologia FastPAD stale nadzoruje 2 komory. Jeden rzut oka wystarczy, by kontrolować różne procesy gotowania.




**STERUJ GOTOWANIEM!**

Wielofunkcyjny timer oblicza czas pozostały do końca gotowania każdej potrawy.
Precipan jest tam, gdzie nie dociera wzrok.
Sonda pomiaru temperatury Precipan pozwoli Ci rozstrzygnąć wszelkie wątpliwości dotyczące stopnia przygotowania delikatnych produktów.

# Aż 8 sposobów gotowania w jednym urządzeniu!

Dzięki dużej powierzchni użytkowej (2x 17 $dm^2$), Precipan pozwala na jednoczesne przygotowanie potraw na 100, a nawet więcej, talerzy. Modułowe urządzenia z serii Advancia pozwalają na zwiększenie wydajności.

**Smażenie na głębokim tłuszczu**
Frytki mrożone: 13 kg/h

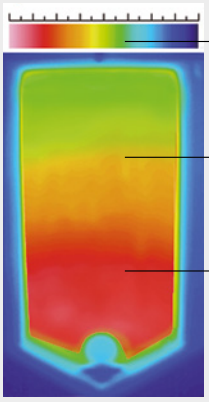
**Blanszowanie**
Fasolka szparagowa: 5 kg

**Gotowanie na parze**
Ryba w papilotach: 10 porcji



### 3 STREFY TEMPERATURY W KOMORZE

Gotuj produkty o różnych wymaganiach termicznych jednocześnie.



strefa górna 100°C
podtrzymywanie temperatury

strefa środkowa 160°C
dogotowywanie grubych sztuk mięsa

strefa dolna 190°C
szybkie obsmażanie drobnych produktów

## INNOWACYJNOŚĆ







**Intelligent Heating Technology (IHT)**

### WKROCZ W NOWĄ ERĘ WYDAJNOŚCI!

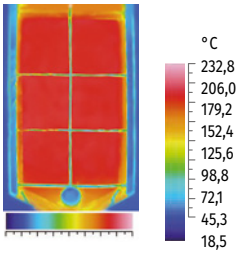
Intelligent Heating Technology umożliwia pominięcie etapu podgrzewania wstępnego. Dzięki temu Precipan jest aktualnie najszybszą kuchnią gastronomiczną* (o płaskiej powierzchni).
Zaawansowana technologia, zapewnia Twojej kuchni ekonomię skali.
System regulacji IHT obniża koszty, dostosowując podgrzewanie odpowiednio do objętości produktu.

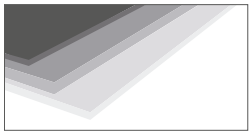
### SPÓJRZ NA GOTOWANIE Z INNEJ PERSPEKTYWY

Pracuj szybciej, w niższych temperaturach.
Zapomnij o przywieraniu potraw! Gotuj kolejne potrawy bez konieczności czyszczenia zbiornika.
Precipan utrzymuje odpowiednie ciśnienie i zapewnia Ci komfort pracy.
Niezależnie od ilości i rodzaju produktów, podczas całego procesu gotowania utrzymywana jest właściwa temperatura.

### JEDNAKOWY STOPIEŃ PRZYGOTOWANIA POTRAW

6 niezależnych stref podgrzewania zapewnia taki sam stopień przygotowania na całej powierzchni zbiornika.



Dno wykonane w opatentowanej technologii STRATINOX Trimétal zapewnia natychmiastowe rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni gotowania.




**Wolne gotowanie**
Mięso w sosie: 50 porcji

**Grillowanie**
Stek z mięsa mielonego: 12 sztuk

**Duszenie**
Łopatka jagnięca: 50 porcji
Pilaw ryżowy: 4 kg

**Obsmażanie**
Łata wołowa: 12 porcji

**Smażenie**
Filety drobiowe: 12 sztuk

## ŁATWIEJSZA OBSŁUGA

### ZYSKAJ SWOBODĘ RĄK PODCZAS GOTOWANIA

Zbiornik stały to nieocenione rozwiązanie, dzięki któremu zyskujesz:
- komfort pracy: mniej naczyń, mniej przemieszczania się, mniej przenoszenia
- szybkość pracy: krótszy czas oczekiwania
- większe bezpieczeństwo: nie musisz dźwigać, brak pryskającego tłuszczu
- przestrzeń: brak akcesoriów zajmujących miejsce w kuchni.



### WIĘKSZA ELASTYCZNOŚĆ

Dzięki technologii MultiFlow możesz wygodnie:
- opróżnić urządzenie z przygotowanej potrawy
- zlać i przefiltrować zużyty olej
- spuścić do kanalizacji wodę użytą do mycia

### DOSKONAŁA ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY

Urządzenie Precipan oferuje największą na rynku powierzchnię gotowania, a ponadto posiada strefę roboczą, gdzie możliwe jest umieszczenie pojemnika typu GN 1/1. Jest to idealne rozwiązanie pod względem konfiguracji i wygody gotowania.

### ZRÓB WIĘCEJ MIEJSCA W KUCHNI

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom szefów kuchni, urządzenie Precipan daje możliwość zwiększenia wydajności produkcji o 35% przy jednoczesnym zaoszczędzeniu 13% miejsca!
Łącząc urządzenie Precipan z innymi modułami z kompatybilnej serii Advancia, zwiększysz funkcjonalność swojej kuchni i wykorzystasz wszystkie jego możliwości!





| | | B1A9BF18BE<br>wielofunkcyjna patelnia Precipan 18 | B1A9BFPD18E<br>Wielofunkcyjna patelnia Precipan 2x18 |
|---|---|---|---|
| **PARAMETRY** | | | |
| Powierzchnia użytkowa | $dm^2$ | 17 | 2x 17 |
| Nominalna pojemność płynu | l | 18 | 2x 18 |
| Nominalna pojemność oleju | l | 7 | 2x 7 |
| Ilość pojemników GN 1/2 | szt. | 3 | 2x 3 |
| Ilość pojemników GN 1/6 | szt. | 10 | 20 |
| Liczba stref regulacji | | 6 | 12 |
| **SPECYFIKACJA TECHNICZNA** | | | |
| Wymiary zewnętrzne | mm | 400x920x(H)900 | 1000x920x(H)900 |
| Zbiornik | mm | 310x545x(H)147 | 310x545x(H)147 |
| Waga netto | kg | 80 | 158 |
| Moc | | | |
| 400/50/3/N+T | kW | 9 | 2x 9 |
| Podłączenie wody | | | |
| Temperatura maks. | °C | 30 | 30 |
| Ciśnienie maks./min | bar | 1,5 / 6 | 1,5 / 6 |
| Dokładność filtra wody | µm | 50 | 50 |
| **CENA FABRYCZNA** | | ~~60 323,-~~ -20% | ~~114 293,-~~ -20% |
| **CENA GRAFEN** | | **48 499,-** | **91 799,-** |

## Akcesoria

| kod | nazwa | cena |
|---|---|---|
| **B1AC-BFKBFR** | Pojemnik na olej + system filtrujący | **1 599,-** |
| **B1AC-CPPA12** | Kosz do makaronu GN 1/2 | **899,-** |
| **B1AC-CPPA13** | Kosz do makaronu GN 1/3 | **699,-** |
| **B1AC-CPPA16** | Kosz do makaronu GN 1/6 | **499,-** |
| **B1AC-FR15PA** | Kosz do frytek | **799,-** |
| **B1AC-FR615DPA** | Kosz do frytek 2 połówki | **699,-** |
| **ACSC** | Sonda rdzeniowa wielopunktowa – Ø3 x 100 mm (model B1A9BFPD18E) | **2 699,-** |
| **ACSCF** | Sonda rdzeniowa do produktów delikatnych – Ø1,5 x 100 mm (model B1A9BFPD18E) | **4 899,-** |


Precipan








Precipan

# Wielofunkcyjne patelnie przechylne Precipan

## Najbardziej wydajne urządzenie gastronomiczne na rynku



# 4 w 1

Precipan

## KUCHNIA JUTRA

**PRECIPAN MULTIFUNKCYJNE URZĄDZENIE, KTÓRE ZMIEŚCISZ W CIĄGU KUCHENNYM**

W Precipanie zrobisz to wszystko, co w piecu konwekcyjno-parowym lub w każdym, innym module ciągu kuchennego, zapewniając zoptymalizowane, ergonomiczne rozwiązanie dla potrzeb nowoczesnej kuchni.



Kocioł



Patelnia



Makaroniarka



Frytownica

**PANEL DOTYKOWY**

Firma Bonnet wykorzystała w urządzeniu Precipan swoje wieloletnie doświadczenie aby zaoferować kucharzom najlepszą technologię. Dzięki łatwej i szybkiej obsłudze, Precipan stanie się najczęściej używanym urządzeniem w Twojej kuchni. Technologia FastPAD stale nadzoruje sytuację. Jeden rzut oka wystarczy, by kontrolować różne procesy gotowania.




**STERUJ GOTOWANIEM!**

Wielofunkcyjny timer oblicza czas pozostały do końca gotowania każdej potrawy. Precipan jest tam, gdzie nie dociera wzrok. Sonda pomiaru temperatury Precipan pozwoli Ci rozstrzygnąć wszelkie wątpliwości dotyczące stopnia przygotowania delikatnych produktów.

# Precipan został zaprojektowany do gotowania 80% menu w gastronomii i zbiorowym żywieniu.

| Funkcje patelni | Funkcje kotła warzelnego | Tryb makaroniarki | Funkcja frytownicy |
|---|---|---|---|
| gotowanie strefowe | kontrola temperatury na dnie i po bokach | 100 l napełnione w 8 minut | automatyczne podnoszenie koszy |
| od 20°C do 250°C w 4,5 minuty | od 20°C do 100°C w 24 minuty | automatyczne podnoszenie koszy | wózek do filtrowania oleju pozwala na oszczędności |
| programy i gotowanie nocne | boczna kontrola temperatury dla lepszej precyzji | programy i gotowanie nocne | |








## INNOWACYJNOŚĆ

od 20°C do 250°C w 4,5 minuty

Intelligent Heating Technology (IHT)

**WKROCZ W NOWĄ ERĘ WYDAJNOŚCI!**

Intelligent Heating Technology umożliwia pominięcie etapu podgrzewania wstępnego. Dzięki temu Precipan jest aktualnie najszybszą kuchnią gastronomiczną* (o płaskiej powierzchni).
Zaawansowana technologia, zapewnia Twojej kuchni ekonomię skali.
System regulacji IHT obniża koszty, dostosowując podgrzewanie odpowiednio do objętości produktu.

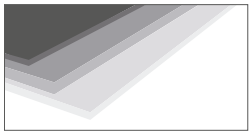
**SPÓJRZ NA GOTOWANIE Z INNEJ PERSPEKTYWY**

Pracuj szybciej, w niższych temperaturach.
Zapomnij o przywieraniu potraw! Gotuj kolejne potrawy bez konieczności czyszczenia zbiornika.
Precipan utrzymuje odpowiednie ciśnienie i zapewnia Ci komfort pracy.
Niezależnie od ilości i rodzaju produktów, podczas całego procesu gotowania utrzymywana jest właściwa temperatura.

**POZOSTAŃ SUCHY**

Precipan zbiera wodę z mycia i zmniejsza zużycie mopów do wycierania podłóg. 90% wody czyszczącej zebrane przez system zbierania wody obwodową rynną.





Dno wykonane w opatentowanej technologii STRATINOX Trimétal zapewnia natychmiastowe rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni gotowania.



# ŁATWIEJSZA OBSŁUGA

### ZYSKAJ SWOBODĘ RĄK PODCZAS GOTOWANIA

Patelnia to nieocenione rozwiązanie, dzięki któremu zyskujesz:

- komfort pracy: mniej naczyń, mniej przemieszczania się, mniej przenoszenia
- szybkość pracy: krótszy czas oczekiwania
- większe bezpieczeństwo: nie musisz dźwigać, brak pryskającego tłuszczu
- przestrzeń: brak akcesoriów zajmujących miejsce w kuchni.







### DOSKONAŁA ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY

Urządzenie Precipan oferuje największą na rynku powierzchnię gotowania. Jest to idealne rozwiązanie pod względem konfiguracji i wygody gotowania.

### ZRÓB WIĘCEJ MIEJSCA W KUCHNI

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom szefów kuchni, urządzenie Precipan daje możliwość zwiększenia wydajności produkcji o 35% przy jednoczesnym zaoszczędzeniu 10% miejsca!
Łącząc urządzenie Precipan z innymi modułami z kompatybilnej serii Advancia, zwiększysz funkcjonalność swojej kuchni i wykorzystasz wszystkie jego możliwości!

| | | BPT10E<br>wielofunkcyjna patelnia przechylna Precipan 100, 22 kW | BPT10HE<br>wielofunkcyjna patelnia przechylna Precipan 100, 28 kW | BPT15E<br>wielofunkcyjna patelnia przechylna Precipan 150, 33 kW | BPT15HE<br>wielofunkcyjna patelnia przechylna Precipan 150, 42 kW |
|---|---|---|---|---|---|
| **PARAMETRY** | | | | | |
| Powierzchnia użytkowa | $dm^2$ | 44 | 44 | 62 | 62 |
| Nominalna pojemność płynu | l | 105 | 105 | 151 | 151 |
| Nominalna pojemność oleju | l | 31 | 31 | 44 | 44 |
| Ilość pojemników GN 1/2 | szt. | 3 | 2x 3 | 3 | 3 |
| Ilość pojemników GN 1/6 | szt. | 10 | 20 | 10 | 10 |
| Liczba stref regulacji | | 2 | 2 | 3 | 3 |
| **SPECYFIKACJA TECHNICZNA** | | | | | |
| Wymiary zewnętrzne | mm | 1100x1020 x(H)1000 | 1100x1020x(H)1000 | 1400x1020x(H)1000 | 1400x1020x(H)1000 |
| Zbiornik | mm | 693x629x(H)270 | 693x629x(H)270 | 993x629x(H)270 | 993x629x(H)270 |
| Waga netto | kg | 233 | 233 | 277 | 277 |
| Moc | | | | | |
| 400/50/3/N+T | kW | 22 | 28 | 33 | 42 |
| Podłączenie wody | | | | | |
| Temperatura maks. | °C | 23 | 23 | 23 | 23 |
| Ciśnienie maks./min | bar | 1,5 / 6 | 1,5 / 6 | 1,5 / 6 | 1,5 / 6 |
| Dokładność filtra wody | µm | 50 | 50 | 50 | 50 |
| **CENA FABRYCZNA** | | ~~189 494,-~~ -20% | ~~189 494,-~~ -20% | ~~143 283,-~~ -20% | ~~143 283,-~~ -20% |
| **CENA GRAFEN** | | **87 999,-** | **87 999,-** | **115 099,-** | **115 099,-** |

**Akcesoria**

| kod | nazwa | cena |
|---|---|---|
| **OPBPCP** | Pokrywa ciśnieniowa Precipan 100 l i 150 l | **17 899,-** |
| **OPBPRP** | Automatyczny podnośnik koszy do wielofunkcyjnej patelni Precipan 100 l i 150 l | **5 499,-** |
| **ACSC** | Sonda rdzeniowa wielopunktowa – Ø3 x 100 mm | **2 699,-** |
| **ACSCF** | Sonda rdzeniowa do produktów delikatnych – Ø1,5 x 100 mm | **4 899,-** |
| **ACBPPA11** | Kosz 1/1 do wielofunkcyjnej patelni Precipan | **1 999,-** |
| **ACBP10KT** | Ociekacz do Precipan 100 l | **1 499,-** |
| **ACBP15KT** | Ociekacz do Precipan 150 l | **1 699,-** |
| **ACBPCL11** | Ociekacz GN 1/1 | **399,-** |
| **ACBPPO** | Specjalnie wyprofilowana szpatuła ze stali nierdzewnej do jajecznicy | **299,-** |
| **B1AC911PM2** | Podstawa na kołach, szer. 1100 mm, wys. 200 mm z kołami do Precipan 100 l | **5 499,-** |
| **B1AC914PM2** | Podstawa na kołach, szer. 1400 mm, wys. 200 mm z kołami do Precipan 150 l | **5 799,-** |
| **B1AC911PTSM** | Opcjonalna podstawa z cokołem 1100x(H)90 mm do Precipana 100 l | **2 899,-** |
| **B1AC914PTSM** | Opcjonalna podstawa z cokołem 1400x(H)90 mm do Precipana 150 l | **3 199,-** |
| **B1AC-11PLINI** | Cokół do podstawy o szer. 1100 mm do Precipana 100 l | **1 699,-** |
| **B1AC-14PLINI** | Cokół do podstawy o szer. 1400 mm do Precipana 150 l | **1 799,-** |
| **ACBP10KAMB** | Zestaw do montażu przyściennego do Precipana 100 l | **1 399,-** |
| **ACBP15KAMB** | Zestaw do montażu przyściennego do Precipana 150 l | **1 499,-** |
| **ACBPKIFR** | Zestaw instalacyjny do Precipana – wąż do wody oraz zestaw odpływowy | **799,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%



# Wielofunkcyjne patelnie Elro

## Wielofunkcyjność i najwyższa wydajność z myślą o zdrowym gotowaniu i pieczeniu



ELRO to urządzenia szyte na miarę. Każdorazowo przeprowadzamy konsultacje oraz analizę potrzeb i oczekiwań klienta. Dopiero na ich podstawie oferujemy odpowiedni typ urządzenia.

Urządzenia ELRO przeznaczone są do masowej produkcji posiłków. Doskonale sprawdzą się wszędzie tam, gdzie wydaje się nawet do 80 tysięcy posiłków dziennie. To nigdy nie było prostsze. Tylko największe i najbardziej wydajne urządzenia są w stanie zaspokoić tak ogromne potrzeby. ELRO to inwestycja na 20-25 lat.

ELRO
Professional kitchens

## +65% Wydajności

Sterowanie urządzeniem dzięki ELRO QCS jest dziecinnie proste. Programy gotowania mogą być podzielone na rodzaje przygotowywanych produktów, co gwarantuje powtarzalny efekt końcowy przygotowywanych dań.

Podstawowe metody gotowania są już zapisane, a dostęp do nich jest bezproblemowy.

Umiejscowienie ELRO QCS sprawia, że dostęp do panelu jest szybki i bezpieczny. Łatwo zrozumiałe ikony prowadzą użytkownika do bardziej zaawansowanych funkcji w najkrótszy, możliwy sposób.



## +50% Higieny

ELRO HPC wykorzystuje myjkę ciśnieniową do dokładnego czyszczenia, co znacząco obniża koszty.

Urządzenia są perfekcyjnie zmontowane bez zbędnych szczelin, co dodatkowo ułatwia mycie. Dla maksymalnej higieny dopracowany został każdy detal. Nawet zawiasy zostały skonstruowane z myślą o łatwości czyszczenia, maksymalnej stabilności i długiej żywotności.



## +30% Energy Efficiency

Dzięki ELRO PMS zmniejszone zostaje zapotrzebowanie na energię elektryczną do 30%, co przekłada się na redukcję kosztów. Jest to niezwykle istotne gdy łączymy ze sobą nawet od 3 do 12 urządzeń (np. 2 patelnie i 1 kocioł).

Wielowarstwowa izolacja specjalnie zaprojektowanego dna patelni ELROlit również ma wpływ na oszczędności.

Zaawansowana konstrukcja typu sandwich o grubości 79 mm gwarantuje idealny rozkład temperatur na całej powierzchni przy minimalnym zużyciu energii.





## PORÓWNANIE ZUŻYCIA MEDIÓW PRZY GOTOWANIU 2 WSADÓW 20 KG ZIEMNIAKÓW PRZY UŻYCIU RÓŻNYCH TECHNOLOGII

| | woda (l) | energia (kWh) | czas (min) |
|---|---|---|---|
| Gotowanie na parze w piecu konwekcyjno-parowym | 30 | 7,00 | 57 |
| Gotowanie ciśnieniowe | 11 | 6,50 | 42 |
| Gotowanie ciśnieniowe ELRO High-Speed | 12 | 5,86 | 28 |
| | -60% wody | -16% energii | -51% czasu |

## SYSTEM SZYBKIEJ PRACY ELRO HIGH-SPEED

Dzięki zastosowaniu funkcji gotowania pod ciśnieniem można zredukować całkowity proces gotowania nawet o 50%, niezależnie od poziomu napełnienia urządzenia.

## ELRO PMS (POWER MANAGEMENT SYSTEM) – SYSTEM ZARZĄDZANIA ENERGIĄ

Dzięki zastosowaniu systemu ELRO PMS w celu zmniejszenia zapotrzebowania na moc dla zestawu do gotowania koszty opłaty podstawowej można zmniejszyć o 30%, a koszty instalacji są znacznie niższe.

## ELRO HPC (HIGH PRESSURE CLEANING) – SYSTEM CZYSZCZENIA CIŚNIENIOWEGO

Niezależnie od czasu, miejsca i stopnia wyszkolenia personelu, ELRO HPC oznacza, że zawsze można szybko, łatwo i higienicznie wyczyścić urządzenie za pomocą strumienia wody pod dużym ciśnieniem.

## AUTOLIFT PASTAMAT – TRYB GOTOWANIA MAKARONU Z FUNKCJĄ AUTOMATYCZNEGO PODNOSZENIA

Autolift (automatyczne podnoszenie) – pozwala na automatyzację procesu gotowania, co gwarantuje stałą jakość i powtarzalność. Nie musisz już ręcznie odcedzać makaronu i innych produktów.

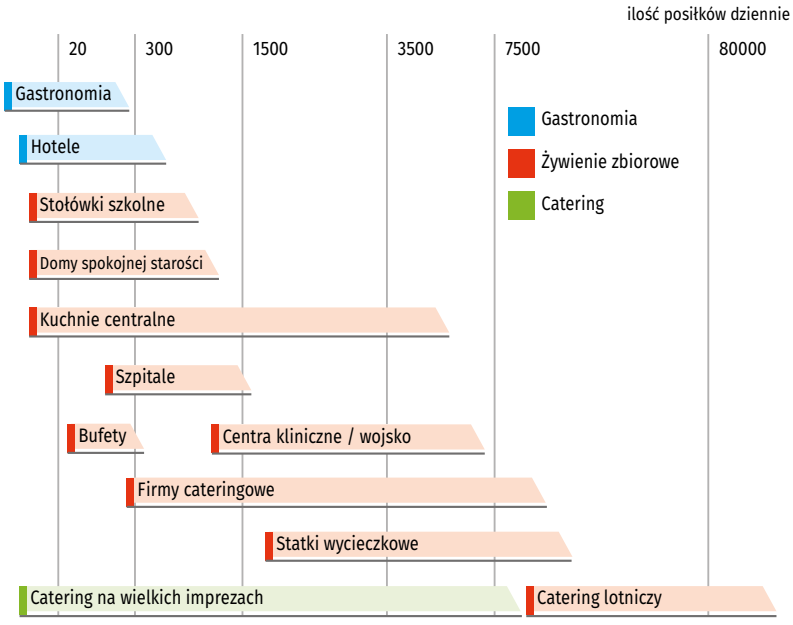
## ZAWÓR SPUSTOWY ELRO

Zawór spustowy ELRO umożliwia nalewanie produktów płynnych do małych lub dużych pojemników bez rozprysków czy ryzyka rozlania na podłogę. Dzięki specjalnej konstrukcji, w rurkach biegnących do zaworu spustowego ELRO nie pozostają resztki żywności. Lokalizacja zaworu spustowego w kotłach warzelnych nie zmniejsza powierzchni smażenia.

## POZOSTAŁE ZALETY PATELNI WIELOFUNKCYJNYCH CIŚNIENIOWYCH:

Temperatura wnętrza produktu: ułatwione precyzyjne gotowanie do określonego poziomu, z 6-punktowym pomiarem temperatury
Wyświetlacz statusu procesu: szybka i łatwa kontrola stanu pracy
Funkcja easy-tilt (łatwy przechył): łatwe i dokładne dozowanie porcji.

## KLIENCI ELRO – MASOWA PRODUKCJA POSIŁKÓW




44.6
49.0
SET
sammic
SET

# Cyrkulatory zanurzeniowe SmartVide 5, 7, 9 do gotowania Sous-Vide




Profesjonalne, precyzyjne urządzenia do gotowania wydobywające z potraw to, co najlepsze. Zaprojektowane przez szefów kuchni dla szefów kuchni.

Gotowanie sous-vide staje się coraz bardziej powszechne w każdej kuchni podążającej za najnowszymi trendami. To coś więcej niż moda, to technika gotowania, która zyskuje coraz więcej zwolenników.

Sous-vide z języka francuskiego oznacza próżnię. Gotowanie potraw sous-vide polega na przygotowywaniu ich w niskiej kontrolowanej temperaturze w kąpieli wodnej. Produkty wcześniej są pakowane próżniowo w woreczki, dzięki czemu zachowują wszystkie swoje smaki i aromaty. W porównaniu do tradycyjnego gotowania w tym procesie temperatura jest znacznie niższa, a czas dłuższy. Dlatego właśnie efekt końcowy i walory smakowe takiego dania zdecydowanie różnią się od tych, do których przywykliśmy.

**Doradca Kulinarny Grafen radzi:**

cyrkulator stwarza nieograniczone możliwości tworzenia nowych, zaskakujących połączeń smakowych. Ograniczeniem jest tylko fantazja szefa kuchni. Wykorzystaj urządzenie SmartVide również w swoim barze tworząc niepowtarzalne kompozycje smakowe drinków!

# Sous-vide

**Sous-vide z języka francuskiego oznacza próżnię.** Jest to innowacyjna metoda gotowania, która daje wiele możliwości m.in. poprzez obniżenie strat w produktach (dzięki przedłużeniu żywotności produktu poprzez zamknięcie próżniowe), zachowanie wszystkich walorów smakowych i wartości odżywczych potrawy, ale przede wszystkim ze względu na niepowtarzalny smak i delikatną strukturę dań.

**Gotowanie sous-vide** trwa z reguły od kilku do kilkunastu lub kilkudziesięciu godzin, a temperatura wynosi zwykle około 55 do 65°C dla mięsa i nieco wyższa dla warzyw. Należy mieć na uwadze, że różnica nawet jednego stopnia może mieć wpływ na ostateczny efekt. **W założeniach tego sposobu gotowania chodzi o to, aby gotować równomiernie z zachowaniem naturalnego smaku i jakości produktu.**

Metodą sous-vide możemy przygotować wszystkie produkty od warzy i owoców, przez mięsa ryby i owoce morza po wszelkie inne produkty, gdzie ograniczeniem jest tylko wyobraźnia szefa kuchni. **Warto gotować sous-vide dlatego, że poza wyjątkowymi walorami smakowymi ta metoda niesie za sobą wiele dodatkowych korzyści** dotyczących różnych aspektów. Przykładowo, w kuchni otwartej łatwo o rozprzestrzenianie się zapachów i przenoszenie ich do sali restauracyjnej, co nie jest wskazane, zwłaszcza w przypadku takich produktów jak np. ryby, kapusta czy brokuły. W przypadku dań przygotowywanych metodą sous-vide eliminujemy ten problem, gdyż cały aromat pozostaje w produkcie i w woreczku. Dlatego właśnie smak i zapach takiej potrawy jest bardziej intensywny i bogatszy. Niesie to za sobą kolejną korzyść, a mianowicie brak konieczności używania dużej ilości soli i przypraw poprawiających smak dania. **Wpływa to pozytywnie zarówno na podniebienia, jak również na zdrowie naszych klientów.**

Idąc dalej, dzięki wykorzystaniu woreczków próżniowych wszystkie soki z przyrządzanego produktu pozostają w woreczku, a na ich bazie przygotowujemy pyszne i aromatyczne sosy. Ponadto możemy w ten sposób gotować w jednym czasie i w jednym urządzeniu mięso, ryby, warzywa czy owoce (w jednakowej temperaturze). Bez ryzyka mieszania się zapachów i smaków.

Dzięki tego rodzaju obróbce dania są wyjątkowo wykwintne. Po ugotowaniu sous-vide mięso lub rybę można krótko obsmażyć, by poprawić ich wygląd i nadać charakterystyczny smak. Jest to znacznie zdrowsze niż długie smażenie surowego mięsa. Mięso nie traci ponadto na objętości tak jak podczas smażenia czy pieczenia. Gotowe danie można przechowywać w lodówce lub w zamrażarce, w tym samym woreczku, w którym zostało przyrządzone, gdyż próżniowe pakowanie przedłuża jego trwałość. Mówiąc o korzyściach, należy zwrócić uwagę, że sous-vide można stosować także w części barowej. Możliwe jest przygotowanie m.in. własnej nalewki, bazy do drinków czy też samych wódek smakowych. Właśnie poprzez pakowanie próżniowe, gdzie smaki i aromaty łączą się w próżni, jesteśmy w stanie uzyskać niepowtarzalny smak.

**Żeby gotować w próżni, potrzebne są specjalistyczne urządzenia. W ofercie Grafen** prezentujemy cyrkulatory cenionego hiszpańskiego producenta Sammic, które dodatkowo wyposażone są m.in. w łącze Bluetooth pozwalające na efektywniejszą kontrolę HACCP procesu gotowania, zapisywanie własnych parametrów czy podgląd temperatury i czasu pracy. Ponadto warto pamiętać o sondzie, która umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl. Ważna jest również pakowarka próżniowa i dedykowane worki do pakowania.






# Zyskaj lepszą kontrolę procesu gotowania



sammic



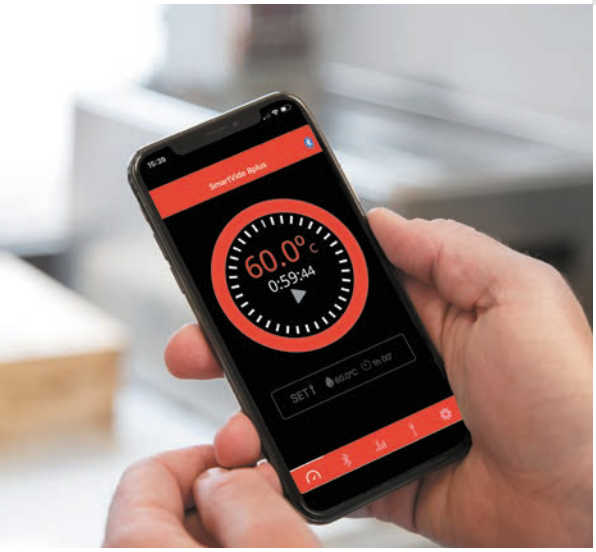
## Precyzyjny system kontroli temperatury z dokładnością do 0,01 °C

Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce



## Gwarancja równomiernej temperatury w całym pojemniku

Cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę. Grzałka i mieszadło wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.




## Łącze Bluetooth we wszystkich nowych modelach zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania

– po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania.

## Możliwość zapisania własnych programów gotowania

oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy.

## Aktualizacja danych

fabrycznych udostępnianych przez producenta

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

# Niepowtarzalność
# i nieograniczone możliwości









### Trwałość i wydajność

Konstrukcja ze stali nierdzewnej, obudowa panelu oraz uchwyt z poliamidu (SmartVide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej)

### Niezwykle prosta obsługa
### Prosty i intuicyjny panel sterowania

Czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz;
4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT

### 3 tryby pracy z Timerem

– praca ciągła,
– praca z licznikiem czasu,
– praca z zadaną temperaturą sondy

### Bezpieczeństwo i komfort pracy

Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem gdyż nie włączy się gdy ma minimalnego wymaganego poziomu wody w pojemniku.












### Jak wygospodarować dodatkowy czas dla personelu? Wystarczy zaprogramować temperaturę i czas, a SmartVide zajmie się resztą!

Urządzenia wymagają bardzo krótkiego czasu bezpośredniego nadzoru, umożliwiając szefowi kuchni wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu.

### Niepowtarzalność i nieograniczone możliwości

Cyrkulator umożliwia tworzenie nowych, zaskakujących połączeń smakowych. Ograniczeniem jest tylko fantazja szefa kuchni.

### Zyskaj mobilność

Dzięki ergonomicznemu uchwytowi i stylowej, ergonomicznej torbie transportowej (w zestawie z modelem SmartVide 9)

# Cyrkulator
# Smartvide X 56l




**Niezwykle prosta obsługa**
**Prosty i intuicyjny panel sterowania**

Kolorowy ekran dotykowy 5”
Łatwe przełączanie pomiędzy skalą °C i °F

**Trwałość i wydajność**

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

### Optymalizacja i komfort pracy

Możliwość podłączenia SmartVide X do podgrzewanego pojemnika skraca czas nagrzewania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania lub ponownego podgrzewania bardzo zimnej lub zamrożonej żywności.



### HACCP

Opcjonalna sonda rdzeniowa





### Łącze Bluetooth we wszystkich nowych modelach zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania

– po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania.

### Możliwość zapisania własnych programów gotowania

oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy.

### Aktualizacja danych

fabrycznych udostępnianych przez producenta

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

### Janby Track Mini (musi być aktywowany)

– system specjalnych znaczników służących do oznaczania worków, pozwala śledzić HACCP nawet pojedynczych worków – torba transportowa w zestawie





| kod | 1180100 | 1180120 | 1180140 | 1180160 |
|---|---|---|---|---|
| model | SmartVide 5 | SmartVide 7 | SmartVide 9 | SmartVide X |
| wymiary | 116x128x(H)330 mm | 124x140x(H)360 mm | 124x140x(H)360 mm | 125x148x(H)385 mm |
| maks. pojemność naczynia (rodzaj pojemnika GN) | 28 l<br>GN 1/1 x (H)200 mm | 56 l<br>GN 2/1 x (H)200 mm | 56 l<br>GN 2/1 x (H)200 mm | 56 l<br>GN 2/1 |
| zakres temp. | 5-95 °C | 5-95 °C | 5-95 °C | 5-95 °C |
| dokładność odczytu | 0,01 °C | 0,01 °C | 0,01 °C | 0,01 °C |
| timer/gradacja | od 1 min<br>do 99 h/1 min | od 1 min<br>do 99 h/1 min | od 1 min<br>do 99 h/1 min | od 1 min<br>do 99 h/1 min |
| moc/napięcie | 1,6 kW/230 V | 2 kW/230 V | 2 kW/230 V | 2 kW/230 V |
| waga | 3,1 kg | 3,6 kg | 4,1 kg | 4,4 kg |
| cena | **4 229,-** | **5 359,-** | **6 759,-** | **8 449,-** |







# AKCESORIA



## Sonda igłowa do urządzeń SmartVide 5, 7, 9, X

Umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl
Zakres pomiaru: od +5 °C do +95 °C
Długość sondy 80 mm

kod **1180090**
cena **879,-**

## Uszczelka piankowa do sondy igłowej

Stosowana w celu uniknięcia utraty próżni w worku podczas używania sondy igłowej
Wymiary: długość 4 m, szerokość 1 cm



kod **5170060**
cena **169,-**



## Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide 1000 sztuk w zestawie

Stosowane w celu ograniczenia parowania oraz rozpryskiwania się wody podczas gotowania.
Tworzą warstwę izolacyjną w każdym otwartym naczyniu, zmniejszając utratę ciepła
Pomaga utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody
Średnica pojedynczej kulki to 20 mm
Mogą być stosowane w temperaturze do 110 °C oraz w większości płynów do gotowania Sous Vide

kod **1180080**
cena **439,-**



## Pojemniki izolowane GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatora SmartVide

Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
Oszczędność energii dzięki termicznej izolacji
Wyposażony w kranik spustowy
Głębokość pojemnika 150 mm
Pokrywę do pojemnika należy zamawiać osobno!

| kod | **1180060** | **1180065** |
|---|---|---|
| pojemność | 28 l – GN 1/1 | 56 l – GN 2/1 |
| głębokość | 150 mm | 150 mm |
| cena | **1 829,-** | **2 099,-** |

## Pokrywka do pojemnika cyrkulatora



Wykonana ze stali nierdzewnej
Zapobiega parowaniu podczas procesu gotowania
Pasuje do standardowego pojemnika GN 1/1 lub GN 2/1 ze stali nierdzewnej oraz dedykowanego, izolowanego pojemnika Sammic do cyrkulatora SmartVide
Wyposażona w uchwyt

| kod | **1180062** | **1180063** | **1180067** |
|---|---|---|---|
| | do SmartVide 9 | do SmartVide 4 i 6 | do SmartVide 7 i 9 |
| do pojemnika | GN 1/1 (1180060) | GN 2/1 (1180065) | GN 2/1 (1180065) |
| cena | **279,-** | **279,-** | **419,-** |

## Pojemniki GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatora SmartVide X



Innowacyjny pojemnik z własnym systemem podgrzewania, dla szybszego osiągania zadanej temperatury
Rozwiązanie idealne do gotowania mocno schłodzonych lub zamrożonych produktów
Wykonany ze stali nierdzewnej
W zestawie ociekacz

| kod | **1180070** | **1180075** |
|---|---|---|
| pojemność | 28 l – GN 1/1 | 56 l – GN 2/1 |
| moc | 800 W | 1600 W |
| napięcie | 230 V | 230 V |
| cena | **4 589,-** | **5 999,-** |

## Torba na zestaw sous vide dla modeli SmartVide 5, 7 i 9

Idealna szczególnie dla podróżujących szefów kuchni prowadzących szkolenia w różnych miejscach



kod **1180085**
cena **299,-**

## Wkład dystansujący do pojemników izolowanych

Wkład zapewnia idealną cyrkulację wody i gwarantuje doskonały rezultat gotowania

| kod | **1180190** | **1180191** |
|---|---|---|
| do pojemnika | GN 1/1 | GN 2/1 |
| cena | **219,-** | **389,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%


5
1000
PULSE
sammic

# Szatkownice

Nowe, profesjonalne i niezwykle wydajne szatkownice do warzyw. Zaprojektowane przez szefów kuchni dla szefów kuchni.

Oferujemy szeroki asortyment urządzeń do dynamicznej obróbki żywności. Wśród nowości, jakie prezentujemy, zwracamy szczególną uwagę właśnie na szatkownice do warzyw. Wraz z szerokim zestawem przystawek, tarcz i akcesoriów sprawiają, że nasza oferta stanowi właściwy wybór dla najbardziej wymagających użytkowników.

**Doradca Kulinarny Grafen radzi:**

te wydajne szatkownice, to urządzenia do zadań specjalnych. Niezwykle ciche i poprawiają komfort pracy, co jest istotnym czynnikiem decydującym o wyborze tych urządzeń do mojej kuchni.



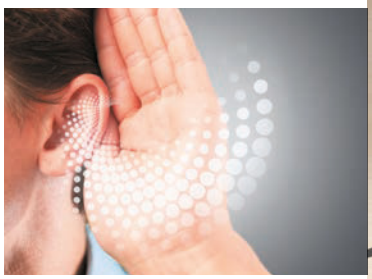
### Trwałość

Nowe profesjonalne szatkownice Sammic zaprojektowane z uwzględnieniem ergonomii i ciągłości pracy. Wykonane ze stali nierdzewnej oraz materiałów w pełni nadających się do kontaktu z żywnością.

### Konserwacja, higiena

Łatwo zdejmowalna pokrywa z dociskaczem ułatwia czyszczenie.

### Wydajności do 1000 kg na godzinę!





### Komfort pracy

Niezwykle ciche urządzenia wpływają korzystnie na warunki pracy oraz idealnie sprawdzają się w kuchniach otwartych, np. w hotelach
Poziom hałasu: <70 dB.



### Maksymalna wygoda dla użytkownika

boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym. Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.

### Ergonomia pracy – szeroki zakres ruchu dźwigni dociskowej

(modele: CA-3V, CA-31)



### Do 70 różnych rodzajów cięć!

dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)



# Szatkownice ze zmienną prędkością – gama ULTRA




| kod | **1050784** | **1050796** |
|---|---|---|
| model | CA-3V | CA-4V |
| głowica szatkownicy z otworem o powierzchni | 136 cm² | 286 cm² |
| wymiary szatkownicy | 391x409x(H)552 mm | 391x400x(H)652 mm |
| wymiary otworu wsadowego | 180x87 mm | ø200 mm |
| wydajność | do 500 kg | 200-650 kg |
| zakres prędkości | 300 – 1000 obr./min | 300 – 1000 obr./min |
| moc/napięcie | 1,5 kW/230 V | 1,5 kW/230 V |
| waga | 24 kg | 27 kg |
| średnica tarczy | 205 mm | 205 mm |
| cena | **11 059,-** | **12 929,-** |



sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%



### Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ULTRA z technologią bezszczotkową:

- są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.
- gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania

### Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)








### Kontrola parametrów pracy

dzięki licznikowi czynności – łatwiej zoptymalizować pracę oraz kontrolować koszty eksploatacyjne.

### Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

### Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control

alarm wizualny i dźwiękowy

# Szatkownice ze stałą prędkością – gama ACTIVE




| kod | 1050700 | 1050701 | 1050719 | 1050721 | 1050738 |
|---|---|---|---|---|---|
| model | CA-31 230V | CA-31 400V | CA-41 230V | CA-41 400V | CA-62 400V |
| typ | stała prędkość | | stała prędkość | | 2 prędkości |
| głowica szatkownicy z otworem o powierzchni | 136 cm² | | 286 cm² | | 273 cm² |
| wymiary szatkownicy | 389x405x(H)544 mm | | 391x396x(H)653 mm | | 430x420x(H)810 mm |
| wymiary otworu wsadowego | 180x87 mm | | ø200 mm | | Ø380 mm z pięcioma mniejszymi otworami |
| wydajność | 150-450 kg | | 200-650 kg | | 500-1000 kg |
| prędkość | 365 obr./min | | 365 obr./min | | 365 – 730 obr./min |
| moc/napięcie | 550 W/230 V | 550 W/400 V | 550 W/230 V | 550 W/400 V | 750 W/230 V |
| waga | 21 kg | | 24 kg | | 29,8 kg |
| średnica tarczy | 205 mm | | 205 mm | | 205 mm |
| cena | **5 699,-** | **5 699,-** | **9 129,-** | **9 129,-** | **17 269,-** |



sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%



### Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ACTIVE:

wyposażone w asynchroniczny silnik o dużej mocy są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania




### Większa wydajność! (model CA-62 400V)

2 prędkości oraz wysoko wydajny podajnik do jednorazowego załadunku dużej ilości produktów








### Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza





| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010215** | Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm | Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane | **439,-** |
| **1010220** | Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane | **439,-** |
| **1010224** | Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane | **439,-** |
| **1010227** | Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **439,-** |
| **1010409** | Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **439,-** |
| **1010410** | Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **439,-** |
| **1010411** | Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **489,-** |
| **1010252** | Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **489,-** |
| **1010247** | Tarcza do plastrów FC-20 + 25 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **489,-** |
| **1010406** | Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-2 + 2 mm | Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp. | **439,-** |
| **1010403** | Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-3 + 3 mm | Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp. | **439,-** |
| **1010404** | Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-5 + 5 mm | Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp. | **439,-** |
| **1010295** | Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm | Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp. | **489,-** |
| **1010300** | Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm | Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp. | **489,-** |
| **1010408** | Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm | Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp. | **489,-** |





| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010350** | Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm | W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki | **489,-** |
| **1010355** | Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm | W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki | **489,-** |
| **1010362** | Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm | W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm | **499,-** |
| **1010363** | Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm | W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm | **489,-** |
| **1010364** | Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm | W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm | **489,-** |
| **1010375** | Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm | W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm | **489,-** |
| **1010380** | Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm | W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm | **489,-** |





| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010205** | Tarcza do słupków FCE-2+ 2x2 mm | Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp. | **609,-** |
| **1010210** | Tarcza do słupków FCE-4+ 4x4 mm | Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp. | **609,-** |
| **1010405** | Tarcza do słupków FCE-8+ 8x8 mm | Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp. | **659,-** |





| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010390** | Zestaw do purée ziemniaczanego FP | Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów | **659,-** |





| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010320** | Tarcza do wiórków SH-2 2 mm | Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały | **339,-** |
| **1010315** | Tarcza do wiórków SH-3 3 mm | Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały | **339,-** |
| **1010322** | Tarcza do wiórków SH-4 4 mm | Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały | **339,-** |
| **1010324** | Tarcza do wiórków SH-6 6 mm | Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały | **339,-** |
| **1010326** | Tarcza do wiórków SH-7 7 mm | Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały | **339,-** |



| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010318** | Tarcza do tarcia SH-1 1 mm | Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp. | **339,-** |
| **1010328** | Tarcza do tarcia SH-8 8 mm | Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp. | **339,-** |



| kod | | cena |
|---|---|---|
| **1010361** | Zestaw QC-8 do mycia kratki 8 mm | **439,-** |
| **1010366** | Zestaw QC-10 do mycia kratki 10 mm | **439,-** |
| **1010359** | Uchwyt do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10 | **269,-** |



## PODAJNIK DO DUŻYCH WYDAJNOŚCI – DO CA-41/62

- Ergonomiczna konstrukcja
- Głowica o dużej wydajności oraz otwór wsadowy o pow. 273 cm²
- Głowica z bocznym ostrzem, rozprowadza produkt wewnątrz podajnika, tnie i rozprowadza całe warzywa, np. kapustę
- Opcjonalne centralne ostrze dołączone w tym samym celu
- Wysoko umieszczona tarcza wyrzucająca pozwala wyrzucać większe ilości produktu
- Certyfikacja jakości NSF dopuszczonych do kontaktu z żywnością

| kod | cena |
|---|---|
| **1050122** | **4 019,-** |



1010204

## Stojak na tarcze i kratki

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

| kod | cena |
|---|---|
| **1010204** | **219,-** |



1050063

## Podstawa jezdna do szatkownicy i urządzeń wielofunkcyjnych

Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
Wykonana ze stali nierdzewnej
Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

| kod | mm | cena |
|---|---|---|
| **1050063** | 666x686x(H)400 | **1 539,-** |



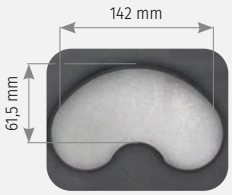
1050123

## Podajnik rurowy – nasadka do długich warzyw

Idealna do uzyskania najlepszej jakości cięcia przy warzywach o podłużonym kształcie.
2 różne rozmiary wlotu o kształcie rurowym wraz z dociskaczami.
Wykonane z polerowanego aluminium i materiałów najwyższej jakości dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

| kod | cena |
|---|---|
| **1050123** | **3 729,-** |

# SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ COMPACT LINE








ACTICE

ULTRA

| kod | 1050940 | 1050962 |
|---|---|---|
| model | CA-21 | CA-2V |
| typ | stała prędkość | zmienna prędkość |
| głowica szatkownicy z otworem o powierzchni | 89 cm² | 89 cm² |
| wymiary szatkownicy | 378x309(H)533 mm | 378x309(H)533 mm |
| wymiary otworu wsadowego | 142x61,5 mm | 142x61,5 mm |
| wydajność | 50-350 kg | 50-350 kg |
| prędkość | 1500 obr./min | 300-1000 obr./min |
| silnik | asynchroniczny | bezszczotkowy |
| moc/napięcie | 800 W/230 V | 1100 W/230 V |
| waga | 15,3 kg | 13 kg |
| cena | **4 719,-** | **7 779,-** |

**AKCESORIA**

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **2059762** | Przystawka – kuter, do grupy compact range | **1 209,-** |
| **2059750** | Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4<br>Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych | **719,-** |
| **2059752** | Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4<br>Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów | **719,-** |
| **2059748** | Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4<br>Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego | **719,-** |



## Ergonomiczny design – cięcie za jednym ruchem ręki

- zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- wysoka wodoodporność - obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- cicha praca – wysoki komfort użytkownika

## Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model CA-2V)

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)




## Technologia bezszczotkowa (model CA-2V)

gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)



## Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza





## Do 35 różnych rodzajów cięć!

dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)

## TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE





| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010530** | Tarcza do plastrów FCS-1 1 mm | Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane | **339,-** |
| **1010532** | Tarcza do plastrów FCS-2 2 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane | **339,-** |
| **1010534** | Tarcza do plastrów FCS-3 3 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane | **339,-** |
| **1010536** | Tarcza do plastrów FCS-4 4 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **339,-** |
| **1010538** | Tarcza do plastrów FCS-5 5 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **339,-** |
| **1010540** | Tarcza do plastrów FCS-6 6 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **339,-** |
| **1010570** | Tarcza do plastrów FCS-8 8 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **389,-** |
| **1010572** | Tarcza do plastrów FCS-10 10 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **389,-** |
| **1010574** | Tarcza do plastrów FCS-12 12 mm | Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne | **389,-** |
| **1010546** | Tarcza do plastrów karbowanych FCOS-2 2 mm | Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp. | **319,-** |





| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010590** | Kratka do frytek FFS-8 8 mm | W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki | **499,-** |
| **1010592** | Kratka do frytek FFS-10 10 mm | W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki | **499,-** |
| **1010580** | Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm | W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm | **499,-** |
| **1010582** | Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm | W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm | **499,-** |
| **1010584** | Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm | W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm | **499,-** |





| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010514** | Zestaw do purée ziemniaczanego – drobna tarcza SHSF | Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów | **279,-** |
| **1010516** | Zestaw do purée ziemniaczanego – zgrubna tarcza SHSF | Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów | **279,-** |











| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010500** | Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm | Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały | **279,-** |
| **1010502** | Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm | Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały | **279,-** |
| **1010504** | Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm | Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały | **279,-** |
| **1010506** | Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm | Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały | **279,-** |





| kod | | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|---|
| **1010550** | Tarcza do słupków FCES 2x2 mm | Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp. | **439,-** |
| **1010552** | Tarcza do słupków FCES 2x4 mm | Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp. | **439,-** |
| **1010554** | Tarcza do słupków FCES 2x6 mm | Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp. | **439,-** |
| **1010556** | Tarcza do słupków FCES 4x4 mm | Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp. | **439,-** |
| **1010558** | Tarcza do słupków FCES 6x6 mm | Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp. | **439,-** |
| **1010560** | Tarcza do słupków FCES 8x8 mm | Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp. | **439,-** |

### Stojak na tarcze i kratki

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

| kod | cena |
|---|---|
| **1010204** | **219,-** |



1010204








Max
03
900 RPM
PULSE
sammic

# Kutry i kutry-emulgatory

Urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów takich jak warzywa i zioła, surowe i gotowane ryby i mięso, owoce, orzechy czy kostki lodu.




Idealne do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatara, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła np. z dodatkiem ziół, majonezu, cukru pudru lub masy orzechowej, a nawet do wyrabiania i zagniatania wszelkiego rodzaju ciast ciasta.
Różnica między kutrami, a emulgatorami polega na tym, że emulgatory przeznaczone są szczególnie do pracy z płynami. Dodatkowo emulgatory wyposażone są w manualny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnej mieszanki.

**Doradca Kulinarny Grafen radzi:**

kuter-emulgator może okazać się niezastąpionym, wielozadaniowym urządzeniem w profesjonalnej kuchni. Funkcja emulgatora gwarantuje idealny efekt łączenia mieszanych płynów.



# Zyskaj lepszą kontrolę procesu gotowania



### Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy

solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy




### Ergonomia i kontrola pracy

pokrywa z wysoce odpornego poliwęglanu z otworem z korkiem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia




### Praca z najdelikatniejszymi produktami

dzięki trybowi pracy pulsacyjnej nóż nie nagrzewa się

### Bezpieczeństwo

dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie wyłącza się



# Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością – gama ULTRA





| kod | 1050834 | 1050853 |
|---|---|---|
| model | KE-5V | KE-8V |
| typ | kuter-emulgator | kuter-emulgator |
| wymiary | 286x387x(H)487 mm | 286x387x(H)517 mm |
| zgarniak (emulgator) | TAK | TAK |
| pojemność zbiornika | 5,5 l | 8 l |
| zakres prędkości | od 300 do 3000 (10 biegów) | od 300 do 3000 (10 biegów) |
| moc/napięcie | 1,5 kW/230 V | 1,5 kW/230 V |
| cena | **9 799,-** | **11 379,-** |

**AKCESORIA**

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **2053058** | Nóż gładki do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych | **719,-** |
| **2053935** | Nóż gładki do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych | **1 429,-** |
| **2053063** | Nóż perforowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów | **659,-** |
| **2053940** | Nóż perforowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów | **1 429,-** |
| **2053091** | Nóż ząbkowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego | **774,-** |
| **2053930** | Nóż ząbkowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego | **1 499,-** |
| **2059417** | Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 5,5 l | **269,-** |
| **2053960** | Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 8 l | **339,-** |







Modele ULTRA wyposażone są w **technologię bezszczotkową** zastosowaną dla maksymalnej skuteczności i komfortu pracy.
**Silniki są mocne i wydajne.**

- utrzymanie momentu obrotowego w każdym zakresie prędkości
- ekskluzywny **system kontroli siły** to gwarancja jednolitych, **powtarzalnych efektów cięcia** oraz mniejsze straty produktu
- **lepsza szczelność obudowy** ze względu na brak konieczności wentylacji **zapobiega zalaniu silnika**
- mniejsza **emisja hałasu wpływa** pozytywnie na warunki pracy
- regulowana prędkość obrotów w 10 stopniach w zakresie od 385 do 3000 obr./min
- zaawansowany bardzo intuicyjny panel sterowania zapewniający natychmiast pełną informację






### Optymalizacja pracy, kontrola kosztów eksploatacyjnych

dzięki zaawansowanemu licznikowi wszystkich parametrów pracy urządzenia takich jak m.in. czas podłączenia do prądu, czy częstotliwość załadunku zyskujemy większą kontrolę nad sposobem wykorzystania urządzenia
**Bieg wsteczny do mieszania produktów w standardzie**






### Bezpieczeństwo

funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną w danym momencie moc silnika. Po przekroczeniu bezpiecznej granicy obciążenia silnika załącza się wizualny i dźwiękowy alarm SENCO FORCE Idealny, jednorodny efekt mieszania (emulgowania)

### Skuteczność i wydajność

- możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej
- obroty wsteczne do mieszania produktów
- zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz perforowanych

### Funkcja emulgatora

emulgatory wyposażone w dodatkowy zgarniak gwarantują idealny efekt łączenia mieszanych substancji/produktów

# Kutry z dwoma prędkościami – gama ACTIVE



| kod | 1050832 | 1050850 |
|---|---|---|
| model | K-52 | K-82 |
| typ | kuter | kuter |
| wymiary | 286x387x(H)439 mm | 286x387x(H)473 mm |
| pojemność zbiornika | 5,5 l | 8 l |
| zakres prędkości | 1500 i 3000 obr./min | 1500 i 3000 obr./min |
| moc/napięcie | 1,5 kW/400 V | 1,5 kW/400 V |
| cena | **7 929,-** | **8 499,-** |

**AKCESORIA**

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **2053058** | Nóż gładki do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych | **719,-** |
| **2053935** | Nóż gładki do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych | **1 429,-** |
| **2053063** | Nóż perforowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów | **659,-** |
| **2053940** | Nóż perforowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów | **1 429,-** |
| **2053091** | Nóż ząbkowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego | **774,-** |
| **2053930** | Nóż ząbkowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego | **1 499,-** |
| **2059417** | Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 5,5 l | **269,-** |
| **2053960** | Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 8 l | **339,-** |





### Łatwe w użyciu, a przy tym mają szerokie zastosowanie

asynchroniczny dwubiegowy silnik o dużej mocy zapewnia skuteczność i doskonałe efekty cięcia różnego rodzaju produktów




### Niezwykle skuteczne i wydajne

umożliwią krojenie, mielenie, mieszanie i gniecenie dowolnego produktu w kilka sekund. Można je uzupełnić o ząbkowane (szeregowe), gładkie lub perforowane noże w zależności od potrzeb







### Praca z najdelikatniejszymi produktami

dzięki trybowi pracy pulsacyjnej nóż nie nagrzewa się

### Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy

solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy

# Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością i kutry ze stałą prędkością COMPACT LINE



ACTICE ULTRA

| kod | 1050980 | 1051000 |
|---|---|---|
| model | K-41 | KE-4V |
| typ | kuter | kuter-emulgator |
| wymiary | 252x309x(H)434 mm | 252x309x(H)434 mm |
| pojemność zbiornika | 4,4 l | 4,4 l |
| zakres prędkości | 1500 obr./min | od 300 do 3000 obr./min |
| silnik | asynchroniczny | bezszczotkowy |
| moc/napięcie | 800 W/230 V | 1100 W/230 V |
| waga | 14,2 kg | 11,9 kg |
| cena | **5 149,-** | **8 219,-** |

**AKCESORIA**

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **2059760** | Dodatkowa głowica do szatkownicy CA-21/2V lub kutra K-41/4V | **1 619,-** |
| **2059762** | Dodatkowa przystawka - kuter do szatkownicy CA-21/CA-2V oraz kutrów K-41/K-4V | **1 209,-** |
| **2059750** | Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4<br>Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych | **719,-** |
| **2059752** | Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4<br>Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów | **719,-** |
| **2059748** | Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4<br>Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego | **719,-** |

## Wysoki komfort pracy!

- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z otworem umożliwiającym dodawanie składników w trakcie pracy
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z otworem umożliwiającym dodawanie składników w trakcie pracy
- zgarniak kutra zapobiega przegrzewaniu się miksowanego produktu




## Ergonomiczny design

- solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- niska waga i compactowy design
- obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki





## Jednorodny efekt i najwyższa jakość pracy

dzięki zgarniakowi kutra i technologii przeciwległych ostrzy.
W zależności od potrzeb, możliwość użycia opcjonalnego noża perforowanego lub z gładkim ostrzem.

## Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

mikrowyłączniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie
System ostrzeżeń o błędach.

## Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control

alarm wizualny i dźwiękowy

## Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model K-4V)

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe i miękkich: pomidory, banany)
Programy specjalne:
grube i drobne mielenie
Timer




Max.
01
300
PULSE
sammic

# Urządzenia wielofunkcyjne

Roboty wielofunkcyjne Sammic łączą w sobie zalety użytkowania szatkownic ze zmienna prędkością z kutrami-emulgatorami. Oferta składa się 4 modeli, które spełniają wszystkie oczekiwania użytkownika i dają możliwość wyboru najlepszego rozwiązania w zależności od potrzeb.

Każdy z nich wyposażony jest w 3 podstawowe elementy:

- **blok z silnikiem** (wspólny do wszystkich modeli robotów wielofunkcyjnych)
- **głowica szatkownicy do warzyw** (dwa modele do wyboru)
- **zbiornik kutra-emulgatora** (do wyboru dwie pojemności – 5,5 lub 8 litrów)











**BLOK Z SILNIKIEM** (wspólny do wszystkich modeli maszyn wielofunkcyjnych)

- Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- Przyjazny dla użytkownika elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów)
- Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów
- Licznik czynności w celu optymalizacji pracy i kontroli kosztów eksploatacyjnych
- Dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie wyłącza się
- Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu w czystości

## ZBIORNIK KUTRA-EMULGATORA

- Przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- W szczególności przeznaczony do pracy z płynami
- 10 dostępnych prędkości w zakresie od 300 do 3000 obr./min
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania



## GŁOWICA SZATKOWNICY DO WARZYW

- Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana z odlewu aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub aż 286 cm² (w zależności od modelu)
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- 5-cio stopniowa regulacja prędkości w zakresie od 300 do 1000 obr./min
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 100 – 650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizuje obciążenie łokcia i nadgarstka
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwiająca czyszczenie
- **UWAGA: tarcze należy zamawiać osobno – patrz strona 520**



## Wybierz zestaw odpowiedni do swoich potrzeb!



| kod | **1050752** | **1050808** | **1050769** | **1050821** |
|---|---|---|---|---|
| model | CK-35V | CK-38V | CK-45V | CK48V |
| głowica szatkownicy z otworem o powierzchni | 136 $cm^2$ | 136 $cm^2$ | 286 $cm^2$ | 286 $cm^2$ |
| zbiornik emulgatora o pojemności | 5,5 l | 8 l | 5,5 l | 8 l |
| wymiary szatkownicy | 391x409x(H)552 mm | 391x409x(H)552 mm | 391x400x(H)652 mm | 391x400x(H)652 mm |
| wymiary cuttera | 286x387x(H)487 mm | 286x387x(H)517 mm | 286x387x(H)487 mm | 286x387x(H)517 mm |
| wydajność | 100-450 kg/h | 100-450 kg/h | 200-650 kg | 200-650 kg |
| ilość prędkości (szatkownica) | 5 | 5 | 5 | 5 |
| zakres prędkości (szatkownica) | regulowana od 300 do 1 000 obr./min | regulowana od 300 do 1 000 obr./min | regulowana od 300 do 1 000 obr./min | regulowana od 300 do 1 000 obr./min |
| ilość prędkości | 10 | 10 | 10 | 10 |
| zakres prędkości (cutter) | regulowana od 300 do 3 000 obr./min | regulowana od 300 do 3 000 obr./min | regulowana od 300 do 3 000 obr./min | regulowana od 300 do 3 000 obr./min |
| moc/napięcie | 1500 W/230 V | 1500 W/230 V | 1500 W/230 V | 1500 W/230 V |
| waga netto (szatkownica) | 26,5 kg | 27,6 kg | 29,7 kg | 30,8 kg |
| waga netto (cutter) | 18 kg | 19 kg | 18 kg | 18,9 kg |
| średnica tarczy (szatkownica) | ø205 mm | ø205 mm | ø205 mm | ø205 mm |
| poziom hałasu | <70 dB | <70 dB | <70 dB | <70 dB |
| cena | **13 669,-** | **15 399,-** | **15 859,-** | **17 319,-** |



## Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ULTRA z technologią bezszczotkowy:

- są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.
- gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania




## Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)




## Niezwykle skuteczne i wydajne

umożliwią krojenie, mielenie, mieszanie i gniecenie dowolnego produktu w kilka sekund. Można je uzupełnić o ząbkowane (szeregowe), gładkie lub perforowane noże w zależności od potrzeb

## Bezpieczeństwo

dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie wyłącza się



# URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNE COMPACT LINE



ACTICE



ULTRA

| kod | 1050900 | 1050922 |
|---|---|---|
| model | CK-241 | CK-24V |
| głowica szatkownicy z otworem o powierzchni | 89 cm² | 89 cm² |
| zbiornik emulgatora o pojemności | 4,4 l | 4,4 l |
| wymiary szatkownicy | 378x309(H)533 mm | 378x309(H)533 mm |
| wymiary cuttera | 252x309x(H)434 mm | 252x309x(H)434 mm |
| wydajność | 50-350 kg | 50-350 kg |
| ilość prędkości (szatkownica) | 1 | 5 |
| zakres prędkości (szatkownica) | 1500 obr./min | regulowana 300-1000 obr./min |
| ilość prędkości (cutter) | 1 | 10 |
| zakres prędkości (cutter) | 1500 obr./min | regulowana 300-1000 obr./min |
| moc/napięcie | 1500 W/230 V | 1500 W/230 V |
| waga netto (szatkownica) | 15,3 kg | 13 kg |
| waga netto (cutter) | 14,2 kg | 11,9 kg |
| cena | **6 249,-** | **9 799,-** |

**AKCESORIA**

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **2059760** | Dodatkowa głowica do szatkownicy CA-21/2V lub kutra K-41/4V | **1 619,-** |
| **2059762** | Dodatkowa przystawka - kuter do szatkownicy CA-21/CA-2V oraz kutrów K-41/K-4V | **1 209,-** |
| **2059750** | Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4<br>Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych | **719,-** |
| **2059752** | Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4<br>Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów | **719,-** |
| **2059748** | Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4<br>Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego | **719,-** |



### Ergonomiczny design – cięcie za jednym ruchem ręki

- zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- wysoka wodoodporność - obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- cicha praca – wysoki komfort użytkownika

### Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model CA-2V)

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)




### Technologia bezszczotkowa (model CA-2V)

gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)



### Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza





### Do 35 różnych rodzajów cięć!

dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)


sammic
XM 12

# Miksery ręczne

Nowa seria nowoczesnych mikserów ręcznych Sammic serii XM to urządzenia zaprojektowane z myślą o każdym szczególe, przeznaczone dla profesjonalistów do pracy ciągłej.

**Doradca Kulinarny Grafen radzi:**

dla szybszej i bardziej komfortowej pracy spośród szerokiej oferty każdy Chef wybierze najlepsze dla siebie rozwiązanie.



## All-in-one – uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów

- profesjonalny nóż w kształcie „Y" z trzema ostrzami ze stali hartowanej – wydajny i niezawodny.
- zmienna prędkość – zapewnia idealne efekty pracy.
- idealny do pracy ciągłej.
- zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 10 do 250 litrów (w zależności od modelu).
- możliwość dokupienia dodatkowego ramienia miksującego serii MA.







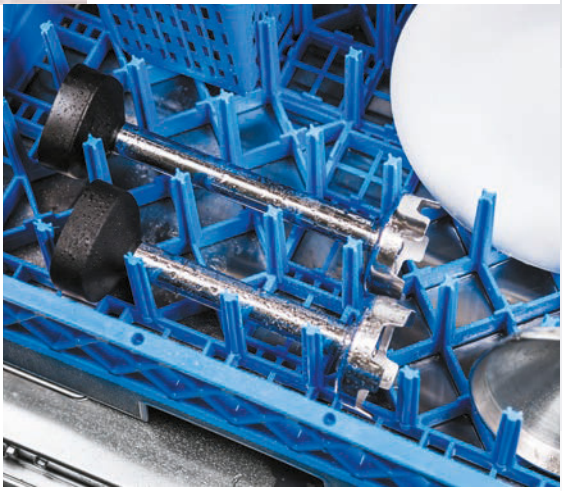


## Maksymalna wygoda dla użytkownika

- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze.
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie.
- click-on-arm: wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem.
- zabezpieczenie przeciw pryskaniu.
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora – lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania.

## Zaprojektowane dla trwałości

- zwiększa wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny w silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym.
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi.
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce.



**AKCESORIA**

| kod | odpowiedni do | dodatkowe ramię | długość (mm) | maks. zanurzenie (mm) | do naczyń o maks. pojemności (l) | do ubijania jaj | prędkość (obr./min) | cena |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **3030613** | 3030618 | miksujące | 192 | 155 | | | | **329,-** |
| **3030624** | 3030618 | miksujące | 223 | 185 | 10 | | | **389,-** |
| **3030638** | 3030625 | miksujące | 250 | 200 | 12 | | | **479,-** |
| **3030640** | 3030625 | miksujące | 300 | 250 | 15 | | | **549,-** |
| **3030641** | 3030625 | ubijające | 300 | | 15 | od 2 do 30 | od 200 do 1800 | **889,-** |
| **3030653** | 3030672 | miksujące | 306 | 260 | 30 | | | **559,-** |
| **3030655** | 3030672 | miksujące | 366 | 320 | 45 | | | **609,-** |
| **3030657** | 3030672 | miksujące | 420 | 375 | 60 | | | **659,-** |
| **3030670** | 3030672 | ubijające | 300 | | 30 | od 2 do 50 | od 200 do 1800 | **834,-** |
| **3030685** | 3030684 | miksujące | 419 | 370 | 80 | | | **659,-** |
| **3030687** | 3030684 | miksujące | 519 | 470 | 120 | | | **774,-** |
| **3030686** | 3030684 | ubijające | 300 | | 80 | od 2 do 60 | od 200 do 1800 | **1 629,-** |
| **3030856** | 3030717 | miksujące | 540 | 490 | 200 | | | **1 389,-** |
| **3030855** | 3030717 | miksujące | 630 | 580 | 250 | | | **1 619,-** |









| kod | **3030618** | **3030625** | **3030634** | **3030672** |
|---|---|---|---|---|
| | mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-12 | mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-21 | mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-21 | mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-31 |
| wyposażenie | napęd końcówka miksująca | napęd końcówka miksująca | napęd końcówka miksująca końcówka ubijająca | napęd końcówka miksująca |
| przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l) | 10 l | 12 l | 12 l lub do 30 jaj | 30 l |
| długość całkowita urządzenia (mm) | 448 | 514 | 514 | 614 |
| długość ramienia miksującego (mm) | 223 (zanurzenie maks. do około 185 mm) | 250 (zanurzenie maks. do około 200 mm) | 250 (zanurzenie maks. do około 200 mm) | 306 (zanurzenie maks. do około 260 mm) |
| rodzaj i ilość obrotów – tylko dla końcówek miksujących (obr./min) | zmienne od 1 500 do 15 000 | zmienne od 1 500 do 15 000 | zmienne od 1 500 do 15 000 | stałe 12 000 |
| Ø osłony noża (mm) | 65 | 82 | 82 | 87 |
| moc/napięcie (W/V) | 240/230 | 300/230 | 300/230 | 400/230 |
| waga (kg) | 1,4 | 2,3 | | 3,34 |
| poziom hałasu (dB) | <80 | <80 | <80 | <80 |
| cena | **939,-** | **1 199,-** | **2 039,-** | **1 749,-** |



| 3030676 | 3030684 | 3030691 | 3030717 | 3030718 |
|---|---|---|---|---|
| mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31 | mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51 | mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51 | mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71 | mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72 |
| napęd<br>końcówka miksująca<br>końcówka ubijająca | napęd<br>końcówka miksująca | napęd<br>końcówka miksująca<br>końcówka ubijająca | napęd<br>końcówka miksująca | napęd<br>końcówka miksująca |
| 30 l<br>lub do 50 jaj | 80 l | 80 l<br>lub do 60 jaj | 200 l | 250 l |
| 614 | 760 | 760 | 880 | 970 |
| 306<br>(zanurzenie maks. do około 260 mm) | 420<br>(zanurzenie maks. do około 370 mm) | 420<br>(zanurzenie maks. do około 370 mm) | 540<br>(zanurzenie maks. do około 490 mm) | 630<br>(zanurzenie maks. do około 580 mm) |
| zmienne<br>od 1 500 do 12 000 | stałe<br>12 000 | zmienne<br>od 1 500 do 12 000 | stałe<br>12 000 | stałe<br>12 000 |
| 98 | 98 | 98 | 123 | 123 |
| 400/230 | 570/230 | 570/230 | 750/230 | 750/230 |
| | 4,65 | | 4,57 | |
| <80 | <80 | <80 | <80 | <80 |
| **2 659,-** | **2 039,-** | **3 179,-** | **2 979,-** | **3 179,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# SOKOWIRÓWKA





## Komfort i ergonomia w pracy

Specjalnie zaprojektowane pokrywy pojemnika na miąższ zapobiegają zatykaniu
System automatycznego wyrzucania miąższu wydłuża czas pracy urządzenia
Pojemnik na miąższ o poj. 3¼ l
Duży otwór wsadowy o Ø75 mm skraca czas przygotowania soku
Przełącznik turbo zwiększa czasowo obroty, równoważy możliwe wibracje oraz umożliwia czyszczenie koszyka






## Bezpieczeństwo i higiena

Blokada wyłączająca obroty przy zdjętej pokrywie zapewnia bezpieczeństwo użytkownika
Montaż i demontaż w 3 krokach skraca czas użytkowania i czyszczenia – elementy demontowalne można myć w zmywarce (za wyjątkiem korpusu silnika)
Korpus silnika wykonany ze stali nierdzewnej
Trwały koszyk łatwo wyczyścić z pozostałości miąższu przyciskiem turbo
Wodoodporna osłona przycisków ułatwia czyszczenie i obsługę

## Moc i wydajność

Silnik chłodzony powietrzem zapewnia ciągłość pracy
Prędkość do 6300 obr./min
Elektroniczne sterowanie



| kod | mm | V | W | kg | cena |
|---|---|---|---|---|---|
| **5410000** | 205x310x(H)360 | 230 | 240 | 5 | **2 349,-** |

## WILK DO MIĘSA DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO 280 KG/H

- Ciekawe rozwiązanie dla klienta, który sam chce zadecydować o poszczególnych elementach wyposażenia wilka do mięsa.
- Osobno należy zamawiać napęd, a osobno gardziel z zespołem tnącym, która dostępna jest w dwóch wariantach: „ENTERPRISE" oraz „UNGER". Oba zespoły wykonane są ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone są w ślimaka oraz sitko z otworkami ø6 mm. Różnią się natomiast nożem, który może mieć krawędzie tnące z jednej strony albo z dwóch.



1050210

## NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI PS-22

- Gniazdo do szybkiego i łatwego montażu gardzieli z zespołem tnącym
- Przełącznik START i STOP
- Demontowalny podajnik ze stali nierdzewnej
- Średnica gardzieli załadunku: 60 mm
- Popychacz z polipropylenu
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w przewód elektryczny z uziemieniem o długości 1,3 m
- Poziom hałasu: poniżej 70 dB
- Waga: 30 kg

| kod | mm | V | W | cena |
|---|---|---|---|---|
| **1050210** | 310x440x(H)480 | 230 | 740 | **6 629,-** |



Nóż jednostronny

Enterprise
1050215

Szarpak



Nóż dwustronny

Unger
1050216

## GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
  - Ślimak
  - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
  - Sitko z otworkami ø6 mm, o całkowitej średnicy 82 mm
  - Napęd oraz dodatkowe sitka zamawiać osobno



1050215

| kod | typ | | mm | waga (kg) | cena |
|---|---|---|---|---|---|
| **1050215** | Enterprise | jedno cięcie | 200x200x(H)245 | 6,5 | **2 599,-** |
| **1050216** | Unger | podwójne cięcie | 200x200x(H)245 | 6,7 | **2 759,-** |



2051014



2051525

## SITKO DO GARDZIELI ENTERPRISE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do gardzieli Enterprise z zespołem tnącym (1050215)

| kod | średnica oczka (mm) | średnica całej tarczy (mm) | cena |
|---|---|---|---|
| **2051051** | 3 | 82 | **219,-** |
| **2051014** | 4,5 | 82 | **166,-** |
| **2051052** | 6 | 82 | **166,-** |
| **2051053** | 8 | 82 | **166,-** |

## SITKO DO GARDZIELI UNGER

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do gardzieli Unger z zespołem tnącym (1050216)

| kod | średnica oczka (mm) | średnica całej tarczy (mm) | cena |
|---|---|---|---|
| **2051524** | 3 | 82 | **219,-** |
| **2051525** | 4,5 | 82 | **166,-** |
| **2051526** | 6 | 82 | **166,-** |
| **2051527** | 8 | 82 | **166,-** |

## MIKSER PLANETARNY STOŁOWY, 5-LITROWY SERIA BM-5

- Urządzenie do wyrabiania lekkich ciast na wypieki oraz do ubijania pian
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Model stołowy z dzieżą o pojemności 5 litrów
- Płynne, elektroniczne sterowanie prędkością
- Dźwignia ułatwiająca podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Osłona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Kompaktowa, uniwersalna budowa
- Urządzenie z międzynarodowym certyfikatem NSF (zgodność z przepisami dotyczącymi higieny, czystości i surowców żywnościowych)
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, rózga

NSF

PRZEZNACZONY DO INTENSYWNEGO UŻYTKOWANIA

Zobacz film



1500170

| kod | 1500170 |
|---|---|
| model | BM-5 |
| wymiary | 310x382x(H)537 mm |
| maksymalna ilość surowca | 1,5 kg mąki przy 60% wody |
| moc/napięcie | 250 W/230 V |
| waga | 17 kg |
| cena | **5 419,-** |

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **2502308** | Hak do miksera planetarnego | **829,-** |
| **2502340** | Mieszadło płaskie do miksera planetarnego | **439,-** |
| **2509553** | Rózga do miksera planetarnego | **959,-** |
| **2502305** | Dodatkowa dzieża 5 l | **549,-** |

Wyposażenie standardowe:



rózga hak mieszadło płaskie

## MIKSERY PLANETARNE WOLNOSTOJĄCE – SERIA BE

- Profesjonalne miksery do przygotowywania ciasta na chleb, bułki, pierogi, do ubijania białek jaj na suflety, bezy, do mieszania różnych sosów, majonezów
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Pojemność dzieży od 10 do aż 40 litrów w zależności od modelu
- Mocny, wysoce niezawodny silnik z elektronicznym systemem regulowania prędkości, który pozwala podłączać miksery do jednofazowego źródła prądu
- Elektroniczna kontrola prędkości – 10 poziomów prędkości
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 30 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Osłona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie, gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Ręczne unoszenie /opuszczanie dzieży za pomocą dźwigni
- Wyświetlacz parametrów pracy i kodów błędów
- Wzmocniony system wodoszczelny obudowy silnika oraz panelu sterującego
- Nogi ze stali nierdzewnej
- Mocna i wytrzymała misa
- Łatwy w utrzymaniu i do naprawy
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, rózga

Zobacz film



1500280

Wyposażenie standardowe:



rózga hak mieszadło płaskie

| kod | **1500210** | **1500220** | **1500280** | **1500240** |
|---|---|---|---|---|
| model | BE-10 | BE-20 | BE-30 | BE-40 |
| wymiary | 410x523x(H)688 mm | 520x733x(H)1152 mm | 528x764x(H)1152 mm | 586x777x(H)1202 mm |
| pojemność dzieży | 10 l | 20 l | 30 l | 40 l |
| maks. ilość surowca | 3 kg mąki przy 60% wody | 6 kg mąki przy 60% wody | 9 kg mąki przy 60% wody | 12 kg mąki przy 60% wody |
| moc/napięcie | 550 W/230 V | 900 W/230 V | 1100 W/230 V | 1400 W/230 V |
| waga | 43 kg | 89 kg | 105 kg | 123 kg |
| cena | **11 165,-** | **17 799,-** | **19 999,-** | **28 549,-** |
| **AKCESORIA** | | | | |
| kod | **2509494** | **2509495** | **2509564** | **2509497** |
| | dzieża 10 l | dzieża 20 l | dzieża 30 l | dzieża 40 l |
| cena | **799,-** | **1 099,-** | **1 919,-** | **2 199,-** |

## ZESTAWY REDUKCYJNE

- Pozwalają uzyskać mniejszą produkcję w mikserze o wyższej wydajności

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **1500222** | Zestaw redukcyjny do miksera BM-20: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia | **2 799,-** |
| **1500296** | Zestaw redukcyjny do miksera BM-30: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia | **3 399,-** |
| **1500242** | Zestaw redukcyjny do miksera BM-40: dzieża o poj. 20 l plus 3 narzędzia | **3 699,-** |

## MIKSER TURBO TRX-22

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymienialnymi sitami miksującymi

Zobacz film



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 | **30 499,-** |







3 opcjonalne i łatwo wymienialne sita miksujące (sita się nie obracają)

**AKCESORIA**

| kod | | | cena |
|---|---|---|---|
| **4032401** | Sito 21D do miksera turbo TRX-22 | Miksowanie składników włóknistych | **1 059,-** |
| **4032403** | Sito 30D do miksera turbo TRX-22 | Uniwersalna | **1 059,-** |
| **4032389** | Sito 42D do miksera turbo TRX-22 | Do miksowania precyzyjnego | **1 059,-** |

## MASZYNKA RĘCZNA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW SERIA CF-5

- Urządzenie do krojenia w słupki i frytki ziemniaków oraz innych twardych warzyw i owoców. Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych i restauracji
- W zestawie prasa z nożami do frytek 10x10 mm
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny zapewniają optymalne rezultaty przy minimalnym wysiłku
- Korpus wykonany z aluminium, uchwyty, nakrętki i śruby ze stali nierdzewnej
- Podstawa wyposażona w przyssawki zapewniające stabilność
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość wymiany zestawów pras na: 8x8 oraz 12x12 mm (opcjonalne)
- Waga 4 kg



w zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągnięcie wymiary frytek 10x10 mm



1020061



do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm

| kod | wydajność (kg/h) | mm | cena |
|---|---|---|---|
| **1020061** | 100-150 | 280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni) | **1 499,-** |
| **1020065** | Zestaw pras z nożami 8x8 mm | | **339,-** |
| **1020070** | Zestaw pras z nożami 10x10 mm | | **339,-** |
| **1020075** | Zestaw pras z nożami 12x12 mm | | **339,-** |

## OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA PI

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza pokryta materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- 2 lub 3 elementy ścierne w zależności od modelu
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwi z aluminium do wyjmowania obranych warzyw
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Współczynnik szczelności: IP65 – wysoka odporność na wilgoć i rozpryskiwanie wody
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

| kod | **1000650** | **1000660** | **1000630** |
|---|---|---|---|
| model | PI-10 | PI-20 | PI-30 |
| wymiary | 433x635x(H)625 mm | 433x635x(H)735 mm | 622x760x(H)950 mm |
| wydajność | 200-240 kg/h | 400-480 kg/h | 600-720 kg/h |
| wsad | 10 kg | 20 kg | 30 kg |
| moc/napięcie | 370 W/400 V | 550 W/400 V | 730 W/400 V |
| waga | 34 kg | 35,8 kg | 56,9 kg |
| cena | **9 079,-** | **10 539,-** | **16 699,-** |

**AKCESORIA**

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **2001417** | Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20 | **1 259,-** |
| **2009430** | Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30 | **1 429,-** |
| **2009422** | Element boczny ścierny do PI-10 | **269,-** |
| **2009423** | Element boczny ścierny do PI-20 | **439,-** |
| **2009415** | Element boczny ścierny do PI-30 | **549,-** |
| **2009224** | Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20 | **1 209,-** |
| **2009250** | Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20 | **2 796,-** |
| **2009270** | Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30 | **3 729,-** |
| **2000004** | Tarcza z nożami do obieraczki PI-20 | **1 749,-** |



1000660



1000630

## OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA M-5

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Idealna do małej gastronomii
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza wyłożona materiałem ściernym
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwiczki z aluminium
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody (wężyk zaciskowy bez gwintu)
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

| kod | wsad (kg) | wydajność (kg/h) | mm | W/V | cena |
|---|---|---|---|---|---|
| **1000565** | 5 | 80-100 | 333x367x(H)490 | 300/400 | **6 199,-** |

**AKCESORIA**

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **2003899** | Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5 | **1 249,-** |
| **2009224** | Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20 | **1 209,-** |



1000565


2009224

## 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

Zobacz film


1000710

| kod | **1000710** |
|---|---|
| model | ES-200 |
| wymiary | 540x750x(H)815 mm |
| pojemność | 12 kg |
| wydajność | 240-720 kg/h |
| moc/napięcie | 550 W/230 V |
| waga | 52 kg |
| cena | **15 749,-** |

# PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE SERIA SENSOR ULTRA

## Maksymalna wydajność i komfort pracy

- od 1 do nawet 4 listew zgrzewających umożliwia pakowanie kilku worków jednocześnie
- podwójna linia zgrzewu na każdej listwie gwarantuje szczelność i trwałość pakowania
- komora tłoczona z jednego elementu stali ułatwia czyszczenie
- bezprzewodowa listwa zgrzewająca ułatwia montaż i demontaż, łatwa w czyszczeniu
- czujnik procentowego udziału próżni umożliwia ustawienie próżni na poziomie do 99%

## Pakowanie i marynowanie

- zamykanie woreczków bez odsysania powietrza oraz marynowanie produktów




Zobacz film

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store



SENSOR ULTRA
SERIE 300, 400 I 500



SENSOR ULTRA
SERIE 600



SENSOR ULTRA
SERIE 800



## Szeroki zakres zastosowań, uniwersalność

- kontrolowany przez czujnik program odsysania etapami, przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- system detekcji punktu parowania - zatrzymuje automatycznie proces odsysania, blokuje zassanie płynów, zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię. Umożliwia pakowanie płynów oraz produktów z dużą zawartością wody, np. owoców

## Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności

- pompa próżniowa olejowa posiada funkcję regeneracji oleju Dry Oil – program osuszania oleju wydłuża okres użyteczności, a licznik godzin pracy pomaga w ustaleniu czasu wymiany oleju
- mniejsza częstotliwość wymiany oleju dzięki funkcji regeneracji, oznacza oszczędność i poszanowanie środowiska naturalnego



## System Bluetooth

- bezprzewodowe połączenie z dedykowaną aplikacją umożliwiającą zarządzanie programami
- możliwość przechowywania do 25 różnych programów próżniowych z możliwością blokowania, w celu uniknięcia przypadkowych zmian




## Czytelny i intuicyjny panel sterowania

- kolorowy ekran LCD wielkości 3,9". Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego jest zabezpieczona przed rozpryskiwaniem płynów

## Na zamówienie

- System zgrzewu „PLUS" do zgrzewania worków wykonanych z grubszych folii oraz worków metalizowanych – przydatne, np. w przetwórstwie spożywczym
- Zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem kontrolowanym przez czujnik
- Instalacja wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed rozwojem bakterii, zmniejsza ryzyko uszkodzenia delikatnych produktów oraz poprawia ich wygląd i wydłuża okres przydatności do spożycia
- System druku etykiet z możliwością podłączenia drukarki z etykietami samoprzylepnymi, odpornymi na mrożenie. Wprowadzenie tekstów etykiet odbywa się za pośrednictwem aplikacji opracowanej dla urządzeń mobilnych podłączonych do pakowarki przez Bluetooth

## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 300, 400 I 500

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

| kod | **1140742** | **1140772** | **1141100** |
|---|---|---|---|
| model | SU-316 | SU-420 | SU-520 CC |
| wymiary zewnętrzne | 384x465x(H)403 mm | 484x529x(H)448 mm | 634x552x(H)513 mm |
| wymiary komory | 330x360x(H)155 mm | 430x415x(H)180 mm | 568x430x(H)215 mm |
| długość listwy | 320 mm | 420 mm | 420+420 mm |
| wydajność pompy | 16 $m^3$/h | 20 $m^3$/h | 20 $m^3$/h |
| maks. ciśnienie próżni | 2 mbar | 2 mbar | 2 mbar |
| moc/napięcie | 370 W/230 V | 750 W/230 V | 750 W/230 V |
| waga | 34 kg | 70 kg | 70 kg |
| cena | **13 699,-** | **17 209,-** | **21 529,-** |

## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 600

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

| kod | **1140811** | **1140817** | **1140835** | **1140845** |
|---|---|---|---|---|
| model | SU-604 | SU-604CC | SU-606 | SU-606CC |
| wymiary zewnętrzne | 740x566x(H)997 mm | 740x566x(H)997 mm | 740x566x(H)997 mm | 740x566x(H)997 mm |
| wymiary komory | 672x481x(H)200 mm | 672x481x(H)200 mm | 672x481x(H)200 mm | 672x481x(H)200 mm |
| długość listwy | 413+656 mm | 465+465 mm | 413+656 mm | 465+465 mm |
| wydajność pompy | 40 $m^3$/h | 40 $m^3$/h | 63 $m^3$/h | 63 $m^3$/h |
| maks. ciśnienie próżni | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar |
| moc/napięcie | 1100 W/400 V | 1100 W/400 V | 1500 W/400 V | 1500 W/400 V |
| waga | 145 kg | 145 kg | 159 kg | 159 kg |
| cena | **34 619,-** | **34 619,-** | **36 439,-** | **36 439,-** |

## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 800

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

| kod | **1140881** | **1140887** | **1140893** | **1140935** | **1140945** | **1140955** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| model | SU-806 | SU-806CC | SU-806LL | SU-810 | SU-810CC | SU-810LL |
| wymiary zewnętrzne | 960x757 x(H)998 mm | 960x757 x(H)998 mm | 960x757 x(H)998 mm | 960x757 x(H)998 mm | 960x757 x(H)998 mm | 960x757 x(H)998 mm |
| wymiary komory | 864x603 x(H)215 mm | 864x603 x(H)215 mm | 864x603 x(H)215 mm | 864x603 x(H)215 mm | 864x603 x(H)215 mm | 864x603 x(H)215 mm |
| długość listwy | 530+959 mm | 581+581 mm | 848+848 mm | 530+848 mm | 581+581 mm | 848+848 mm |
| wydajność pompy | 63 $m^3$/h | 63 $m^3$/h | 63 $m^3$/h | 100 $m^3$/h | 100 $m^3$/h | 100 $m^3$/h |
| maks. ciśnienie próżni | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar |
| moc/napięcie | 1500 W/400 V | 1500 W/400 V | 1500 W/400 V | 2200 W/400 V | 2200 W/400 V | 2200 W/400 V |
| waga | 232 kg | 232 kg | 232 kg | 250 kg | 250 kg | 250 kg |
| cena | **44 379,-** | **44 379,-** | **44 819,-** | **51 829,-** | **51 829,-** | **52 159,-** |

## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000

- Dwukomorowa pakowarka
- W zestawie 4 płyty wypełniające wykonane z poliwęglanu
- Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej



| kod | **1141030** | **1141050** |
|---|---|---|
| model | SU-6100 | SU-6160 |
| wymiary zewnętrzne | 1640x874x(H)1370 mm | 1640x874x(H)1370 mm |
| wymiary komory | 2x 662x874x(H)205 mm | 2x 662x874x(H)205 mm |
| długość listwy | 2x (660+660) mm | 2x (660+660) mm |
| wydajność pompy | 100 $m^3/h$ | 155 $m^3/h$ |
| maks. ciśnienie próżni | 0,5 mbar | 0,5 mbar |
| moc/napięcie | 2200 W/400 V | 4000 W/400 V |
| waga | 360 kg | 360 kg |
| cena | **78 159,-** | **94 399,-** |

## PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla serii 300/400/500/600/800

| kod | przeznaczenie | cena |
|---|---|---|
| **2149531** | Seria 300 | **439,-** |
| **2149020** | Seria 400/500 | **438,-** |
| **2149074** | Seria 600 | **439,-** |
| **2141798** | Seria 800 | **439,-** |



2149531

### Maksymalna wydajność i komfort pracy

- od 1 do 2 listew zgrzewających umożliwia pakowanie kilku worków jednocześnie
- podwójna linia zgrzewu na każdej listwie gwarantuje szczelność i trwałość pakowania
- komora tłoczona z jednego elementu stali ułatwia czyszczenie
- bezprzewodowa listwa zgrzewająca ułatwia montaż i demontaż, łatwa w czyszczeniu
- czujnik procentowego udziału próżni umożliwia ustawienie próżni na poziomie do 99%



### Pakowanie i marynowanie

- zamykanie woreczków bez odsysania powietrza oraz marynowanie produktów



## Szeroki zakres zastosowań, uniwersalność

- kontrolowany przez czujnik program odsysania etapami, przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- system detekcji punktu parowania - zatrzymuje automatycznie proces odsysania, blokuje zassanie płynów, zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię. Umożliwia pakowanie płynów oraz produktów z dużą zawartością wody, np. owoców





## Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności

- pompa próżniowa olejowa posiada funkcję regeneracji oleju Dry Oil – program osuszania oleju wydłuża okres użyteczności, a licznik godzin pracy pomaga w ustaleniu czasu wymiany oleju
- mniejsza częstotliwość wymiany oleju dzięki funkcji regeneracji, oznacza oszczędność i poszanowanie środowiska naturalnego




## Czytelny i intuicyjny panel sterowania

- podświetlana klawiatura z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego, zabezpieczona przed płynami




## Na zamówienie

- Zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem kontrolowanym przez czujnik
- System bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją



SE SERIE 200, 300, 400 I 500



SE SERIA 600



SE SERIA 800

## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

| kod | 1141080 | 1140628 | 1140636 | 1141142 |
|---|---|---|---|---|
| model | SE-208 | SE-310 | SE-416 | SE-520 CC |
| wymiary zewnętrzne | 337x431x(H)307 mm | 384x465x(H)403 mm | 484x529x(H)448 mm | 634x552x(H)513 mm |
| wymiary komory | 288x334x(H)111 mm | 330x360x(H)155 mm | 430x415x(H)180 mm | 568x430x(H)215 mm |
| długość listwy | 280 mm | 320 mm | 420 mm mm | 420+420 mm |
| wydajność pompy BUSCH | 8 m³/h | 10 m³/h | 16 m³/h | 20 m³/h |
| maks. ciśnienie próżni | 2 mbar | 2 mbar | 2 mbar | 2 mbar |
| moc/napięcie | 370 W/230 V | 370 W/230 V | 550 W/230 V | 750 W/230 V |
| waga | 26 kg | 34 kg | 65 kg | 76 kg |
| cena | **9 759,-** | **11 949,-** | **15 119,-** | **20 529,-** |

## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 600

| kod | 1140650 | 1140651 | 1140662 | 1140663 |
|---|---|---|---|---|
| model | SE-604 | SE-604 CC | SE-606 | SE-606 CC |
| wymiary zewnętrzne | 740x566x(H)997 mm | 740x566x(H)997 mm | 740x566x(H)997 mm | 740x566x(H)997 mm |
| wymiary komory | 672x481x(H)200 mm | 672x481x(H)200 mm | 672x481x(H)200 mm | 672x481x(H)200 mm |
| długość listwy | 413+656 mm | 465+465 mm | 413+656 mm | 465+465 mm |
| wydajność pompy BUSCH | 40 m³/h | 40 m³/h | 63 m³/h | 63 m³/h |
| maks. ciśnienie próżni | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar |
| moc/napięcie | 1100 W/230 lub 400V | 1100 W/230 lub 400V | 1500 W/230 lub 400V | 1500 W/230 lub 400V |
| waga | 145 kg | 145 kg | 159 kg | 159 kg |
| cena | **33 099,-** | **33 259,-** | **34 789,-** | **34 789,-** |

## PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 800

| kod | 1140680 | 1140681 | 1140682 | 1140696 | 1140697 | 1140698 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| model | SE-806 | SE-806 CC | SE-806 LL | SE-810 | SE-810 CC | SE-810 LL |
| wymiary zewnętrzne | 960x757 x(H)998 mm | 960x757 x(H)998 mm | 960x757 x(H)998 mm | 960x757 x(H)998 mm | 960x757 x(H)998 mm | 960x757 x(H)998 mm |
| wymiary komory | 864x603 x(H)215 mm | 864x603 x(H)215 mm | 864x603 x(H)215 mm | 864x603 x(H)215 mm | 864x603 x(H)215 mm | 864x603 x(H)215 mm |
| długość listwy | 530+848 mm | 581+581 mm | 848+848 mm | 530+848 mm | 581+581 mm | 848+848 mm |
| wydajność pompy BUSCH | 63 m³/h | 63 m³/h | 63 m³/h | 100 m³/h | 100 m³/h | 100 m³/h |
| maks. ciśnienie próżni | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar | 0,5 mbar |
| moc/napięcie | 1500 W/230 lub 400V | 1500 W/230 lub 400V | 1500 W/230 lub 400V | 1500 W/230 lub 400V | 1500 W/230 lub 400V | 1500 W/230 lub 400V |
| waga | 232 kg | 232 kg | 232 kg | 250 kg | 250 kg | 250 kg |
| cena | **42 729,-** | **42 729,-** | **43 169,-** | **50 299,-** | **50 299,-** | **50 699,-** |

## POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Idealna do suszenia i polerowania sztućców
- W pełni zautomatyzowany proces
- Sterylizacja sztućców za pomocą bakteriobójczej lampy UVC
- Okrągły kształt bębna uniemożliwia zablokowanie się sztućców
- Hamulec silnika (tylko w wybranych modelach)
- Chłodzenie silnika powietrzem za pomocą wentylatora (tylko w wybranych modelach)
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Modele wolnostojące na 2 kółkach i 2 nóżkach.
- Dodatkowe 2 kółka jako opcja




1370043




1370042

| kod | wydajność (szt./h) | ilość środka polerującego w standardzie (kg) | typ | chłodzenie silnika (50 W) | lampa bakteriobójcza UVC (8W) | hamulec silnika | V | W | mm | kg | cena |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1370043** | 3000 | 3 | stołowy | TAK | TAK | – | 230 | 683 | 484x664x(H)410 | 43 | **18 899,-** |
| **1370042** | do 8000 | 5 | wolnostojący | TAK | TAK | – | 230 | 1208 | 633x791x(H)778 | 130 | **28 999,-** |
| **1370046** | do 8000 | 5 | wolnostojący | TAK | TAK | – | 400 | 1208 | 633x791x(H)778 | 130 | **27 859,-** |
| **1370044** | do 8000 | 5 | wolnostojący | TAK | TAK | TAK | 230 | 1258 | 633x791x(H)778 | 130 | **32 649,-** |
| **1370048** | do 8000 | 5 | wolnostojący | TAK | TAK | TAK | 230 | 1258 | 633x791x(H)778 | 130 | **31 799,-** |

### AKCESORIA

| kod | | cena |
|---|---|---|
| **2379015** | Zestaw przednich kółek do pakowarek wolnostojących – 2 szt. | **1 619,-** |
| **976562** | Granulat do polerek 3 kg Rental | **99,-** |



976562




The SmartBaking Company®
Moretti Forni jest liderem w dziedzinie technologii wypieku produktów długo dojrzewających.
Misją firmy od 1946 r. jest zagwarantowanie idealnych wypieków dzięki zastosowaniu technologii SmartBaking®, opartej na idealnej równowadze między innowacyjnością a tradycją.
Innowacja idąca w parze ze zrównoważonym rozwojem to ważny element budowania tożsamości Moretti Forni. Redukcja zużycia energii i śladu ekologicznego o 30% to część planu rozwojowego firmy.
Rozwijane technologie, mają być przyjazne środowisku. Dbałość o środowisko zawsze stanowiło jedną z podstawowych wartości, dlatego znalazła swoje odzwierciedlenie w nowych projektach, produktach i celach:

- osiągnąć wysoką wydajność pieczenia przy niewielkim poborze energii.
- opatentować technologie o jak najmniejszym wpływie na środowisko.
- w całym procesie produkcyjnym opierać się na energii odnawialnej.

Zasady zrównoważonego rozwoju stanowią podstawę do realizacji **celów biznesowych Moretti Forni przy jednoczesnej redukcji negatywnego wpływu na środowisko.**
Już na etapie planowania, urządzenia są projektowane tak, by miały jak najdłuższą żywotność – są wykonane z wysokiej jakości materiałów. Firma podejmuje nieustannie wysiłki zmierzające do obniżenia zużycia energii i zwiększenia komfortu pracy użytkowników pieców do pizzy i innych urządzeń Moretti Forni.

MADE IN ITALY




Pizza
FORUM
GRAFEN
Andrzej Pietrzyk
Polecam
Andrzej Pietrzyk

# Piece do pizzy

**Mała czy duża pizzeria? Z dowozem? A może sieć pizzerii? Już na starcie swojego biznesu musimy sobie odpowiedzieć na wiele pytań. Dopiero po dokładnym określeniu profilu naszej działalności, warunków lokalowych oraz kierunków, w jakich chcemy podążać, możemy być pewni, że odpowiednio wybrane urządzenie spełni nasze oczekiwania.**

**TECHNOLOGIA**

**Na rynku profesjonalnych pieców do pizzy występują piece w różnych wersjach:**
- jedno-, dwu-, a nawet trzykomorowe,
- elektryczne i gazowe,
- piece przelotowe.

Są również piece opalane drewnem, ale stanowią one odrębny segment.

**Piece komorowe dostępne są w dwóch wersjach:**
- manualne — mówimy tutaj o piecach budżetowych, wyposażonych w termostat,
- elektroniczne, w których pomiar odbywa się przy użyciu termopary.

Piece profesjonalne możemy rozbudowywać o kolejne elementy poprzez piętrowanie. Mówimy, że są piecami rozwojowymi, gdyż na starcie naszego biznesu nie musimy inwestować w większy piec. Wówczas wraz ze zwiększaniem się zapotrzebowania dobieramy kolejne moduły.
Piece przelotowe również możemy piętrować, dzięki czemu nie zajmują wiele miejsca w kuchni.

**Wybierając odpowiedni piec, zwróćmy uwagę na takie parametry jak, np.**
- wydajność,
- podtrzymywanie temperatury,
- opcje „standby",
- moc pieca,
- zróżnicowane programy pracy,
- możliwość grzania jednej komory i kontroli mocy,
- zużycie energii (programy oszczędzające energię),
- rodzaj powierzchni pieczenia w komorze,
- warunki otoczenia i komfort pracy (piece słabiej zaizolowane grzeją kuchnię, a nie po to nam przecież chodzi).

Powinnyśmy mieć pewność, że niezależnie od obciążenia, otrzymamy zawsze ten sam, powtarzalny i najwyższej jakości produkt końcowy.

Zaawansowanie pieca wpływa m.in. na kolor, stopień wypieczenia i wilgotność ciasta. W słabszym piecu nie jesteśmy w stanie uzyskać takiego samego produktu jak z pieca z linii profesjonalnej. Pamiętajmy, że pizza powinna być pieczona, a nie gotowana, co niekiedy się zdarza przy słabszym piecu.

**W przypadku, gdy mamy rotujący lub mniej doświadczony personel, a chcemy zapewnić sobie najwyższą jakość i powtarzalność wypieku,** najlepszym wyborem są piece przelotowe. Dzięki nim mamy pewność, że otrzymamy zawsze taki sam efekt, niezależnie od tego, czy piec obsługuje wykwalifikowany pizzaiolo, czy też mniej doświadczony pracownik. W takim piecu ustawiamy odpowiednie parametry, które gwarantują nam powtarzalny efekt wypieku.

**AKCESORIA**

Zwróćmy także uwagę na niezbędne w każdej pizzerii urządzenia, takie jak miksery, prasy do ciasta czy dzielarko-zaokrąglarki, które skracają czas porcjowania ciasta.

**Przy wyborze miksera musimy zwrócić uwagę na:**
- jego budowę — powinien on efektywnie zbierać ciasto w dzieży i nie może zbyt mocno podnosić jego temperatury,
- prędkości — profesjonalny mikser musi dysponować dwoma prędkościami. Na pierwszej prędkości łączymy składniki, natomiast druga służy do napowietrzania ciasta. Jeżeli chcemy uzyskiwać ciasto z hydracją powyżej 60% również musimy mieć mikser 2-biegowy.

**Urządzeniami wspomagającymi pracę w pizzerii są prasy.** Dostępne są głównie dwa modele pras:
- z technologią na zimno,
- z technologią na ciepło.

Prasy na zimno nie zmieniają struktury ciasta, prasy na ciepło wstępnie podpieką nam ciasto i pozostawią w zadanym formacie.

Inwestując w dobry piec, czerpiemy wymierne korzyści. Podnosimy jakoś produktu, poprawiamy warunki pracy, oraz zwiększamy wydajność. Finalnie więcej też zarabiamy.


Moretti
Napolis

Neapolis
MORETTI FORNI
510°C

# Piece Neapolis

## piece do pizzy

Piec Neapolis 510°C, najmocniejszy piec elektryczny na świecie. Zaprojektowany przez firmę Moretti Forni specjalnie do pieczenia prawdziwej, neapolitańskiej pizzy. Wyjątkowe narzędzie do pieczenia, z nowoczesnym wzornictwem nawiązującym do tradycji. Neapolis: pierwszy na rynku elektryczny piec o cechach pieca opalanego drewnem. Piec Neapolis łączy w sobie wieki doświadczeń i umiejętności, które sprawiają, że pizza neapolitańska jest znanym na całym świecie symbolem stylu życia i żywności.
Firma Moretti Forni na silnej podstawie tradycji opracowała nowe sposoby przekazywania doskonałości do każdego zakątka świata. Podróż rozpoczęła się od serca Neapolu, w którym narodziła się neapolitańska pizza.





Zobacz film

## JAKOŚĆ WYKONANIA

Zastosowaliśmy najlepsze materiały i innowacyjną technologię, aby chronić środowisko i ograniczyć zużycie energii.
Piece Neapolis wyposażyliśmy w oprogramowanie sterujące maksymalną mocą 14,7 kW. Dzięki takiemu rozwiązaniu możliwe jest osiągnięcie najwyższej temperatury roboczej w zaledwie 1 godzinę i 45 minut, a także utrzymanie zużycia energii na minimalnym poziomie zaledwie 6,5 kW/h.
Materiały izolacyjne, stylowe wykończenia ze stali nierdzewnej, otwór wykonany z wytrzymałego żeliwa, okap z czarnej stali, płyta szamotowa z gliny biscotto di Sorrento i zoptymalizowane elementy grzewcze to szczegóły decydujące o tym, że Neapolis to piec niedościgniony.

### **Dual-Power**® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
**Korzyści:** Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

### **Power-Booster**® Technology

Rezerwa dodatkowej mocy do skutecznego zarządzania szczytami w pracy. Eliminuje ryzyko utraty wydajności pieca z powodu większego obciążenia, co gwarantuje zawsze doskonałe pieczenie.
**Korzyści:** Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.

### **Moisture** System

Zarządzanie przepływami powietrza w komorze pieca.
**Korzyści:** Idealna kalibracja przepływów ciepła, dla maksymalnej oszczędności energii i najlepszej jakości pieczenia

### **Eco-Standby**® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.
**Korzyści:** oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.




## MOC, JAKIEJ POTRZEBUJESZ...

Doświadczenie pozwoliło nam skonstruować piec elektryczny, który jako jedyny w swojej kategorii osiąga najwyższą możliwą temperaturę 510 °C.
Jako firma Moretti Forni jesteśmy pionierami na rynku. Nasz produkt umożliwia wypieczenie neapolitańskiej pizzy w niecałą minutę. Bez względu na to, czy w efekcie ma powstać pizza tradycyjna, czy krojona, z cienką skórką, na puszystym lub chrupkim cieście, piec Neapolis daje moc niezbędną do osiągnięcia wymarzonego rezultatu. To Ty decydujesz, jakiej temperatury potrzebujesz.

## ... DO IDEALNEJ PIZZY

Wszystkie rodzaje pizzy z idealnym efektem końcowym za każdym razem. Piec Neapolis to idealna pomoc w pizzerii. Wysoka moc, niezawodność i precyzja. Sterowanie mocą odbywa się za pomocą wyświetlacza elektronicznego, co oznacza, że można ustawić temperaturę zgodnie z wymogami i utrzymać ją przez wymagany czas, bez żadnych problemów. Połączenie kunsztu, inteligentnego zarządzania i opatentowanych deflektorów, pozwala bez zbędnych przerw przyrządzić dowolną pizzę, utrzymując idealną wilgotność produktu.

### Cool-Around® Technology

Ciepło jest zatrzymywane w komorze pieczenia przy jednoczesnym zachowaniu zimnej obudowy pieca, co zapewnia lepszą żywotność i bezpieczeństwo w miejscu pracy. Ekskluzywna opatentowana technologia.
**Korzyści:** Świetna żywotność, maksymalne bezpieczeństwo.

### Power-Cleaning® System

Funkcja pyrolizy programowana na koniec dnia w celu łatwego i skutecznego usunięcia wszelkich pozostałości tłuszczu i brudu z powierzchni pieczenia.
**Korzyści:** Oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo użytkowników.



MFNEAPOLIS6
Leasing już od
**1300** PLN netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

## KOMORA PIECZENIA

- ogniotrwała komora pieczenia, wyłożona w całości specjalnym kamieniem szamotowym
- dół komory ze specjalnej płyty typu „BISCUIT" (biskwitowej) o grubości 55 mm. Płyta wypalana w temperaturze 1200˚C, z dużą ilością drobnych porów, dzięki którym równomiernie się nagrzewa, długo utrzymuje ciepło i równomiernie je oddaje do komory pieczenia. Dzięki temu, że BISCUIT leży na szamocie, temperatura jest lepiej rozprowadzana, a pizza się nie przypala. Można piec w każdym miejscu komory, a efekt będzie identyczny
- u góry w komorze znajduje się dodatkowo opuszczany przy pomocy łopaty do pizzy DEFLEKTOR, który zatrzymuje gorące powietrze w komorze. Wpływa na oszczędność energii. Jest to OPATENTOWANA TECHNOLOGIA MORETTI dostępna tylko w piecu NEAPOLIS. DEFLEKTOR reguluje także ilość wilgoci w komorze:
  – DEFLEKTOR uniesiony – pizza bardziej krucha
  – DEFLEKTOR opuszczony – pizza bardziej wilgotna-miękka
- górne oraz dolne grzałki wykonane ze specjalnego drutu o zoptymalizowanym bilansie cieplnym, umieszczone wewnątrz kamienia szamotowego bezpośrednio go nagrzewają – bez zbędnych strat energetycznych i cieplnych.
- podwójna i o wysokiej gęstości izolacja komory, zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się obudowy zewnętrznej
- izolacja z przegrodami termicznymi w technologii COOL AROUND Izolacja ta składa się z następujących warstw:
  – pierwsza warstwa: IZOLACJA
  – druga warstwa: przerwa powietrzna
  – trzecia warstwa: ponownie IZOLACJA
- halogenowe oświetlenie komory, odporne na wysoką temperaturę jest tak usytuowane, że nie przeszkadza w codziennej pracy

## WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- specjalna izolowana pokrywa z nienagrzewającym się uchwytem zamykająca wejście do komory
- wewnętrzna ościeżnica wejścia do komory wykonana ze stali nierdzewnej
- Timer umożliwiający automatyczne załączanie pieca o wyznaczonej porze (np. przed przyjściem personelu, tak, aby piec był gotowy do pracy od pierwszej minuty otwarcia lokalu)
- ECO-STAND BY TECHNOLOGY® zmniejszający zużycie energii elektrycznej w czasie przerw w pracy
- możliwość zapisania 20 programów pieczenia
- wstępnie zapisane programy: wzrost temperatury, ustawienie średnie, ustawienie maksymalne, ustawienie parametrów w czasie czyszczenia
- termostat bezpieczeństwa

## OBUDOWA ZEWNĘTRZNA

- obudowa wykończona w stylu postindustrialnym nadaje wyjątkowego charakteru każdemu pomieszczeniu – został zaprojektowany tak, aby mógł zostać wyeksponowany w sali obsługi gości
- wykonana ze stali pokrytej farbą epoksydową w wysokiej temperaturze, gwarantującej dobre przyleganie do stali oraz zachowanie wysokiej jakości przez wiele lat
- panel przedni pokryty specjalną 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
- zasłaniany przedni, cyfrowy panel sterowania




## PANEL STEROWANIA

- maksymalna temperatura 510˚C
- elektroniczna regulacja temperatury niezależna dla dołu oraz góry komory
- termostat do monitorowania temperatury
- przedni panel z termometrami cyfrowymi chroniony zasuwą



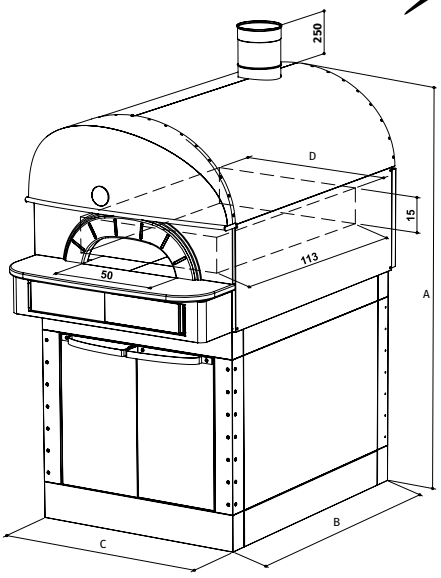
# 12 głównych korzyści z używania

Napoli MORETTI FORNI 510°C

# zamiast pieca opalanego drewnem

| Napoli 510° | piec opalany drewnem |
|---|---|
| Doskonała kalibracja pieczenia dzięki niezależnemu zarządzaniu górną i dolną temperaturą | Brak możliwości ustawienia temperatury na stałe |
| Doskonała stała jakość pieczenia w tym samym czasie | Wymaga doświadczonego eksperta pizzy do odpowiedniego zarządzania żarem, aby uzyskać powtarzalny wypiek |
| Pełnowartościowy produkt końcowy | Trudno jest przestrzegać wszystkich standardów HACCP. Wysokie ryzyko związane z rodzajem użytego drewna, odłamki i pozostałości po spalaniu |
| Optymalizacja całkowitej powierzchni pieczenia | Duża część powierzchni zajmowana jest przez płonące drewno, dlatego też jest to przestrzeń niezdatna do użytku, w tym również obszar sąsiedni |
| Minimalne zużycie energii dzięki podwójnej izolacji o wysokiej gęstości właściwej dla wysokich temperatur, połączeń termicznych i szczeliny powietrznej Cool-Around Technology® | Wysokie zużycie energii z powodu nieskutecznej izolacji |
| Lepszy komfort użytkowania dzięki niskiej temperaturze zewnętrznej i optymalnej wysokości komory pieczenia | Mniejszy komfort użytkowania ze względu na wysoką temperaturę z przodu urządzenia |
| Godziny pracy zapisane dzięki możliwość codziennego programowania | Brak możliwości programowania |
| Zapewnienie warunków higienicznych i oszczędność czasu dzięki funkcji automatycznego czyszczenia komory pieczenia | Czasochłonne i częste czyszczenie pieca nawet kilka razy w ciągu dnia |
| Brak emisji cząstek metanu i minimalny wpływ na środowisko dzięki wykorzystaniu czystej energii | Wysoka emisja szkodliwych cząstek metanu |
| Szybka instalacja bez szczególnych problemów technicznych | Konieczność montażu reduktora oparów i filtrów do zainstalowania pieca opalanego drewnem |
| Minimalne koszty zarządzania | Reduktor dymu i komin wymagają corocznej konserwacji. Koszty zakupu i przechowywania drewna są również dość wysokie |
| Wszechstronność i prostota instalacji z łatwą obsługą dzięki podstawie na kółkach | Stały montaż pieca bez możliwości łatwej zmiany jego umiejscowienia |

Neapolis






Akcesoria:
zestaw łopat do pieca Neapolis

NEW!

| kod | | MFNEAPOLIS9 | MFNEAPOLIS6 | MFNEAPOLIS4 |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | | | | |
| – wysokość zewnętrzna (A) + komin | mm | 1995 + 250 | 1995 + 250 | 1995 + 250 |
| – głębokość zewnętrzna + głębokość blatu (B) | mm | 1842 | 1786 | 1414 |
| – szerokość zewnętrzna (C) | mm | 1465 | 1084 | 1084 |
| – szerokość komory pieczenia (D) | mm | 1125 | 750 | 750 |
| waga | kg | 725 | 525 | 450 |
| powierzchnia pieczenia | $m^2$ | 1,27 | 0,84 | 0,56 |
| pojemność komory przy ø330 mm pizzy | szt. | 9 | 6 | 4 |
| zasilanie i moc | | | | |
| – standard | V/N | 400/3 | 400/3 | 400/3 |
| częstotliwość | Hz | 50-60 | 50-60 | 50-60 |
| moc maksymalna | kW | 21,9 | 14,7 | 12 |
| średnia pobierana moc | kWh | 6,8 | 6,5 | 4,4 |
| **garownia** | | | | |
| zasilanie | V/N | 230/1 | 230/1 | 230/1 |
| moc maksymalna | kW | 1,5 | 1,5 | 1 |
| średnia pobierana moc | kWh | 0,8 | 0,8 | 0,5 |
| ukryte kółka obrotowe | | TAK | TAK | TAK |
| dodatkowe prowadnice na blachy | | TAK | TAK | TAK |
| **CENA FABRYCZNA** | **PLN** | ~~122 367,-~~ -19% | ~~97 367,-~~ -19% | ~~83 949,-~~ -19% |
| **CENA GRAFEN** | **PLN** | 98 899,- | 78 699,- | 67 999,- |

| **ZESTAW ŁOPAT DO PIECA NEAPOLIS** | | **MFZL** |
|---|---|---|
| **CENA GRAFEN** | **PLN** | 3 999,- |

**Piec składa się z komponentów, które łatwo transportować i montować**

serieX
INNOVATION

# Pierwszy na świecie piec z technologią Inclusive Technology™

serieX to jedyny piec o najniższym zużyciu energii, który sprawia, że pieczenie jest doskonałe, zrównoważone i dostępne dla każdego użytkownika. seriaX przenosi pieczenie na wyższy poziom.





## Any **Business**

Idealny dla każdego rodzaju biznesu, czy to restauracji, pizzerii, piekarni, cukierni, bistro, hotelu, restauracji sieciowej, baru.

## Any **Product**

Zaprojektowany do idealnego pieczenia każdego produktu, wzmacnia jego smak, aromat i jakość.

## Any **Place**

Wyjątkowa redukcja zużycia energii o 45% sprawia, że serieX jest najbardziej zrównoważonym piecem do każdego miejsca i przeznaczenia.

## Any **Chef**

Od najbardziej doświadczonych profesjonalistów po mniej wyszkolonych operatorów, każdy może osiągnąć doskonałe pieczenie z serieX.

## Design to funkcja

Każdy wybór i każdy szczegół serieX uzasadnia kluczowy cel projektu, gwarantując wygodę w każdych warunkach i przez cały czas. Zaawansowany technologicznie uchwyt z antyseptycznym wykończeniem umożliwia pełne lub częściowe otwieranie podwójnych drzwi ze stali nierdzewnej i zapewnia zarówno dodatkową oszczędność energii, jak i redukcję emisji ciepła na operatora.

Specjalne wykończenie Steel-X, zaawansowany technologicznie uchwyt, który umożliwia pełne lub częściowe otwarcie podwójnych drzwi oraz lustro wewnętrzne ze stali refleksyjnej sprawiają, że pieczone produkty są zawsze w centrum uwagi.
Kultowa stylistyka podkreśla wyjątkowość serieX, sprawiając, że pasuje do każdego wnętrza.
Konstrukcja gwarantuje wygodę w każdych warunkach i przez cały czas.



## AnyChef™ Technology

Technologia staje się inkluzywna dzięki AnyChef™ Technology, innowacyjnemu zestawowi algorytmów, które automatycznie ustawiają idealny cykl, sugerując na wyświetlaczu najlepszą strefę do pieczenia.
Proces pieczenia został zoptymalizowany dla każdego rodzaju produktu: pizzy, chleba, ciasta i produktów gastronomicznych.
Cykle można również zintegrować z recepturą produktu w każdym szczególe: od rodzaju mąki i wielkości produktu po stopień nawodnienia i tekstury.
Za pomocą intuicyjnych suwaków możesz dodatkowo dostosować parametry pieczenia.
seriaX to prawdziwa rewolucja w gotowaniu: wypiek nie wymaga ciągłej kontroli, a operator może poświęcić się innym czynnościom oszczędzając czas pracy.




## SmartDeck™

Komora w każdej strefie wyposażona jest w specjalne czujniki, samoregulujące ciepło ponad 100 razy na sekundę w zależności od ilości i rodzaju pieczonego produktu. Idealne pieczenie bez interwencji operatora.

## Adaptive BakingTime™

W przypadku pizzy czas pieczenia jest automatycznie dostosowywany do produktu i ilości zastosowanego ciepła. Procesem pieczenia zarządza algorytm: po zakończeniu sygnał dźwiękowy wskazuje właściwy moment na wyjęcie produktu z piekarnika.



## Smart Deck™

Pokład adaptacyjny jest wyposażony w specjalne czujniki w każdej strefie, samoregulujące ciepło ponad 100 razy na sekundę w zależności od ilości i rodzaju pieczonego produktu.
**Korzyści:** Idealne pieczenie bez interwencji operatora.

## FlexLoad™

Piec automatycznie określa dokładną lokalizację produktu, aktywując elementy grzewcze w odpowiednim obszarze.
**Korzyści:** Pieczenie staje się bardziej wydajne bez utraty energii.

## Adaptive BakingTime™

Czas gotowania jest automatycznie dostosowywany do produktu i ilości zastosowanego ciepła. Proces pieczenia jest zarządzany przez algorytm: po zakończeniu sygnał akustyczny wskazuje właściwy moment na wyjęcie produktu z pieca.
**Korzyści:** pieczenie bez stresu. Operator może skupić się na innych czynnościach.

## Auto EcoStandby™

Inteligentna technologia zarządzania przerwami w pracy: podczas pieczenia pizzy w trybie automatycznym piec wykrywa przerwy w pracy niezależnie dla każdej strefy pieczenia, aktywując autonomicznie Auto EcoStandby™. Piec natychmiast wraca do działania po prostym kliknięciu w timer.
**Korzyści:** Oszczędność energii przy tej samej wydajności pieczenia.
Doskonałe rezultaty od początku serwisu i po przerwach w pracy.

## MultiTimer

Urządzenia serieX posiadają do 4 niezależnych timerów odpowiedzialnych za monitorowanie czasu w 4 strefach pieczenia, ułatwiając tym samym pracę operatorowi pieca.
**Korzyści:** Zwiększona wydajność pracy.

## Auto PowerBooster™

serieX wykrywa obciążenie produktem w każdej strefie powierzchni pieczenia.
W przypadku szczytów pracy serieX autonomicznie aktywuje Auto PowerBooster™, dodatkową rezerwę mocy, aby poradzić sobie nawet z dużymi obciążeniami.
**Korzyści:** doskonałe pieczenie nawet przy wyjątkowych obciążeniach.

## DualPower+™

Ręczny tryb pieczenia do oddzielnego i niezależnego zarządzania górną i dolną mocą i temperaturą w komorze pieca.
Doskonała kalibracja i bilans cieplny.
**Korzyści:** jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja i równowaga cieplna.

## DeltaPower+™

Dostosowuje równowagę mocy między przednią i tylną strefą pieca, podczas gdy piec kalibruje się między lewą i prawą strefą.
Zapewniona jednorodność (równomierność) pieczenia bez konieczności obracania produktu.
**Korzyści:** jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja i równowaga cieplna.

## ReadyToGo Timer

Algorytm automatycznie ustawia timer startowy, na podstawie ustawionego czasu rozpoczęcia pracy.
Możesz ustawić dwa czasy włączania i wyłączania dziennie.
**Korzyści:** Łatwiejsza praca, oszczędność czasu i pracy.
Doskonałe wypieki od pierwszej partii.

## AdaptivePower®

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia.
**Korzyści:** skuteczność i wydajność bez ponoszenia strat.



## PowerBooster™

Możliwe jest aktywowanie PowerBooster™, aby zarządzać wyjątkowym obciążeniem pracą nawet w ręcznym trybie pieczenia.
Dodatkowa rezerwa mocy do zarządzania podczas szczytów.
**Korzyści:** doskonałe pieczenie nawet przy wyjątkowych obciążeniach.



## SplitBooster™

Zwiększa moc wyjściową górnej, dolnej strefy pieca lub obu o 20%, aby dostosować działanie boostera do indywidualnych potrzeb z poszanowaniem i waloryzacją każdego wypieku.
**Korzyści:** jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja ciepła.



## CoolAround®

Ciepło pozostaje wewnątrz komory pieczenia, podczas gdy zewnętrzne powierzchnie pozostają chłodne dla komfortu i bezpieczeństwa w środowisku pracy.
**Korzyści:** lepsza żywotność, największe bezpieczeństwo dla operatora i oszczędność energii.



## PowerCleaning™

Funkcja czyszczenia za pomocą pyrolizy do zaprogramowania na koniec dnia, aby usunąć wszelkie pozostałości bez stosowania detergentów.
**Korzyści:** oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo dla klientów.



## EcoStandby™

Inteligentna funkcja przeznaczona do przerw w pracy: przełącz piec ręcznie w tryb eco i uruchom go ponownie jednym kliknięciem utrzymując wartości zadane.
**Korzyści:** oszczędność energii przy tej samej wydajności pieczenia. Zero strat.



## WiFi

Umożliwia pobranie aktualizacji oprogramowania i upewnienia się, że piec korzysta z najnowszej dostępnej wersji.
**Korzyści:** zawsze aktualne oprogramowanie.



## RemoteMaster Hub®

Kontrola online parametrów pieczenia, wdrażanie aktualizacji treści i oprogramowania, ustawianie timerów włączania i kontrola zużycia energii, nawet w wielu lokalizacjach.
Zarządzanie zdalne.
Szczególnie wskazany dla sieci restauracji.
**Korzyści:** Łatwość zarządzania i standaryzacja procedur.



## Autodiagnostyka

W przypadku awarii system wyświetla ostrzeżenie na wyświetlaczu i jednocześnie wysyła komunikat do Serwisu Pomocy Technicznej.
**Korzyści:** Rozwiązywanie problemów w czasie rzeczywistym.




## Auto EcoStandby™

Technologia, która moduluje i równoważy ciepło dostarczane do każdej strefy pieczenia. Zapewnia doskonałe rezultaty od samego początku serwisu oraz po przerwie.



## Auto PowerBooster™

seriaX wykrywa obciążenie produktem w każdej strefie powierzchni pieczenia. Technologia aktywuje dodatkową rezerwę mocy w przypadku dużych obciążeń.



## Pieczenie i płynność pracy

Do wyboru cztery różne tryby pracy: pieczenie, regeneracja, wstępne pieczenie i rafinacja. Każdy tryb jest zoptymalizowany dla każdego rodzaju produktu. Podczas pracy piec przechowuje ustawienia z poprzedniego kroku, aby zapewnić optymalny wynik końcowy.



serieX INNOVATION

### Funkcje dodatkowe

- Powierzchnia pieczenia z cegły ogniotrwałej
- Drzwi otwierane w dół lub w górę (za dodatkową opłatą)
- Drzwi dzielone z pełnym lub częściowym otwieraniem
- Podwójne szyby w drzwiach z możliwością otwarcia w celu wyczyszczenia
- Podwójne światło LED zabezpieczone przed przypadkowym uszkodzeniem
- Regulowana przednia część okapu
- Zimna obudowa dzięki systemowi CoolAround®
- Automatyczne określanie dokładnej lokalizacji produktu i aktywacja elementów grzewczych w odpowiednim obszarze dzięki funkcji FlexLoad™
- Niezależne zarządzanie górną i dolną mocą i temperaturą w komorze pieca zapewnia system DualPower+™
- Równoważenie mocy między przednią i tylną strefą pieca, podczas gdy piec kalibruje się między lewą i prawą strefą – funkcja DeltaPower+™
- Automatyczne włączanie na podstawie ustawionego czasu pieczenia – ReadyToGo Timer
- Automatyczny program czyszczący PowerCleaning™
- Sonda wykorzystywana w cyklu pieczenia
- Programowalny nawilżacz komory z możliwością regulacji pary
- Odprowadzanie pary dzięki automatycznej przesłonie komina
- Sterowanie i zarządzanie online za pośrednictwem RemoteMaster Hub™

| kod | | MFX100ML | MFX100DL | MFX100TL |
|---|---|---|---|---|
| ilosć komór | | 1 | 2 | 3 |
| wymiary | mm | 1420x1170+(280)x(H)1620 | 1420x1170+(280)x(H)1980 | 1420x1170+(280)x(H)2140 |
| wymiary wewnętrzne komory | mm | 950x730x(H)160 | 950x730x(H)160 | 950x730x(H)160 |
| moc elektryczna/napięcie | W/V | 8,8 kW / 400 V<br>1,5 kW / 230 V | 2x 8,8 kW / 400 V<br>1,5 kW / 230 V | 3x 8,8 kW / 400 V<br>1,5 kW / 230 V |
| **CENA FABRYCZNA** | **PLN** | ~~109 999,-~~ -20% | ~~179 999,-~~ -20% | ~~247 499,-~~ -20% |
| **CENA GRAFEN** | **PLN** | **87 999,-** | **143 999,-** | **197 999,-** |

| **OPCJE:** | | **Drzwi komory otwierane do góry** |
|---|---|---|
| **CENA FABRYCZNA** | **PLN** | ~~2 026,-~~ -20% |
| **CENA GRAFEN** | **PLN** | **1 499,-** |
| | | **Nawilżacz komory 1,6 KW do pieca X100** |
| **CENA FABRYCZNA** | **PLN** | ~~10 134,-~~ -20% |
| **CENA GRAFEN** | **PLN** | **7 499,-** |
| | | **Komora pieczenia o wysokości 220 mm** |
| **CENA FABRYCZNA** | **PLN** | ~~2 199,-~~ -20% NEW! |
| **CENA GRAFEN** | **PLN** | **2 749,-** |
| | | **Sonda** |
| **CENA FABRYCZNA** | **PLN** | ~~3 999,-~~ -20% NEW! |
| **CENA GRAFEN** | **PLN** | **4 999,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Piece serieS

serieS EVOLUTION

## wielokomorowe elektryczne piece multifunkcyjne

Najbardziej zaawansowane i konfigurowalne piece na świecie. Idealnie pieczenie pizzy, chleba i wyrobów cukierniczych z maksymalną oszczędnością energii do 35%




## kompaktowa rewolucja

**Projekt**
SeriaS to najbardziej zaawansowane i konfigurowalne piece statyczne na świecie do idealnego pieczenia pizzy, chleba i produktów cukierniczych. Gwarantują oszczędność energii nawet do 35% w stosunku do innych pieców Moretti Forni oraz wzrost szybkości pieczenia o 20% dzięki innowacyjnej technologii Eco®SmartBaking. Zaprojektowane w celu optymalizacji zużycia energii i ograniczeniu wpływu na środowisko. SeriaS zawsze osiąga idealny wynik pieczenia: maksymalna wszechstronność i wyjątkowa łatwość użycia.

**Oszczędzanie energii**
Oszczędzanie energii i łatwość użycia są podstawą filozofii projektowania Moretti Forni. Przy średniej oszczędności energii wynoszącej ponad 35%, SeriaS jest statycznym piecem elektrycznym o najniższym zużyciu energii na świecie. Najlepszy w swojej kategorii pod względem jakości pieczenia, zużycia energii i efektywności. Wszystkie jego technologie zostały zaprojektowane w celu maksymalizacji wydajności.
Jego konstrukcja została zaprojektowana tak, aby maksymalnie ograniczyć zużycie energii:

- zarówno zwiększona grubość izolacji wykonanej ze specjalnego materiału izolacyjnego o wysokiej gęstości, jak i trójkanałowe cięcia termiczne utrzymują ciepło wewnątrz pieca, zapobiegając jego wydostawaniu się na zewnątrz
- grube drzwi zaprojektowane tak, aby zminimalizować utratę ciepła, zapewniają doskonałą widoczność wnętrza i kontrolę pieczenia bez konieczności częstego otwierania
- specjalne płyty ogniotrwałe zmniejszają bezwładność cieplną: ciepło przepływa szybciej i jest optymalnie rozprowadzane po produkcie

**Kontrola elektroniczna**
Kontrola elektroniczna w seriiS reprezentuje najlepszą technologię Moretti Forni: ponad 70-letnie doświadczenie firmy w pieczeniu oraz najbardziej innowacyjne technologie elektroniczne, które zostały zastosowane w SeriiS

Zobacz film

**35%** niższe zużycie energii

**20%** szybciej




**Wykończenie**
**seriaS evolution** charakteryzuje się „wykończeniem STALOWYM" o czystym i eleganckim wyglądzie, praktycznym w użyciu i ergonomicznym we wszystkich swoich funkcjach. Drzwi Idealnie wyważone, łatwe w obsłudze, bez obciążenia dla operatora. Obszerne szkło zapewnia doskonałą widoczność podczas pieczenia. Zastosowano specjalny materiał izolacyjny o wysokiej gęstości, zatrzymując ciepło w piecu.

**seriaS ICON** charakteryzuje się kultowym i innowacyjnym designem, dzięki czemu doskonale integruje się z wnętrzem restauracji. Wybrane materiały, takie jak „Wykończenie ICON" i drewno dębowe do uchwytów drzwi dodają urządzeniu elegancji i szyku. Okap o pojemności zwiększonej o 32% w porównaniu z okapem z seriiS evolution jest czarny i ma nowe logo z efektem Cortena. Wyświetlacz kontrolny TFT w wersji ICON typu „shadow". Dzięki mniejszego natężenia światła jest jeszcze bardziej zintegrowany z nową estetyką. Zdejmowana osłona zakrywająca koła poprawia estetykę i ujednolica wygląd pieca. Jednoczenie zapewniony jest dostęp ułatwiający instalację oraz czyszczenie i konserwację.

**Multifunkcyjność**
SeriaS to najbardziej wszechstronny piec na świecie, zaprojektowany w celu zaspokojenia wielu potrzeb pieczenia: pizzy, ciast, chlebów i produktów gastronomicznych. Dzięki możliwości łatwej wymiany płyty szamotowej na płytę stalową tłoczoną lub kamień do piekarnictwa i dołożeniu nawilżacza komory, urządzenie zapewnia dużą swobodę użytkowania i eksperymentowania. Ponadto seriaS umożliwia wybór dodatkowych komór pieczenia o różnych wysokościach dostosowanych do potrzeb w zależności od rodzaju wypiekanych produktów.




### **Dual-Power**® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
**Korzyści:** Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

### **Power-Booster**® Technology

Rezerwa dodatkowej mocy do skutecznego zarządzania szczytami w pracy. Eliminuje ryzyko utraty wydajności pieca z powodu większego obciążenia, co gwarantuje zawsze doskonałe pieczenie.
**Korzyści:** Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.

### **Eco-Standby**® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.
**Korzyści:** oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.

### **Power-Cleaning**® System

Funkcja pyrolizy programowana na koniec dnia w celu łatwego i skutecznego usunięcia wszelkich pozostałości tłuszczu i brudu z powierzchni pieczenia.
**Korzyści:** Oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo użytkowników.

### **Cool-Around**® Technology

Ciepło jest zatrzymywane w komorze pieczenia przy jednoczesnym zachowaniu zimnej obudowy pieca, co zapewnia lepszą żywotność i bezpieczeństwo w miejscu pracy. Ekskluzywna opatentowana technologia.
**Korzyści:** Doskonała żywotność, maksymalne bezpieczeństwo użytkownika i oszczędność energii.

### **Dual-Temp**® Technology

To opatentowany system Moretti Forni, który oddzielnie kontroluje dwie różne temperatury w tej samej komorze pieczenia: szczególnie ważna funkcja dla produktów gastronomicznych.
**Korzyści:** Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

### **Delta-Power**® Technology

Idealne pieczenie bez obracania produktu, nawet przy częstym otwieraniu drzwi pieca.
**Korzyści:** Równomierne wypiekanie bez konieczności obracania produktu.

### **Half-Load**® Technology

Pozwala na wykorzystanie tylko połowy komory w czasie mniejszego natężenia ruchu, dezaktywując elementy grzewcze z przodu pieca. Zmniejsza się tym samym zużycie energii.
**Korzyści:** Zmniejszenie kosztów i zużycia energii.




### **Adaptive-Power**® Technol

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie
**Korzyści:** Optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.

### **Fource**® Technology

Fource® pozwala na zmniejszenie zainstalowanej mocy o 20%, przy jednoczesnym zachowaniu dostępnej mocy i doskonałej wydajności pieczenia. Dzięki temu piec może zostać zainstalowany w lokalach z brakiem dostępu do odpowiedniej mocy. Fource® gwarantuje również dodatkowe 5% oszczędności energii w stosunku do ogólnego zużycia w seriiS.
**Korzyści:** Optymalizacja zainstalowanej mocy.

### **Data-Feed**® System

Port USB do importu / eksportu danych.
**Korzyści:** Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.

### **Moduł Wi-Fi**

Umożliwia pobieranie aktualnego oprogramowania i korzystania z najnowszej dostępnej wersji.
**Korzyści:** Łatwość zarządzania.

### **Remote-Master**® Technol

Sterowanie online parametrami i programami pieca, licznik czasu włączenia. Zdalne zarządzanie potencjalnymi problemami w różnych lokalizacjach.
**Korzyści:** Łatwe zarządzanie i standaryzacja procedur.

### **Split-Booster**® Technolog

Pozwala na zwiększenie o 20% mocy góry i dołu lub dla spersonalizowanego boostera, poszanowania i ulepszania właściwości wypieków.
**Korzyści:** Doskonała kalibracja i dystrybucja ciepła.

### **Multi-Timer**® Technology

SeriaS zawiera do 6 niezależnych timerów. Monitoruje czas w 6 obszarach pieczenia.
**Korzyści:** Ułatwienie pracy.

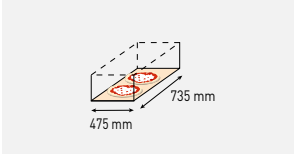
### **Metronom**® Technology

Po ustawieniu czasu pieczenia, wyświetlacz wskaże optymalny obszar do wypieku produktu.
**Korzyści:** Zoptymalizowane zarządzanie rytmem pracy i strefami pieczenia.

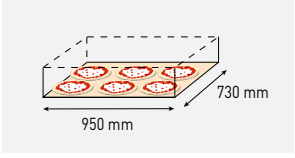
## Personalizacja

seriaS najbardziej zaawansowany technologicznie piec na świecie, będący synonimem innowacji i zrównoważonego rozwoju jest teraz również najbardziej konfigurowalny: dzięki różnym możliwościom personalizacji w zależności od potrzeb użytkownika, możliwe są **4 miliony kombinacji**. Od rodzaju podłoża do pieczenia, wysokości komory piekarniczej, liczby komór i technologii ich budowy: specyficznej dla pizzy, chleba lub ciasta. Ponadto do wyboru są dwa różne wykończenia – STALOWE lub ICON, typ okapu i inne akcesoria.

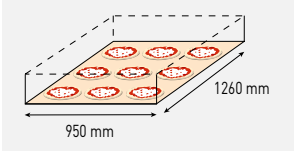
### 5 rozmiarów



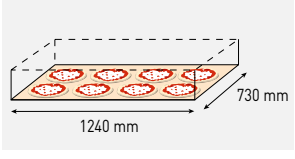

475x735 mm



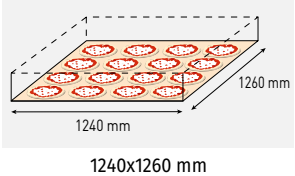

950x730 mm




950x1260 mm

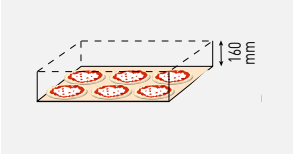


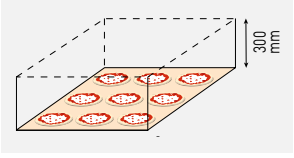

1240x730 mm




1240x1260 mm

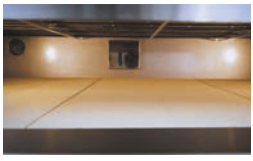
### 2 wysokości komory




*nie dotyczy S50E

### 5 powierzchni



Cegła szamotowa



Tłoczona powierzchnia ze stali nierdzewnej



Kamień do piekarnictwa



Cała komora wyłożona cegłą szamotową



Wielowarstwowa powierzchnia stalowa

**2 rodzaje otwierania drzwi**



Otwieranie w górę



Standardowe

**3 rodzaje nawilżacza**

1 200 kW

1 600 kW

3 200 kW

## 6 specjalnych komór pieczenia



**FastBake**
Komora z kamieniem biscotto z opatentowaną technologią opracowaną dla współczesnej pizzy neapolitańskiej: osiąga temperaturę do 500°C i umożliwia pieczenie w 2 min 30 s. Wzrost produktywności o 25%.



**Multibake**
Najlepsze ciepło dla każdego produktu. Idealny dla tych użytkowników, którzy potrzebują wszechstronnego pieca. Perfekcyjne wypieki na płycie ogniotrwałej (standard) lub tłoczonej powierzchni ze stali nierdzewnej (na zamówienie) do pizzy, piekarni, cukierni i gastronomii. Dostępna również z komorą o wysokości 30 cm (Starbake).



**Romanbake**
Specjalna do pizzy wypiekanej w stylu rzymskim.
Komora pieczenia ze wzmocnionymi elementami grzewczymi i płytą ogniotrwałą z odpowiednią mocą i systemem „booster" dla zachowania odpowiedniej wydajności niezależnie od obciążenia pieca.



**Stonebake**
Specjalna do pizzy klasycznej.
Cała komora wykonana z cegieł ogniotrwałych, idealna do tradycyjnej pizzy: doskonałe rozprowadzenie ciepła nawet dla najdelikatniejszych składników.



**Steambake**
Specjalna do chleba.
Zapewnia doskonały wzrost i chrupiącą skórkę. Wyposażona w nawilżacz i płytę ogniotrwałą (standard) do bezpośredniego pieczenia lub BakingStone (na zamówienie) do pieczenia pośredniego. Dostępna również z komorą o wysokości 30 cm (Starbake).

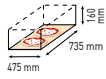


**Pastrybake**
Idealna do ciast i produktów długo dojrzewających. Jest wyposażona w ekskluzywną wielowarstwową wytłaczaną powierzchnię do pieczenia, która zapewnia idealnie zrównoważone rozprowadzanie ciepła nawet w przypadku najbardziej delikatnych produktów. Dostępna również z komorą o wysokości 30 cm (Starbake) i połączoną z dedykowanymi elementami grzewczymi i cyklem pieczenia.



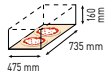

**Piec jednokomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu**

do -24%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI50ML** | 1x |  | wym. zew. | 890x1210(+250*)x(H)1585 mm | **CENA FABRYCZNA** ~~55 657,-~~ |
| | | | wym. komory | 475x735x(H)160 mm | **CENA GRAFEN** 44 999,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |

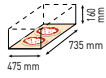


**Piec dwukomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI50DL** | 2x |  | wym. zew. | 890x1210(+250*)x(H)1945 mm | **CENA FABRYCZNA** ~~94 999,-~~ |
| | | | wym. komory | 475x735x(H)160 mm | **CENA GRAFEN** 76 799,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |

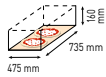


**Piec trzykomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI50TL** | 3x |  | wym. zew. | 890x1210(+250*)x(H)2105 mm | **CENA FABRYCZNA** ~~132 893,-~~ |
| | | | wym. komory | 475x735x(H)160 mm | **CENA GRAFEN** 107 399,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |

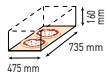


**Piec jednokomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI50MLH** | 1x |  | wym. zew. | 890x1210(+250*)x(H)1585 mm | **CENA FABRYCZNA** ~~61 183,-~~ |
| | | | wym. komory | 475x735x(H)160 mm | **CENA GRAFEN** 46 499,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |

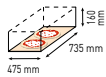


**Piec dwukomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI50DLH** | 2x |  | wym. zew. | 890x1210(+250*)x(H)1945 mm | **CENA FABRYCZNA** ~~99 999,-~~ |
| | | | wym. komory | 475x735x(H)160 mm | **CENA GRAFEN** 75 999,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |



**Piec trzykomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI50TLH** | 3x |  | wym. zew. | 890x1210(+250*)x(H)2105 mm | **CENA FABRYCZNA** ~~138 420,-~~ |
| | | | wym. komory | 475x735x(H)160 mm | **CENA GRAFEN** 105 199,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |

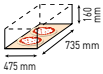




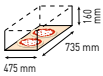
do cen należy doliczyć VAT 23%



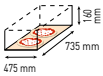

## Piec jednokomorowy S50 z okapem i bazą

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFS50M** | 1x |  | wym. zew. | 890x1210(+250*)x(H)710 mm | -19% |
| | | | wym. komory | 475x735x(H)160 mm | CENA FABRYCZNA ~~40 262,-~~ |
| | | | moc/napięcie | 1x 5,1 kW / 400 V | CENA GRAFEN 32 599,- |

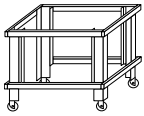
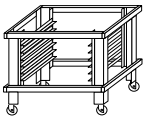
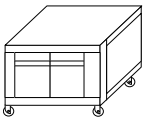
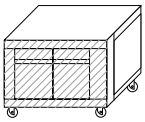
## Piec dwukomorowy S50 z okapem i bazą

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFS50D** | 2x |  | wym. zew. | 890x1210(+250*)x(H)1070 mm | |
| | | | wym. komory | 475x735x(H)160 mm | CENA FABRYCZNA ~~74 472,-~~ |
| | | | moc/napięcie | 2x 5,1 kW / 400 V | CENA GRAFEN 60 199,- |

## Piec trzykomorowy S50 z okapem i bazą

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFS50T** | 3x |  | wym. zew. | 890x1210(+250*)x(H)1430 mm | |
| | | | wym. komory | 475x735x(H)160 mm | CENA FABRYCZNA ~~108 683,-~~ |
| | | | moc/napięcie | 3x 5,1 kW / 400 V | CENA GRAFEN 87 899,- |

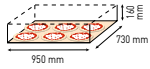
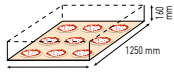
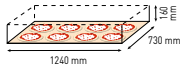
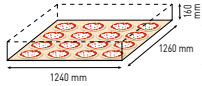
## Podstawy

| | | kod | wysokość | CENA FABRYCZNA | do -20% CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Podstawa na kołach | **MFS50S60** | 600 mm | ~~4 472,-~~ | 3 599,- |
| | | **MFS50S80** | 800 mm | | |
| | | **MFS50S95** | 950 mm | | |
|  | Podstawa z prowadnicami na kołach | **MFS50SP60** | 600 mm | ~~6 788,-~~ | 5 499,- |
| | | **MFS50SP80** | 800 mm | | |
| | | **MFS50SP95** | 950 mm | | |
|  | Podstawa z komorą rozrostu na kołach | **MFS50SL60** | 600 mm | ~~8 551,-~~ | 6 899,- |
| | | **MFS50SL80** | 800 mm | | |
|  | Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną na kołach do pieca | **MFS50SLHUM60** | 600 mm | ~~15 440,-~~ -32% | 10 499,- |
| | | **MFS50SLHUM80** | 800 mm | ~~16 175,-~~ | 10 999,- |



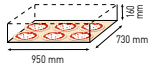
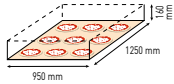
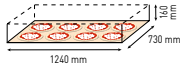
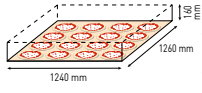

## Piec jednokomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=900 mm

-19%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI100ML** | 1x |  | wym. zew. | 1370x1210(+250*)x(H)1585 mm | CENA FABRYCZNA ~~66 709,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)160 mm | CENA GRAFEN 53 899,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |
| **MFSI105ML** | 1x |  | wym. zew. | 1370x1740(+250*)x(H)1585 mm | CENA FABRYCZNA ~~73 420,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x1260x(H)160 mm | CENA GRAFEN 59 399,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |
| **MFSI120ML** | 1x |  | wym. zew. | 1660x1210(+250*)x(H)1585 mm | CENA FABRYCZNA ~~70 262,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x730x(H)160 mm | CENA GRAFEN 56 799,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 12 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |
| **MFSI125ML** | 1x |  | wym. zew. | 1660x1740(+250*)x(H)1585 mm | CENA FABRYCZNA ~~77 762,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x1260x(H)160 mm | CENA GRAFEN 62 899,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |

## Piec jednokomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=900 mm

-19%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI100MLH** | 1x |  | wym. zew. | 1370x1210(+250*)x(H)1585 mm | CENA FABRYCZNA ~~74 999,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)160 mm | CENA GRAFEN 60 599,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 9 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |
| **MFSI105MLH** | 1x |  | wym. zew. | 1370x1740(+250*)x(H)1585 mm | CENA FABRYCZNA ~~82 104,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x1260x(H)160 mm | CENA GRAFEN 66 399,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |
| **MFSI120MLH** | 1x |  | wym. zew. | 1660x1210(+250*)x(H)1585 mm | CENA FABRYCZNA ~~78 814,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x730x(H)160 mm | CENA GRAFEN 63 699,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 12 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |
| **MFSI125MLH** | 1x |  | wym. zew. | 1660x1740(+250*)x(H)1585 mm | CENA FABRYCZNA ~~87 499,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x1260x(H)160 mm | CENA GRAFEN 70 699,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |

* okap

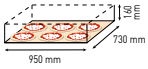
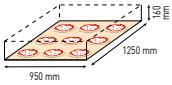
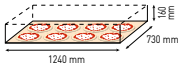
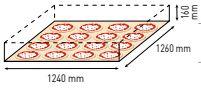


do cen należy doliczyć VAT 23%



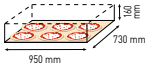
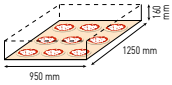
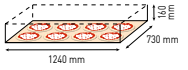
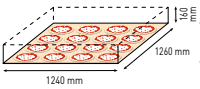

## Piec dwukomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=900 mm

-19%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI100DL** | 2x |  | wym. zew. | 1370x1210(+250*)x(H)1945 mm | CENA FABRYCZNA ~~111 051,-~~<br>CENA GRAFEN 89 799,- |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 2x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |
| **MFSI105DL** | 2x |  | wym. zew. | 1370x1740(+250*)x(H)1945 mm | CENA FABRYCZNA ~~122 236,-~~<br>CENA GRAFEN 98 799,- |
| | | | wym. komory | 950x1260x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 2x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |
| **MFSI120DL** | 2x |  | wym. zew. | 1660x1210(+250*)x(H)1945 mm | CENA FABRYCZNA ~~117 104,-~~<br>CENA GRAFEN 94 699,- |
| | | | wym. komory | 1240x730x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 2x 12 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |
| **MFSI125DL** | 2x |  | wym. zew. | 1660x1740(+250*)x(H)1945 mm | CENA FABRYCZNA ~~130 130,-~~<br>CENA GRAFEN 105 199,- |
| | | | wym. komory | 1240x1260x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 2x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |

## Piec dwukomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=900 mm

-19%

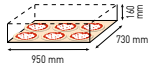
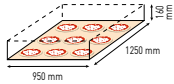
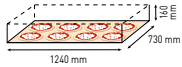
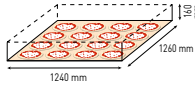
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI100DLH** | 2x |  | wym. zew. | 1370x1210(+250*)x(H)1945 mm | CENA FABRYCZNA ~~119 341,-~~<br>CENA GRAFEN 96 499,- |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 2x 9 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |
| **MFSI105DLH** | 2x |  | wym. zew. | 1370x1740(+250*)x(H)1945 mm | CENA FABRYCZNA ~~131 183,-~~<br>CENA GRAFEN 106 099,- |
| | | | wym. komory | 950x1260x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 2x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |
| **MFSI120DLH** | 2x |  | wym. zew. | 1660x1210(+250*)x(H)1945 mm | CENA FABRYCZNA ~~125 920,-~~<br>CENA GRAFEN 101 799,- |
| | | | wym. komory | 1240x730x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 2x 12 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |
| **MFSI125DLH** | 2x |  | wym. zew. | 1660x1740(+250*)x(H)1945 mm | CENA FABRYCZNA ~~139 472,-~~<br>CENA GRAFEN 112 799,- |
| | | | wym. komory | 1240x1260x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 2x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |

* okap



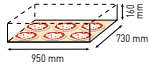
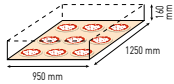
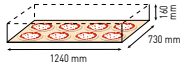
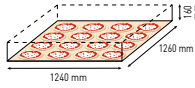

## Piec trzykomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=700 mm

-19%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI100TL** | 3x |  | wym. zew. | 1370x1210(+250*)x(H)2105 mm | CENA FABRYCZNA ~~154 472,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)160 mm | CENA GRAFEN 124 899,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |
| **MFSI105TL** | 3x |  | wym. zew. | 1370x1740(+250*)x(H)2105 mm | CENA FABRYCZNA ~~170 262,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x1260x(H)160 mm | CENA GRAFEN 137 699,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |
| **MFSI120TL** | 3x |  | wym. zew. | 1660x1210(+250*)x(H)2105 mm | CENA FABRYCZNA ~~163 420,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x730x(H)160 mm | CENA GRAFEN 132 099,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 12 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |
| **MFSI125TL** | 3x |  | wym. zew. | 1660x1740(+250*)x(H)2105 mm | CENA FABRYCZNA ~~181 578,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x1260x(H)160 mm | CENA GRAFEN 146 799,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V | |

## Piec trzykomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=700 mm

-19%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFSI100TLH** | 3x |  | wym. zew. | 1370x1210(+250*)x(H)2105 mm | CENA FABRYCZNA ~~162 236,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)160 mm | CENA GRAFEN 131 199,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 9 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |
| **MFSI105TLH** | 3x |  | wym. zew. | 1370x1740(+250*)x(H)2105 mm | CENA FABRYCZNA ~~178 946,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x1260x(H)160 mm | CENA GRAFEN 144 699,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |
| **MFSI120TLH** | 3x |  | wym. zew. | 1660x1210(+250*)x(H)2105 mm | CENA FABRYCZNA ~~171 446,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x730x(H)160 mm | CENA GRAFEN 138 599,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 12 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |
| **MFSI125TLH** | 3x |  | wym. zew. | 1660x1740(+250*)x(H)2105 mm | CENA FABRYCZNA ~~190 525,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x1260x(H)160 mm | CENA GRAFEN 153 999,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V | |

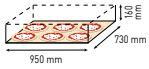
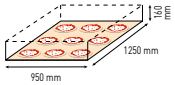
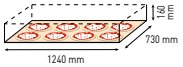
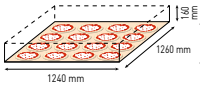
* okap



do cen należy doliczyć VAT 23%




**Piec jednokomorowy z okapem i bazą**

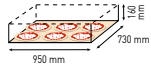
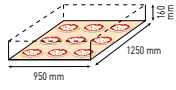
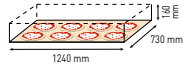
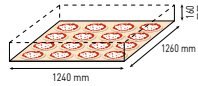
| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **MFS100M** | 1x |   | wym. zew. | 1370x1210(+250*)x(H)710 mm | -22% | |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)160 mm | CENA FABRYCZNA | ~~49 725,-~~ |
| | | | moc/napięcie | 1x 9 kW / 400 V | CENA GRAFEN | 38 599,- |
| **MFS105M** | 1x |   | wym. zew. | 1370x1740(+250*)x(H)710 mm | | |
| | | | wym. komory | 950x1250x(H)160 mm | CENA FABRYCZNA | ~~55 615,-~~ |
| | | | moc/napięcie | 1x 13,2 kW / 400 V | CENA GRAFEN | 43 199,- |
| **MFS120M** | 1x |   | wym. zew. | 1660x1210(+250*)x(H)710 mm | | |
| | | | wym. komory | 1240x730x(H)160 mm | CENA FABRYCZNA | ~~53 149,-~~ |
| | | | moc/napięcie | 1x 12 kW / 400 V | CENA GRAFEN | 41 299,- |
| **MFS125M** | 1x |   | wym. zew. | 1660x1740(+250*)x(H)710 mm | | |
| | | | wym. komory | 1240x1260x(H)160 mm | CENA FABRYCZNA | ~~59 725,-~~ |
| | | | moc/napięcie | 1x 17,3 kW / 400 V | CENA GRAFEN | 46 399,- |

* okap




**Piec dwukomorowy z okapem i bazą**

-22%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFS100D** | 2x |  | wym. zew. | 1370x1210(+250*)x(H)1070 mm | **CENA FABRYCZNA** ~~90 821,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)160 mm | **CENA GRAFEN** 70 499,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 9 kW / 400 V | |
| **MFS105D** | 2x |  | wym. zew. | 1370x1740(+250*)x(H)1070 mm | **CENA FABRYCZNA** ~~101 642,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x1250x(H)160 mm | **CENA GRAFEN** 78 899,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 13,2 kW / 400 V | |
| **MFS120D** | 2x |  | wym. zew. | 1660x1210(+250*)x(H)1070 mm | **CENA FABRYCZNA** ~~97 259,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x730x(H)160 mm | **CENA GRAFEN** 75 499,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 12 kW / 400 V | |
| **MFS125D** | 2x |  | wym. zew. | 1660x1740(+250*)x(H)1070 mm | **CENA FABRYCZNA** ~~109 451,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x1260x(H)160 mm | **CENA GRAFEN** 84 999,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 17,3 kW / 400 V | |

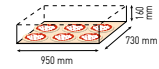
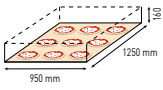
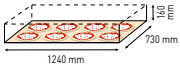
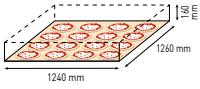
* okap



do cen należy doliczyć VAT 23%

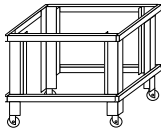
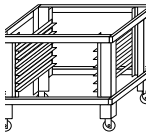
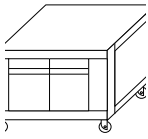
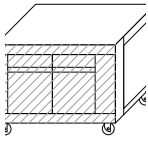



**Piec trzykomorowy z okapem i bazą**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFS100T** | 3x |   | wym. zew. | 1370x1210(+250*)x(H)1430 mm | -22% CENA FABRYCZNA ~~131 916,-~~ CENA GRAFEN 102 399,- |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 3x 9 kW / 400 V | |
| **MFS105T** | 3x |   | wym. zew. | 1370x1740(+250*)x(H)1430 mm | CENA FABRYCZNA ~~147 670,-~~ CENA GRAFEN 114 699,- |
| | | | wym. komory | 950x1250x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 3x 13,2 kW / 400 V | |
| **MFS120T** | 3x |   | wym. zew. | 1660x1210(+250*)x(H)1430 mm | CENA FABRYCZNA ~~141 232,-~~ CENA GRAFEN 109 699,- |
| | | | wym. komory | 1240x730x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 3x 12 kW / 400 V | |
| **MFS125T** | 3x |   | wym. zew. | 1660x1740(+250*)x(H)1430 mm | CENA FABRYCZNA ~~159 177,-~~ CENA GRAFEN 123 599,- |
| | | | wym. komory | 1240x1260x(H)160 mm | |
| | | | moc/napięcie | 3x 17,3 kW / 400 V | |

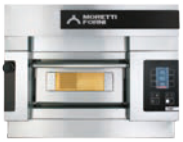
* okap

## Podstawy

| | | kod | wysokość | CENA FABRYCZNA | do -23% CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Podstawa na kołach | MFS100S60 | 600 mm | ~~5 752,-~~ | 4 499,- |
| | | MFS100S80 | 800 mm | | |
| | | MFS100S95 | 950 mm | | |
| | | MFS105S60 | 600 mm | ~~6 163,-~~ | 4 799,- |
| | | MFS105S80 | 800 mm | | |
| | | MFS105S95 | 950 mm | | |
| | | MFS120S60 | 600 mm | ~~5 889,-~~ | 4 599,- |
| | | MFS120S80 | 800 mm | | |
| | | MFS120S95 | 950 mm | | |
| | | MFS125S60 | 600 mm | ~~6 574,-~~ | 5 099,- |
| | | MFS125S80 | 800 mm | | |
| | | MFS125S95 | 950 mm | | |
|  | Podstawa z prowadnicami na kołach | MFS100SP60 | 600 mm | ~~8 218,-~~ | 6 399,- |
| | | MFS100SP80 | 800 mm | | |
| | | MFS100SP95 | 950 mm | | |
| | | MFS105SP60 | 600 mm | ~~8 629,-~~ | 6 699,- |
| | | MFS105SP80 | 800 mm | | |
| | | MFS105SP95 | 950 mm | | |
| | | MFS120SP60 | 600 mm | ~~8 355,-~~ | 6 499,- |
| | | MFS120SP80 | 800 mm | | |
| | | MFS120SP95 | 950 mm | | |
| | | MFS125SP60 | 600 mm | ~~9 040,-~~ | 6 999,- |
| | | MFS125SP80 | 800 mm | | |
| | | MFS125SP95 | 950 mm | | |
|  | Podstawa z komorą rozrostu na kołach | MFS100SL60 | 600 mm | ~~13 286,-~~ | 10 299,- |
| | | MFS100SL80 | 800 mm | | |
| | | MFS105SL60 | 600 mm | ~~14 108,-~~ | 10 999,- |
| | | MFS105SL80 | 800 mm | | |
| | | MFS120SL60 | 600 mm | ~~13 560,-~~ | 10 499,- |
| | | MFS120SL80 | 800 mm | | |
| | | MFS125SL60 | 600 mm | ~~14 930,-~~ | 11 599,- |
| | | MFS125SL80 | 800 mm | | |
|  | Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu | MFS100SLHUM60 | 600 mm | ~~21 232,-~~ | 16 499,- |
| | | MFS100SLHUM80 | 800 mm | | |
| | | MFS105SLHUM60 | 600 mm | ~~23 012,-~~ | 17 899,- |
| | | MFS105SLHUM80 | 800 mm | | |
| | | MFS120SLHUM60 | 600 mm | ~~21 916,-~~ | 16 999,- |
| | | MFS120SLHUM80 | 800 mm | | |
| | | MFS125SLHUM60 | 600 mm | ~~24 519,-~~ | 18 999,- |
| | | MFS125SLHUM80 | 800 mm | | |



| Opcje do pieca SI50 | cena |
|---|---|
| Komora pieczenia o wysokości 300 mm do pieca SI50 | **1 049,-** |
| Komora 500 °C wyłożona kamieniem Biscotto do pieca SI50 | **2 199,-** |
| Drzwi komory otwierane do góry do pieca SI50 | **899,-** |
| Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca SI50 | |
| Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca SI50 | **349,-** |
| Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca SI50 | **1 399,-** |
| Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI50 | **5 499,-** |
| Nawilżacz komory 1,2 KW do pieca SI50 | **4 899,-** |
| Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu | **949,-** |



| Opcje do pieca S50 | cena |
|---|---|
| Komora pieczenia o wysokości 300 mm do pieca S50 | **1 049,-** |
| Komora 500 °C wyłożona kamieniem Biscotto do pieca S50 | **2 199,-** |
| Drzwi komory otwierane do góry do pieca S50 | **899,-** |
| Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca S50 | |
| Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca S50 | **349,-** |
| Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca S50 | **1 399,-** |
| Cała komora wyłożona szamotem do pieca S50 | **5 499,-** |
| Nawilżacz komory 1,2 KW do pieca S50 | **4 899,-** |
| Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu | **949,-** |



| Opcje do piecy SI100, SI105, SI120, SI125 | cena |
|---|---|
| Komora 500 °C wyłożona kamieniem biscotto do pieca SI100, SI105 | **3799,-** |
| Drzwi komory otwierane do góry do pieca SI100, SI105, SI120, SI125 | **899,-** |
| Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca SI100, SI105, SI120, SI125 | |
| Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca SI100, SI105, SI120, SI125 | **999,-** |
| Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca SI100, SI105, SI120, SI125 | **1 399,-** |
| Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI100, SI105, SI120, SI125 | **5 499,-** |
| Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca SI100 i SI105 | **5 999,-** |
| Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca SI120 i SI125 | **7 299,-** |
| Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca SI100, SI105, SI120, SI125 | **1 199,-** |
| Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu | **949,-** |



| Opcje | cena |
|---|---|
| Komora 500 °C wyłożona kamieniem biscotto do pieca S100, S105 | **3799,-** |
| Drzwi komory otwierane do góry do pieca S100, S105, S120, S125 | **899,-** |
| Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca S100, S105, S120, S125 | |
| Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca S100, S105, S120, S125 | **999,-** |
| Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca S100, S105, S120, S125 | **1 399,-** |
| Cała komora wyłożona szamotem do pieca S100, S105, S120, S125 | **5 499,-** |
| Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca S100 i S105 | **5 999,-** |
| Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca S120 i S125 | **7 299,-** |
| Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca S100, S105, S120, S125 | **1 199,-** |
| Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu | **949,-** |

# Piece Amalfi

## wielopoziomowe elektryczne piece do pizzy

**Projekt**
SeriaP to piece statyczne Moretti Forni, które wyróżniają się solidnością i wysoką izolacją: wyposażone w izolację o wysokiej gęstości oraz drzwi „do dużych obciążeń". Piece z tej serii, mają elektroniczny układ sterowania, który gwarantuje doskonałe wyniki pieczenia. Cały system wsparty jest intuicyjnym panelem sterowania Moretti System Control, dzięki któremu piec łatwo zaprogramować.
Cała gama posiada okap z blachy stalowej malowanej w kolorze czarnym.

**AMALFI** - Modułowy piec do bezpośredniego pieczenia o wyjątkowej stabilności temperaturowej.
- Komora do pieczenia jest całkowicie wyłożona cegłą ogniotrwałą
- Specjalna osłona przednia, która zapobiega utracie ciepła
- Elementy grzewcze wewnątrz cegły ogniotrwałej dla lepszej cyrkulacji termicznej
- Codzienny timer załączenia
- Zarządzanie przerwami - funkcja ekonomiczna
- 20 personalizowanych programów
- Zarządzanie temperaturą góry i dołu
- Stworzony do bezpośredniego pieczenia na cegle ogniotrwałej
- Timer pieczenia
- Optymalna izolacja termiczna

**Komora pieczenia w całości z cegły ogniotrwałej**
Amalfi, z komorami zbudowanymi w całości z mikrochropowatego materiału ogniotrwałego, jest idealnym narzędziem do bezpośredniego pieczenia pizzy. Elementy grzejne są wkładane bezpośrednio do kamienia, aby zapewnić Amalfi idealne rozproszenie ciepła i niezwykłą zdolność do utrzymania temperatury, gwarantując zawsze idealną jakość pieczenia pizzy, nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Elektroniczny panel sterowania umożliwia użytkownikowi ustawianie mocy góry i dołu, w tym timer załączenia, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia.

**Elementy grzewcze**
Ekskluzywna technologia która charakteryzuje Amalfi, to elementy grzewcze umieszczone w kamieniu, które przyczyniają się do idealnego rozprowadzenia ciepła.

**Dual-Power®** Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

**Eco-Standby®** Technology

Inteligentna funkcja zmniejszająca zużycie energii, do stosowania podczas przerw w pracy. Jeden przycisk pozwala na natychmiastowe przywrócenia pieca do normalnego trybu pracy.
Korzyści: Oszczędność energii i redukcja kosztów.

**Timer accensione programmabile**

Funkcja automatycznego załączenia urządzenia o żądanej godzinie.
Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.

serieP TRADITION




przykładowy zestaw



Standardowe uchwyty do drzwi



Uchwyty do drzwi wersja długa (opcja)



Komora w całości wykonana z cegły szamotowej

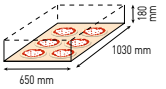
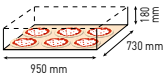
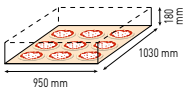
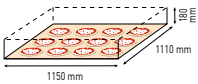


Grzałki wewnątrz szamotu




**Piec jednokomorowy Amalfi z okapem i bazą**

-22%

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **MFAMALFIAM** | 1x |   | wym. zew. | 1020x1400(+250*)x(H)650 mm | **CENA FABRYCZNA** | ~~38 903,-~~ |
| | | | wym. komory | 650x1030x(H)180 mm | **CENA GRAFEN** | **30 199,-** |
| | | | moc/napięcie | 1x 7,1 kW / 400 V | | |
| **MFAMALFIBM** | 1x |   | wym. zew. | 1320x1100(+250*)x(H)650 mm | **CENA FABRYCZNA** | ~~39 725,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)180 mm | **CENA GRAFEN** | **30 899,-** |
| | | | moc/napięcie | 1x 7,1 kW / 400 V | | |
| **MFAMALFICM** | 1x |   | wym. zew. | 1320x1400(+250*)x(H)650 mm | **CENA FABRYCZNA** | ~~43 834,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x1030x(H)180 mm | **CENA GRAFEN** | **33 999,-** |
| | | | moc/napięcie | 1x 9,6 kW / 400 V | | |
| **MFAMALFIDM** | 1x |   | wym. zew. | 1520x1480(+250*)x(H)650 mm | **CENA FABRYCZNA** | ~~53 012,-~~ |
| | | | wym. komory | 1150x1110x(H)180 mm | **CENA GRAFEN** | **41 199,-** |
| | | | moc/napięcie | 1x 12,6 kW / 400 V | | |

* okap





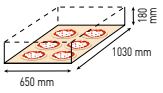
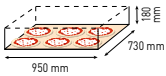
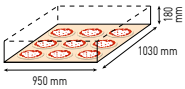
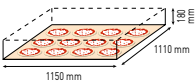
MORETTI FORNI

do cen należy doliczyć VAT 23%




**Piec dwukomorowy Amalfi z okapem i bazą**

-22%

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **MFAMALFIAD** | 2x |   | wym. zew. | 1020x1400(+250*)x(H)1050 mm | CENA FABRYCZNA | ~~69 999,-~~ |
| | | | wym. komory | 650x1030x(H)180 mm | CENA GRAFEN | 54 399,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 7,1 kW / 400 V | | |
| **MFAMALFIBD** | 2x |   | wym. zew. | 1320x1100(+250*)x(H)1050 mm | CENA FABRYCZNA | ~~68 218,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)180 mm | CENA GRAFEN | 52 999,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 7,1 kW / 400 V | | |
| **MFAMALFICD** | 2x |   | wym. zew. | 1320x1400(+250*)x(H)1050 mm | CENA FABRYCZNA | ~~76 437,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x1030x(H)180 mm | CENA GRAFEN | 59 399,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 9,6 kW / 400 V | | |
| **MFAMALFIDD** | 2x |   | wym. zew. | 1520x1480(+250*)x(H)1050 mm | CENA FABRYCZNA | ~~89 314,-~~ |
| | | | wym. komory | 1150x1110x(H)180 mm | CENA GRAFEN | 69 399,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 12,6 kW / 400 V | | |

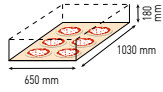
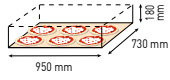
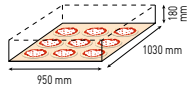
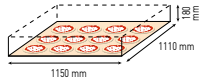
* okap





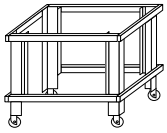
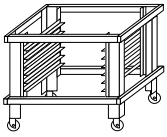
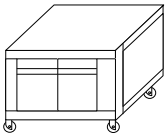

**Piec trzykomorowy Amalfi z okapem i bazą**

-22%

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **MFAMALFIAT** | 3x |   | wym. zew. | 1020x1400(+250*)x(H)1450 mm | CENA FABRYCZNA | ~~101 095,-~~ |
| | | | wym. komory | 650x1030x(H)180 mm | CENA GRAFEN | 78 499,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 7,1 kW / 400 V | | |
| **MFAMALFIBT** | 3x |   | wym. zew. | 1320x1100(+250*)x(H)1450 mm | CENA FABRYCZNA | ~~103 697,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x730x(H)180 mm | CENA GRAFEN | 80 499,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 7,1 kW / 400 V | | |
| **MFAMALFICT** | 3x |   | wym. zew. | 1320x1400(+250*)x(H)1450 mm | CENA FABRYCZNA | ~~109 588,-~~ |
| | | | wym. komory | 950x1030x(H)180 mm | CENA GRAFEN | 85 099,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 9,6 kW / 400 V | | |
| **MFAMALFIDT** | 3x |   | wym. zew. | 1520x1480(+250*)x(H)1450 mm | CENA FABRYCZNA | ~~127 396,-~~ |
| | | | wym. komory | 1150x1110x(H)180 mm | CENA GRAFEN | 98 899,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 12,6 kW / 400 V | | |

* okap

## Podstawy

| | | kod | wysokość | CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Podstawa na kołach | **MFAMALFIAS60** | 600 mm | ~~5 478,-~~ | 4 299,- |
| | | **MFAMALFIAS80** | 800 mm | | |
| | | **MFAMALFIAS95** | 950 mm | | |
| | | **MFAMALFIBS60** | 600 mm | ~~5 204,-~~ | 3 999,- |
| | | **MFAMALFIBS80** | 800 mm | | |
| | | **MFAMALFIBS95** | 950 mm | | |
| | | **MFAMALFICS60** | 600 mm | ~~5 889,-~~ | 4 599,- |
| | | **MFAMALFICS80** | 800 mm | | |
| | | **MFAMALFICS95** | 950 mm | | |
| | | **MFAMALFIDS60** | 600 mm | ~~7 204,-~~ | 5 599,- |
| | | **MFAMALFIDS80** | 800 mm | | |
| | | **MFAMALFIDS95** | 950 mm | | |
|  | Podstawa z prowadnicami na kołach | **MFAMALFIASP60** | 600 mm | ~~6 437,-~~ | 4 999,- |
| | | **MFAMALFIASP80** | 800 mm | | |
| | | **MFAMALFIASP95** | 950 mm | | |
| | | **MFAMALFIBSP60** | 600 mm | ~~7 944,-~~ | 6 199,- |
| | | **MFAMALFIBSP80** | 800 mm | | |
| | | **MFAMALFIBSP95** | 950 mm | | |
| | | **MFAMALFICSP60** | 600 mm | ~~8 081,-~~ | 6 299,- |
| | | **MFAMALFICSP80** | 800 mm | | |
| | | **MFAMALFICSP95** | 950 mm | | |
| | | **MFAMALFIDSP60** | 600 mm | ~~9 177,-~~ | 7 099,- |
| | | **MFAMALFIDSP80** | 800 mm | | |
| | | **MFAMALFIDSP95** | 950 mm | | |
|  | Podstawa z komorą rozrostu na kołach | **MFAMALFIASL80** | 800 mm | ~~13 286,-~~ | 10 299,- |
| | | **MFAMALFIBSL80** | 800 mm | ~~13 423,-~~ | 10 399,- |
| | | **MFAMALFICSL80** | 800 mm | ~~13 834,-~~ | 10 699,- |
| | | **MFAMALFIDSL80** | 800 mm | ~~16 711,-~~ | 12 999,- |

| **Opcje** | cena |
|---|---|
| Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca AMALFI A-B-C-D | **1 199,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Piece serieP

## wielopoziomowe elektryczne piece do pizzy i piekarnictwa

**Wszechstronność i łatwość użytkowania**
P60, P80, P120 są wielofunkcyjnymi wersjami seriiP: z opcją pieczenia z użyciem pary, z wymiennym podłożem stalowym z wypustkami lub perforowaną cegłą ogniotrwałą.
Jest idealny do bezpośredniego i pośredniego pieczenia pizzy, chleba i ciasta. Elektroniczny panel sterowania umożliwia osobne ustawianie mocy górnej i dolnej, w tym timer załączenia pieca, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia.
Dostępny w 3 różnych rozmiarach (A-B-C), aby zaspokoić wszelkie potrzeby instalacyjne. P120 z dwojgiem drzwi minimalizuje ubytki i straty ciepła.

- podłoże z perforowanej cegły ogniotrwałej lub ze stali nierdzewnej
- specjalna osłona przednia, który zapobiega utracie ciepła
- zarządzanie temperaturą góry i dołu
- timer załączenia
- zarządzanie przerwami w pracy - funkcja ekonomiczna
- 20 personalizowanych programów
- komora pieczenia z cegły ogniotrwałej lub ze stali nierdzewnej
- pieczenie bezpośrednie lub z wykorzystaniem blach do pieczenia
- timer gotowania
- optymalna izolacja termiczna
- podwójne oświetlenie komory pieczenia

**Optymalna izolacja termiczna i maksymalna skuteczność**
P60E, P80E, P120E to solidne i funkcjonalne piece wielofunkcyjne, dobrze izolowane dzięki zastosowaniu izolacji o wysokiej gęstości i dużej grubości, zapewniają maksymalną skuteczność w utrzymywaniu temperatury gwarantując idealne pieczenie.

**Równomierne pieczenie i łatwość użytkowania**
Specjalna perforowana płyta ogniotrwała zmniejsza bezwładność cieplną: ciepło przepływa szybciej i jest optymalnie rozprowadzane na produkcie. Specjalne stalowe podłoże z wypustkami, idealny do pieczenia pośredniego, utrzymuje blachę lekko uniesioną, umożliwiając przepływ gorącego powietrza pod nią, zawsze gwarantując idealne i równomierne pieczenie.
Dwie komory pieczenia P60E, P80E, P120E, każda ze szklanymi drzwiami i podwójnym oświetleniem wewnętrznym. Oświetlenie zamontowane jest w pozycji chronionej, która zabezpiecza lampy oraz maksymalizuje widoczność pieczonego produktu bez konieczności otwierania drzwi. To zmniejsza rozproszenie i daje większe oszczędności energii oraz lepszą wydajność pracy.

### Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

### Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja zmniejszająca zużycie energii, do stosowania podczas przerw w pracy. Jeden przycisk pozwala na natychmiastowe przywrócenia pieca do normalnego trybu pracy.
Korzyści: Oszczędność energii i redukcja kosztów.

### Vaporiera® Technology

Możliwość naparowania komory celem uzyskania lepszego wypieku. Niezbędne narzędzie w piekarnictwie.
Korzyści: Poprawa jakości produktu.

### Timer accensione programmabile

Funkcja automatycznego załączenia urządzenia o żądanej godzinie.
Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.

serieP TRADITION




przykładowy zestaw



Standardowe uchwyty do drzwi

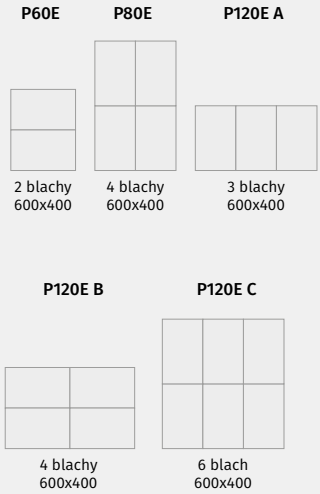


Uchwyty do drzwi wersja długa (należy wskazać przy składaniu zamówienia)




Elektroniczny system Moretti Forni

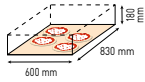
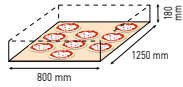
**POJEMNOŚĆ BLACH 600X400**






## Elektryczny piec jednokomorowy Seria P P60-P80

-22%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFP60M** | 1x |  | wym. zew. | 970x1290(+250*)x(H)620 mm | CENA FABRYCZNA ~~28 820,-~~ |
| | | | wym. komory | 600x830x(H)180 mm | CENA GRAFEN 22 399,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 7,9 kW / 400 V | |
| **MFP80M** | 1x |  | wym. zew. | 1170x1690(+250*)x(H)620 mm | CENA FABRYCZNA ~~32 135,-~~ |
| | | | wym. komory | 800x1250x(H)180 mm | CENA GRAFEN 24 999,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 11 kW / 400 V | |

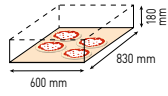
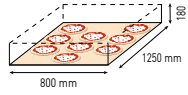


* okap




## Elektryczny piec dwukomorowy Seria P P60-P80

-22%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFP60D** | 2x |  | wym. zew. | 970x1290(+250*)x(H)990 mm | CENA FABRYCZNA ~~51 232,-~~ |
| | | | wym. komory | 600x830x(H)180 mm | CENA GRAFEN 39 799,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 7,9 kW / 400 V | |
| **MFP80D** | 2x |  | wym. zew. | 1170x1690(+250*)x(H)990 mm | CENA FABRYCZNA ~~56 985,-~~ |
| | | | wym. komory | 800x1250x(H)180 mm | CENA GRAFEN 44 299,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 11 kW / 400 V | |



* okap

## Opcje

| | |
|---|---|
| Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca P60, P80 | **749,-** |
| Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca P60-P80 | **5999,-** |
| Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P60 | **949,-** |
| Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P80 | **1 199,-** |
| Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca P60-P80 | **649,-** |



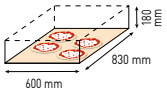
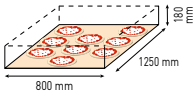
do cen należy doliczyć VAT 23%




serieP TRADITION

## Elektryczny piec trzykomorowy Seria P P60-P80

-22%

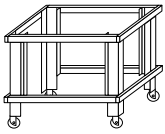
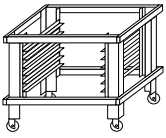
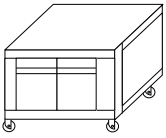
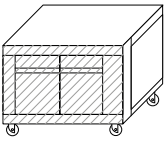
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFP60T** | 3x |  | wym. zew. | 970x1290(+250*)x(H)1360 mm | CENA FABRYCZNA ~~73 642,-~~ |
| | | | wym. komory | 600x830x(H)180 mm | CENA GRAFEN 57 199,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 7,9 kW / 400 V | |
| **MFP80T** | 3x |  | wym. zew. | 1170x1690(+250*)x(H)1360 mm | CENA FABRYCZNA ~~81 779,-~~ |
| | | | wym. komory | 800x1250x(H)180 mm | CENA GRAFEN 63 499,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 11 kW / 400 V | |



* okap

## Podstawy

do -23%

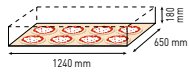
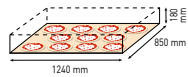
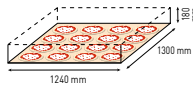
| | | kod | wysokość | CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Podstawa na kołach | **MFP60S60** | 600 mm | ~~5 067,-~~ | 3 899,- |
| | | **MFP60S80** | 800 mm | | |
| | | **MFP60S95** | 950 mm | | |
| | | **MFP80S60** | 600 mm | ~~5 204,-~~ | 3 999,- |
| | | **MFP80S80** | 800 mm | | |
| | | **MFP80S95** | 950 mm | | |
|  | Podstawa z prowadnicami na kołach | **MFP60SP60** | 600 mm | ~~6 026,-~~ | 4 699,- |
| | | **MFP60SP80** | 800 mm | | |
| | | **MFP60SP95** | 950 mm | | |
| | | **MFP80SP60** | 600 mm | ~~6 300,-~~ | 4 899,- |
| | | **MFP80SP80** | 800 mm | | |
| | | **MFP80SP95** | 950 mm | | |
|  | Podstawa z komorą rozrostu na kołach | **MFP60SL60** | 600 mm | ~~9 588,-~~ | 7 399,- |
| | | **MFP60SL80** | 800 mm | | |
| | | **MFP80SL60** | 600 mm | ~~10 821,-~~ | 8 399,- |
| | | **MFP80SL80** | 800 mm | | |
|  | Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu | **MFP60SLHUM60** | 600 mm | ~~17 944,-~~ | 13 899,- |
| | | **MFP60SLHUM80** | 800 mm | | |
| | | **MFP80SLHUM60** | 600 mm | ~~19 314,-~~ | 14 999,- |
| | | **MFP80SLHUM80** | 800 mm | | |

do cen należy doliczyć VAT 23%




## Elektryczny piec jednokomorowy P120

-22%

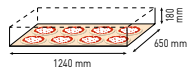
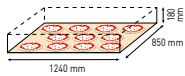
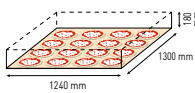
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFP120AM** | 1x |  | wym. zew. | 1610x1060(+250*)x(H)650 mm | CENA FABRYCZNA ~~37 122,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x650x(H)180 mm | CENA GRAFEN 28 799,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 8,6 kW / 400 V | |
| **MFP120BM** | 1x |  | wym. zew. | 1610x1260(+250*)x(H)650 mm | CENA FABRYCZNA ~~39 314,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x850x(H)180 mm | CENA GRAFEN 30 499,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| **MFP120CM** | 1x |  | wym. zew. | 1610x1660(+250*)x(H)650 mm | CENA FABRYCZNA ~~43 834,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x1300x(H)180 mm | CENA GRAFEN 33 999,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 15,5 kW / 400 V | |

* okap




## Elektryczny piec dwukomorowy P120

-22%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFP120AD** | 2x |  | wym. zew. | 1610x1060(+250*)x(H)1050 mm | CENA FABRYCZNA ~~67 738,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x650x(H)180 mm | CENA GRAFEN 52 599,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 8,6 kW / 400 V | |
| **MFP120BD** | 2x |  | wym. zew. | 1610x1260(+250*)x(H)1050 mm | CENA FABRYCZNA ~~72 053,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x850x(H)180 mm | CENA GRAFEN 55 999,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 9,3 kW / 400 V | |
| **MFP120CD** | 2x |  | wym. zew. | 1610x1660(+250*)x(H)1050 mm | CENA FABRYCZNA ~~79 451,-~~ |
| | | | wym. komory | 1240x1300x(H)180 mm | CENA GRAFEN 61 699,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 15,5 kW / 400 V | |

* okap

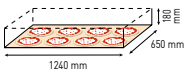
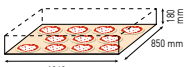
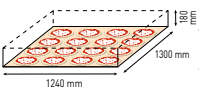


do cen należy doliczyć VAT 23%




## Elektryczny piec trzykomorowy P120

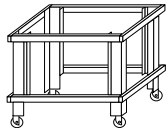
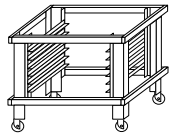
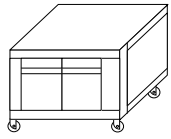
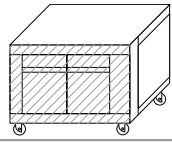
-22%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFP120AT** | 3x |   | wym. zew. | 1610x1060(+250*)x(H)1450 mm | CENA FABRYCZNA ~~98 355,-~~ CENA GRAFEN 76 399,- |
| | | | wym. komory | 1240x650x(H)180 mm | |
| | | | moc/napięcie | 3x 8,6 kW / 400 V | |
| **MFP120BT** | 3x |   | wym. zew. | 1610x1260(+250*)x(H)1450 mm | CENA FABRYCZNA ~~104 793,-~~ CENA GRAFEN 81 399,- |
| | | | wym. komory | 1240x850x(H)180 mm | |
| | | | moc/napięcie | 3x 9,3 kW / 400 V | |
| **MFP120CT** | 3x |   | wym. zew. | 1610x1660(+250*)x(H)1450 mm | CENA FABRYCZNA ~~115 067,-~~ CENA GRAFEN 89 399,- |
| | | | wym. komory | 1240x1300x(H)180 mm | |
| | | | moc/napięcie | 3x 15,5 kW / 400 V | |

* okap



## Podstawy

| | | kod | wysokość | CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Podstawa na kołach | **MFP120AS60** | 600 mm | ~~5 204,-~~ | **3 999,-** |
| | | **MFP120AS80** | 800 mm | | |
| | | **MFP120AS95** | 950 mm | | |
| | | **MFP120BS60** | 600 mm | ~~5 341,-~~ | **4 099,-** |
| | | **MFP120BS80** | 800 mm | | |
| | | **MFP120BS95** | 950 mm | | |
| | | **MFP120CS60** | 600 mm | ~~5 404,-~~ | **4 299,-** |
| | | **MFP120CS80** | 800 mm | | |
| | | **MFP120CS95** | 950 mm | | |
|  | Podstawa z prowadnicami na kołach | **MFP120ASP60** | 600 mm | ~~7 296,-~~ | **5 699,-** |
| | | **MFP120ASP80** | 800 mm | | |
| | | **MFP120ASP95** | 950 mm | | |
| | | **MFP120BSP60** | 600 mm | ~~7 431,-~~ | **5 799,-** |
| | | **MFP120BSP80** | 800 mm | | |
| | | **MFP120BSP95** | 950 mm | | |
| | | **MFP120CSP60** | 600 mm | ~~7 566,-~~ | **5 999,-** |
| | | **MFP120CSP80** | 800 mm | | |
| | | **MFP120CSP95** | 950 mm | | |
|  | Podstawa z komorą rozrostu na kołach | **MFP120ASL80** | 800 mm | ~~11 485,-~~ | **8 999,-** |
| | | **MFP120BSL80** | 800 mm | ~~12 972,-~~ | **10 199,-** |
| | | **MFP120CSL80** | 800 mm | ~~14 323,-~~ | **11 299,-** |
|  | Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu | **MFP120ASLHUM80** | 800 mm | ~~19 728,-~~ | **15 499,-** |
| | | **MFP120BSLHUM80** | 800 mm | ~~20 539,-~~ | **16 199,-** |
| | | **MFP120CSLHUM80** | 800 mm | ~~21 620,-~~ | **16 999,-** |

| **Opcje** | cena |
|---|---|
| Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca P120A, P120B | **849,-** |
| Łącznik do drzwi do pieca P120A, P120B, P120C | **299,-** |
| Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca P120A, P120B, P120C | **5 999,-** |
| Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca P120A, P120B, P120C | **7 299,-** |
| Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P120A, P120B, P120C | **1 699,-** |
| Komora o wys. 300 mm do pieca P120A, P120B, P120C | **949,-** |




**ELEKTRYCZNY PIEC PRZELOTOWY T64**
– MFMT64E

Leasing już od
**570** PLN netto
za miesiąc*

**ELEKTRONICZNY DWUKOMOROWY PIEC IDECK** – MFID105.65D
**+ OKAP** – MFK105.65

Leasing już od
**550** PLN netto
za miesiąc*







**PRASA DO CIASTA GRAFEN** – 222430

Leasing już od
**450** PLN netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

# Piece serieP

## wielopoziomowe gazowe piece do pizzy

Modułowe piece gazowe o wyjątkowej wydajności.
- opatentowane z możliwością piętrowania do 3 komór
- szeroka komora pieczenia ze stali aluminiowanej
- niezależne maksymalne temperatury z zachowaniem bezpieczeństwa
- dwuwarstwowa płyta ogniotrwała
- hartowane szkło kryształowe
- mikroperforowany palnik ze stali nierdzewnej
- ciągłe monitorowanie temperatury
- wykrywacz płomienia
- materiał o wysokiej izolacji termicznej
- specjalna osłona przednia, która zapobiega utracie ciepła
- zmniejszone zużycie gazu

**Technologia palnika**
Wersje seriiP zasilane gazem są wyposażone w specjalne palniki, które gwarantują moc i doskonałe pieczenie, nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Rozgałęzione palniki są umieszczone pod specjalną dwuwarstwową cegłą ogniotrwałą, która dzięki szczelinie powietrznej rozprowadza ciepło, zapewniając w ten sposób idealną równomierność wypieku.

**Podwójna powierzchnia ogniotrwała**
Powierzchnia do pieczenia w modelach z zasilaniem gazowym jest zbudowana przy użyciu specjalnej podwójnej cegły ogniotrwałej z przerwą powietrzną pośrodku dla rozproszenia ciepła; w ten sposób płomień palnika nie styka się bezpośrednio z powierzchnią pieczenia (górna płyta ogniotrwała), a jedynie z dolną płytą.

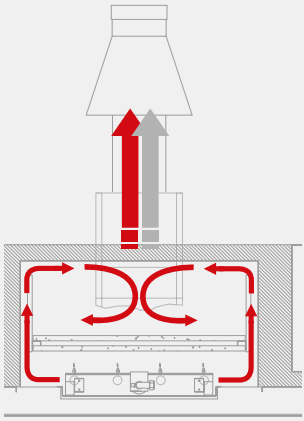





przykładowy zestaw




Elektroniczny system Moretti Forni

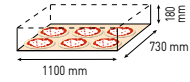
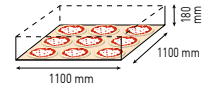
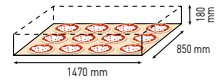


Ciepło emitowane przez palnik rozprowadzane jest w górę po ściankach, następnie przenika do pieczonego produktu i odprowadzane jest przez komin.




## Gazowy piec jednokomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

-21%

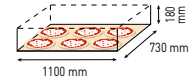
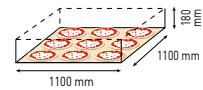
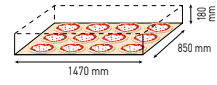
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFP110GAPC1** | 1x |  | wym. zew. | B21 – 1470x1230(+250*)x790 mm<br>B11 – 1470x1230(+250*)x1530 mm | CENA FABRYCZNA ~~34 864,-~~<br>CENA GRAFEN 27 399,- |
| | | | wym. komory | 1100x730x(H)180 mm | |
| | | | moc gaz/napięcie | 1x 21,5 kW / 230 V | |
| **MFP110GBPC1** | 1x |  | wym. zew. | B21 – 1470x1630(+250*)x790 mm<br>B11 – 1470x1630(+250*)x1530 mm | CENA FABRYCZNA ~~40 539,-~~<br>CENA GRAFEN 31 899,- |
| | | | wym. komory | 1100x1100x(H)180 mm | |
| | | | moc/napięcie | 1x 29 kW / 230 V | |
| **MFP150GCPC1** | 1x |  | wym. zew. | B21 – 2000x1340(+250*)x790 mm<br>B11 – 2000x1340(+250*)x1530 mm | CENA FABRYCZNA ~~52 701,-~~<br>CENA GRAFEN 41 499,- |
| | | | wym. komory | 1470x850x(H)180 mm | |
| | | | moc/napięcie | 1x 31 kW / 230 V | |

* okap




## Gazowy piec dwukomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

-21%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFP110GAPC2** | 2x |  | wym. zew. | B21 – 1470x1230(+250*)x1280 mm<br>B11 – 1470x1230(+250*)x2020 mm | CENA FABRYCZNA ~~64 053,-~~<br>CENA GRAFEN 50 399,- |
| | | | wym. komory | 1100x730x(H)180 mm | |
| | | | moc gaz/napięcie | 2x 21,5 kW / 230 V | |
| **MFP110GBPC2** | 2x |  | wym. zew. | B21 – 1470x1630(+250*)x1280 mm<br>B11 – 1470x1630(+250*)x2020 mm | CENA FABRYCZNA ~~75 539,-~~<br>CENA GRAFEN 59 499,- |
| | | | wym. komory | 1100x1100x(H)180 mm | |
| | | | moc/napięcie | 2x 29 kW / 230 V | |
| **MFP150GCPC2** | 2x |  | wym. zew. | B21 – 2000x1340(+250*)x1280 mm<br>B11 – 2000x1340(+250*)x2020 mm | CENA FABRYCZNA ~~98 107,-~~<br>CENA GRAFEN 77 199,- |
| | | | wym. komory | 1470x850x(H)180 mm | |
| | | | moc/napięcie | 2x 31 kW / 230 V | |

* okap

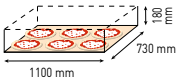
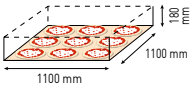
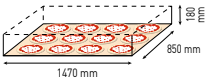


do cen należy doliczyć VAT 23%

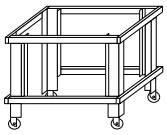
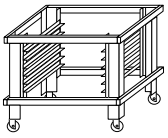
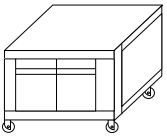



serieP TRADITION

## Gazowy piec trzykomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFP110GAPC3** | 3x  | wym. zew. | B21 – 1470x1230(+250*)x1770 mm<br>B11 – 1470x1230(+250*)x2700 mm | -21% | |
| | | wym. komory | 1100x730x(H)180 mm | CENA FABRYCZNA | ~~93 242,-~~ |
| | | moc gaz/napięcie | 3x 21,5 kW / 230 V | CENA GRAFEN | 73 399,- |
| **MFP110GBPC3** | 3x  | wym. zew. | B21 – 1470x1630(+250*)x1770 mm<br>B11 – 1470x1630(+250*)x2700 mm | | |
| | | wym. komory | 1100x1100x(H)180 mm | CENA FABRYCZNA | ~~110 539,-~~ |
| | | moc/napięcie | 3x 29 kW / 230 V | CENA GRAFEN | 86 999,- |
| **MFP150GCPC3** | 3x  | wym. zew. | B21 – 2000x1340(+250*)x1770 mm<br>B11 – 2000x1340(+250*)x2700 mm | | |
| | | wym. komory | 1470x850x(H)180 mm | CENA FABRYCZNA | ~~143 512,-~~ |
| | | moc/napięcie | 3x 31 kW / 230 V | CENA GRAFEN | 112 999,- |

* okap

| **Podstawy** | | kod | wysokość | do -22% CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Podstawa na kołach | **MFP110GAS40** | 400 mm | ~~3 377,-~~ | 2 699,- |
| | | **MFP110GAS80** | 800 mm | | |
| | | **MFP110GAS95** | 950 mm | | |
| | | **MFP110GBS40** | 400 mm | ~~3 512,-~~ | 2 799,- |
| | | **MFP110GBS80** | 800 mm | | |
| | | **MFP110GBS95** | 950 mm | | |
|  | Podstawa z prowadnicami na kołach | **MFP110GASP40** | 400 mm | ~~4 864,-~~ | 3 799,- |
| | | **MFP110GASP80** | 800 mm | | |
| | | **MFP110GASP95** | 950 mm | | |
| | | **MFP110GBSP40** | 400 mm | ~~4 999,-~~ | 3 899,- |
| | | **MFP110GBSP80** | 800 mm | | |
| | | **MFP110GBSP95** | 950 mm | | |
|  | Podstawa z komorą rozrostu na kołach | **MFP110GASL80** | 800 mm | ~~12 431,-~~ | 9 799,- |
| | | **MFP110GBSL80** | 800 mm | ~~12 566,-~~ | 9 899,- |
| | | **MFP150GSL80** | 800 mm | ~~14 864,-~~ | 11 699,- |
| | Podstawa zamykana na kołach | **MFP150GSP40** | 400 mm | ~~7 566,-~~ | 5 999,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Piece iDeck

## piece do pizzy ze sterowaniem elektronicznym i manualnym

**Projekt**
To podstawowe piece statyczne Moretti Forni do pizzy. Monoblok z jedną lub dwiema komorami o wysokości 14 cm, z płytą ogniotrwałą. iDeck osiąga temperaturę 450°C. Dostępne w wersjach elektronicznych i elektromechanicznych, obie łączące stal nierdzewną z matową czarną blachą. Piece iDeck można łączyć w moduły z serieF: zestawiając oba modele, możesz połączyć piec konwekcyjny z piecem statycznym.
Operator otrzyma kompletne stanowisko do pieczenia pizzy, ciasta, produktów piekarniczych i gastronomicznych na powierzchni mniejszej niż 1 m², co zwiększa możliwości rozwoju biznesu.

**Główne cechy**
iDeck może zawierać takie opcje, jak okap zbierający parę, podstawę z półkami lub komorę rozrostu podgrzewaną do 60°C. Drzwi z uchwytem na całej długości sprawiają, że obsługa jest łatwa i bezproblemowa, a solidna sprężyna naciągowa drzwi ułatwia otwieranie i zamykanie.
Wewnętrzne oświetlenie jest umieszczone w komorze tak, aby chronić je przed uderzeniami i pęknięciami, a kąt padania światła ułatwia podglądanie pieczonych produktów.

**Właściwości techniczne**
Jednorodność pieczenia
Specjalna perforowana powierzchnia ogniotrwała i gęste rozmieszczenie elementów grzewczych gwarantują idealne i równomierne pieczenie.

**Wersja elektroniczna**
Wersja elektroniczna iDeck zawiera ekskluzywną technologię Dual-Power® do oddzielnego zarządzania mocą górną i dolną.

**Wersja elektromechaniczna**
Elektromechaniczna wersja iDeck obejmuje mechaniczną kontrolę dwóch termostatów temperatury wewnętrznej komory, osiągając równowagę pomiędzy doskonałą wydajnością a maksymalną prostotą obsługi.

**Dual-Power®** Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

# iDeck




przykładowy zestaw

Prostota obsługi dzięki uchwytowi wzdłuż całej szerokości komory oraz sprężynom domykającym drzwi

Innowacyjne sterowanie warunkami pracy – Smart Baking – procentowe sterowanie mocą grzałek górnych i dolnych bez wpływu na temperaturę w komorze (w modelach ze sterowaniem elektronicznym)

Opatentowany perforowany szamot gwarantuje doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą

Oświetlenie halogenowe montowane jest we wnęce, dzięki czemu nie zmniejsza się powierzchnia pracy i jest zabezpieczone przed uszkodzeniami

Gęsto ułożone grzałki na całej powierzchni komory gwarantują równomierny wypiek

Możliwość zamówienia wielu akcesorii takich jak: okap, podstawa, podstawa z prowadnicami na kołach oraz podstawa z komorą rozrostu




Maksymalna temperatura robocza wynosi 450 °C



Grubsze elementy grzejne gwarantują doskonałą równomierność pieczenia



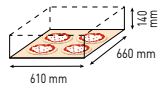
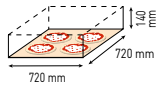
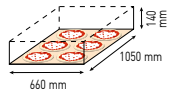
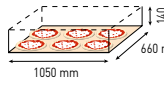
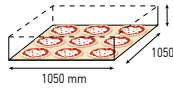
Sprężyna umieszczona w drzwiach ułatwia otwieranie i zamykanie




panel elektroniczny
lub manualny

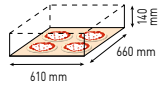
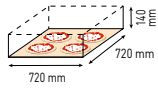
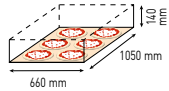
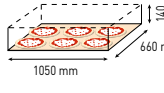
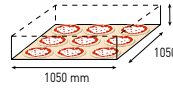
## Elektroniczny jednokomorowy piec iDeck

-21%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFID60.60M** | 1x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 850x930x(H)370 mm<br>610x660x(H)140 mm<br>1x 4,2 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~12 431,-~~<br>CENA GRAFEN 9 799,- |
| **MFID72.72M** | 1x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 990x1060x(H)370 mm<br>720x720x(H)140 mm<br>1x 6 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~14 593,-~~<br>CENA GRAFEN 11 499,- |
| **MFID65.105M** | 1x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 930x1400x(H)370 mm<br>660x1050x(H)140 mm<br>1x 7,7 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~17 836,-~~<br>CENA GRAFEN 13 999,- |
| **MFID105.65M** | 1x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 1320x1000x(H)370 mm<br>1050x660x(H)140 mm<br>1x 8,2 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~18 918,-~~<br>CENA GRAFEN 14 899,- |
| **MFID105.105M** | 1x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 1320x1400x(H)370 mm<br>1050x1050x(H)140 mm<br>1x 11,6 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~25 404,-~~<br>CENA GRAFEN 19 999,- |

## Manualny jednokomorowy piec iDeck

-21%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFPM60.60M** | 1x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 850x930x(H)370 mm<br>610x660x(H)140 mm<br>1x 4,2 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~10 539,-~~<br>CENA GRAFEN 8 299,- |
| **MFPM72.72M** | 1x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 990x1060x(H)370 mm<br>720x720x(H)140 mm<br>1x 6 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~13 242,-~~<br>CENA GRAFEN 10 399,- |
| **MFPM65.105M** | 1x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 930x1400x(H)370 mm<br>660x1050x(H)140 mm<br>1x 7,7 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~14 593,-~~<br>CENA GRAFEN 11 499,- |
| **MFPM105.65M** | 1x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 1320x1000x(H)370 mm<br>1050x660x(H)140 mm<br>1x 8,2 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~16 215,-~~<br>CENA GRAFEN 12 799,- |
| **MFPM105.105M** | 1x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 1320x1400x(H)370 mm<br>1050x1050x(H)140 mm<br>1x 11,6 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~19 323,-~~<br>CENA GRAFEN 15 199,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%

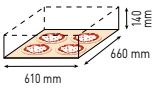
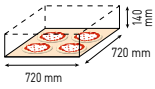
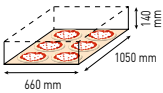
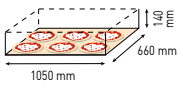
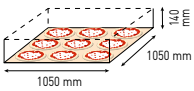



iDeck

panel elektroniczny
lub manualny

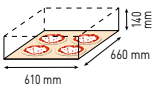
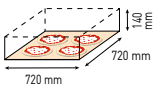
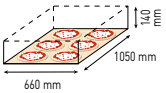
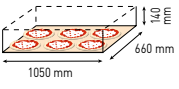
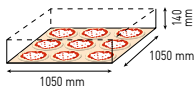
## Elektroniczny dwukomorowy piec iDeck

-21%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFID60.60D** | 2x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 850x930x(H)660 mm<br>610x660x(H)140 mm<br>1x 8,4 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~20 539,-~~<br>CENA GRAFEN 16 199,- |
| **MFID72.72D** | 2x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 990x1060x(H)660 mm<br>720x720x(H)140 mm<br>1x 12 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~23 107,-~~<br>CENA GRAFEN 18 199,- |
| **MFID65.105D** | 2x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 930x1400x(H)660 mm<br>660x1050x(H)140 mm<br>1x 15,4 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~28 512,-~~<br>CENA GRAFEN 22 399,- |
| **MFID105.65D** | 2x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 1320x1000x(H)660 mm<br>1050x660x(H)140 mm<br>1x 16,4 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~31 755,-~~<br>CENA GRAFEN 24 999,- |
| **MFID105.105D** | 2x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 1320x1400x(H)660 mm<br>1050x1050x(H)140 mm<br>1x 23,2 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~43 107,-~~<br>CENA GRAFEN 33 899,- |

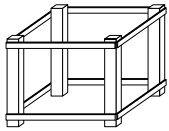
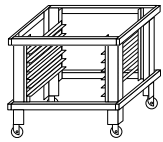
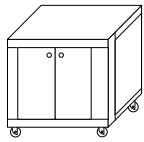
## Manualny dwukomorowy piec iDeck

-21%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFPD60.60D** | 2x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 850x930x(H)660 mm<br>610x660x(H)140 mm<br>1x 8,4 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~15 674,-~~<br>CENA GRAFEN 12 299,- |
| **MFPD72.72D** | 2x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 990x1060x(H)660 mm<br>720x720x(H)140 mm<br>1x 12 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~19 053,-~~<br>CENA GRAFEN 14 999,- |
| **MFPD65.105D** | 2x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 930x1400x(H)660 mm<br>660x1050x(H)140 mm<br>1x 15,4 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~21 755,-~~<br>CENA GRAFEN 17 099,- |
| **MFPD105.65D** | 2x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 1320x1000x(H)660 mm<br>1050x660x(H)140 mm<br>1x 16,4 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~22 836,-~~<br>CENA GRAFEN 17 999,- |
| **MFPD105.105D** | 2x |   | wym. zew.<br>wym. komory<br>moc/napięcie | 1320x1400x(H)660 mm<br>1050x1050x(H)140 mm<br>1x 23,2 kW / 400 V | CENA FABRYCZNA ~~28 782,-~~<br>CENA GRAFEN 22 699,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

## Podstawy

| | | kod | wysokość | CENA FABRYCZNA | do -23% CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Podstawa | **MFS60.60/90** | 900 mm | ~~2 296,-~~ | **1 799,-** |
| | | **MFS72.72/90** | 900 mm | ~~2 296,-~~ | **1 799,-** |
| | | **MFS65.105/90** | 900 mm | ~~2 431,-~~ | **1 899,-** |
| | | **MFS105.65/90** | 900 mm | ~~2 431,-~~ | **1 899,-** |
| | | **MFS105.105/90** | 900 mm | ~~3 107,-~~ | **2 399,-** |
|  | Podstawa z prowadnicami na kołach | **MFSPT60.60/100** | 1000 mm | ~~5 134,-~~ | **3 999,-** |
| | | **MFSPT72.72/100** | 1000 mm | ~~5 269,-~~ | **4 099,-** |
| | | **MFSPT65.105/100** | 1000 mm | ~~4 458,-~~ | **3 499,-** |
| | | **MFSPT105.65/100** | 1000 mm | ~~5 539,-~~ | **4 399,-** |
| | | **MFSPT105.105/100** | 1000 mm | ~~6 350,-~~ | **4 999,-** |
|  | Podstawa z komorą rozrostu na kołach | **MFL60.60/100** | 1000 mm | ~~8 647,-~~ | **6 799,-** |
| | | **MFL72.72/100** | 1000 mm | ~~9 593,-~~ | **7 599,-** |
| | | **MFL65.105/100** | 1000 mm | ~~9 999,-~~ | **7 899,-** |
| | | **MFL105.65/100** | 1000 mm | ~~11 350,-~~ | **8 899,-** |
| | | **MFL105.105/100** | 1000 mm | ~~11 620,-~~ | **9 099,-** |

| Opcje | | cena |
|---|---|---|
| **0K180000** | Zestaw do piętrowania Ideck 60.60 | **549,-** |
| **0K011330** | Zestaw do piętrowania Ideck 72.72 | **999,-** |
| **0K010700** | Zestaw do piętrowania Ideck 65.105 | **1 399,-** |
| **0K010100** | Zestaw do piętrowania Ideck 105.65 | **1 399,-** |
| **0K180400** | Zestaw do piętrowania Ideck 105.105 | **1 599,-** |
| **MFK60.60** | Okap do pieca Ideck 60.60 | **1 199,-** |
| **MFK72.72** | Okap do pieca Ideck 72.72 | **1 799,-** |
| **MFK65.105** | Okap do pieca Ideck 65.105 | **2 199,-** |
| **MFK105.65** | Okap do pieca Ideck 105.65 | **2 199,-** |
| **MFK105.105** | Okap do pieca Ideck 105.105 | **2 699,-** |

# Link

## Piec do podgrzewania kawałków z pomiarem wilgotności

**maksymalna dokładność dzięki elektronicznej kontroli temperatury**

**algorytm opracowany w celu uniknięcia wysuszenia produktu**

**specjalna płyta zapewniająca najwyższą jakość grzania: kamień do pieczenia**



### Główne cechy

Link to pierwsze urządzenie grzewcze z inteligentną technologią. Posiada elektroniczną kontrolę temperatury dzięki dwóm sondom (maks. 280°C), niezależne zarządzanie dwoma komorami z oddzielnym panelem sterowania oraz specjalny algorytm, opracowany w celu uzyskania odpowiedniej wilgoci w produkcie. Płyta Bakingstone umożliwia doskonałe przepływy ciepła na całej powierzchni grzewczej, dzięki czemu Link doskonale nadaje się zarówno do pracy bezpośredniej jak i pośredniej.
Dzięki kompaktowym wymiarom Link doskonale wkomponowuje się do każdego pomieszczenia.

### Właściwości techniczna

- Elektroniczne zarządzanie temperaturami
- Niezależne zarządzanie komorami pieca
- Maksymalna temperatura 280 °C
- Maksymalna moc 3 kW
- Standardowe podłączenie 230 V
- Waga: 43 kg

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **0K011770** | wym. zew. | 600x580x(H)420 mm | -16% | |
| | wym. komory | 410x410x(H)100 mm | **CENA FABRYCZNA** | ~~13 888,-~~ |
| | moc/napięcie | 1x 3 kW / 230 V | CENA GRAFEN | 11 699,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Piece serieT

## Piece przelotowe o najlepszej jakości pieczenia na świecie. Idealne do pieczenia pizzy i wielu innych produktów. Najwyższa prędkość i największa oszczędność energii do 30%.

**Projekt**
Piece przelotowe seriiT to idealne narzędzia pod względem prostoty użytkowania: doskonała jakość pieczenia, bardzo wysoka wydajność przy stosunkowo niewielkich wymiarach. Piece seriiT charakteryzują się najwyższą wydajnością energetyczną i jednocześnie są niezwykle ciche. To wszechstronne urządzenia do pieczenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów piekarniczych i gastronomicznych. Optymalne do seryjnego i ciągłego pieczenia.

**Główne cechy**
seriaT to piece przelotowe, które gwarantują maksymalną wydajność przy minimalnym zużyciu energii.
Modele T64, T75, TT98 w wersji elektrycznej lub gazowej oraz TT96 uzupełniający dotychczasowy asortyment, dostępny w wersji elektrycznej. Doskonale zarządzają dużą ilością produkcji, optymalizując czas i zasoby. Gama pieców przelotowych wyróżnia się łatwością użytkowania, zapewnia doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia. Optymalne do użytku seryjnego i ciągłego (sieci restauracji). Prędkości pieca zapewniają wysokie tempo produkcji, bezpieczeństwo operatora i wydajność technologiczną czyniąc serię niezwykle wszechstronną. Idealne do wszystkich rodzajów produktów – od pizzy do wyrobów piekarniczych i gastronomicznych.

**Właściwości techniczne**
SeriaT jest wyposażona w ekskluzywny system adaptacyjny, który stale dostosowuje moc do aktualnych potrzeb i gwarantuje równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność energii. Technologia seriiT ma na celu uzyskanie najlepszych rezultatów pieczenia, gwarantując maksymalną efektywność użytkowania.

**Tygodniowy włącznik czasowy**
Dzięki tygodniowej funkcji timera załączenia pieca w seriiT operator może dokładnie określić, kiedy piec powinien osiągnąć temperaturę roboczą i być gotowy do użycia.
Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i redukcja kosztów

### Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.
Korzyści: Oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.

### Cool-Around® Technology

Ciepło jest zatrzymywane w komorze pieczenia przy jednoczesnym zachowaniu zimnej obudowy pieca, co zapewnia lepszą żywotność i bezpieczeństwo w miejscu pracy. Ekskluzywna opatentowana technologia.
Korzyści: Doskonała żywotność, maksymalne bezpieczeństwo użytkownika i oszczędność energii.

### Dual-Temp® Technology

To opatentowany system Moretti Forni, który oddzielnie kontroluje dwie różne temperatury w tej samej komorze pieczenia: szczególnie ważna funkcja dla produktów gastronomicznych.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.

### Adaptive-Power® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie
Korzyści: Optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.

### Adaptive-Gas® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie
Korzyści: optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.




Niezależne sterowanie temperaturą w 2 punktach (a w modelu model T98 w 4 punktach) kontrolnych z dokładnością do 1°C

Minimalna ingerencja w pracę pieca – połóż pizzę na taśmę i nie dotykaj

Maksymalna temperatura na powierzchni pieca to 41°C dzięki technologii Cool-Around

Powtarzalna jakość wypieku niezależnie od ilości dzięki technologii Adaptive-Power

Automatyczne dostosowywanie mocy pieca uzależnione od wielkości załadunku

Piec nagrzewa się do temperatury roboczej w 15 minut (model T64)

Intuicyjny panel sterowania zlokalizowany w łatwo dostępnym miejscu

Idealne rozwiązanie do produkcji ciągłej

**Oszczędzanie energii**
Zużycie energii w seriiT jest zmniejszone o 30% dzięki systemowi Eco-SmartBaking, zastosowaniu wielu funkcji i technologii zaprojektowanych w celu uzyskania maksymalnych oszczędności energii przy jednoczesnym zachowaniu maksymalnej wydajności i jakości pieczenia. Proces produkcyjny odbywa się również z najwyższym poszanowaniem środowiska.

**Multifunkcyjność**
SeriaT pozwala piec: pizzę, produkty piekarnicze i gastronomiczne z zachowaniem maksymalnej wydajności i jakości. Innowacyjne i wszechstronne modele serii T zostały zaprojektowane tak, aby spełnić wszystkie potrzeby klientów: wysoką wydajność w małych przestrzeniach przy maksymalnych oszczędnościach energii.

### **Best-Flow®** System

Specjalny opatentowany system rozdziela i kieruje ciepłe powietrze, zapobiegając niekontrolowanej recyrkulacji powietrza wokół produktów podczas pieczenia.
Korzyści: Równomierność pieczenia we wszystkich obszarach komory pieca.

### **Dual-Flow®** Technology

Modele gazowe oddzielnie zarządzają przepływem ciepłego powietrza dla lepszej kalibracji w zależność od potrzeb pieczenia. Ekskluzywna opatentowana technologia.
Korzyści: Równomierność pieczenia i doskonała kalibracja ciepła.

### **Data-Feed®** System

Port USB do importu / eksportu danych.
Korzyści: Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób

### Moduł Wi-Fi

Umożliwia pobieranie aktualnego oprogramowania i korzystania z najnowszej dostępnej wersji.
Korzyści: Łatwość zarządzania.

### **Remote-Master®** Technology

Sterowanie online parametrami i programami pieca, licznik czasu włączenia. Zdalne zarządzanie potencjalnymi problemami w różnych lokalizacjach.
Korzyści: Łatwe zarządzanie i standaryzacja procedur.

### **Quadra-Temp™** Technology

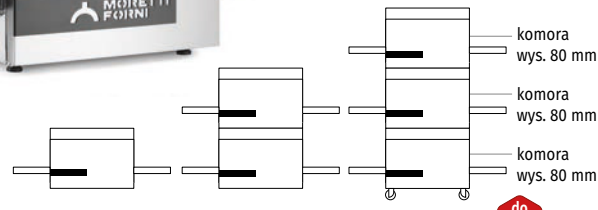
TT96E i TT98E to jedyne na świecie modele wyposażone w Quadra Temp™ Technology , rewolucyjną technologię która pozwala kontrolować do 4 różnych temperatur: 4 sondy, umieszczone na początku i na końcu w górnej i dolnej części komory, monitorują i zarządzają na każdym etapie procesem pieczenia w celu precyzyjnej kalibracji ciepła.
Korzyści: Równomierność pieczenia i doskonała kalibracja ciepła.

### **Weekly power on timer***

seriaT wyposażona jest w tygodniowy timer załączenia, aby piec był zawsze gotowy do pracy.
Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.
* Dostępne tylko dla wersji elektrycznych

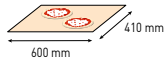
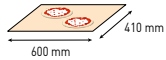
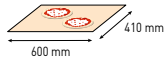




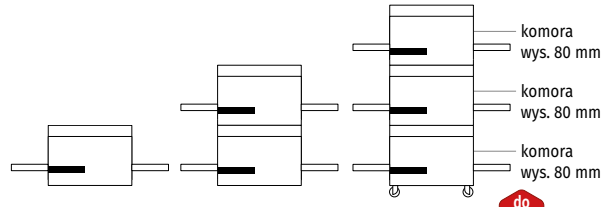

## Elektryczny piec taśmowy T64

do -25%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFMT64E** | 1x |  | wym. zew. | 1240(+400*)x800x(H)480 mm | CENA FABRYCZNA ~~47 250,-~~ |
| | | | wym. komory | 600x410x(H)80 mm | CENA GRAFEN 36 199,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 6,9 kW / 400 V | |
| **MFMT64E2** | 2x |  | wym. zew. | 1240(+400*)x800x(H)960 mm | CENA FABRYCZNA ~~94 500,-~~ |
| | | | wym. komory | 600x410x(H)80 mm | CENA GRAFEN 71 299,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 6,9 kW / 400 V | |
| **MFMT64E3** | 3x |  | wym. zew. | 1240(+400*)x800x(H)1440 mm | CENA FABRYCZNA ~~141 750,-~~ |
| | | | wym. komory | 600x410x(H)80 mm | CENA GRAFEN 107 599,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 6,9 kW / 400 V | |

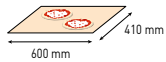
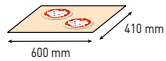
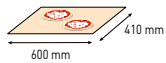


* blat odstawczy na pizze




## Gazowy piec taśmowy T64

do -26%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFMT64G** | 1x |  | wym. zew. | 1240(+400*)x900x(H)480 mm | CENA FABRYCZNA ~~54 810,-~~ |
| | | | wym. komory | 600x410x(H)80 mm | CENA GRAFEN 41 099,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 9,9 kW / 230 V | |
| **MFMT64G2** | 2x |  | wym. zew. | 1240(+400*)x900x(H)960 mm | CENA FABRYCZNA ~~109 620,-~~ |
| | | | wym. komory | 600x410x(H)80 mm | CENA GRAFEN 81 299,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 9,9 kW / 230 V | |
| **MFMT64G3** | 3x |  | wym. zew. | 1240(+400*)x900x(H)1440 mm | CENA FABRYCZNA ~~164 430,-~~ |
| | | | wym. komory | 600x410x(H)80 mm | CENA GRAFEN 121 899,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 9,9 kW / 230 V | |



* blat odstawczy na pizze

| Opcje | | do -30% | CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|
| **MFTR** | Podajnik rolkowy do pieca T64E, T64G | | ~~1 856,-~~ | 1 299,- |
| **MFS14** | Podstawa na kołach do pieca T64 H=140 mm | | ~~1 891,-~~ | 1 499,- |
| **MFS60** | Podstawa na kołach zamykana do pieca T64 H=600 mm | | ~~3 512,-~~ | 2 799,- |

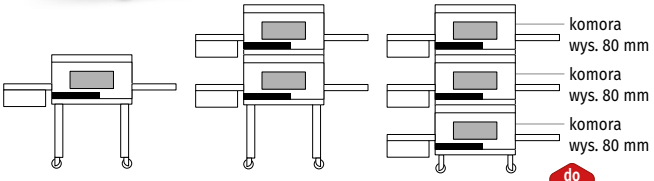


do cen należy doliczyć VAT 23%

serie T CONVEYOR

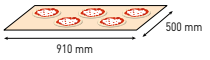
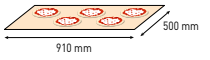






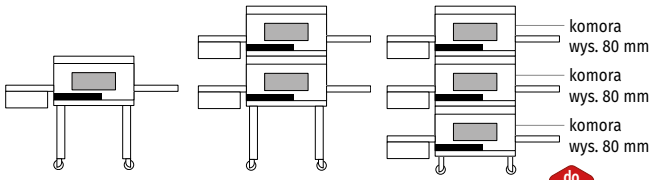

## Elektryczny piec taśmowy T75

do -21%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFMT75ET1S** | 1x |  | wym. zew. | 1800(+500*)x1190x(H)1160 mm | CENA FABRYCZNA ~~94 500,-~~ |
| | | | wym. komory | 910x500x(H)80 mm | CENA GRAFEN 75 499,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 16,5 kW / 400 V | |
| **MFMT75ET2S** | 2x |  | wym. zew. | 1800(+500*)x1190x(H)1720 mm | CENA FABRYCZNA ~~184 653,-~~ |
| | | | wym. komory | 910x500x(H)80 mm | CENA GRAFEN 146 099,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 16,5 kW / 400 V | |
| **MFMT75ET3S** | 3x |  | wym. zew. | 1800(+500*)x1190x(H)1820 mm | CENA FABRYCZNA ~~272 664,-~~ |
| | | | wym. komory | 910x500x(H)80 mm | CENA GRAFEN 215 699,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 16,5 kW / 400 V | |

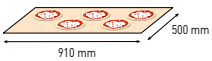
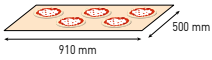


* blat odstawczy na pizze




## Gazowy piec taśmowy T75

do -23%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFMT75GT1S** | 1x |  | wym. zew. | 1800(+500*)x1190x(H)1160 mm | CENA FABRYCZNA ~~104 454,-~~ |
| | | | wym. komory | 910x500x(H)80 mm | CENA GRAFEN 83 599,- |
| | | | moc/napięcie | 1x 17 kW / 230 V | |
| **MFMT75GT2S** | 2x |  | wym. zew. | 1800(+500*)x1190x(H)1720 mm | CENA FABRYCZNA ~~204 561,-~~ |
| | | | wym. komory | 910x500x(H)80 mm | CENA GRAFEN 160 099,- |
| | | | moc/napięcie | 2x 17 kW / 230 V | |
| **MFMT75GT3S** | 3x |  | wym. zew. | 1800(+500*)x1190x(H)1820 mm | CENA FABRYCZNA ~~302 526,-~~ |
| | | | wym. komory | 910x500x(H)80 mm | CENA GRAFEN 232 499,- |
| | | | moc/napięcie | 3x 17 kW / 230 V | |

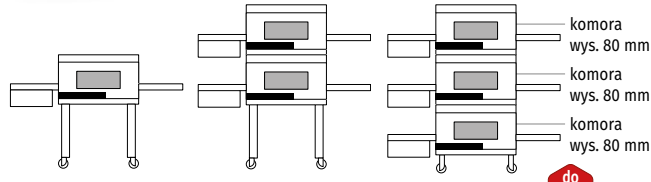


* blat odstawczy na pizze

do cen należy doliczyć VAT 23%

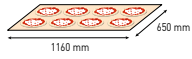
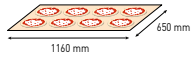






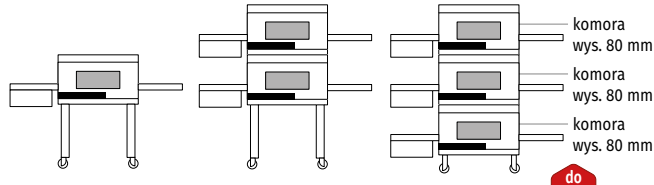

## Elektryczny piec taśmowy TT96

do -23%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFMTT96E** | 1x |  | wym. zew. | 2050(+500)x1170x(H)1220 mm | CENA FABRYCZNA ~~118 125,-~~ |
| | | | wym. komory | 1160x650x(H)80 mm | CENA GRAFEN **91 399,-** |
| | | | moc/napięcie | 1x 17,8 kW / 400 V | |
| **MFMTT96E2** | 2x |  | wym. zew. | 2050(+500)x1170x(H)1840 mm | CENA FABRYCZNA ~~231 210,-~~ |
| | | | wym. komory | 1160x650x(H)80 mm | CENA GRAFEN **181 299,-** |
| | | | moc/napięcie | 2x 17,8 kW / 400 V | |
| **MFMTT96E3** | 3x |  | wym. zew. | 2050(+500)x1170x(H)2013 mm | CENA FABRYCZNA ~~341 460,-~~ |
| | | | wym. komory | 1160x650x(H)80 mm | CENA GRAFEN **270 999,-** |
| | | | moc/napięcie | 3x 17,8 kW / 400 V | |

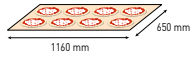
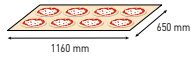


* blat odstawczy na pizze




## Gazowy piec taśmowy TT96

do -23%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFMTT96G** | 1x |  | wym. zew. | 2050(+500)x1170x(H)1220 mm | CENA FABRYCZNA ~~130 536,-~~ |
| | | | wym. komory | 1160x650x(H)80 mm | CENA GRAFEN **101 199,-** |
| | | | moc/napięcie | 1x 22 kW / 230 V | |
| **MFMTT96G2** | 2x |  | wym. zew. | 2050(+500)x1170x(H)1840 mm | CENA FABRYCZNA ~~256 032,-~~ |
| | | | wym. komory | 1160x650x(H)80 mm | CENA GRAFEN **196 699,-** |
| | | | moc/napięcie | 2x 22 kW / 230 V | |
| **MFMTT96G3** | 3x |  | wym. zew. | 2050(+500)x1170x(H)2013 mm | CENA FABRYCZNA ~~378 693,-~~ |
| | | | wym. komory | 1160x650x(H)80 mm | CENA GRAFEN **290 699,-** |
| | | | moc/napięcie | 3x 22 kW / 230 V | |



* blat odstawczy na pizze

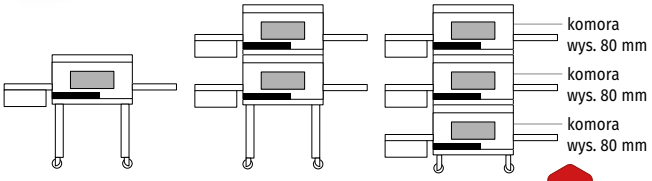


do cen należy doliczyć VAT 23%

serie T CONVEYOR

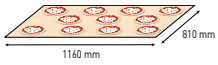
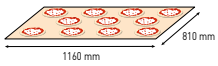




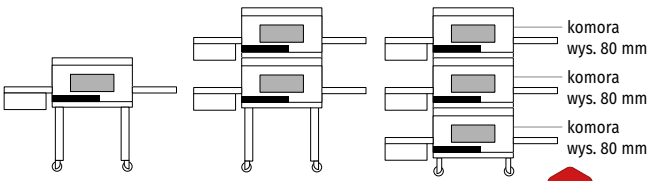

## Elektryczny piec taśmowy TT98

-25%

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MFMTT98ET1S** | 1x  | wym. zew. | 2050(+500)x1460x(H)1220 mm | CENA FABRYCZNA ~~137 214,-~~ |
| | | wym. komory | 1160x810x(H)80 mm | CENA GRAFEN 102 599,- |
| | | moc/napięcie | 1x 21,8 kW / 400 V | |
| **MFMTT98ET2S** | 2x  | wym. zew. | 2050(+500)x1460x(H)1840 mm | CENA FABRYCZNA ~~269 388,-~~ |
| | | wym. komory | 1160x810x(H)80 mm | CENA GRAFEN 201 199,- |
| | | moc/napięcie | 2x 21,8 kW / 400 V | |
| **MFMTT98ET3S** | 3x  | wym. zew. | 2050(+500)x1460x(H)2010 mm | CENA FABRYCZNA ~~399 672,-~~ |
| | | wym. komory | 1160x810x(H)80 mm | CENA GRAFEN 298 599,- |
| | | moc/napięcie | 3x 21,8 kW / 400 V | |

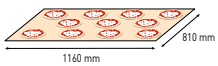
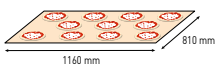
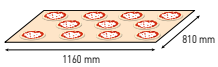


* blat odstawczy na pizze




## Gazowy piec taśmowy TT98

-25%

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MFMTT98GT1S** | 1x  | wym. zew. | 2050(+500)x1460x(H)1220 mm | CENA FABRYCZNA ~~146 097,-~~ |
| | | wym. komory | 1160x810x(H)80 mm | CENA GRAFEN 109 299,- |
| | | moc/napięcie | 1x 30 kW / 230 V | |
| **MFMTT98GT2S** | 2x  | wym. zew. | 2050(+500)x1460x(H)1840 mm | CENA FABRYCZNA ~~287 154,-~~ |
| | | wym. komory | 1160x810x(H)80 mm | CENA GRAFEN 214 699,- |
| | | moc/napięcie | 2x 30 kW / 230 V | |
| **MFMTT98GT3S** | 3x  | wym. zew. | 2050(+500)x1460x(H)2010 mm | CENA FABRYCZNA ~~426 321,-~~ |
| | | wym. komory | 1160x810x(H)80 mm | CENA GRAFEN 318 699,- |
| | | moc/napięcie | 3x 30 kW / 230 V | |



* blat odstawczy na pizze

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Piece serieF

## piece piekarniczo-cukiernicze
## elektryczne piece konwekcyjne z nawilżaniem

SeriaF Fanbake to seria elektrycznych pieców konwekcyjnych, niezwykle wszechstronnych i w nienagannym stylu, stworzonych do pieczenia chleba, ciasta i wyrobów piekarniczych. Idealne do zastosowania na małej przestrzeni. W seriiF technologia i wydajność łączą się zarówno z funkcjonalnością, jak i zdolnością do zaspokojenia potrzeb w zakresie wysokiej wydajności. Zwiększa możliwości biznesowe upraszczając procesy produkcyjne.
Zarządzanie piecami Fanbake seriiF jest niezwykle praktyczne: intuicyjne sterowanie umożliwiające pełne wykorzystanie 200 dostosowywanych programów dla każdego rodzaju produktu. Jest to konkretne wsparcie dla Twojej firmy, zapewniające zawsze doskonałe rezultaty pieczenia. To wszystko jest możliwe dzięki doświadczeniu Moretti Forni w zarządzaniu dynamicznymi przepływami ciepła.

**Główne cechy**
**Kompletne stanowisko do pieczenia na zaledwie 1 m²**
W seriiF możliwe jest ustawienie dwóch pieców jeden na drugim, aby umożliwić zróżnicowane pieczenie lub zwiększyć wydajność.

Ponadto F50 można łączyć ze statycznymi piecami do pizzy, co umożliwia zróżnicowanie produkcji i rozszerzenie menu: pizza, ciasto, chleb i inne produkty gastronomiczne, wszystko na mniej niż jednym metrze kwadratowym

**Właściwości techniczne**
**Idealna Jednorodność pieczenia**
Badanie przepływów ciepła uzyskanych dzięki najnowszej generacji oprogramowania jest podstawą naprzemiennego systemu wentylacji, który zapewnia doskonałą jednorodność pieczenia produktów.

**Specjalna komora rozrostu**
Temperatura może być utrzymywana na stałym poziomie dzięki komorze rozrostu z nawilżaczem i szklanymi drzwiami do różnorodnych potrzeb.

**Regulowane i programowane pieczenie z użyciem pary**
Dzięki intuicyjnemu wyświetlaczowi można zaprogramować i dostosować czas trwania zaparowania.



### **Eco-Standby**® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.
**Korzyści:** Oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.

### **Adaptive-Power**® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie
**Korzyści:** Optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.

### **Data-Feed**® System

Port USB do importu / eksportu danych.
**Korzyści:** Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.

### **Custom-Bake**® Technology

Regulacja parametrów pieczenia do 9 różnych faz, zmienna w ramach każdego programu roboczego. Te ustawienia są zapamiętywane przez oprogramowanie.
**Korzyści:** Maksymalna skuteczność i wydajności pieczenia.

### **Power-Booster**® Technology

Rezerwa dodatkowej mocy do skutecznego zarządzania piecem podczas szczytów w pracy. Eliminuje ryzyko zmiejszenia wydajności pieca z powodu większego obciążenia.
**Korzyści:** Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.

### **Vaporizzazione**® programmabile

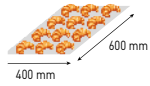
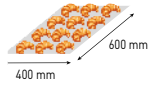
Pozwala regulować i programować wprowadzenie pary do komory pieca, zapewniając prawidłowy rozrost produktu w trakcie pieczenia.
**Korzyści:** Poprawa jakości produktu.




- Automatyczna kontrola pracy komina
- Obudowa ze stali nierdzewnej w nowoczesnym wydaniu
- Automatyczna lub ręczna kontrola natrysku pary do komory pieca
- Tygodniowy timer z możliwością zaprogramowania 2 włączeń/wyłączeń każdego dnia
- Intuicyjny panel
- Ciągła i dokładna kontrola temperatury za pomocą termopary
- Obieg powietrza zapewniony przez 1 lub 2 wentylatory
- Moc pieca uzależniona od wielkości wsadu (System Adaptive Power Technology)
- Perfekcyjne rozprowadzenie ciepła w komorze pieca (nawet między wentylatorami)
- Drzwi z podwójna bezpieczną szybą Ergonomiczny uchwyt dla łatwego otwierania
- Perfekcyjna izolacja termiczna pieca

## Piec konwekcyjny z nawilżaniem F

-21%

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **MFF50** | 5x |  | wym. zew. | 850x980x(H)700 mm | | |
| | | | pojemność komory | 5x 600x400 mm | **CENA FABRYCZNA** | ~~35 134,-~~ |
| | | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | **CENA GRAFEN** | **27 699,-** |
| | | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | | |
| **MFF100** | 10x |  | wym. zew. | 850x980x(H)1110 mm | | |
| | | | pojemność komory | 10x 600x400 mm | **CENA FABRYCZNA** | ~~44 188,-~~ |
| | | | odległość pomiędzy prowadnicami | 89 mm | **CENA GRAFEN** | **34 799,-** |
| | | | moc/napięcie | 1x 18,5 kW / 400 V | | |

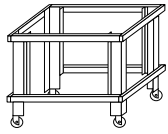
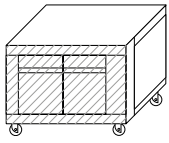
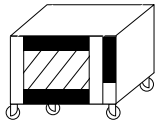
## Opcje

do -15%

| | kod | wymiary | CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|
| Okap do pieców konwekcyjnych | **MFFKC** | 850x1310x(H)270 mm | ~~3 174,-~~ | **2 699,-** |
| Zestaw do piętrowania | **MFFKIT/3** | (H)60 mm | ~~612,-~~ | **499,-** |
| Wentylator do okapu do piecy konwekcyjnych | **MFFKIT/M** | | ~~3 647,-~~ | **3 199,-** |

## Podstawy do pieców F45 F50 F100

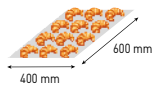
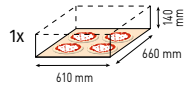
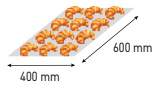
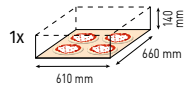
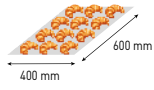
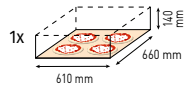
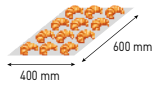
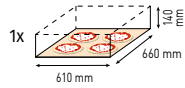
do -21%

| | | kod | wysokość | CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|
|  | Podstawa na kołach | **MFFS14** | 140 mm | ~~1 891,-~~ | **1 499,-** |
| | | **MFFS50** | 500 mm | ~~3 268,-~~ | **2 599,-** |
| | | **MFFS80** | 800 mm | ~~3 268,-~~ | **2 599,-** |
| | | **MFFS100** | 1000 mm | ~~3 268,-~~ | **2 599,-** |
|  | Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu | **MFFL60HUM** | 600 mm | ~~10 539,-~~ | **8 299,-** |
| | | **MFFL80HUM** | 800 mm | ~~10 945,-~~ | **8 599,-** |
| | | **MFFL100HUM** | 1000 mm | ~~10 945,-~~ | **8 599,-** |
|  | Przeszkolna podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieców F45, F50, F100 | **MFFL70HUM** | 700 mm | ~~15 478,-~~ | **11 299,-** |

serieF
FANBAKE
+
iDeck



## Zestawy z piecem jednokomorowym i podstawą na kołach

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MFIBAKE3** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)2065 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA ~~51 485,-~~<br>CENA GRAFEN 40 499,- |
| | **okap** | | | |
| | **+ piec konwekcyjny F50E** | | | |
| | 5x   | pojemność komory | 5x 600x400 mm | |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| | **+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M** | | | |
| | 1x   | wym. komory | 610x660x(H)140 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 4,2 kW / 400 V | |
| | **+ podstawa na kołach H=700 mm** | | | |
| **MFIBAKE4** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)2065 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA ~~54 458,-~~<br>CENA GRAFEN 42 899,- |
| | **okap** | | | |
| | **+ piec konwekcyjny F50E** | | | |
| | 5x   | pojemność komory | 5x 600x400 mm | |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| | **+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M** | | | |
| | 1x   | wym. komory | 610x660x(H)140 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 4,2 kW / 400 V | |
| | **+ podstawa na kołach H=700 mm** | | | |
| **MFIBAKE7** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)2065 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA ~~55 945,-~~<br>CENA GRAFEN 43 999,- |
| | **okap** | | | |
| | **+ piec konwekcyjny F50E** | | | |
| | 5x   | pojemność komory | 5x 600x400 mm | |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| | **+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M** | | | |
| | 1x   | wym. komory | 610x660x(H)140 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 4,2 kW / 400 V | |
| | **+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm** | | | |
| **MFIBAKE8** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)2065 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA ~~58 918,-~~<br>CENA GRAFEN 46 399,- |
| | **okap** | | | |
| | **+ piec konwekcyjny F50E** | | | |
| | 5x   | pojemność komory | 5x 600x400 mm | |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| | **+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M** | | | |
| | 1x   | wym. komory | 610x660x(H)140 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 4,2 kW / 400 V | |
| | **+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm** | | | |

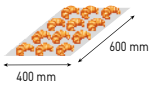
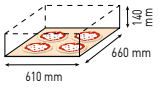
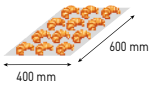
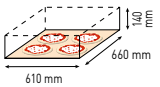
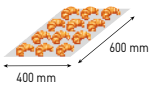
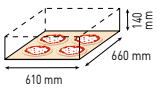
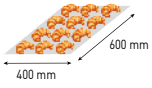
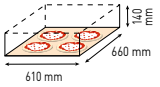
* okap



do cen należy doliczyć VAT 23%

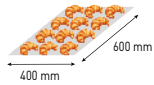
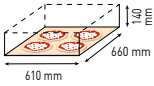
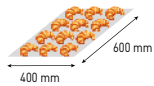
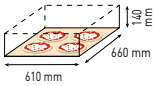
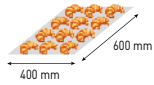
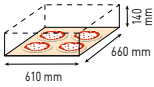
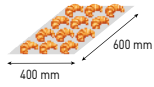
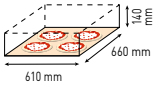
## Zestawy z piecem jednokomorowym i podstawą z komorą rozrostu

serieF FANBAKE + iDeck

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MFIBAKE11** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)1965 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA ~~58 782,-~~<br>CENA GRAFEN 46 299,- |
| | **okap** | | | |
| | **+ piec konwekcyjny F50E** | | | |
| | 5x  | pojemność komory | 5x 600x400 mm | |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| | **+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M** | | | |
| | 1x  | wym. komory | 610x660x(H)140 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 4,2 kW / 400 V | |
| | **+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm** | | | |
| **MFIBAKE12** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)1965 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA ~~61 485,-~~<br>CENA GRAFEN 48 399,- |
| | **okap** | | | |
| | **+ piec konwekcyjny F50E** | | | |
| | 5x  | pojemność komory | 5x 600x400 mm | |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| | **+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M** | | | |
| | 1x  | wym. komory | 610x660x(H)140 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 4,2 kW / 400 V | |
| | **+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm** | | | |
| **MFIBAKE15** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)2160 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA ~~57 161,-~~<br>CENA GRAFEN 44 999,- |
| | **okap** | | | |
| | **+ piec konwekcyjny F50E** | | | |
| | 5x  | pojemność komory | 5x 600x400 mm | |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| | **+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D** | | | |
| | 1x  | wym. komory | 610x660x(H)140 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 8,4 kW / 400 V | |
| | **+ podstawa na kołach H=500 mm** | | | |
| **MFIBAKE16** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)2160 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA ~~62 431,-~~<br>CENA GRAFEN 49 099,- |
| | **okap** | | | |
| | **+ piec konwekcyjny F50E** | | | |
| | 5x  | pojemność komory | 5x 600x400 mm | |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| | **+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D** | | | |
| | 1x  | wym. komory | 610x660x(H)140 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 8,4 kW / 400 V | |
| | **+ podstawa na kołach H=500 mm** | | | |

* okap

**Zestawy z piecem dwukomorowym i podstawą z komorą rozrostu**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MFIBAKE19** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)2360 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA 61 485,-<br>CENA GRAFEN 48 399,- |
| | **okap** | | | |
| | **+ piec konwekcyjny F50E** | | | |
| | 5x   | pojemność komory | 5x 600x400 mm | |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| | **+ piec do pizzy 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 | | -21%<br>CENA FABRYCZNA 67 026,-<br>CENA GRAFEN 52 799,- |
| | **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** | | | |
| **MFIBAKE23** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)2260 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA 64 256,-<br>CENA GRAFEN 50 599,- |
| | **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** | | | |
| **MFIBAKE24** | wym. zew. | 850x1065(+245*)x(H)2260 mm | | -21%<br>CENA FABRYCZNA 69 728,-<br>CENA GRAFEN 54 899,- |
| | **okap** | | | |
| | **+ piec konwekcyjny F50E** | | | |
| | 5x   | pojemność komory | 5x 600x400 mm | |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 97 mm | |
| | | moc/napięcie | 1x 9,3 kW / 400 V | |
| | **+ piec do pizzy elektroniczny 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** | | | |

* okap



do cen należy doliczyć VAT 23%



**Kto prowadzi?**
Andrzej Pietrzyk

Jego pasja do kuchni włoskiej zrodziła się już w dzieciństwie podczas licznych podróży do Włoch. Tam też zdobywał i pogłębiał swą wiedzą o pizzy. Od 14 lat związany z pizzą, która stała się jego miłością i największa pasją. Obecnie jest trenerem MorettiLAB i Grafen w Polsce, a jednocześnie Product Managerem marki Moretti Forni. Dzieli się swoją wiedzą i pasją z uczestnikami spotkań Pizza Forum organizowanymi cyklicznie w całej Polsce.



# Pizza FORUM

Pizza Forum to organizowane cyklicznie, bezpłatne warsztaty skierowane do profesjonalistów związanych z segmentem rynku pizzerii.

To idea mająca na celu przekazanie profesjonalnej wiedzy dotyczącej biznesu pizzeryjnego, którego podstawą jest najwyższej jakości produkt – pizza – zgodny z zasadami włoskich mistrzów, od wieków doskonalących warsztat i procedurę przygotowywania doskonałego ciasta.

Zapraszamy !

**Czego się dowiem na Pizza Forum?**
Przygotowanie najlepszej pizzy wymaga połączenia 3 elementów: najwyższej jakości składników, profesjonalnej wiedzy oraz najlepszej dostępnej technologii.

**Agenda:**
Zaczniemy od mąki
Poznamy sekrety ciasta oraz procedurę (nie przepis)
Dowiemy się, jak dobrać najlepsze urządzenia
Sprawdzimy efekty pracy, czyli degustacja

Szczegóły u Regionalnych Kierowników Sprzedaży Grafen oraz na www.grafen.com/pizza-forum

# Piece serieR

## elektryczne i gazowe piece rotacyjno-obrotowe

**Projekt**
SeriaR to obrotowe piece Moretti Forni, idealne do dużych produkcji ciast i wypieków piekarniczych, dostępne w wersji elektrycznej lub gazowej na 14 lub 18 blach (60x40 cm). Piece seriiR są wyposażone w wyjmowany wózek w celu optymalizacji czasu pracy i uproszczeniu zarządzania. Zbudowane z myślą o trwałości, niezwykle odporne. Każdy element został zaprojektowany w celu zapewnienia niezawodności i maksymalnej wydajności. To wszystko dzięki doświadczeniu firmy w zarządzaniu przepływem gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.

**Główne cechy**
SeriaR charakteryzuje się czystą linią, która łączy minimalny rozmiar z maksymalną łatwością użytkowania: korpus i rdzeń ze stali nierdzewnej dla łatwego czyszczenia i szybkiej konserwacji. Wyposażony w podwójne szklane drzwi, kanał wyciągowy, izolację o wysokiej gęstości i wewnętrzne oświetlenie lampami halogenowymi. SeriaR ma przyjazny dla użytkownika interfejs graficzny, który gwarantuje maksymalną łatwość użytkowania, również z praktycznym uchwytem blokującym i ergonomicznych kominem.

**Właściwości techniczne**
**Wentylatory symetryczne z obrotem wstecznym**
System wentylacji z dwoma wentylatorami odśrodkowymi odwracającymi kierunek obrotów, wraz z obrotem wózka, rozprowadza powietrze równomiernie na każdej półce, zapewniając doskonałą jakość pieczenia.

**Specjalne deflektory powietrza**
Specjalne deflektory ze stali nierdzewnej najlepiej kalibrują dyfuzję ciepła wewnątrz komory pieczenia, aby spełnić potrzeby każdego rodzaju produktu.

### **Eco-Standby®** Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.
Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.

### **Adaptive-Power®** Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie
Korzyści: optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.

### **Data-Feed®** System

Port USB do importu / eksportu danych.
Korzyści: przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.

### **Custom-Bake®** Technology

Regulacja parametrów pieczenia do 9 różnych faz, zmienna w ramach każdego programu roboczego. Te ustawienia są zapamiętywane przez oprogramowanie.
Korzyści: maksymalna skuteczność i wydajność pieczenia.

### **Vaporizzazione®** programmabile

Pozwala regulować i programować wprowadzenie pary do komory pieca, zapewniając prawidłowy rozrost produktu w trakcie pieczenia.
Korzyści: Poprawa jakości produktu.

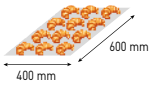
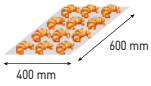



serieR
ROTORBAKE

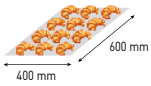
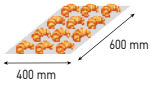
- Idealna jakość wypieku dzięki okalaniu powietrzem wypiekanego produktu
- Możliwość spersonalizowania aż do 9 cykli pieczenia
- Automatyczna lub ręczna kontrola natrysku pary do komory pieca
- Podwieszany wózek wewnątrz pieca rotuje wokół własnej osi
- Możliwość ustawienia 3 różnych temperatur w ramach 1 cyklu pracy pieca
- Kontrola wilgotności wewnątrz komory
- Perfekcyjna izolacja termiczna pieca
- Dla idealnego efektu niezależna kontrola temperatury z wykorzystaniem termopar w dolnej i górnej części pieca

## Elektryczny piec rotacyjny

do -21%

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFR14E** | 14x   | wym. zew. | 1150x1500(+270)x(H)2095 mm | CENA FABRYCZNA | ~~109 188,-~~ |
| | | wym. blach | 600x400 mm | CENA GRAFEN | 85 999,- |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 100 mm | | |
| | | moc/napięcie | 25,5 kW / 400 V | | |
| **MFR18E** | 18x   | wym. zew. | 1150x1500(+270)x(H)2095 mm | CENA FABRYCZNA | ~~109 188,-~~ |
| | | wym. blach | 600x400 mm | CENA GRAFEN | 92 999,- |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 775 mm | | |
| | | moc/napięcie | 25,5 kW / 400 V | | |

## Gazowy piec rotacyjny

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MFR14G** | 14x   | wym. zew. | 1150x1500(+270)x(H)2095 mm | CENA FABRYCZNA | ~~124 999,-~~ |
| | | wym. blach | 600x400 mm | CENA GRAFEN | 98 399,- |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 100 mm | | |
| | | moc/napięcie | 40 kW / 230 V | | |
| **MFR18G** | 18x   | wym. zew. | 1150x1500(+270)x(H)2095 mm | CENA FABRYCZNA | ~~124 999,-~~ |
| | | wym. blach | 600x400 mm | CENA GRAFEN | 98 399,- |
| | | odległość pomiędzy prowadnicami | 775 mm | | |
| | | moc/napięcie | 40 kW / 230 V | | |

| Opcje | | wymiary | odległość pomiędzy prowadnicami | cena |
|---|---|---|---|---|
| **MFT14** | Wózek do pieca R14 14-półkowy | 610x445x(H)1605 mm | 100 mm | **4 299,-** |
| **MFT18** | Wózek do pieca R18 18-półkowy | 610x445x(H)1605 mm | 775 mm | **4 299,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# MIESIARKI GRAFEN PRESTO

## PRESTO PICCOLO, PRESTO, PRESTO+

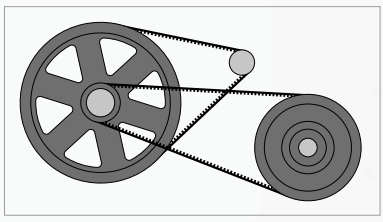


### Solidny korpus ze stali

- zapewnia większą odporność na obciążenia (heavy duty),
- gwarantuje lepszą stabilność urządzenia w stosunku do innych miesiarek,
- umożliwia pracę do 8 h dziennie.

### Przekładania trapezowa napędu spirali

- bardzo cicha praca urządzenia, zapewnia wysoki komfort pracy,
- umożliwia pracę do 8 h dziennie,
- zwiększa odporność miesiarki na obciążenia związane ze większą ilością zasypu, a także dzienną ilością mieszanego ciasta,
- nie podgrzewa napędu, dzięki czemu nie podnosi temperatury ciasta,
- zapewnia bezawaryjną praca napędu miesiarki oraz silnika.



### Wyjątkowa budowa (wyprofilowanie) dzieży, spirali i miecza

- pozwala na pracę na skrajnych wartościach zasypu,
- zapewnia bardzo dobre zbieranie składników ciasta, tworząc wysokiej jakości rezultaty,
- sprawia, że praca nawet na bardzo uwodnionym cieście staje się dużo prostsza,
- układa bardzo dobrze siatkę glutenową niezależnie od ilości składników.

### Dwa timery, po 1 na każdy bieg

- pozwalają na zautomatyzowanie procesu wyrabiania ciasta,
- mieszanie odbywa się automatyczne – użytkownik nie musi przełączać biegów ręcznie,
- zachowanie powtarzalności procesu wyrabiania ciasta dzięki precyzyjnym zegarom,
- większe napowietrzenie ciasta oraz możliwość stosowania wysokiego uwodnienia (hydracji) ciasta dzięki zastosowaniu drugiego, szybszego biegu.

# MIESIARKA GRAFEN PRESTO PICCOLO

Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą o pojemności 40 kg, wyposażona w jeden silnik do napędu dzieży i spirali. Posiada dwie prędkości (dwa biegi). Wyposażona w przekładnię z pasami trapezowymi napędzającymi dzieżę i spiralę, dzięki czemu praca miksera jest bardzo cicha, jednocześnie miesiarka jest bardziej wytrzymała na obciążenia pracą.
Miesiarka spiralna z linii Piccolo wyposażona jest w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym lub automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.
Dzięki solidnemu stalowemu korpusowi, miesiarka nadaje się do stosowania w pizzeriach do ciasta o uwodnieniu większym niż 55%. Obniżona wysokość miesiarki pozwala na umieszczenie jej pod blatem roboczym.
Przystosowana do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h).
Miesiarka z linii Presto zapewnia doskonałe rezultaty i jest praktycznie bezobsługowa, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

## MIESIARKA GRAFEN PICCOLO 40

- Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą, o pojemności 40 kg
- Solidny korpus z stali malowanej
- Wyposażona w jeden silnik
- Dwie prędkości (dwa biegi)
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Cyfrowy panel sterowania
- Dwa tryby pracy: manualny i automatyczny
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Ekstremalna kompaktowość dzięki wysokości 85 cm, która umożliwia umieszczenie miesiarki pod stołem roboczym
- Praktycznie bezobsługowa, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednia do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%




| kod | | PICCOLO40 |
|---|---|---|
| model | | Piccolo 40 |
| min/max ilość ciasta | kg | 2/40 |
| objętość dzieży | l | 60 |
| moc silnika | kW | 1,5/3 |
| szerokość | mm | 528 |
| długość | mm | 1000 |
| wysokość | mm | 850 |
| wysokość od podłogi do krawędzi dzieży | mm | 527 |
| waga | kg | 190 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~28 050,-~~ -23% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 21 499,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# MIESIARKI GRAFEN PRESTO

Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą o pojemności 40 lub 60 kg, wyposażone w jeden silnik do napędu dzieży i spirali. Miesiarki posiadają dwie prędkości (dwa biegi). Wyposażone w przekładnię z pasami trapezowymi napędzającymi dzieżę i spiralę, dzięki czemu praca miksera jest bardzo cicha, jednocześnie miesiarka jest bardziej wytrzymała na obciążenia pracą.
Miesiarki spiralne z linii Presto wyposażone są w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym, półautomatycznym i automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.
Dzięki solidnemu salowemu korpusowi, miesiarki nadają się do stosowania w pizzeriach i małych piekarniach do ciasta o uwodnieniu większym niż 55%.
Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h). Wyposażone w system pracy awaryjnej Bypass (w razie awarii zegarów, miesiarka może dalej pracować w systemie manualnym).
Miesiarki z linii Presto zapewniają doskonałe rezultaty i są praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

## MIESIARKI GRAFEN PRESTO

- Pojemność 40 i 60 kg
- Solidny korpus z malowanej stali
- Wyposażone w jeden silnik
- Dwie prędkości (biegi)
- Trzy tryby pracy: manualny, półautomatyczny i automatyczny
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Panel sterowania z podwójnym zegarem elektromechanicznym
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Świetna jakość ciasta i bardzo ograniczony wzrosty temperatury podczas mieszania
- Praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednie do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%
- Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h)
- System pracy awaryjnej (bypass). Możliwość pracy tylko na 2 prędkości

| kod | | PRESTO40 | PRESTO60 | PRESTO40DS | PRESTO60DS |
|---|---|---|---|---|---|
| model | | Presto 40 | Presto 60 | Presto 40 z regulacją prędkości dzieży i spirali | Presto 60 z regulacją prędkości dzieży i spirali |
| tryb pracy | | manualny, półautomatyczny i automatyczny | | manualny, półautomatyczny i automatyczny | |
| panel sterowania | | podwójny zegar elektromechaniczny | | podwójny zegar elektromechaniczny | |
| prędkości | | 100-300 obr./min | | | |
| min/max ilość ciasta | kg | 2/40 | 4/60 | 2/40 | 4/60 |
| objętość dzieży | l | 60 | 78 | 60 | 78 |
| moc silnika | kW | 1,5/3 | 1,5/3 | 1,5/3 | 1,5/3 |
| szerokość | mm | 545 | 580 | 545 | 580 |
| długość | mm | 1025 | 1075 | 1025 | 1075 |
| wysokość | mm | 1235 | 1295 | 1235 | 1295 |
| wysokość od podłogi do krawędzi dzieży | mm | 710 | 710 | 710 | 710 |
| waga | kg | 235 | 245 | 235 | 245 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~30 855,-~~ -21% | ~~33 990,-~~ -21% | ~~35 255,-~~ -21% | ~~38 390,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **24 499,-** | **26 999,-** | **27 999,-** | **30 499,-** |





do cen należy doliczyć VAT 23%

Presto 40
z regulacją prędkości,
ze sterowaniem
elektronicznym



Solidny korpus ze stali

Dwa timery, po 1 na każdy bieg

Przekładania trapezowa napędu spirali

Wyjątkowa budowa (wyprofilowanie) dzieży, spirali i miecza

Ergonomiczna wysokość modeli Presto i Presto+

- zapewnia wygodę i pozytywnie wpływa na jakość pracy użytkownika.

| | PRESTO40E | PRESTO60E |
|---|---|---|
| | Presto 40 ze sterowaniem elektronicznym | Presto 60 ze sterowaniem elektronicznym |
| | manualny i automatyczny | |
| | elektroniczny | |
| | | |
| | Możliwość zapisania 10 programów<br>Każdy program może składać się z 2 kroków<br>Autodiagnostyka<br>System pracy awaryjnej (Bypass)<br>Możliwość pracy na 1 i 2 prędkości | |
| | 2/40 | 4/60 |
| | 60 | 78 |
| | 1,5/3 | 1,5/3 |
| | 545 | 580 |
| | 1025 | 1075 |
| | 1235 | 1295 |
| | 710 | 710 |
| | 235 | 245 |
| | ~~32 505,-~~ -20% | ~~35 640,-~~ -20% |
| | 25 899,- | 28 399,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# MIESIARKI GRAFEN PRESTO+

Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą o pojemności 40 kg i 60 kg wyposażone w dwa silniki, jeden do napędu dzieży i jeden do napędu spirali.
Dwie prędkości spirali z możliwością odwrócenia kierunku obrotów dzieży na pierwszej prędkości.
Dzieża o stałej prędkości. Solidny korpus z malowanej stali.
Cicha praca dzieży i spirali dzięki napędowi za pomocą pasów trapezowych – miesiarki są bardziej odporne na obciążenia pracą. Miesiarki spiralne z linii Presto+ wyposażone są w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym, półautomatycznym i automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.
Dzięki solidnemu salowemu korpusowi miesiarki nadają się do stosowania w pizzeriach i małych piekarniach do ciast o uwodnieniu większym niż 55%.
Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h).
Wyposażone w system pracy awaryjnej Bypass (w razie awarii zegarów, miesiarka dalej może pracować w systemie manualnym).
Miesiarki z linii Presto+ zapewniają doskonałe rezultaty i są praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

## MIESIARKI GRAFEN PRESTO+

- Pojemność 40 i 60 kg
- Solidny korpus z malowanej stali
- Wyposażone w dwa silniki
- Dwie prędkości (biegi)
- Trzy tryby pracy: manualny, półautomatyczny i automatyczny
- Możliwość zmiany kierunku obrotu misy na pierwszej prędkości (reverce)
- Łatwe wyjmowanie ciasta dzięki funkcji opróżniania
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Panel sterowania z podwójnym zegarem elektromechanicznym
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyrabiania również małej ilości ciasta z zachowaniem doskonałych rezultatów
- Praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednie do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%
- Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h)
- System pracy awaryjnej (Bypass). Możliwość pracy tylko na 2 prędkości

| kod | | PRESTOPLUS40 | PRESTOPLUS60 | PRESTOPLUS40D | PRESTOPLUS60D |
|---|---|---|---|---|---|
| model | | Presto+ 40 | Presto+ 60 | Presto+ 40 z regulacją prędkości dzieży | Presto+ 60 z regulacją prędkości dzieży |
| tryb pracy | | manualny, półautomatyczny i automatyczny | | manualny, półautomatyczny i automatyczny | |
| panel sterowania | | podwójny zegar elektromechaniczny | | podwójny zegar elektromechaniczny | |
| | | | | Dwie prędkości spirali<br>Możliwość płynnej zmiany prędkości dzieży | |
| min/max ilość ciasta | kg | 2/40 | 4/60 | 2/40 | 4/60 |
| objętość dzieży | l | 60 | 78 | 60 | 78 |
| moc silnika spirali | kW | 1,5/3 | 1,5/3 | 1,5/3 | 1,5/3 |
| moc silnika dzieży | kW | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| szerokość | mm | 545 | 580 | 545 | 580 |
| długość | mm | 1025 | 1075 | 1025 | 1075 |
| wysokość | mm | 1345 | 1345 | 1345 | 1345 |
| wysokość od podłogi do krawędzi dzieży | mm | 780 | 780 | 780 | 780 |
| waga | kg | 265 | 275 | 265 | 275 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~38 995,-~~ -21% | ~~40 205,-~~ -20% | ~~44 000,-~~ -19% | ~~46 750,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 30 999,- | 31 999,- | 35 799,- | 36 799,- |





do cen należy doliczyć VAT 23%



Solidny korpus ze stali

Dwa timery, po 1 na każdy bieg

Przekładania trapezowa napędu spirali

Budowa (wyprofilowanie) dzieży, spirali i miecza

Ergonomiczna wysokość modeli Presto i Presto+

- zapewnia wygodę i pozytywnie wpływa na jakość pracy użytkownika.

| | PRESTOPLUS40E | PRESTOPLUS60E | PRESTOPLUS40TS | PRESTOPLUS60TS |
|---|---|---|---|---|
| | Presto+ 40 ze sterowaniem elektronicznym | Presto+ 60 ze sterowaniem elektronicznym | Presto+ 40 z regulacją prędkości dzieży i spirali, z wyświetlaczem dotykowym | Presto+ 60 z regulacją prędkości dzieży i spirali, z wyświetlaczem dotykowym |
| | manualny i automatyczny | | manualny i automatyczny | |
| | elektroniczny | | elektroniczny | |
| | Możliwość zapisania 90 programów<br>Każdy program może składać się z 3 kroków<br>Autodiagnostyka<br>System pracy awaryjnej (Bypass)<br>Możliwość pracy na 1 i 2 prędkości | | Możliwość ustawienia osobno prędkości dzieży i spirali<br>Panel sterowania dotykowy (touch screen)<br>Możliwość personalizacji<br>20 programów. Każdy program może składać się z 10 kroków<br>Autodiagnostyka | |
| | 2/40 | 4/60 | 2/40 | 4/60 |
| | 60 | 78 | 60 | 78 |
| | 1,5/3 | 1,5/3 | 1,5/3 | 1,5/3 |
| | 0,55 | 0,55 | 0,55 | 0,55 |
| | 545 | 580 | 545 | 580 |
| | 1025 | 1075 | 1025 | 1075 |
| | 1345 | 1345 | 1345 | 1345 |
| | 780 | 780 | 780 | 780 |
| | 265 | 275 | 265 | 275 |
| | ~~40 645,-~~ -21% | ~~41 855,-~~ -20% | ~~51 645,-~~ -20% | ~~52 855,-~~ -21% |
| | 32 299,- | 33 299,- | 41 099,- | 41 999,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# MIESIARKI DO CIASTA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowana proszkowo
- Elementy wyposażenia z stali nierdzewnej
- Gruba obudowa urządzenia neutralizująca wibracje powstające podczas pracy urządzenia
- Płaski panel sterujący po prawej stronie miesiarki
- Napęd łańcuchowy
- Części obrotowe przekładni są montowane na łożyskach kulkowych
- Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy pomocniczy obwód niskiego napięcia
- Miesiarka jest wyposażona w kratkę bezpieczeństwa, która zapobiega przed włożeniem rąk do pracującego urządzenia. Przy podniesionej kracie urządzenie nie będzie działać, dopiero opuszczenie kratki zabezpieczającej spowoduje możliwość uruchomienia mieszadła
- Ruch mieszadła powoduje natlenienie ciasta
- Specjalny kształt spirali zapewnia niską i stałą temperaturę ciasta podczas pracy miesiarki

### AKCESORIA

- Spirala
- Dzieża

## MIESIARKA JEDNOBIEGOWA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ I GŁOWICĄ

- Regulowane nóżki (MFIM8)
- Kółka (bez modelu MFIM8)
- Jednofazowy silnik elektryczny (model MFIM8)
- Czasomierz (bez modelu MFIM8)
- Jedna prędkość pracy
- Stała głowica




| kod | | MFIM8 | MFIM12 | MFIM18 |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | mm | 280x543x(H)547 | 340x664x(H)680 | 380x680x(H)680 |
| wymiary dzieży | mm | ø260x(H)200 | ø320x(H)210 | ø360x(H)210 |
| pojemność | kg | 8 | 12 kg | 18 |
| ilość biegów | | 1 | 1 | 1 |
| moc i napięcie | kW/V | 0,37/230 | 0,75 kW/400 V | 0,75/400 |
| waga | kg | 36 | 60 | 65 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~6 350,-~~ -21% | ~~8 107,-~~ -21% | ~~8 512,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 4 999,- | 6 399,- | 6 699,- |

| kod | | MFIM25 | MFIM38 | MFIM44 |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | mm | 423x748x(H)760 | 450x805x(H)760 | 530x831x(H)760 |
| wymiary dzieży | mm | ø400x(H)260 | ø450x(H)260 | ø500x(H)270 |
| pojemność | kg | 25 | 38 | 44 |
| ilość biegów | | 1 | 1 | 1 |
| moc i napięcie | kW/V | 1,1/400 | 1,5/400 | 1,5/400 |
| waga | kg | 95 | 105 | 105 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~9 728,-~~ -21% | ~~11 620,-~~ -22% | ~~12 566,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 7 699,- | 9 099,- | 9 899,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%

## MIESIARKA DWUBIEGOWA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ I GŁOWICĄ

- Kółka wyposażone w hamulec
- Czasomierz
- Dwie prędkości pracy
- Stała głowica

| kod | | MFIM25/2 | MFIM38/2 | MFIM44/2 |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | mm | 440x750x(H)777 | 490x795x(H)777 | 530x820x(H)777 |
| wymiary dzieży | mm | ø400x(H)260 | ø450x(H)260 | ø500x(H)270 |
| pojemność | kg | 25 | 38 | 44 |
| ilość biegów | | 2 | 2 | 2 |
| moc i napięcie | kW/V | 1,4/400 | 2,2/400 | 2,2/400 |
| waga | kg | 119 | 129 | 134 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~11 620,-~~ -22% | ~~12 972,-~~ -21% | ~~13 918,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 9 099,- | 10 199,- | 10 999,- |

## MIESIARKA DWUBIEGOWA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ I PODNOSZONĄ GŁOWICĄ

- Kółka wyposażone w hamulec
- Czujnik obecności dzieży
- Podnoszona głowica
- Rączka do szybkiego blokowania i odbezpieczania dzieży
- Wyjmowana dzież, umożliwiająca łatwiejsze czyszczenie oraz doglądanie mieszanego ciasta
- Czasomierz
- Dwie prędkości pracy




| kod | | MFIMR25/2 | MFIMR38/2 | MFIMR44/2 |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | mm | 440x750x(H)777 | 490x795x(H)777 | 530x820x(H)777 |
| wymiary dzieży | mm | ø400x(H)260 | ø450x(H)260 | ø500x(H)270 |
| pojemność | kg | 25 | 38 | 44 |
| ilość biegów | | 2 | 2 | 2 |
| moc i napięcie | kW/V | 1,4/400 | 2,2/400 | 2,2/400 |
| waga | kg | 119 | 129 | 134 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~13 782,-~~ -21% | ~~15 404,-~~ -21% | ~~16 485,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 10 899,- | 12 099,- | 12 999,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# DWUBIEGOWE MIESIARKI SPIRALNE GRAFEN ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

- Idealne dla pizzerii, cukierni i piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa oraz spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Gałka zmiany prędkości
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Stała głowica i dzieża
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami




MADE IN ITALY



| kod | | 229699 | 229705 | 229712 | 229729 | 229736 | 229743 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| wymiary | mm | 385x670x(H)725 | 385x670x(H)725 | 424x735x(H)810 | 480x805x(H)870 | 480x805x(H)870 | 535x935x(H)915 |
| pojemność | l | 16 | 22 | 32 | 41 | 48 | 60 |
| wsad ciasta | kg | 12 | 17 | 25 | 35 | 42 | 48 |
| wydajność | kg/h | 48 | 56 | 88 | 112 | 128 | 144 |
| średnica dzieży | mm | 320 | 360 | 400 | 450 | 450 | 500 |
| moc | W/kM | 750/1 | 750/1 | 1500/2 | 1500/2 | 1500/2 | 1800/2,4 |
| napięcie | V | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| waga | kg | 59 | 62 | 82 | 92 | 98 | 148 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~7 634,-~~ -21% | ~~7 972,-~~ -21% | ~~9 323,-~~ -22% | ~~10 269,-~~ -21% | ~~10 945,-~~ -21% | ~~17 296,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **5 999,-** | **6 299,-** | **7 299,-** | **8 099,-** | **8 599,-** | **13 599,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# MIESIARKI SPIRALNE GRAFEN
# Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Idealne dla pizzerii, cukierni i piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa oraz spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Gałka zmiany prędkości
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Unoszona głowica i wyjmowana dzieża
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

MADE IN ITALY




| kod | | 229750 | 229767 | 229774 | 229781 | 229798 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| wymiary | mm | 385x670x(H)725 | 385x670x(H)725 | 424x735x(H)810 | 480x805x(H)870 | 480x805x(H)870 |
| pojemność | l | 16 | 22 | 32 | 41 | 48 |
| wsad ciasta | kg | 12 | 17 | 25 | 35 | 42 |
| wydajność | kg/h | 48 | 56 | 88 | 102 | 128 |
| średnica dzieży | mm | 320 | 360 | 400 | 450 | 450 |
| moc | W/kM | 750/1 | 750/1 | 1100/1,5 | 1100/1,5 | 1500/2 |
| napięcie | V | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| waga | kg | 71,5 | 81 | 95 | 114 | 108 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~9 593,-~~ -21% | ~~9 999,-~~ -21% | ~~11 620,-~~ -22% | ~~12 026,-~~ -21% | ~~12 566,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 7 599,- | 7 899,- | 9 099,- | 9 499,- | 9 899,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# MIKSER DO CIASTA TWIN ARMS

- Ciasto zagniatane jest nie tak jak w większości innych mikserów hakiem, czy innym narzędziem, lecz automatycznymi ramionami. Poprzez wierne odtwarzanie ruchu ludzkich ramion ciasto można zagniatać przez wiele godzin, zawsze z tą samą precyzją i szybkością
- Cechą charakterystyczną tego miksera jest wyjątkowo cicha praca, dzięki osadzeniu wszelkich mechanizmów obrotowych na łożyskach kulowych
- Ciasto zagniecione przez mikser Twin arms charakteryzuje jednorodność i wysoki stopień natlenienia masy. Taki efekt otrzymamy dzięki połączeniu ruchu obrotowego dzieży oraz automatycznych, zagniatających ramion
- Taka obróbka mechaniczna gwarantuje stałą oraz niską temperaturę ciasta, co jest jedną z najważniejszych cech przygotowania dobrej pizzy
- Mikser Twin arms w zaledwie kilka minut jest w stanie przygotować, aż 50 kg ciasta na różnego rodzaju przepyszne wypieki piekarnicze, cukiernicze jak i na pizzę
- Maszyna ta wskazana jest szczególnie do przygotowania delikatnych i miękkich ciast, które wymagają wysokiego stopnia utlenienia
- Dwubiegowa regulacja prędkości zagniatania
- Obroty dzieży z przekładnią zanurzoną w kąpieli olejowej
- Obroty ramion zagniatających z przekładnią zanurzoną w kąpieli olejowej
- Wszystkie elementy obrotowe związane mechanizmem zagniatającym i obracającym dzieżę osadzone na łożyskach kulowych
- Układ sterowania zasilany niskim napięciem zgodnie z unijnymi przepisami
- Osłona bezpieczeństwa z mikro wyłącznikiem, wyłączającym ruch maszyny gdy jest otwarta – gwarantuje to bezpieczną pracę operatora
- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na biało
- Dzieża, elementy zagniatające ciasto oraz osłona bezpieczeństwa wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Wewnętrzna rama urządzenia wykonana z grubej stali do wyeliminowania ewentualnych wibracji podczas pracy miksera
- Prosty i intuicyjny panel sterowania zgodny z wymogami CE zlokalizowany na prawej ścianie obudowy
- Specjalny przycisk STOP do szybkiego wyłączenia maszyny w razie konieczności
- Waga: 340 kg



Automatyczne ramiona pozwalają na odtworzenie ruchu ludzkich ramion



Wszystkie elementy obrotowe osadzone na łożyskach kulowych



| kod | | MFIT50/P |
|---|---|---|
| wymiary | mm | 640x820x(H)1420 |
| maksymalna pojemność zagniecionego ciasta | kg | 50 |
| pojemność całkowita dzieży | l | 71 |
| średnica wewnętrzna dzieży | mm | 540 |
| wysokość wewnętrzna dzieży | mm | 350 |
| prędkość nr 1 ramion zagniatających | ruchów/min | 38 |
| prędkość nr 2 ramion zagniatających | ruchów/min | 76 |
| prędkość nr 1 dzieży | obrotu/min | 4,5 |
| prędkość nr 2 dzieży | obrotu/min | 9 |
| moc | kW | 1,85 |
| napięcie | V/N/Hz | 400 / 3 / 50 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~59 728,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **46 999,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# MASZYNA DZIELĄCO-ZAOKRĄGLAJĄCA

- Rama z ocynkowanej stali
- Stalowe elementy są malowane
- Zbiornik, noże i siatki wykonane ze stali 304
- Prasa do ciasta z polietylenu spożywczego PE500
- Talerze formujące wykonane z polietylenu
- Górna część urządzenia jest wykonana z aluminium anodowego MG5
- Pierścień u góry dolnej podstawy wykonany jest z żeliwa z powłoką niklową o grubości 10 mikronów
- Mechanizm hydrauliczny z dwoma cylindrami do prasowania i do cięcia
- Panel stresujący, na którym można ustawić czas otwierania komory oraz czas kształtowania ciasta
- Zaokrąglanie ciasta uruchamia się poprzez pociągnięcie uchwytu (dźwignie) po prawej stronie urządzenia
- Przycisk czyszczenia noża
- Opcja zaprogramowania 10 różnych programów
- Płyty formujące są wkładane ręcznie
- Ręcznie ustawiany czas
- Przycisk startu
- Maszyna dzieli i zaokrągla automatycznie
- Ręcznie usuwanie uformowanego ciasta z urządzenia

## AKCESORIA

- Maszyna jest wyposażona w 3 talerze formujące









| kod | | MFIR260 |
|---|---|---|
| wymiary | mm | 665x660x(H)1420 |
| gramatura | g | 150-280 |
| wydajność | szt./h | 1800<br>jednorazowo 15 kulek |
| moc i napięcie | kW/V | 1,3/400 |
| waga | kg | 230 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~65 674,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **51 699,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# URZĄDZENIE DO ZAOKRĄGLANIA SUROWEGO CIASTA GRAFEN 1800

- Solidne urządzenie skonstruowane dla szybkiego i łatwego zaokrąglania porcji ciasta na bułki oraz chleb np. w piekarniach jak i kulki świeżego ciasta na pizzę
- Umożliwia zaokrąglanie porcji ciasta w przedziale już od 40 g do aż 650 g
- Nadaje się do ciast twardych do pizzy oraz miękkich i wilgotnych np. na bułki czy chleb
- Wysoka wydajność do aż 1500 kulek optymalizuje pracę personelu
- Proces zaokrąglania ciasta wykorzystuje zarówno siłę grawitacji jak i siłę odśrodkową dzięki czemu samo ciasto nie podlega niepożądanemu ściskaniu. W efekcie temperatura ciasta nie podnosi się, a jego elastyczność pozostaje na niezmienionym poziomie
- Wewnętrzny ślimak zaokrąglający wykonany jest z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Na przedniej ścianie urządzenia dwa składane uchwyty na tace i pojemniki do układania gotowych kulek ciasta
- Prosta i niezawodna mechanika pozwala cieszyć się z maszyny bez korzystania z wysokospecjalistycznego serwisu
- Niezwykle energooszczędny silnik na prąd jednofazowy 230 V
- Przyciski START oraz STOP w osłonie antybryzgowej
- Zabezpieczenie silnika przed przeciążeniem i przegrzaniem powyżej 130˚C
- Osłona ślimaka chroniąca ręce operatora
- Obudowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej gwarantuje długoletnie korzystanie z maszyny
- Na 4 kołach Ø 100 mm, w tym 2 z hamulcem
- Niezwykle prosty demontaż ułatwia czyszczenie maszyny
- Długość przewodu elektrycznego: 2,8 m
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki
- Waga: 70 kg
- **OPCJA: teflonowy ślimak do wyjątkowo delikatnego i wilgotnego ciasta o hydracji powyżej 60%**



Umożliwia zaokrąglanie porcji ciasta w przedziale już od 40 g do aż 650 g



Dwa składane uchwyty na tace i pojemniki do układania gotowych kulek ciasta

Zobacz film



| kod | | SFERA |
|---|---|---|
| wymiary | mm | 350x543x(H)828 |
| moc i napięcie | W/V | 370/230 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~35 134,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **27 699,-** |



GRAFEN

do cen należy doliczyć VAT 23%

# WAŁKOWNICE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wałek do pizzy jest wykonany z teflonu
- Napęd i części wyposażenia wewnątrz maszyny są ze stali nierdzewnej
- Przezroczyste zabezpieczenie
- Płaski panel sterownia na froncie urządzenia
- Silnik elektryczny
- Napęd przenoszony jest na pasku
- Części obrotowe przekładni są montowane na łożyskach kulkowych
- Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy pomocniczy obwód niskiego napięcia
- Ciasto (zimne) walcowane jest za pomocą dwóch rolek
- Regulowana odległość między rolkami
- Regulowany wygładzacz do ciasta
- Możliwość przetłoczenia różnych miękkich produktów spożywczych




## AKCESORIA

- Rolki
- Wygładzacz do ciasta
- Szpatułka do ciasta
- Przezroczyste zabezpieczenie







| kod | | MFIF30 | MFIF40 | MFIF40P |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | mm | 420x450x(H)650 | 520x450x(H)712 | 520x450x(H)750 |
| szerokość ciasta | mm | ø140-300 | ø140-400 | szerokość 140-400 |
| gramatura | g | 80-210 | 80-400 | 100-700 |
| moc i napięcie | kW/V | 0,25/230 | 0,35/230 | 0,25/230 |
| waga | kg | 35 | 45 | 45 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~7 566,-~~ -21% | ~~8 242,-~~ -21% | ~~9 323,-~~ -22% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 5 999,- | 6 499,- | 7 299,- |



## AKCESORIA

| kod | | MFIFPC |
|---|---|---|
| opis | | Pedał kontrolny do wałkownicy |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~431,-~~ -19% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 349,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# PIZZA CUTTER

- Elementy metalowe wykonane są ze stali nierdzewnej
- Dysk tnący ma długość 70 mm
- Maksymalna grubość pizzy możliwej do pocięcia to 40 mm
- Materiały użyte w urządzeniu są zgodne ze standardami EC
- Maksymalna średnica pizzy w urządzeniu to 480 mm
- Liczba porcji po pocięciu to 4 lub 8
- Wymiary całego urządzenia to 520x640x(H)470 mm
- Waga netto urządzenia to 25 kg




| kod | | MFIS4/8 |
|---|---|---|
| maks. średnica | mm | ø 480 |
| | | 4/8 porcji |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~12 972,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 10 199,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# PRASY DO CIASTA GRAFEN

- Urządzenia przeznaczone do obróbki wyrośniętego ciasta na pizzę. Służy do przygotowania porcji sprasowanego ciasta o średnicy nawet do 500 mm, w zależności od docelowej grubości i ilości ciasta, z krawędzią lub bez
- Dzięki automatycznej pracy możliwe jest przygotowanie dużej ilości podkładów
- System zimnego prasowania ciasta na podkład do pizzy nie powoduje zmian w strukturze i konsystencji ciasta
- System prasowania chroniony patentem – dzięki niemu sprasowane ciasto jest tak delikatne jak robione ręcznie przez najlepszych pizzayolo
- Regulowana grubość ciasta (15 ustawień dla 222430 i 222447)
- Możliwość tworzenia wyższych krawędzi na cieście (opcja – wymagany zakup odpowiedniej obręczy)
- Manualne opuszczanie górnej płyty prasującej (modele 222430 i 222447)
- Elementy wałkujące i prasujące ciasto zabezpieczone wełnianym filcem, zarówno w górnej, stałej części urządzenia, jak i w dolnej, ruchomej jego części
- Wszystkie elementy do kontaktu z ciastem wykonane ze stali nierdzewnej oraz polietylenu dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Temperatura robocza: od 5°C do 40°C, przy wilgotności do 90%.
- Obudowa ze stali malowanej proszkowo

## MODEL AUTOMATYCZNY 222454

- Możliwość zaprogramowania aż 19 programów zawierających wybraną grubość ciasta (od 0,5 do 10 mm) oraz czas jego prasowania (od 1 do 10 s)
- Wyświetlacz LCD pokazujący numer programu, grubość i czas prasowania ciasta
- Przyciski funkcyjne do programowania i zmieniania parametrów przygotowania podkładu pizzy
- Automatyczne opuszczanie i podnoszenie górnej tarczy
- Wyciągana szuflada z dolną płytą w celu łatwego nakładania świeżego oraz zdejmowania uformowanego ciasta

Możliwość ustawienia 19 programów

Model automatyczny



| kod | | 222430 | 222447 | 222454 |
|---|---|---|---|---|
| wymiary | mm | 570x720x(H)770 | 700x820x(H)840 | 502x728(+400)x(H)768 |
| maks. średnica ciasta | mm | Ø400 | Ø500 | Ø480-500 |
| wydajność | podkładów/h | 200-250 | 200-250 | 200-250 |
| dopuszczalna gramatura ciasta | g | 100-700 | 100-1000 | 100-1000 |
| moc | W | 550 | 750 | 750 |
| napięcie | V | 230 | 230 | 230 |
| waga | kg | 105 | 150 | 115 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~31 080,-~~ -20% | ~~43 242,-~~ -19% | ~~65 404,-~~ -21% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 24 999,- | 35 099,- | 51 499,- |

## AKCESORIA

| kod | 222478 | 222492 | 222522 | 222539 |
|---|---|---|---|---|
| opis | Obręcz do mocowania materiału do prasy 222430 | Obręcz do mocowania materiału do prasy 222447 | Materiał do prasy 222430 | Materiał do prasy 222447 |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~1 715,-~~ -18% | ~~2 836,-~~ -22% | ~~431,-~~ -19% | ~~431,-~~ -19% |
| **CENA GRAFEN** | 1 399,- | 2 199,- | 349,- | 349,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%




Firma Suzumo zrewolucjonizowała sposób myślenia o sushi.
Sushi, które jest zdrowe, smaczne, miłe dla oka i niezwykle popularne, teraz może stać się częścią Twojego biznesu. Bez konieczności intensywnego szkolenia ani zatrudniania wyspecjalizowanych kucharzy możesz zapewnić swoim gościom powtarzalną jakość i różnorodność smaków.
Suzumo jako innowator, który już w roku 1981 stworzył pierwszego na świecie robota do sushi, wspiera wysiłki swoich klientów i zwiększa świadomość na temat japońskiej kultury kulinarnej na całym świecie.
Suzumo to japońska jakość zapewniająca pyszne rezultaty z poszanowaniem tradycyjnej kultury przygotowywania sushi.



# Urządzenie do sushi Suzumo - mieszanie ugotowanego ryżu



Odpowiednio przygotowany i wymieszany ryż jest podstawą doskonałego sushi. Ta delikatna czynność może zostać w pełni zautomatyzowana i niezwykle prosta dzięki naszemu urządzeniu, które gwarantuje uzyskanie doskonałych i powtarzalnych efektów.
Kompaktowe urządzenie do mieszania ryżu pozwala na przygotowanie tradycyjnego ryżu do sushi (Shari), mieszanie ryżu z dodatkami oraz spulchnianie.




Mieszanie ryżu z octem bez uszkadzania ziaren ryżu

Jednoczesne mieszanie, schładzanie i napowietrzanie ryżu

Do wyboru trzy różne wstępnie ustawione programy mieszania, dostosowane od rodzaju i ilości ryżu

Po wymieszaniu ryż może być automatycznie przesypany do dedykowanego pojemnika (należy zamawiać osobno)

Łatwa obsługa i czyszczenie

| | |
|---|---|
| kod | **MCR-SSC-CE** |
| wymiary | 496x604x(H)872 mm |
| ilość ryżu | maks. 6,5 kg gotowanego ryżu |
| typ | automatyczny (ręczne dodawanie ryżu i octu) |
| moc/napięcie | 95 W/230 V |
| waga | 38 kg |
| cena fabryczna | ~~122 265,-~~ -36% |
| cena katalogowa | **78 199,-** |
| rata leasingu | **od 1 835,-/1 m-c** |

# Urządzenie do sushi Suzumo - Nigiri

Urządzenie do produkcji dużych ilości porcji Nigiri w krótkim czasie. Dzięki unikalnemu procesowi formowania, który nie uszkadza ziaren ryżu sushi, formuje kulki ryżowe Nigiri o odpowiedniej konsystencji.
Najszybszy na rynku. Poradzi sobie nawet z dużymi ilościami ryżu sushi – może wyprodukować do 4800 pysznych i puszystych kulek ryżowych (do 20 g) na godzinę. Duża pojemność zasobnika oraz łatwość obsługi zwiększają komfort pracy, co sprawia, że urządzenie jest liderem w branży.

Zobacz film

do 4800 porcji/godz.





- Kompaktowa konstrukcja z wygodnym w użyciu zasobnikiem ryżu
- Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński
- Zintegrowana funkcja podgrzewania utrzymuje ryż w optymalnej temperaturze dla uzyskania idealnej formy i konsystencji porcji
- Łatwa obsługa i czyszczenie

SSN-JLX-CE



| kod | SSN-JLX-CE | SSF-CXA-CE |
|---|---|---|
| wymiary | 354x563x(H)675 mm | 320x520x(H)630 mm |
| wydajność | 3000, 3600, 4200, 4800 kulek/godz. | 2000 kulek/godz. |
| waga kulek | 16-25 g | 12-20 g |
| pojemność zasobnika | 10 kg | 6 kg |
| poziom kompresji | Soft - Hard (7 poziomów) | |
| moc/napięcie | 190 W/230 V | 150 W/230 V |
| waga | 30 kg | 35 kg |
| cena fabryczna | ~~115 473,-~~ -36% | ~~65 208,-~~ -36% |
| cena katalogowa | **73 899,-** | **41 699,-** |
| rata leasingu | **od 2 000,-/1 m-c** | **od 1 130,-/1 m-c** |




# Urządzenie do sushi Suzumo - przygotowywanie warstwy ryżu

Urządzenie do wytwarzania arkuszy ryżu.
Automatycznie dozuje odpowiednią warstwę ryżu,
która jest gotowa do dalszego wykorzystania.
Rozprowadza ryż bez uszkadzania ziaren
z zachowaniem powtarzalnej jakości.

Zobacz film




Łatwa obsługa i czyszczenie

Automartyczne rozprowadzanie warstwy ryżu w kilka sekund

Regulowanie długości, grubości i gęstości warstwy ryżu

Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński



| kod | SVR-NYA-CE |
|---|---|
| wymiary | 360x612x(H)681 mm |
| wydajność | mała rolka: 950 porcji/godz. (at rice 80 mm long)<br>średnia rolka: 850 porcji/godz. (at rice 120 mm long)<br>duża rolka: 750 porcji/godz. (at rice 180 mm long) |
| pojemność zasobnika | maks. 8,5 kg gotowanego ryżu |
| moc/napięcie | 80 W/230 V |
| waga | 37,5 kg |
| cena fabryczna | ~~105 963,-~~ -36% |
| cena katalogowa | **67 799,-** |
| rata leasingu | **od 1 835,-/1 m-c** |

# Urządzenie do sushi Suzumo - rolowanie maki

Urządzenie do wytwarzania arkuszy ryżu i skręcania różnych rodzajów rolek sushi. Łatwa obsługa i zwiększenie komfortu pracy sprawiają, że urządzenie jest bezkonkurencyjne na rynku.

Zobacz film

do 350 porcji/godz.





SUZUMO

Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński

Łatwa obsługa i czyszczenie

Funkcja ponownego zwijania w celu ich uzyskania ciaśniejszej rolki




Możliwość zapisania parametrów dla 6 rodzajów rolek o średnicy od 22 do 70 mm.

Regulowanie długości, grubości i gęstości warstwy ryżu

Możliwość wytworzenia warstw ryżu bez rolowania



| kod | SVR-BXA-CE |
|---|---|
| wymiary | 390x647x(H)681 mm |
| wydajność | 250-350 porcji/godz. |
| rozmiar rolek | 22-70 mm |
| pojemność zasobnika | maks. 8,5 kg gotowanego ryżu |
| moc/napięcie | 160 W/230 V |
| waga | 42 kg |
| cena fabryczna | ~~146 595,-~~ -36% |
| cena katalogowa | **93 799,-** |
| rata leasingu | **od 2 354,-/1 m-c** |

# Urządzenie do sushi Suzumo - rolowanie (kwadrat)

Urządzenie do wytwarzania arkusza ryżu i skręcania różnych rodzajów rolek sushi o przekroju kwadratowym. Łatwa obsługa i zwiększenie komfortu pracy sprawiają, że urządzenie jest bezkonkurencyjne na rynku.

do 400 rolek/godz.

Zobacz film






Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński

Łatwa obsługa i czyszczenie

Możliwość zapisania własnych parametrów dla każdej z 3 wielkości rolek

Regulowanie długości, grubości i gęstości warstwy ryżu

Możliwość wytworzenia warstw ryżu bez rolowania

Funkcja ponownego zwijania w celu ich uzyskania ciaśniejszej rolki



| kod | SVR-NXA-CE |
|---|---|
| wymiary | 360x612x(H)681 mm |
| wydajność | mała rolka (ø25 mm): 400 rolek/godz.<br>średnia rolka (ø35 mm): 300 rolek/godz.<br>duża rolka (ø46 mm): 280 rolek/godz. |
| waga kulek | 16-25 g |
| pojemność zasobnika | 8,5 kg gotowanego ryżu |
| moc/napięcie | 190 W/230 V |
| waga | 41,5 kg |
| cena fabryczna | ~~135 727,-~~ -36% |
| cena katalogowa | **86 899,-** |
| rata leasingu | **od 2 478,-/1 m-c** |

**Wkładka formująca** -37%

| kod | NXA-25PC | NXA-35PC | NXA-46PC |
|---|---|---|---|
| wielkość | 25x25 mm | 35x35 mm | 46x46 mm |
| cena fabryczna | ~~6 793,-~~ | ~~6 793,-~~ | ~~6 793,-~~ |
| cena katalogowa | **4 299,-** | **4 299,-** | **4 299,-** |
| rata leasingu | **od 142,-/m-c** | **od 142,-/m-c** | **od 142,-/m-c** |

# Urządzenie do sushi Suzumo - cięcie rolki

Urządzenie do cięcia rolek sushi na 8 kawałków. Zapewnia profesjonalną, najwyższą jakość cięcia. Zwiększona pojemność i ulepszone funkcje bezpieczeństwa. Łatwy w konfiguracji i czyszczeniu; łatwe do wymiany ostrze tnące. Przednia pokrywa wyposażona w czujnik bezpieczeństwa. Tnie rolki o średnicy do 60 mm.

do 2200 porcji/godz.

Zobacz film






Zaprojektowane z myślą obezpieczeństwie i łatwej obsłudze

W zestawie jednostka tnąca na 8 sztuk rolek o szer. 180 mm (zestaw noży do cięcia na 6 i 10 rolek należy zamawiać osobno)

Możliwość cięcia 3 cienkich rolek jednocześnie

Kompaktowa i lekka konstrukcja ułatwia przenoszenie urządzenia w dowolne miejsce w kuchni




| kod | SVC-ATC-CE |
|---|---|
| wymiary | 380x320x(H)476 mm |
| wydajność | mała rolka (ø25 mm): 2 200 rolek/godz. (4 na cykl)<br>średnia rolka (ø35 mm): 1 100 rolek/godz. (2 na cykl)<br>duża rolka (ø46-60 mm): 550 rolek/godz. (1 na cykl) |
| moc/napięcie | 140 W/230 V |
| waga | 17 kg |
| cena fabryczna | ~~43 472,-~~ -36% |
| cena katalogowa | **27 799,-** |
| rata leasingu | **od 882,-/1 m-c** |

**Zestaw noży Suzumo** -36%

| kod | SVC-AT6FB | SVC-AT8FB | SVC-AT10FB |
|---|---|---|---|
| cięcie na | 6 porcji | 8 porcji | 10 porcji |
| cena fabryczna | ~~10 868,-~~ | ~~10 868,-~~ | ~~10 868,-~~ |
| cena katalogowa | **6 999,-** | **6 999,-** | **6 999,-** |
| rata leasingu | **od 580,-/m-c** | **od 580,-/m-c** | **od 580,-/m-c** |

# Piec do gotowania ryżu

Automatyczny elektryczny piec do ryżu z systemem kontroli poziomu gotowania. Umożliwia przygotowanie białego ryżu i podobnych potraw na bazie ryżu.
Pojemnik na ryż umieszczony jest w szufladzie, która wysuwa się z wnętrza pieca w celu ułatwienia dostępu.
Dostępny jest również model wyposażony w timer, który umożliwia wcześniejsze planowanie czasu gotowania.

| kod | FRC54NC | FRC108NC | FRC162NC |
|---|---|---|---|
| typ | 1 komorowy | 2 komorowy | 3 komorowy |
| wymiary | 750x600x(H)517 mm | 750x600x(H)934 mm | 750x600x(H)1351 mm |
| pojemność | 2,8-5,0 kg (surowy ryż) | 2,8-10,0 kg (surowy ryż) | 2,8-15,0 kg (surowy ryż) |
| moc/napięcie | 5,4 kW/400 V | 10,8 kW/400 V | 16,2 kW/400 V |
| cena fabryczna | ~~39 397,-~~ -36% | ~~80 152,-~~ -36% | ~~114 485,-~~ -36% |
| cena katalogowa | **25 199** | **51 299** | **73 299** |
| rata leasingu | **od 628,-/1 m-c** | **od 1 224,-/1 m-c** | **od 1 746,-/1 m-c** |

# Automatyczne urządzenie do płukania ryżu

Kompaktowy rozmiar pasuje do małych przestrzeni.
Płukanie ryżu w celu usunięcia zanieczyszczeń i skrobi w celu stworzenia idealnych warunków do gotowania.
Ulepszone łopatki myjące poprawiły jakość mycia przy jednoczesnym zmniejszeniu zużycia ilości wody (5% redukcji).
Najbardziej ekonomiczne urządzenie do płukania ryżu w swojej klasie.

| kod | RM-401AG-CE |
|---|---|
| wymiary | 600x630x(H)1785 mm |
| pojemność | 1-7,5 kg (surowy ryż) |
| napięcie | 230 V |
| cena fabryczna | ~~118 560,-~~ -36% |
| cena katalogowa | **75 899,-** |
| rata leasingu | **od 2 260,-/1 m-c** |

# Akcesoria

| kod | | | cena fabryczna | cena katalogowa |
|---|---|---|---|---|
| **GRC-20** | Pojemnik do przechowywania ryżu do sushi Suzumo 15 kg | Izolowany pojemnik do przechowywania ugotowanego ryżu. Utrzymuje odpowiednią temperaturę ryżu zachowując jego naturalny smak i aromat.<br>Wymiary: 480x370x(H)255 mm. | ~~741,-~~ | **499,-** -33% |
| **GRC-15** | Pojemnik do przechowywania ryżu do sushi Suzumo 10 kg | Izolowany pojemnik do przechowywania ugotowanego ryżu. Utrzymuje odpowiednią temperaturę ryżu zachowując jego naturalny smak i aromat.<br>Wymiary: 490x380x(H)220 mm. | ~~618,-~~ | **399,-** -35% |
| **GRT-20** | Tacka do kulek ryżu Suzumo GRT-20 | Tacki, które umożliwiają przechowywanie kulek shari w rzędach. Każda taca może pomieścić od 50 do 60 kulek shari.<br>Pasuje do pojemnika GRC-20. | ~~233,-~~ | **149,-** -36% |
| **GRT-15** | Tacka do kulek ryżu Suzumo GRT-15 | Tacki, które umożliwiają przechowywanie kulek shari w rzędach. Każda taca może pomieścić od 50 do 60 kulek shari.<br>Pasuje do pojemników GRC-15 i GRC-20. | ~~272,-~~ | **179,-** -34% |
| **Z40-20D** | Papier do przechowywania ugotowanego ryżu Suzumo | 250 szt. papieru w opakowaniu.<br>Pasuje do pojemnika GRC-15. | ~~2 223,-~~ | **1 399,-** -37% |
| **SOFTON PLUS** | Preparat do smarowania | Bezwonny i nietoksyczny spray wykonany ze sterylnego oleju roślinnego, stosowany do zapobiegania przywieraniu ugotowanego ryżu do ostrzy i innych elementów urządzeń mających bezpośredni kontakt z ryżem. | ~~189,-~~ | **89,-** -18% |





prismafood solutions

# Urządzenia do przygotowania ryżu

W swojej ofercie firma Prismafood posiada wiele innowacyjnych urządzeń przeznaczonych do przygotowywania ryżu według tradycyjnych japońskich receptur.

Łącząc precyzję i zamiłowanie do tradycyjnych japońskich potraw, stworzyliśmy sprzęt, który z pewnością spełni oczekiwania klientów – również te dotyczące łatwej obsługi.

Urządzenia do przygotowywania ryżu marki Prismafood charakteryzuje wysoka jakość i wszechstronność niezbędna do zaistnienia na szybko rozwijającym się rynku kuchni azjatyckiej.

# Piec do gotowania ryżu OKAMI

Przednia część urządzenia ze stali nierdzewnej, konstrukcja ze stali lakierowanej.

Piec do gotowania ryżu Okami zapewnia przygotowanie ryżu w sposób znany z tradycyjnych, japońskich receptur. Odbywa się w nim zarówno gotowanie wstępne, jak i właściwe, co optymalizuje cały proces przygotowania sushi. Urządzenie jest proste w eksploatacji – misa na ryż umieszczona została na prowadnicach, dzięki czemu proces wsypywania i wyjmowania ryżu został znacznie przyśpieszony. Urządzenie posiada również cyfrowy, graficzny panel sterowania. Okami to idealny produkt dla wszystkich sushi chefów.

| | |
|---|---|
| kod | **OKAMI** |
| wymiary | 750x655x(H)500 mm |
| pojemność | 2,8 – 5,0 kg (surowy ryż) |
| moc | 5,40 kW |
| napięcie | 230 V/400 V |
| waga | 60 kg |
| cena fabryczna | ~~27 357,-~~ -32% |
| cena katalogowa | **18 699,-** |
| rata leasingu | **od 1 704,-/1 m-c** |



# Urządzenie do mieszania ryżu KUMA

Przednia część urządzenia ze stali nierdzewnej, konstrukcja ze stali lakierowanej

Urządzenie Kuma stosowane jest do mieszania ryżu i studzenia go do idealnej temperatury. Kuma to niezastąpiona pomoc w przygotowaniu sushi. Wraz z urządzeniem do gotowania ryżu Okami, Kuma to rozwiązanie idealne dla szefów kuchni pragnących osiągnąć najlepsze rezultaty swojej pracy – urządzenia te dają możliwość przygotowywania potraw tradycyjnej japońskiej kuchni przy zastosowaniu nowoczesnych, zautomatyzowanych procesów.

| kod | **KUMA** |
|---|---|
| wymiary | 795x800 (max 860)x(H)855 mm |
| pojemność | 7,0 – 15,0 kg (surowy ryż) |
| moc | 145 W |
| napięcie | 230 V |
| waga | 80 kg |
| cena fabryczna | ~~84 989,-~~ -32% |
| cena katalogowa | **57 899,-** |
| rata leasingu | **od 1 711,-/1 m-c** |







# Automatyczne urządzenie do płukania ryżu ZO

Obudowa i misa ze stali nierdzewnej



Automatyczne urządzenie do mycia ZO gwarantuje perfekcyjne przygotowanie ryżu i doskonałą pracę przez wiele lat. ZO to wyjątkowo wydajne urządzenie mimo niewielkich rozmiarów: może płukać do 6 kg na raz. Na przykład, mycie 5 kg ryżu zajmuje zaledwie 5 minut, co znacznie zwiększa produktywność.
Urządzenie do mycia ryżu ma konstrukcję modułową.

| kod | **ZO aut.** |
|---|---|
| wymiary | 450x640x(H)1425 mm |
| wymiary zbiornika | 380x477x(H)528 mm |
| wydajność | 5 kg/4.50 min |
| zużycie wody | 5 kg/24 l |
| ciśnienie | 0,1 – 0,5 MPa |
| pojemność zbiornika | 50 kg |
| moc | 5,40 kW |
| napięcie | 230 V |
| waga | 68 kg |
| cena fabryczna | ~~82 896,-~~ -32% |
| cena katalogowa | **56 499,-** |
| rata leasingu | **od 1 681,-/1 m-c** |




鮨
HASEGAWA

HASEGAWA




## MISA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- Połączenie japońskiej tradycji z nowoczesnym designem.
- Doskonałe narzędzie do mieszania ryżu do sushi z octem.
- Lekka, wytrzymała – jej krawędź nie niszczy się szybko.
- Rdzeń wykonany z pianki polistyrenowej (PS), powierzchnia z polietylenu – zapewniają lekkość pracy i długie utrzymywanie ciepła mieszanego ryżu, co zwiększa wchłanianie octu i umożliwia uzyskanie idealnej tekstury ryżu.
- Higieniczna powierzchnia zapobiegająca rozmnażaniu się bakterii, niechłonąca wilgoci, niepękająca, niestwarzająca ryzyka powstawania czarnej pleśni.
- Kształt delikatnie rozszerzony ku górze – kąt nachylenia zapewnia możliwość piętrowania
- Łatwa w czyszczeniu: ryż nie lepi się mocno do powierzchni.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Odporność termiczna: do 90°C.

do -46%

| kod | mm | cena fabryczna | cena katalog. |
|---|---|---|---|
| **FHG-48** | ø480x(H)110 | ~~3 726,-~~ | **2 299,-** |
| **FHG-60** | ø600x(H)140 | ~~5 159,-~~ | **3 199,-** |
| **FHG-72** | ø720x(H)140 | ~~6 592,-~~ | **3 529,-** |



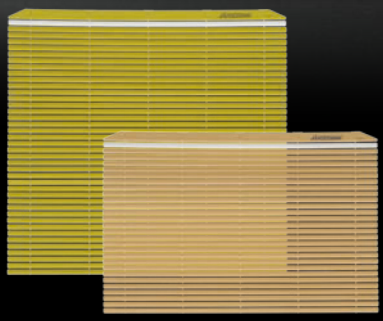
## SZPATUŁA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- Do mieszania ryżu do sushi
- Wykonana z polipropylenu i nylonu
- Bardzo lekka
- Wąska końcówka
- Specjalna powierzchnia o falowej strukturze umożliwiająca doskonałe wymieszanie ryżu i octu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

-40%

| kod | mm | cena fabryczna | cena katalog. |
|---|---|---|---|
| **FSOG-40** | 400x115 | ~~616,-~~ | **369,-** |
| **FSOG-45** | 450x115 | ~~666,-~~ | **399,-** |





## MATA MAKISU DO ROLOWANIA SUSHI

- Do rolowania sushi
- Wykonana z polipropylenu
- Łączenia z włókien nylonowych
- Łatwa w zwijaniu
- Nie wymaga stosowania folii
- Łatwe czyszczenie i suszenie
- Właściwości antybakteryjne
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

-35%

| kod | mm | cena fabryczna | cena katalog. |
|---|---|---|---|
| **FMK-S Beige** | 250x165 | ~~219,-~~ | **159,-** |
| **FMK-M Green** | 250x240 | ~~259,-~~ | **169,-** |
| **FMK-M Beige** | 250x240 | ~~259,-~~ | **169,-** |

## DESKA DO SUSHI

- Wykonana z tworzywa sztucznego (elastomer PB) z wewnętrznym drewnianym rdzeniem zabezpieczonym polietylenem (PE)
- Właściwości antybakteryjne
- 30% lżejsza od desek wykonanych w całości z tworzywa sztucznego
- Drewniany rdzeń zapobiegający wygięciom i zapewniający trwałość
- Proces produkcyjny przyjazny środowisku dzięki ograniczeniu ilości tworzywa sztucznego
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

do -47%

| kod | mm | cena fabryczna | cena katalog. |
|---|---|---|---|
| **FSR20-6030** | 600x300 | ~~1 524,-~~ | **935,-** |
| **FSR25-9040** | 900x400 | ~~2 379,-~~ | **1 269,-** |









## PODSTAWKA POD DESKĘ DO SUSHI

- Wykonana z polietylenu (PE)
- Antypoślizgowe elementy podtrzymujące deskę wykonane z elastomeru
- Ochrona przed przemieszczeniem deski nawet na mokrym blacie
- Wysoka higiena i ergonomia pracy
- Właściwości antybakteryjne
- Możliwość zbierania pokrojonych składników do pojemnika ustawionego pod deską
- **Nadaje się do mycia w zmywarce**

do -48%

| kod | mm | ilość szt. | cena fabryczna | cena katalog. |
|---|---|---|---|---|
| **FLF45-300** | 300x50x(H)45 | 1 | ~~301,-~~ | **169,-** |
| **FLF45-390** | 390x50x(H)45 | 1 | ~~344,-~~ | **179,-** |

## SKROBAK DO DESKI KUCHENNEJ

- Rdzeń wykonany z pianki polietylenowej.
- Warstwa ścierna wykonana z tlenku glinu i stearynianu cynku.
- Produkt dwustronny – właściwości ścierające i wygładzające.
- Przeznaczony do desek do krojenia Hasegawa oraz desek HACCP firmy HENDI drewnianych lub z tworzywa sztucznego PE.
- UWAGA: Powierzchnia deski przed użyciem skrobaka powinna zostać zwilżona.

-21%

| kod | mm | cena fabryczna | cena katalog. |
|---|---|---|---|
| **CBS-115P** | 115x50x(H)30 | ~~75,-~~ | **59,-** |



**Kto prowadzi?**
Paweł Trzaskowski

Od 19 lat związany zawodowo z gastronomią. Szef kreatywny najlepszych restauracji sushi w Polsce, od kilku lat trener kulinarny i wykładowca czołowych szkół gotowania w kraju.

Finalista Mistrzostw Świata Sushi World Sushi Cup Japan 2017, finalista Polskiej edycji Global Sushi Challenge 2015. W 2017 znalazł się w dwudziestce najlepszych kucharzy sushi na świecie, w 2019 roku dołączył do grona 50 najlepszych szefów kuchni w Polsce.

Seminarzysta Certyfikatów World Sushi Skills Institute i All Japan Sushi Association. Posiada „czarny pas" sushi – Certyfikat Kuro-obi zdobyty w Tokyo. Łączy tradycyjną szkołę Edomae ze współczesnymi trendami kulinarnymi.



寿司

# SUSHI MASTER CLASS

Sztuka tworzenia sushi może być wyzwaniem, ale również **świetnym pomysłem na biznes**, trzeba tylko wiedzieć od czego zacząć.

**Sushi Master Class to bezpłatne warsztaty** skierowane do profesjonalistów związanych z rynkiem sushi.

Naszym celem jest przybliżenie biznesu sushi wszystkim tym, którzy są zainteresowani rozwojem oraz tworzeniem kreatywnej oferty kulinarnej dla swoich klientów.

Zapraszamy!

**Czego dowiem się na Sushi Master Class?**
Wiedza na temat historii sushi i sztuka jego przygotowania przekazywana przez pokolenia, jest inspiracją dla dzisiejszych sushi chefów. Dlatego zaczynamy od samego początku, a następnie mówimy o tym, jak rozwój technologii może iść w parze z tradycją i dodatkowo przyczynić się do sukcesu w biznesie.

**Agenda:**
Historia sushi / Filozofia potrawy
Yasuke / Sushi Chef
Shari / Ryż do sushi
Neta / Charakterystyka składników
Manaita / Deska
Edomae Sushi / Atarashi Sushi

Szczegóły u Regionalnych Kierowników Sprzedaży Grafen oraz na www.grafen.com/sushi-master-class

**EVER CLEAN**
innowacyjny system mycia polegający na częściowej lub całkowitej wymianie wody w zbiorniku przy każdym cyklu mycia. Gwarantuje to nieskazitelnie czyste naczynia za każdym razem





**TRAY SUPPORT**
rozmiar komory umożliwiający mycie tac 600x400

**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

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

MADE IN ITALY

Zmywarki GRAFEN to seria **innowacyjnych produktów** zaprojektowanych z myślą o osiąganiu doskonałych rezultatów. Charakteryzują się **maksymalną wydajnością, prostą obsługą i niezawodnością**.

Najwyższa jakość produktów GRAFEN poparta **wielotygodniowymi testami** w połączeniu z niepowtarzalnym designem sprawia, że stają się one **niezbędnym elementem** wyposażenia profesjonalnej i nowoczesnej kuchni.

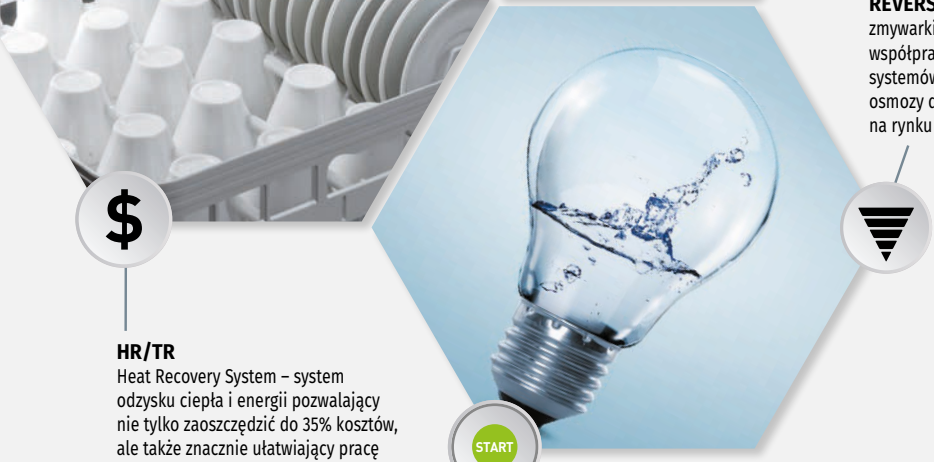
**CLEAR VIEW**
wyraźny wyświetlacz LCD
z multichromatycznym
przyciskiem Start
oraz zaawansowanym
systemem autodiagnostyki




**DOUBLE SKIN**
tłoczona, dwuwarstwowa i izolowana
obudowa pozwala na znaczne
wyciszenie pracy zmywarki i ułatwia
utrzymanie urządzenia w czystości



**REVERSE OSMOSIS**
zmywarki z serii OPTIMA
współpracują z większością
systemów odwróconej
osmozy dostępnych
na rynku



**HR/TR**
Heat Recovery System – system
odzysku ciepła i energii pozwalający
nie tylko zaoszczędzić do 35% kosztów,
ale także znacznie ułatwiający pracę
z urządzeniem. System Heat Recovery
redukuje do 75% pary i ciepła wydobywa-
jącego się podczas pracy zmywarki

**SOFT TOUCH**
zmywarki są wyposażone w panel typu
soft-touch z zabezpieczonym przyciskiem
zapewniającym wygodę użytkowania



# Zmywarki

Nie ulega wątpliwości, że restauracja to miejsce, gdzie zmywanie naczyń odbywa się praktycznie bez przerwy. W restauracji w zależności od jej wielkości może znajdować się nawet kilka zmywarek. Wybierając zmywarkę, należy zwrócić uwagę na wiele parametrów. Podstawowymi kryteriami wyboru są jednak ilość i rodzaj zmywanych naczyń.

**Ekonomia eksploatacji i najwyższa jakość zmywania.**
W większości dużych restauracji najlepiej sprawdzają się zmywarki podblatowe do szkła (ale także do naczyń i sztućców) oraz zmywarki kapturowe, które w połączeniu ze stołem załadowczym i wyładowczym zapewniającym wygodę pracy i większą wydajność. Dzięki takiemu rozwiązaniu łatwiej operować koszem na stole, a czas zmiany kosza w zmywarce się skraca. Zyskujemy ponadto możliwość łatwego resztkowania i prysznicowania.

**Przy wyborze warto zwrócić uwagę na jakość płukania, współpracę z odwróconą osmozą oraz ekonomię eksploatacji.**
Gwarancją najlepszych efektów mycia i płukania jest zastosowanie bojlera atmosferycznego i pompy płuczącej.
- Zastosowanie do mycia wody osmotycznej (przefiltrowanej przez system odwróconej osmozy) wspomaga działanie detergentu oraz zapewnia nieskazitelnie czyste szkło bez zacieków, które nie wymaga polerowania. Taki efekt można uzyskać dzięki oczyszczonej wodzie i idealnemu procesowi płukania. Dzięki zastosowaniu bojlera atmosferycznego i pompy płuczącej proces płukania odbywa się w stałej temperaturze (min. 85°C) i w stałym ciśnieniu, niezależnym od ciśnienia wody w sieci wodociągowej.
- Chcąc utrzymać niskie koszty eksploatacji, warto wybrać zmywarkę, której zbiornik (wanna) ma jak najmniejszą objętość, a objętość bojlera i jego moc grzałek są jak największe. Taki układ powoduje, że woda grzana jest w sposób ekonomiczny w bojlerze, a woda myjąca jest odpowiednio regenerowana.
Mały zbiornik (wanna) to mniej wody, mniej chemii i mniej prądu potrzebnego do podgrzania wody.

Uzupełnieniem zmywarek znajdujących się w kuchni są często zmywarki podblatowe do szkła, w które wyposażamy bary.

**Aby zyskać jeszcze lepsze efekty zmywania, warto zwrócić uwagę na dodatkowe parametry.**
**Filtr powierzchniowy** – sprawia, że woda w zmywarce jest na bieżąco oczyszczana z resztek, dzięki czemu naczynia stają się jeszcze czystsze.
**Programy mycia** – krótkie do ekonomicznego mycia codziennego oraz dłuższe pozwalające pozbyć się trudniejszych zabrudzeń.
**Odzysk ciepła** – mniej pary przedostającej się do pomieszczenia, tańsza eksploatacja, większy komfort pracy (niższa temperatura i wilgotność) i higiena pomieszczenia.

**W ofercie Grafen dostępne są również zmywarki z funkcją całkowitej wymiany wody przy każdym cyklu mycia.** Takie rozwiązanie pozwala uzyskać najlepsze efekty i uniwersalność zmywarki. Dodatkowo podwójna, izolowana ścianka w niektórych modelach sprawia, że urządzenia są ekonomiczne i cicha. Dodatkowo specjalna konstrukcja ramion myjących odporna jest na zapychanie przez potłuczone szkło, pestki cytryn i wykałaczki.

Należy pamiętać, że warunkiem dobrej pracy każdej zmywarki jest odpowiednio uzdatniona woda (zmiękczona), dobrze dobrane preparaty myjące i płuczące oraz właściwe wyregulowanie dozowników.

# Zmywarki GRAFEN GS

## podblatowe do szkła i naczyń

Szukasz prostych rozwiązań, które ułatwią Ci pracę? Właśnie takie są podblatowe zmywarki GRAFEN GS. Wzbogacone o nowo zaprojektowane panele sterowania, są funkcjonalne i praktyczne. Wszystko masz pod ręką. Idealnie sprawdzą się w restauracji, barze czy pubie. Wybierz jeden z wielu modeli, który spełni Twoje oczekiwania.

Nowy elektroniczny panel sterowania jest już dostępny w modelach GS E. Panel LED wyświetla temperaturę wanny i bojlera, wybrany cykl i status mycia oraz główne kody alarmów usterek. Możesz teraz dostosować wydajność zmywarki wybierając jeden spośród 4 różnych programów mycia.




**GS50M**

**GS50E**

## WYGODA UŻYTKOWANIA

- do wyboru opcje ze sterowaniem manualnym lub elektronicznym
- nowy elektroniczny panel sterowania jest już dostępny w modelach GS E. Panel LED wyświetla temperaturę wanny i bojlera, wybrany cykl i status mycia oraz główne kody alarmów usterek
- możesz teraz dostosować wydajność zmywarki wybierając jeden spośród 4 różnych programów mycia





## SOLIDNE WYKONANIE

- obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- dwuwarstwowe izolowane drzwi z mikroprzełącznikiem
- wyprofilowany zbiornik z zaokrąglonymi narożnikami dla całkowitego odpływu wody
- pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej



## ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 55°C
- płukanie oraz wyparzenie w temperaturze 85°C, co daje optymalne zabezpieczenie przed bakteriami i wirusami




## IDEALNE EFEKTY

- nowe, równolegle ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowują swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody (bez modelu GS40) oraz ułatwiają wyjmowanie i wkładanie filtrów powierzchniowych
- nowe ramiona myjąco-płuczące pozwalają szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia – kompatybilne z ramionami starszymi



## ZABEZPIECZENIA

- zintegrowany system filtrów przelewowo-spustowych, dla potrójnej ochrony pompy myjącej
- system Thermostop – gwarantuje płukanie w 85°C
- zawór zapobiegający przepływowi wstecznemu
- wymagane ciśnienie wody w sieci 200-400 kPa



## NIE TŁUCZE SZKŁA

- zastosowany system Soft Start minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (tylko w wersji ze sterowaniem elektronicznym)



## ZMYWARKI GRAFEN GS




| | | GS40M | GS40E | GS50M | GS50E |
|---|---|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | sztućce, kieliszki, talerze | | sztućce, kieliszki, talerze, sprzęt kuchenny | |
| **STEROWANIE** | | elektromechaniczne | elektroniczne | elektromechaniczne | elektroniczne |
| **PARAMETRY MYCIA** | | | | | |
| Ilość - długość cykli mycia | s | 1 – 120[1)] | 4 – 60/90/120/180[1)] | 2 – 120/180[1)] | 4 – 60/90/120/180[1)] |
| Wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | koszy/h | 30 | 60/40/30/20 | 30/20 | 60/40/30/20 |
| Maksymalna wysokość mytych naczyń | mm | szkła 305/ talerzy 295 | | szkła 320 / talerzy 345 | |
| Zużycie wody na 1 cykl mycia | l | 1,8 | | 2,3 | |
| Temperatura wody myjącej | °C | 55 | | 55 | |
| Temperatura wody płuczącej, wyparzającej | °C | 85 | | 85 | |
| Pojemność/moc bojlera | l / kW | 3,4 / 2,8 | | 5,7 / 4,5 | |
| Pojemność/moc wanny | l / kW | 14,5 / 1,25 | | 29 / 2,7 | |
| **WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** | | | | | |
| Dozownik nabłyszczacza | | TAK | | TAK | |
| Filtr powierzchniowy DFKIT | | NIE | | OPCJA | |
| Standardowe kosze | | kosz na talerze 400x400x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 400x400x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt. | | kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt. | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | | | |
| Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) | mm | 450x535(+355)x(H)700 | | 590x600(+390)x(H)850 | |
| Moc podłączeniowa | kW | 3,2 | | 5,15 | |
| Maksymalna moc / wydajność pompy myjącej | kW / l/min | 0,4/185 | | 0,65/340 | |
| Maksymalna moc pompy odpływowej PS | kW | 0,025 | | 0,025 | |
| Napięcie | V | 230 | | 400 | |
| Waga | kg | 37 | | 56,5 | |

| | | GS40M | GS40E | GS50M | GS50E |
|---|---|---|---|---|---|
| **BUDOWA** | | | | | |
| Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304 | | TAK | | TAK | |
| Pochyły „anty-kapiący" sufit komory | | TAK | | TAK | |
| Dwuwarstwowe i izolowane drzwi | | TAK | | TAK | |
| Wbudowany mikrowłącznik drzwi | | TAK | | TAK | |
| **PODSTAWA** | | **230923** | | **230930** | |
| wymiary | mm | 455x430x(H)500 | | 575x520x(H)500 | |
| opis | | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm | | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm | |
| cena | | **749,-** | | **699,-** | |

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

| kod | zmywarka | sterowanie | dozownik detergentu | pompa spustowa | pompa wspomagająca płukanie | **CENA FABRYCZNA** | do -47% CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **235423** | GS40M DDE | elektromechaniczne | TAK | | | ~~13 598,-~~ | 7 299,- |
| **235430** | GS40M PS DDE | elektromechaniczne | TAK | TAK | | ~~14 753,-~~ | 7 899,- |
| **235447** | GS40E DDE | elektroniczne | TAK | | | ~~14 893,-~~ | 7 999,- |
| **235454** | GS40E PS DDE | elektroniczne | TAK | TAK | | ~~16 048,-~~ | 8 599,- |
| | | | | | | | |
| **235461** | GS50M DDE | elektromechaniczne | TAK | | | ~~15 663,-~~ | 8 399,- |
| **235478** | GS50M PS DDE | elektromechaniczne | TAK | TAK | | ~~16 818,-~~ | 8 999,- |
| **235485** | GS50M DDE PAP | elektromechaniczne | TAK | | TAK | ~~18 865,-~~ | 10 099,- |
| **235492** | GS50M PS DDE PAP | elektromechaniczne | TAK | TAK | TAK | ~~20 003,-~~ | 10 699,- |
| **235508** | GS50E DDE | elektroniczne | TAK | | | ~~19 810,-~~ | 10 599,- |
| **235515** | GS50E PS DDE | elektroniczne | TAK | TAK | | ~~20 965,-~~ | 11 199,- |
| **235522** | GS50E DDE PAP | elektroniczne | TAK | | TAK | ~~22 978,-~~ | 12 299,- |
| **235539** | GS50E PS DDE PAP | elektroniczne | TAK | TAK | TAK | ~~24 133,-~~ | 12 899,- |

DDE – Dozownik detergentu
PS – Pompa spustowa
PAP – Pompa wspomagająca płukanie

| **AKCESORIA** | opis | |
|---|---|---|
| **DFKIT** | Filtr powierzchniowy | **699,-** |

# GRAFEN GS40M

## zmywarka podblatowa do szkła i naczyń

| | | |
|---|---|---|
| przeznaczenie | sztućce, kieliszki, talerze | |
| sterowanie | elektromechaniczne | |
| wymiary | 450x535(+355)x(H)700 mm | |
| ilość/dł. cykli mycia | 1 – 120[1)] | |
| wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | 30 koszy/h | |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 1,8 l | |
| temp. wody myjącej | 55°C | |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C | |
| poj. i moc bojlera | 3,4 l / 2,8 kW | |
| poj. i moc wanny | 14,5 l / 1,25 kW | |
| moc podłączeniowa | 3,2 kW | |
| napięcie | 230 V | |
| waga | 37 kg | |
| standardowe kosze | kosz na talerze 400x400x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 400x400x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt. | |
| kod | **235423** | **235430** |
| model | **GS40M DDE** | **GS40M PS DDE** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~**13 598,-**~~ -46% | ~~**14 753,-**~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **7 299,-** | **7 899,-** |
| PODSTAWA | **230923** | |
| wymiary | 455x430x(H)500 mm | |
| opis | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm | |
| cena | **749,-** | |






max H
305 mm

- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- Jeden program mycia
- Sterowanie manualne
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

# GRAFEN GS40E

## zmywarka podblatowa do szkła i naczyń

SOFT START SOFT TOUCH

| | | |
|---|---|---|
| przeznaczenie | sztućce, kieliszki, talerze | |
| sterowanie | elektroniczne | |
| wymiary | 450x535(+355)x(H)700 mm | |
| ilość/dł. cykli mycia | 4 – 60/90/120/180[1)] | |
| wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | 60/40/30/20 koszy/h | |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 1,8 l | |
| temp. wody myjącej | 55°C | |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C | |
| poj. i moc bojlera | 3,4 l / 2,8 kW | |
| poj. i moc wanny | 14,5 l / 1,25 kW | |
| moc podłączeniowa | 3,2 kW | |
| napięcie | 230 V | |
| waga | 37 kg | |
| standardowe kosze | kosz na talerze 400x400x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 400x400x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt. | |
| kod | **235447** | **235454** |
| model | **GS40E DDE** | **GS40E PS DDE** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~14 893,-~~ -46% | ~~16 848,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **7 999,-** | **8 599,-** |
| **PODSTAWA** | **230923** | |
| wymiary | 455x430x(H)500 mm | |
| opis | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm | |
| cena | **749,-** | |






max H 305 mm

- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- Jeden program mycia
- Sterowanie manualne
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

# GRAFEN GS50M

## zmywarka podblatowa do szkła i naczyń

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| przeznaczenie | sztućce, kieliszki, talerze | | | |
| sterowanie | elektromechaniczne | | | |
| wymiary | 590x600(+390)x(H)850 mm | | | |
| ilość/dł. cykli mycia | 2 – 120/180[1)] | | | |
| wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | 30/20 koszy/h | | | |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 2,3 l | | | |
| temp. wody myjącej | 55°C | | | |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C | | | |
| poj. i moc bojlera | 5,7 l / 4,5 kW | | | |
| poj. i moc wanny | 29 l / 2,7 kW | | | |
| moc podłączeniowa | 5,15 kW | | | |
| napięcie | 400 V | | | |
| waga | 56,5 kg | | | |
| standardowe kosze | kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt. | | | |
| kod | **235461** | **235478** | **235485** | **235492** |
| model | **GS50M DDE** | **GS50M PS DDE** | **GS50M DDE PAP** | **GS50M PS DDE PAP** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~**15 663,-**~~ | ~~**16 818,-**~~ | ~~**18 865,-**~~ | ~~**20 803,-**~~ |
| **CENA GRAFEN** | **8 399,-** | **8 999,-** | **10 099,-** | **10 699,-** |
| PODSTAWA | **230930** | | | |
| wymiary | 575x520x(H)500 mm | | | |
| opis | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm | | | |
| cena | **699,-** | | | |

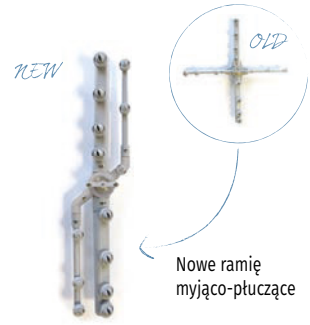
-48%






max H
345 mm

- **Nowe, równolegle ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowujące swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody**
- **Nowe ramiona myjąco-płuczące ułatwiające szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia – kompatybilne z ramionami starszymi**
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- Dwa programy mycia
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) – opcja
- Pompa odpływowa (PS) – wybrane modele
- Dozownik detergentu (DDE) – wybrane modele
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP) – wybrane modele
- Sterowanie manualne
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa




Nowe ramię
myjąco-płuczące

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa



GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

# GRAFEN GS50E

## zmywarka podblatowa do szkła i naczyń

SOFT START SOFT TOUCH

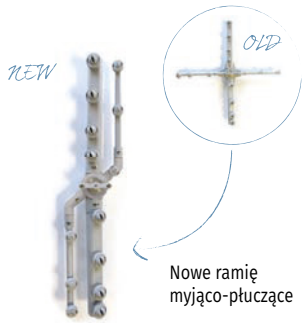
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| przeznaczenie | sztućce, kieliszki, talerze | | | |
| sterowanie | elektroniczne | | | |
| wymiary | 590x600(+390)x(H)850 mm | | | |
| ilość/dł. cykli mycia | 4 – 60/90/120/180[1)] | | | |
| wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | 60/40/30/20 koszy/h | | | |
| zużycie 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** | ~~19 810,-~~ | ~~20 965,-~~ | ~~22 978,-~~ | ~~24 133,-~~ |
| **CENA GRAFEN** | **10 599,-** | **11 199,-** | **12 299,-** | **12 899,-** |
| PODSTAWA | **230930** | | | |
| wymiary | 575x520x(H)500 mm | | | |
| opis | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm | | | |
| cena | **699,-** | | | |

-48%




max H 345 mm

- **Nowe, równoległe ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowujące swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody**
- **Nowe ramiona myjąco-płuczące ułatwiające szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia – kompatybilne z ramionami starszymi**
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AISI 304
- Dwa programy mycia
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) – opcja
- Pompa odpływowa (PS) – wybrane modele
- Dozownik detergentu (DDE) – wybrane modele
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP) – wybrane modele
- Sterowanie manualne
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa




Nowe ramię myjąco-płuczące

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

## KOSZ DO SZKŁA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877050** | 500x500x(H)104 | 9 elementów | ø150 | **71,-** |
| **877043** | 500x500x(H)104 | 16 elementów | ø113 | **86,-** |
| **877036** | 500x500x(H)104 | 25 elementów | ø90 | **85,-** |
| **877029** | 500x500x(H)104 | 36 elementów | ø75 | **85,-** |
| **877012** | 500x500x(H)104 | 49 elementów | ø63 | **86,-** |

## NADSTAWKA DO KOSZA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877548** | 500x500x(H)45 | 9 elementów | ø150 | **44,-** |
| **877531** | 500x500x(H)45 | 16 elementów | ø113 | **44,-** |
| **877524** | 500x500x(H)45 | 25 elementów | ø90 | **43,-** |
| **877517** | 500x500x(H)45 | 36 elementów | ø75 | **43,-** |
| **877500** | 500x500x(H)45 | 49 elementów | ø63 | **44,-** |

## KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877005** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

## KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877104** | 500x500x(H)100 | **67,-** |

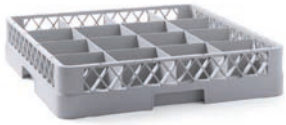
## KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877203** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

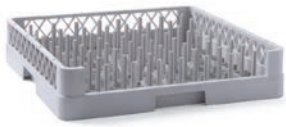
## KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877128** | 500x500x(H)100 | **79,-** |

## KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877111** | 500x500x(H)100 | **61,-** |

## POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **871102** | 425x205x(H)150 | **39,-** |

## WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **810583** | 555x500x(H)1695 | **1 005,-** |

## WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

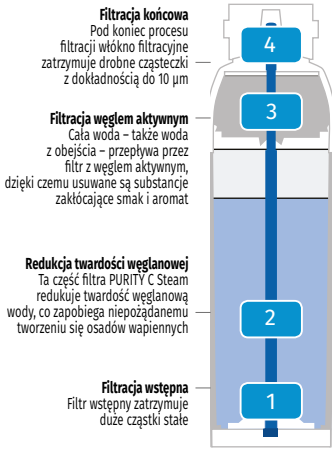
| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877197** | 555x500x(H)1695 | **493,-** |

# Zalecane filtry do wody





| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |








| | 1023320 | 1023328 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C 500 STEAM | BRITA PURITY C 1100 STEAM |
| cena | **669,-** | **979,-** |

| | | |
|---|---|---|
| technologia | dekarbonizacja | |
| maks. ciśnienie robocze \| temperatura wody na wejściu | 2 – 8,6 barów I 4-30°C | |
| przepływ znamionowy | 300 l/h | 300 l/h |
| wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym | ø144x(H)557 mm | ø184x(H)557 mm |
| przyłącza (wejście/wyjście) | G 3/8" | |
| położenie robocze \| użytkowanie | poziome i pionowe \| możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę | |

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

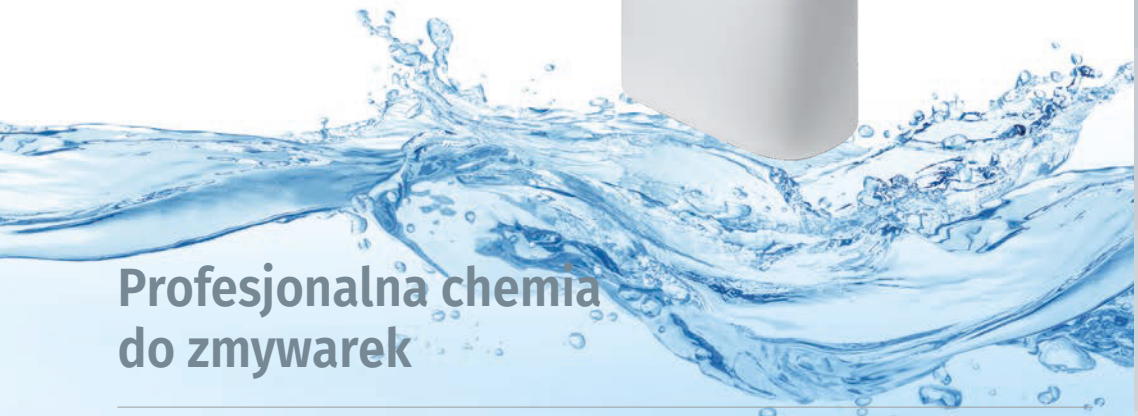
| Twardość wody °dH (skala niemiecka) | Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM | | | Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ustawienie regulacji BY-PASS | | | Ustawienie regulacji BY-PASS | | |
| | 0 | 1-2 | 3 | 0 | 1-2 | 3 |
| 5 | 7083 | 7792 | 8677 | 11980 | 13178 | 14676 |
| 10 | 4250 | 4675 | 5206 | 7188 | 7907 | 8697 |
| 15 | 2833 | 3117 | 3471 | 4792 | 5271 | 5798 |
| 20 | 2125 | 2338 | 2603 | 3594 | 3953 | 4349 |
| 25 | 1700 | 1870 | 2083 | 2875 | 3653 | 3479 |
| 30 | 1417 | 1558 | 1735 | 2396 | 2636 | 2899 |

# Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

Więcej informacji na stronie 708.





# Profesjonalna chemia do zmywarek



**PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM**
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.

**PureCleanCL 10L**
**219,-**
Opakowanie
10 l

**PureCleanCL 20L**
**349,-**
Opakowanie
20 l



**PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH**
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków. Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

**PureCleanRins 5L**
**149,-**
Opakowanie
5 l

**PureCleanRins 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM**
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

**PureCleanGlass 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU**
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

**PureCleanAlu 20 L**
**379,-**
Opakowanie
20 l

# Zmywarki GRAFEN OPTIMA²

## podblatowe do naczyń

Innowacyjne rozwiązania oraz rozwinięta technologia są potrzebne wszędzie. Ułatwiają pracę, ale i podnoszą jej jakość. Właśnie to zapewnia sprzęt serii OPTIMA². Zmywarki są wyposażone w panel typu soft-touch z przyciskiem wskazującym aktualny status pracy urządzenia. Natomiast praktyczny wyświetlacz LCD wskazuje temperaturę pracy, wybrany cykl mycia oraz jego obecny etap. Dodatkowo, system autodiagnostyki informuje o wszystkich anomaliach na 2 poziomach dostępu.

Zmywarki OPTIMA² zapewniają odzysk ciepła. 8 różnych cykli mycia z całkowitą lub częściową wymianą wody, wysoki poziom wydajności i możliwość łatwego dostosowania napięcia (230 V lub 400 V) sprawiają, że OPTIMA² jest efektywna, oszczędna i niezawodna! Dzięki dwóm cyklom z pełną wymianą wody oraz możliwość podłączenia do modułu systemu odwróconej osmozy OPTIMA² zapewnia wyjątkową wydajność, dając naczyniom szklanym i sztućcom niezrównany połysk.




**BIAŁY**
ustawienia




**CZERWONY**
przygotowanie do pracy
**CZERWONY MIGAJĄCY**
alarm




**ZIELONY**
gotowość do pracy
**ZIELONY/NIEBIESKI MIGAJĄCY**
koniec cyklu




**NIEBIESKI**
cykl w trakcie
**NIEBIESKI MIGAJĄCY**
opróżnianie zbiornika, całkowite opróżnianie bojlera, samooczyszczenie

**ALARM DŹWIĘKOWY**
koniec cyklu



## BUDOWA

- komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- dwuwarstwowa i izolowana obudowa zapewnia znaczne wyciszenie pracy zmywarki
- nowy system zawiasów do drzwi pozwalający na kilkustopniowe otwieranie oraz pozostawienie uchylonych drzwi w celu delikatnego wypuszczenia pary i na czas wyłączenia
- pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia

**MULTIVOLTAGE**
230 V, 1N
230 V, 3N
400 V, 3N

## WYPOSAŻENIE

- wyświetlacz funkcji LCD
- wielokolorowy przycisk START pokazujący na jakim etapie jest cykl mycia
- wielojęzyczne menu operacyjne
- system autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- dozownik detergentu (DDE)
- dozownik nabłyszczacza
- pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- pompa odpływowa (PS)
- niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące



## ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 60°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C




## PARAMETRY MYCIA

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 mm
- możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)
- system regeneracji zużytej wody oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- system PLUS gwarantujący płukanie w stałej temperaturze i wysokim ciśnieniu dla doskonałego efektu płukania końcowego



## BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię



## NIE TŁUCZE SZKŁA

- zastosowany system Soft Start minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących



## SYSTEM PLUS

System PLUS, w który wyposażona jest zmywarka gwarantuje stałą temperaturę płukania (wyparzania) na poziomie 85°C oraz stałe – dzięki osobnej pompie – ciśnienie wody płuczącej, niezależne od ciśnienia wody w sieci wodociągowej. Bezciśnieniowy, tzw. atmosferyczny bojler, zapobiega w cyklu płukania mieszaniu się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą.
Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabłyszczającego.

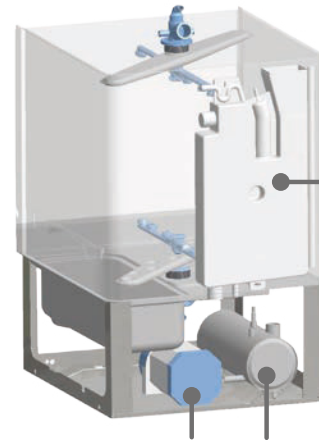
- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów

System Break Tank (DVGW) powoduje, że woda ze zmywarki (zanieczyszczona chemią i brudem) nie cofa się do sieci wodociągowej - zabezpiecza przed skażeniem
System jest zgodny z normą nr EN 1717.





## SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA




## BLASK TWOJEGO SZKŁA

Dzięki dwóm cyklom z całkowitą wymianą wody, użyciu zimnego płukania (opcjonalnie) oraz możliwości podłączenia do modułu odwróconej osmozy, OPTIMA jest w stanie zapewnić doskonałą wydajność, dając szkłu i sztućcom wyjątkowy połysk.

## ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne.
Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra.
Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.

**KORZYŚCI Z UŻYWANIA ODWÓCONEJ OSMOZY**

- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę



## DZIĘKI INNOWACYJNYM ROZWIĄZANIOM ZASTOSOWANYM W ZMYWARKACH OPTIMA 500² HR TWOJE ROCZNE KOSZTY ZA PRĄD MOGĄ BYĆ MNIEJSZE NAWET O

# 5 160 PLN*

### ODZYSK CIEPŁA (HR)

System ENERGY RECOVERY wykorzystuje ciepło z pary i usuwanej gorącej wody, do wstępnego podgrzewania pobieranej zimnej wody z sieci.
Daje to natychmiastowe oszczędności na poziomie 35% kosztów energii.
Dodatkowo straty ciepła są niwelowane poprzez izolowaną obudowę.
Ilość pary i wilgoci wydostająca się ze zmywarki jest zredukowana dzięki zastosowaniu odzysku ciepła z pary.

- **PODWÓJNA ŚCIANKA** – izolacja termiczna
- Komora typu **ECONOMIC**
- Wanna o małej pojemności – oszczędza wodę, prąd i chemikalia
- **SYSTEM PLUS** – przed płukaniem wypompowywana jest woda o niższej temperaturze, a następnie rozpoczyna się proces płukania i uzupełniania wanny wodą o wyższej temperaturze

* przy założeniu: 0,6 PLN/kWh; 12h pracy zmywarki dziennie; 30 dni pracy w miesiącu

## ZMYWARKI GRAFEN OPTIMA²




max H
340 mm




| | | OPTIMA 500² | OPTIMA 500² HR |
|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | sztućce, kieliszki, talerze | |
| **STEROWANIE** | | elektroniczne | |
| **PARAMETRY MYCIA** | | | |
| Ilość - długość cykli mycia | s | cykl A: 6 – 60/120/180/90/180[1)]<br>cykl B: 2 – 180/360[1)]<br>+ program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika | |
| Wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | koszy/h | cykl A: 60/30/20/40/20<br>cykl B: 20/10 | |
| Wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | koszy/h | cykl A: 22/22/20/18/18<br>cykl B: 9/9 | cykl A: 28/28/20/24/20<br>cykl B: 12/10 |
| Maksymalna wysokość mytych naczyń | mm | 340 | |
| Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) | | TAK | |
| Zużycie wody na 1 cykl mycia<br>(przy ciśnieniu wody 200 kPa) | l | cykl A: 3,2 l<br>cykl B: 7 l | |
| Temperatura wody myjącej | °C | 60 | |
| SYSTEM THERMOSTOP – temperatura<br>wody płuczącej, wyparzającej | °C | 85 | |
| SYSTEM SOFT START – stopniowy wzrost<br>ciśnienia w dyszach | | TAK | |
| Pojemność/moc bojlera | l / kW | 11 / 6 | |
| Pojemność/moc wanny<br>(w cyklach B wanna napełniana częściowo) | l / kW | A: 10 / 1,1<br>B: 7 / 1,1 | |
| **WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** | | | |
| Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny | | TAK | |
| System regeneracji wody zużytej oszczędzający<br>wodę, detergenty, energię elektryczną | | TAK | |
| System PLUS gwarantujący płukanie w stałej<br>wysokiej temperaturze i ciśnieniu | | TAK | |
| Wyświetlacz funkcji LCD | | TAK | |
| Wielojęzyczne menu operacyjne | | TAK | |

| | | OPTIMA 500² | OPTIMA 500² HR |
|---|---|---|---|
| **WYPOSAŻENIE STANDARDOWE – c.d.** | | | |
| System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu | | TAK | |
| Dozownik detergentu (DDE) | | TAK | |
| Dozownik nabłyszczacza | | TAK | |
| Pompa wspomagająca płukanie (PAP) | | TAK | |
| Pompa odpływowa (PS) | | TAK | |
| Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) | | TAK | |
| Filtr pompy | | TAK | |
| Standardowe kosze | | kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm,<br>kosz na talerze 500x500x(H)105 mm,<br>koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm | |
| Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące | | TAK | |
| **BEZPIECZEŃSTWO HACCP** | | | |
| System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki | | TAK | |
| System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C | | TAK | |
| Termometr wody myjącej | | TAK | |
| Termometr wody płuczącej (wyparzającej) | | TAK | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | |
| Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) | mm | 600x610(+390)x(H)850 | |
| Moc podłączeniowa | kW | 6,65 | |
| Maksymalna moc /wydajność pompy myjącej | kW / l/min | 0,25/250 | |
| Maksymalna moc/wydajność pompy wspomagającej płukanie PAP | kW / l/min | 0,25/650 | |
| Maksymalna moc (kW) pompy odpływowej PS | kW | 0,025 | |
| Napięcie | V | mulitivoltage – 230 V, 1N / 230 V, 3N / 400 V, 3N | |
| Waga | kg | 64,5 | |
| Poziom hałasu | dB | 61 | |
| Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska) | °F | 2-8 | |
| Wymagane ciśnienie wody zasilającej | kPa | 200-400 | |
| Maksymalna temperatura wody zasilającej | °C | 55 | 10 |
| Podłączenie wody zasilającej | | 3,4", gwint zewnętrzny | |
| Średnica odpływu | mm | Ø24 | |
| **BUDOWA** | | | |
| Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie | | TAK | |
| Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody | | TAK | |
| Dwuwarstwowa i izolowana obudowa pozwala na znaczne wyciszenie pracy zmywarki | | TAK | |
| Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia | | TAK | |
| | | | |
| Kod | | **229651** | **229668** |
| **CENA FABRYCZNA** | | ~~31 648,-~~ -46% | ~~35 708,-~~ -47% |
| **CENA GRAFEN** | | **16 999,-** | **19 099,-** |
| **PODSTAWA** | | **230978** | |
| Wymiary | mm | 580x520x(H)500 | |
| Opis | | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm | |
| Cena | PLN | **799,-** | |

cykl A – z częściową wymianą wody, cykl B – z całkowitą wymianą wody

[1)] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

do cen należy doliczyć VAT 23%

# GRAFEN OPTIMA 500²

## zmywarka do naczyń

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · REVERSE OSMOSIZ · SYSTEM PLUS · SOFT START · EVER CLEAN · SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | sztućce, kieliszki, talerze |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 600x610(+390)x(H)850 mm |
| ilość/dł. cykli mycia<br>A: z częściową wymianą wody<br>B: z całkowitą wymianą wody | cykl A: 6 – 60/120/180/90/180[1] + S[2]<br>cykl B: 2 – 180/360[1] |
| wydajność przy zasilaniu wodą +55°C | cykl A: 60/30/20/40/20 koszy/h<br>cykl B: 20/10 koszy/h |
| wydajność przy zasilaniu wodą +10°C | cykl A: 22/22/20/18/18 koszy/h<br>cykl B: 9/9 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | cykl A: 3,2 l<br>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,<br>kosz na talerze 500x500x(H)105 mm,<br>koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm |
| kod | **229651** |
| model | **OPTIMA 500²** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~31 648,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **16 999,-** |
| PODSTAWA | **230978** |
| wymiary | 580x520x(H)500 mm |
| opis | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm |
| cena | **799,-** |







max H
340 mm

[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

[2] Program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika

**BUDOWA**
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Wzmacniany system zawiasów do drzwi
- Samozamykające się drzwi (drzwi na sprężynie)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

**WYPOSAŻENIE**
- System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej temperaturze i wysokim ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Wielokolorowy przycisk START pokazujacy na jakim etapie jest cykl mycia

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 650 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Poziom hałasu ca. 61 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

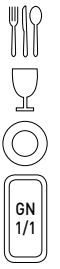
# GRAFEN OPTIMA 500² HR

## zmywarka do naczyń

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | HR/TR | SOFT START | EVER CLEAN | SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | sztućce, kieliszki, talerze |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 600x610(+390)x(H)850 mm |
| ilość/dł. cykli mycia<br>A: z częściową wymianą wody<br>B: z całkowitą wymianą wody | <br>cykl A: 6 – 60/120/180/90/180[1] + S[2]<br>cykl B: 2 – 180/360[1] |
| wydajność przy zasilaniu wodą +10°C | cykl A: 28/28/20/24/20 koszy/h<br>cykl B: 12/10 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | cykl A: 3,2 l<br>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,<br>kosz na talerze 500x500x(H)105 mm,<br>koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm |
| kod | **229668** |
| model | **OPTIMA 500² HR** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~**35 700,-**~~ -47% |
| **CENA GRAFEN** | **19 099,-** |
| PODSTAWA | **230978** |
| wymiary | 580x520x(H)500 mm |
| opis | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm |
| cena | **799,-** |




max H
340 mm

[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

[2] Program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika

**BUDOWA**
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Samozamykające się drzwi (drzwi na sprężynie)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

**WYPOSAŻENIE**
- ENERGY RECOVERY – odzysk ciepła z pary wodnej i wody usuwanej do nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii
- System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej, wysokiej temperaturze
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 650 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Poziom hałasu ca. 61 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

# Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do Twoich potrzeb
- **Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki,** które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie.
- Automatyczny objętościowy proces regeneracji złoża – po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoża, zmiękczacz automatycznie rozpoczyna proces regeneracji przy pomocy solanki.
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady sterowania
- Średnica przyłącza wody ¾”
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik



| | | 230466 |
|---|---|---|
| typ | | automatyczny objętościowy |
| wymiary urządzenia | mm | 210x375x(H)500 |
| przepływ nominalny | $m^3/h$ | 0,3 |
| zużycie soli na 1 cykl regeneracji | kg | 0,7 |
| zbiornik regeneracyjny | kg | 10 |
| maks. natężenie przepływu wody | l/min | 6,7 |
| wydajność dla 10°dH | l | 1600 |
| sposób regeneracji | | 4 tryby:<br>- objętościowy-opóźniony<br>- objętościowy-natychmiastowy<br>- inteligentny-opóźniony<br>- inteligentny-natychmiastowy |
| ochrona przed dostępem dzieci – automatyczna blokada klawiatury | | TAK |
| wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość | cale | Ø7 x 17” |
| ilość złoża | l | 5,5 |
| moc/napięcie | W/V | 18/230 |
| elektroniczny panel sterowania | | TAK |
| waga | kg | 9,9 |
| cena (PLN) | | **1 299,-** |

# Zmiękczacz, osmoza

## ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra. Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.



## POMPA ELEKTRYCZNA

Zastosowana w systemie filtracji pompa elektryczna zwiększa ciśnienie na membranach osmotycznych przez co zwiększa wydajność systemu. Pompa połączona jest w układzie elektrycznym z czujnikiem niskiego ciśnienia (pompa wyłącza się gdy system jest odcięty od zasilania wodą), czujnikiem wysokiego ciśnienia (pompa wyłącza się po napełnieniu zbiornika filtra) oraz zaworem solenoidalnym (zamyka dopływ wody na membranę po zamknięciu wylewki oraz napełnieniu zbiornika).

## SPOSÓB MONTAŻU

Molekularny system filtracji może być przymocowany do ściany lub stać swobodnie, jednakże konieczne jest zachowanie bliskiej odległości do źródła wody, kanalizacji oraz urządzenia gastronomicznego.

Korzyści z odsolonej wody

- Krystalicznie czyste szkło i błyszczące sztućce
- Mniej potłuczonego szkła
- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę

## W ZESTAWIE

- Molekularny System Filtracji
- Membrana 200 GPD – 3 sztuki
- Komplet przyłączy (zestaw redukcyjny przyłączeniowy, przyłącze odpływu)
- Wężyk 1/4”

| PARAMETRY TECHNICZNE | | 230381 |
|---|---|---|
| wydajność ciągła przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm[2] | l/h | 173,5 l/h |
| ciśnienie robocze | bar | 2,2-6 bar |
| zakres temperatury wody zasilającej | °C | 2-38°C |
| przyłącza | cale | 3/4 |
| wymiary | mm | 360x130x(H)465 |
| moc | W | 300 W |
| zasilanie | V | 230 V |
| maksymalny TDS | ppm | 1500 ppm |
| maksymalne stężenie chloru | ppm | 0,3 ppm |
| redukcja TDS | % | > 95 % |
| zakres pH wody zasilającej | | 2-11 |
| cena | PLN | **3 699,-** |

| AKCESORIA | | 230398 [3] |
|---|---|---|
| opis | mm | prefiltr do systemu odwróconej osmozy |
| maks. przepływ | l/min | 3,8 |
| maks. ciśnienie pracy | bar | 6 |
| temp. pracy | °C | 38 |
| cena | PLN | **49,-** |

[2] TDS – Total Dissolved Solids – ogólna zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie podawana w jednostkach ppm (part per milion = mg/l)

[3] Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra

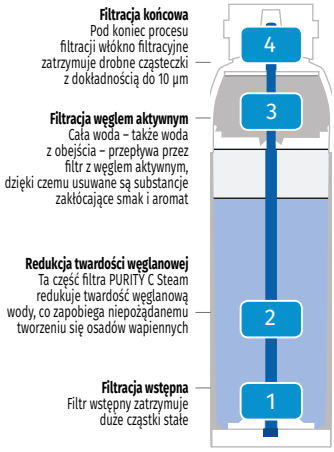
do cen należy doliczyć VAT 23%

# Zalecane filtry do wody





| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |








| | 1023320 | 1023328 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C 500 STEAM | BRITA PURITY C 1100 STEAM |
| cena | **669,-** | **979,-** |

| | | |
|---|---|---|
| technologia | dekarbonizacja | |
| maks. ciśnienie robocze \| temperatura wody na wejściu | 2 – 8,6 barów I 4-30°C | |
| przepływ znamionowy | 300 l/h | 300 l/h |
| wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym | ø144x(H)557 mm | ø184x(H)557 mm |
| przyłącza (wejście/wyjście) | G 3/8" | |
| położenie robocze \| użytkowanie | poziome i pionowe \| możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę | |

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

| Twardość wody °dH (skala niemiecka) | Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM | | | Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ustawienie regulacji BY-PASS | | | Ustawienie regulacji BY-PASS | | |
| | 0 | 1-2 | 3 | 0 | 1-2 | 3 |
| 5 | 7083 | 7792 | 8677 | 11980 | 13178 | 14676 |
| 10 | 4250 | 4675 | 5206 | 7188 | 7907 | 8697 |
| 15 | 2833 | 3117 | 3471 | 4792 | 5271 | 5798 |
| 20 | 2125 | 2338 | 2603 | 3594 | 3953 | 4349 |
| 25 | 1700 | 1870 | 2083 | 2875 | 3653 | 3479 |
| 30 | 1417 | 1558 | 1735 | 2396 | 2636 | 2899 |

# Profesjonalna chemia do zmywarek





**PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM**
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.

**PureCleanCL 10L**
**219,-**
Opakowanie
10 l

**PureCleanCL 20L**
**349,-**
Opakowanie
20 l



**PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH**
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków. Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

**PureCleanRins 5L**
**149,-**
Opakowanie
5 l

**PureCleanRins 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM**
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

**PureCleanGlass 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU**
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

**PureCleanAlu 20 L**
**379,-**
Opakowanie
20 l

## KOSZ DO SZKŁA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877050** | 500x500x(H)104 | 9 elementów | ø150 | **71,-** |
| **877043** | 500x500x(H)104 | 16 elementów | ø113 | **86,-** |
| **877036** | 500x500x(H)104 | 25 elementów | ø90 | **85,-** |
| **877029** | 500x500x(H)104 | 36 elementów | ø75 | **85,-** |
| **877012** | 500x500x(H)104 | 49 elementów | ø63 | **86,-** |

## NADSTAWKA DO KOSZA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877548** | 500x500x(H)45 | 9 elementów | ø150 | **44,-** |
| **877531** | 500x500x(H)45 | 16 elementów | ø113 | **44,-** |
| **877524** | 500x500x(H)45 | 25 elementów | ø90 | **43,-** |
| **877517** | 500x500x(H)45 | 36 elementów | ø75 | **43,-** |
| **877500** | 500x500x(H)45 | 49 elementów | ø63 | **44,-** |

## KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877005** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

## KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877104** | 500x500x(H)100 | **67,-** |

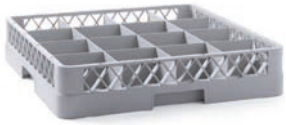
## KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877203** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

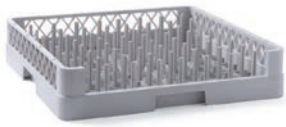
## KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877128** | 500x500x(H)100 | **79,-** |

## KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877111** | 500x500x(H)100 | **61,-** |

## POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **871102** | 425x205x(H)150 | **39,-** |

## WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **810583** | 555x500x(H)1695 | **1 005,-** |

## WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877197** | 555x500x(H)1695 | **493,-** |

# Zmywarki GRAFEN HT11

## kapturowe do szkła i naczyń

Każda kuchnia jest zbudowana inaczej. Z mniejszymi lub większymi kątami i zakamarkami. Wyposażenie ich czasem jest wyzwaniem. W takich sytuacjach sprawdzają się zmywarki GRAFEN HT11. Bez problemu mogą pracować nawet w narożnikach. To nie jest ich jedyna zaleta.

Niezawodność, wszechstronność i ciągłe dostosowanie do wymagań rynku pozwala na efektywną pracę. Poznaj bogaty wybór modeli zmywarek kapturowych do szkła i naczyń i wybierz najlepszą do swojej gastronomii.



## WYGODA UŻYTKOWANIA

- wyświetlacz funkcji LCD (tylko w wersji elektronicznej)
- wielokolorowy przycisk START pokazujący na jakim etapie jest cykl mycia
- wielojęzyczne menu operacyjne
- system autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu



## BUDOWA

- komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- możliwość ustawienia narożnego



## ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 55°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C




## IDEALNE EFEKTY

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)
- system regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną



## ZABEZPIECZENIA

- zintegrowany system filtrów przelewowo-spustowych, dla potrójnej ochrony pompy myjącej
- zawór zapobiegający przepływowi wstecznemu
- wymagane ciśnienie wody w sieci 200-400 kPa



## NIE TŁUCZE SZKŁA

- zastosowany system Soft Start minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (tylko w wersji ze sterowaniem elektronicznym)



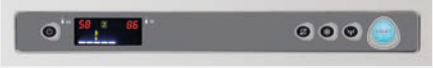



max H
410 mm






HT11M – wersja elektromechaniczna



HT11E – wersja elektroniczna

| | | HT11M | HT11E |
|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny | |
| **STEROWANIE** | | elektromechaniczna | elektroniczna |
| **PARAMETRY MYCIA** | | | |
| Ilość – długość cykli mycia | s | 2 – 50/120 [1)] | 4 – 50/80/120/180 [1)] |
| Wydajność przy zasilaniu wodą 50°C | koszy/h | 70/30 | 72/45/30/20 |
| Wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | koszy/h | 34/30 | 31/31/30/20 |
| Maksymalna wysokość mytych naczyń | mm | 410 | |
| Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) | | TAK | |
| Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa) | l | 2,8 | |
| Temperatura wody myjącej | °C | 55 | |
| SYSTEM THERMOSTOP – temperatura wody płuczącej, wyparzającej | °C | 85 | |
| SYSTEM SOFT START – stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem | | NIE | TAK |
| Pojemność / moc bojlera | l/kW | 10/9,0 | |
| Pojemność / moc wanny | l/kW | 30/2,7 | |

| | | HT11M | HT11E |
|---|---|---|---|
| **WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** | | | |
| Dozownik nabłyszczacza | | TAK | |
| Filtr pompy | | TAK | |
| Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura | | TAK | |
| Standardowe kosze | | kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt.<br>kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt.<br>koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt. | |
| Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące | | TAK | |
| Łatwo demontowalne prowadnice na kosze | | TAK | |
| Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) | | TAK | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | |
| Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) | mm | 720x735x(H)1445/1880 | |
| Moc podłączeniowa | kW | 10,12 | |
| Maksymalna moc / wydajność pompy myjącej | kW / l/min | 1,12 / 630 | |
| Maksymalna moc / wydajność pompy wspomagającej płukanie PAP | kW / l/min | 0,15 / 18 | |
| Maksymalna moc / wydajność pompy odpływowej PS | kW / l/min | 0,19 / 120 | |
| Napięcie | V | 400 | |
| Waga | kg | 100 | |
| Poziom hałasu | dB | 64 | |
| Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska) | °F | 2 - 8 | |
| Wymagane ciśnienie wody zasilającej | kPa | 200-400 | |
| Podłączenie wody zasilającej | | 3,4", gwint zewnętrzny | |
| Średnica odpływu | mm | Ø24 | |
| **BUDOWA** | | | |
| Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie | | TAK | |
| Dwuwarstwowy i izolowana kaptur | | NIE | TAK |
| Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia | | TAK | |
| Możliwość ustawienia narożnego | | TAK | |
| Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm) | | TAK | |

[1)] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

| kod | zmywarka | sterowanie | filtr powierzchniowy | dozownik detergentu | pompa wspomagająca płukanie | pompa spustowa | CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **235560** | HT11M DDE | elektromechaniczne | TAK | TAK | | | ~~34 965,-~~ | 18 699,- |
| **235577** | HT11M DDE PAP | elektromechaniczne | TAK | TAK | TAK | | ~~37 188,-~~ | 19 899,- |
| **235584** | HT11M PS DDE | elektromechaniczne | TAK | TAK | | TAK | ~~36 540,-~~ | 19 599,- |
| **235591** | HT11M PS DDE PAP | elektromechaniczne | TAK | TAK | TAK | TAK | ~~39 253,-~~ | 20 999,- |
| | | | | | | | | |
| **235607** | HT11E DDE | elektroniczne | TAK | TAK | | | ~~39 813,-~~ | 21 299,- |
| **235614** | HT11E DDE PAP | elektroniczne | TAK | TAK | TAK | | ~~42 018,-~~ | 22 499,- |
| **235621** | HT11E PS DDE | elektroniczne | TAK | TAK | | TAK | ~~41 405,-~~ | 22 199,- |
| **235638** | HT11E PS DDE PAP | elektroniczne | TAK | TAK | TAK | TAK | ~~43 610,-~~ | 23 399,- |

do -50%

DDE – Dozownik detergentu
PS – Pompa spustowa
PAP – Pompa wspomagająca płukanie

do cen należy doliczyć VAT 23%

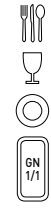
# GRAFEN HT11M

## 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 wyparzającej | 85°C | | | |
| poj. i moc bojlera | 10 l /9,0 kW | | | |
| poj. i moc wanny | 30 l /2,7 kW | | | |
| moc podłączeniowa | 10,12 kW | | | |
| napięcie | 400 V | | | |
| waga | 100 kg | | | |
| standardowe kosze | kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt. | | | |
| kod | **235560** | **235577** | **235584** | **235591** |
| model | **HT11M DDE** | **HT11M DDE PAP** | **HT11M PS DDE** | **HT11M PS DDE PAP** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~34 965,-~~ | ~~37 188,-~~ | ~~36 540,-~~ | ~~39 253,-~~ |
| **CENA GRAFEN** | **18 699,-** | **19 899,-** | **19 599,-** | **20 999,-** |

do -47%






max H
410 mm

**BUDOWA**
- Nowe, równolegle ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowujące swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody, ułatwiające szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia, kompatybilne z ramionami starszymi
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130 mm, maks. 200 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

**WYPOSAŻENIE**
- Dozownik nabłyszczacza
- Filtr pompy
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Zintegrowane ramiona płuczące i myjące z lekkiego PP
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa • PAP – Pompa wspomagająca płukanie

# GRAFEN HT11E

## kapturowe do szkła i naczyń

DOUBLE SKIN · SOFT START · SOFT TOUCH

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| przeznaczenie | talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny | | | |
| sterowanie | elektroniczna | | | |
| wymiary | 720x735x(H)1445/1880 mm | | | |
| ilość/dł. cykli mycia | 4 – 50/80/120/180 [1)] | | | |
| wydajność przy zasilaniu wodą 50°C | 72/45/30/20 koszy/h | | | |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 31/31/30/20 koszy/h | | | |
| temp. wody myjącej | 55°C | | | |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C | | | |
| poj. i moc bojlera | 10 l /9,0 kW | | | |
| poj. i moc wanny | 30 l /2,7 kW | | | |
| moc podłączeniowa | 10,12 kW | | | |
| napięcie | 400 V | | | |
| waga | 100 kg | | | |
| standardowe kosze | kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt. | | | |
| kod | **235607** | **235614** | **235621** | **235638** |
| model | **HT11E DDE** | **HT11E DDE PAP** | **HT11E PS DDE** | **HT11E PS DDE PAP** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~39 813,-~~ | ~~42 018,-~~ | ~~41 405,-~~ | ~~43 610,-~~ do -47% |
| **CENA GRAFEN** | **21 299,-** | **22 499,-** | **22 199,-** | **23 399,-** |




GN 1/1

max H 410 mm

**BUDOWA**
- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130 mm, maks. 200 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

**WYPOSAŻENIE**
- Nowy panel sterowania typu LED umożliwiający:
  - kontrolę temperatury wody w wannie i bojlerze
  - wybór jednego z czterech cykli mycia
  - kontrolę statusu pracy zmywarki
  - wyświetla kody błędów zmywarki
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Pompa odpływowa PS (wybrane modele)
- Panel sterowania typu „soft touch"
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Program SOFT START, stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem
- Program samoczyszczący SELF-CLEANING na koniec dnia roboczego
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,12 kW, wydajność 630 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa • PAP – Pompa wspomagająca płukanie

do cen należy doliczyć VAT 23%

## KOSZ DO SZKŁA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877050** | 500x500x(H)104 | 9 elementów | ø150 | **71,-** |
| **877043** | 500x500x(H)104 | 16 elementów | ø113 | **86,-** |
| **877036** | 500x500x(H)104 | 25 elementów | ø90 | **85,-** |
| **877029** | 500x500x(H)104 | 36 elementów | ø75 | **85,-** |
| **877012** | 500x500x(H)104 | 49 elementów | ø63 | **86,-** |

## NADSTAWKA DO KOSZA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877548** | 500x500x(H)45 | 9 elementów | ø150 | **44,-** |
| **877531** | 500x500x(H)45 | 16 elementów | ø113 | **44,-** |
| **877524** | 500x500x(H)45 | 25 elementów | ø90 | **43,-** |
| **877517** | 500x500x(H)45 | 36 elementów | ø75 | **43,-** |
| **877500** | 500x500x(H)45 | 49 elementów | ø63 | **44,-** |

## KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877005** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

## KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877104** | 500x500x(H)100 | **67,-** |

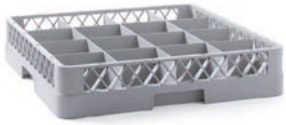
## KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877203** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

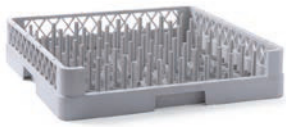
## KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877128** | 500x500x(H)100 | **79,-** |

## KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877111** | 500x500x(H)100 | **61,-** |

## POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **871102** | 425x205x(H)150 | **39,-** |

## WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **810583** | 555x500x(H)1695 | **1 005,-** |

## WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

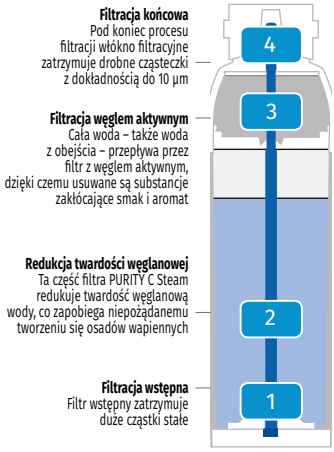
| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877197** | 555x500x(H)1695 | **493,-** |

# Zalecane filtry do wody





| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |








| | 1023320 | 1023328 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C 500 STEAM | BRITA PURITY C 1100 STEAM |
| cena | **669,-** | **979,-** |

| | | |
|---|---|---|
| technologia | dekarbonizacja | |
| maks. ciśnienie robocze \| temperatura wody na wejściu | 2 – 8,6 barów I 4-30°C | |
| przepływ znamionowy | 300 l/h | 300 l/h |
| wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym | ø144x(H)557 mm | ø184x(H)557 mm |
| przyłącza (wejście/wyjście) | G 3/8" | |
| położenie robocze \| użytkowanie | poziome i pionowe \| możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę | |

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

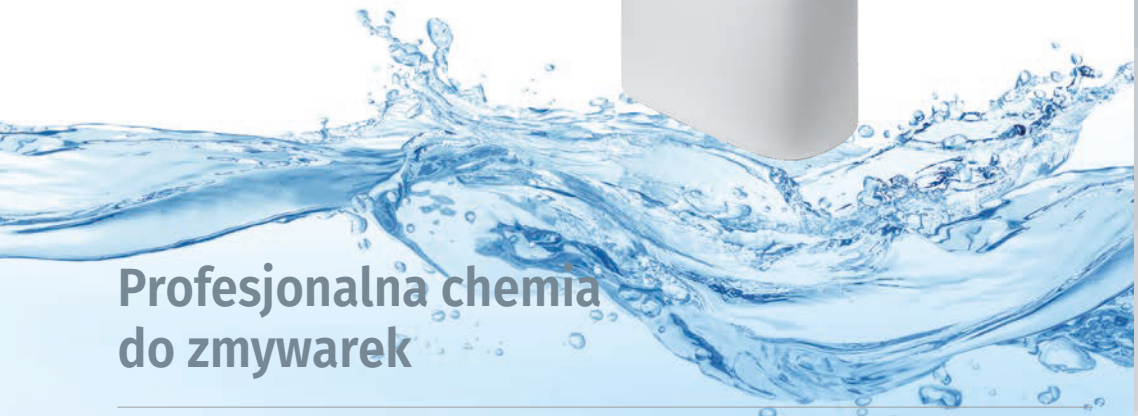
| Twardość wody °dH (skala niemiecka) | Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM | | | Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ustawienie regulacji BY-PASS | | | Ustawienie regulacji BY-PASS | | |
| | 0 | 1-2 | 3 | 0 | 1-2 | 3 |
| 5 | 7083 | 7792 | 8677 | 11980 | 13178 | 14676 |
| 10 | 4250 | 4675 | 5206 | 7188 | 7907 | 8697 |
| 15 | 2833 | 3117 | 3471 | 4792 | 5271 | 5798 |
| 20 | 2125 | 2338 | 2603 | 3594 | 3953 | 4349 |
| 25 | 1700 | 1870 | 2083 | 2875 | 3653 | 3479 |
| 30 | 1417 | 1558 | 1735 | 2396 | 2636 | 2899 |

# Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

Więcej informacji na stronie 708.





# Profesjonalna chemia do zmywarek



**PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM**
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.

**PureCleanCL 10L**
**219,-**
Opakowanie
10 l

**PureCleanCL 20L**
**349,-**
Opakowanie
20 l



**PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH**
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków.
Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

**PureCleanRins 5L**
**149,-**
Opakowanie
5 l

**PureCleanRins 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM**
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

**PureCleanGlass 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU**
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

**PureCleanAlu 20 L**
**379,-**
Opakowanie
20 l

# Zmywarki GRAFEN 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, samooczyszczenie

**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 izolowana kaptur
- pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- możliwość ustawienia narożnego



## ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 55°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C




## IDEALNE EFEKTY

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)



## HACCP

- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej



## NIE TŁUCZE SZKŁA

- zastosowany system Soft Start minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących



## ZMYWARKI GRAFEN HT14 OPTIMA²

### SYSTEM PLUS

System PLUS, w który wyposażona jest zmywarka gwarantuje stałą temperaturę płukania (wyparzania) na poziomie 85°C oraz stałe – dzięki osobnej pompie – ciśnienie wody płuczącej, niezależne od ciśnienia wody w sieci wodociągowej. Bezciśnieniowy, tzw. atmosferyczny bojler, zapobiega w cyklu płukania mieszaniu się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą.
Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabłyszczającego.

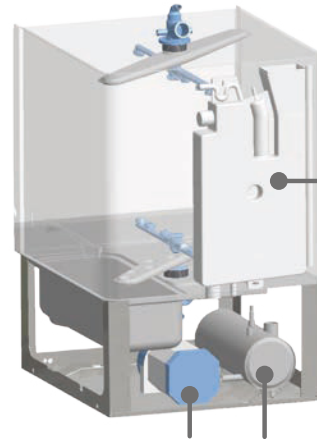
- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów

System Break Tank (DVGW) powoduje, że woda ze zmywarki (zanieczyszczona chemią i brudem) nie cofa się do sieci wodociągowej - zabezpiecza przed skażeniem
System jest zgodny z normą nr EN 1717.





### SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA



Stała temperatura i ciśnienie przez cały cykl płukania

System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej

Pompa płucząca – uniezależnia ciśnienie płukania od ciśnienia w sieci wodociągowej

Bojler atmosferyczny – zapobiega mieszaniu 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 szkłu i sztućcom wyjątkowy połysk.

### ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne.
Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra.
Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.

**KORZYŚCI Z UŻYWANIA ODWÓCONEJ OSMOZY**

- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę



## DZIĘKI INNOWACYJNYM ROZWIĄZANIOM ZASTOSOWANYM W ZMYWARKACH HT14 HR TWOJE ROCZNE KOSZTY ZA PRĄD MOGĄ BYĆ MNIEJSZE NAWET O

# 7 800 PLN*

### ODZYSK CIEPŁA (HR)

System ENERGY RECOVERY wykorzystuje ciepło z pary i usuwanej gorącej wody, do wstępnego podgrzewania pobieranej zimnej wody z sieci.
Daje to natychmiastowe oszczędności na poziomie 35% kosztów energii.
Dodatkowo straty ciepła są niwelowane poprzez izolowaną obudowę.
Ilość pary i wilgoci wydostająca się ze zmywarki jest zredukowana dzięki zastosowaniu odzysku ciepła z pary.

- **PODWÓJNA ŚCIANKA** – izolacja termiczna
- Komora typu **ECONOMIC**
- Wanna o małej pojemności – oszczędza wodę, prąd i chemikalia
- **SYSTEM PLUS** – przed płukaniem wypompowywana jest woda o niższej temperaturze, a następnie rozpoczyna się proces płukania i uzupełniania wanny wodą o wyższej temperaturze
- Ilość pary wydostającej się ze zmywarki po otwarciu kaptura zredukowana o 75% – niższa temperatura i wilgotność w pomieszczeniu zmywalni – większy komfort pracy.

* przy założeniu: 0,6 PLN/kWh; 12h pracy zmywarki dziennie; 30 dni pracy w miesiącu

## ZMYWARKI GRAFEN HT14 OPTIMA²




| | | HT14 OPTIMA² | HT14 OPTIMA² HR |
|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny | |
| **STEROWANIE** | | elektroniczne | |
| **PARAMETRY MYCIA** | | | |
| Ilość – długośc cykli mycia | s | 6 - 50/90/120/180/300[1)] + program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika | |
| Wydajność przy zasilaniau wodą 55°C | koszy/h | 72/40/30/20/12 | |
| Wydajność przy zasilaniau wodą 10°C | koszy/h | 31/31/30/20/12 | 45/40/30/20/12 |
| Maksymalna wysokość mytych naczyń | mm | 410 | |
| Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) | | TAK | |
| Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa) | l | 3,5 | |
| Temperatura wody myjącej | °C | 55 | |
| SYSTEM THERMOSTOP – temperatura wody płuczącej, wyparzającej | °C | 85 | |
| SYSTEM SOFT START – stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem | | TAK | |
| Pojemność/moc bojlera | l / kW | 15 / 9 | |
| Pojemność/moc wanny (w cyklach B wanna napełniana częściowo) | l / kW | 20 / 2,7 | |

| | | HT14 Optima² | HT14 Optima² HR |
|---|---|---|---|
| **WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** | | | |
| Dozownik nabłyszczacza | | TAK | |
| Filtr pompy | | TAK | |
| Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/ otwieraniu kaptura | | TAK | |
| Standardowe kosze | | kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt.<br>kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt.<br>koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt. | |
| Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące | | TAK | |
| Łatwo demontowalne prowadnice na kosze | | TAK | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | |
| Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) | mm | 720x735x(H)1445/1880 | 720x735x(H)2095 |
| Moc podłączeniowa | kW | 9,9 | |
| Maksymalna moc /wydajność pompy myjącej | kW / l/min | 0,9/500 | |
| Maksymalna moc /wydajność pompy wspomagającej płukanie PAP | kW / l/min | 0,9/500 | |
| Maksymalna moc pompy odpływowej PS | kW | 0,025/40 | |
| Napięcie | V | 400 | |
| Waga | kg | 125 | 145 |
| Poziom hałasu | dB | 64 | |
| Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska) | °F | 2 - 8 | |
| Wymagane ciśnienie wody zasilającej | kPa | 200-400 | |
| Maksymalna temperatura wody zasilającej | °C | 55 | 10 |
| Podłączenie wody zasilającej | | 3,4", gwint zewnętrzny | |
| Średnica odpływu | mm | Ø24 | |
| **BUDOWA** | | | |
| Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie | | TAK | |
| Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody | | TAK | |
| Dwuwarstwowy i izolowana kaptur | | TAK | |
| Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia | | TAK | |
| Możliwość ustawienia narożnego | | TAK | |
| Regulowane stalowe nóżki | | TAK | |

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

-41%

| kod | zmywarka | zmiękczacz wody | CENA FABRYCZNA | CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|
| **229675** | HT14 OPTIMA² | NIE | ~~51 258,-~~ | 27 499,- |
| **229682** | HT14 OPTIMA² HR | NIE | ~~67 568,-~~ | 36 199,- |

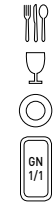
# GRAFEN HT14 OPTIMA²

## zmywarka kapturowa do naczyń

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | REVERSE OSMOSIZ (HT14 Optima) | SYSTEM PLUS | SOFT START | SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 720x735x(H)1445/1880 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 6 - 50/90/120/180/300[1] +S[2] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | 72/40/30/20/12 koszy/h |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 31/31/30/20/12 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 3,5 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 15 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 20 l / 2,7 kW |
| moc podłączeniowa | 9,9 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 125 kg |
| standardowe kosze | kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt. |
| kod | **229675** |
| model | **HT14 OPTIMA²** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~51 258,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **27 499,-** |




max H
410 mm

**BUDOWA**
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

**WYPOSAŻENIE**
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Pompa odpływowa
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
[2] Program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika



GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

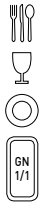
# GRAFEN HT14 OPTIMA² HR

## zmywarka kapturowa do naczyń

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | HR/TR | SOFT START | SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 720x735x(H)1445/2095 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 6 - 50/90/120/180/300[1] +S[2] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 45/40/30/20/12 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 3,5 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 15 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 20 l / 2,7 kW |
| moc podłączeniowa | 9,9 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 145 kg |
| standardowe kosze | kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500 x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt. |
| kod | **229682** |
| model | **HT14 OPTIMA² HR** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~67 568,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **36 199,-** |






max H
410 mm

**BUDOWA**
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Obudowa dwuwarstwowa, izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

**WYPOSAŻENIE**
- ENERGY RECOVERY – odzysk ciepła z pary wodnej i wody usuwanej do nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do Twoich potrzeb
- **Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki,** które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie.
- Automatyczny objętościowy proces regeneracji złoża – po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoża, zmiękczacz automatycznie rozpoczyna proces regeneracji przy pomocy solanki.
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady sterowania
- Średnica przyłącza wody ¾”
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik



| | | 230466 |
|---|---|---|
| typ | | automatyczny objętościowy |
| wymiary urządzenia | mm | 210x375x(H)500 |
| przepływ nominalny | $m^3/h$ | 0,3 |
| zużycie soli na 1 cykl regeneracji | kg | 0,7 |
| zbiornik regeneracyjny | kg | 10 |
| maks. natężenie przepływu wody | l/min | 6,7 |
| wydajność dla 10°dH | l | 1600 |
| sposób regeneracji | | 4 tryby:<br>- objętościowy-opóźniony<br>- objętościowy-natychmiastowy<br>- inteligentny-opóźniony<br>- inteligentny-natychmiastowy |
| ochrona przed dostępem dzieci – automatyczna blokada klawiatury | | TAK |
| wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość | cale | Ø7 x 17” |
| ilość złoża | l | 5,5 |
| moc/napięcie | W/V | 18/230 |
| elektroniczny panel sterowania | | TAK |
| waga | kg | 9,9 |
| cena (PLN) | | **1 299,-** |

# Zmiękczacz, osmoza

## ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra. Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.



## POMPA ELEKTRYCZNA

Zastosowana w systemie filtracji pompa elektryczna zwiększa ciśnienie na membranach osmotycznych przez co zwiększa wydajność systemu. Pompa połączona jest w układzie elektrycznym z czujnikiem niskiego ciśnienia (pompa wyłącza się gdy system jest odcięty od zasilania wodą), czujnikiem wysokiego ciśnienia (pompa wyłącza się po napełnieniu zbiornika filtra) oraz zaworem solenoidalnym (zamyka dopływ wody na membranę po zamknięciu wylewki oraz napełnieniu zbiornika).

## SPOSÓB MONTAŻU

Molekularny system filtracji może być przymocowany do ściany lub stać swobodnie, jednakże konieczne jest zachowanie bliskiej odległości do źródła wody, kanalizacji oraz urządzenia gastronomicznego.

Korzyści z odsolonej wody

- Krystalicznie czyste szkło i błyszczące sztućce
- Mniej potłuczonego szkła
- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę

## W ZESTAWIE

- Molekularny System Filtracji
- Membrana 200 GPD – 3 sztuki
- Komplet przyłączy (zestaw redukcyjny przyłączeniowy, przyłącze odpływu)
- Wężyk 1/4”

| PARAMETRY TECHNICZNE | | 230381 |
|---|---|---|
| wydajność ciągła przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm[2] | l/h | 173,5 l/h |
| ciśnienie robocze | bar | 2,2-6 bar |
| zakres temperatury wody zasilającej | °C | 2-38°C |
| przyłącza | cale | 3/4 |
| wymiary | mm | 360x130x(H)465 |
| moc | W | 300 W |
| zasilanie | V | 230 V |
| maksymalny TDS | ppm | 1500 ppm |
| maksymalne stężenie chloru | ppm | 0,3 ppm |
| redukcja TDS | % | > 95 % |
| zakres pH wody zasilającej | | 2-11 |
| cena | PLN | **3 699,-** |

| AKCESORIA | | 230398 [3] |
|---|---|---|
| opis | mm | prefiltr do systemu odwróconej osmozy |
| maks. przepływ | l/min | 3,8 |
| maks. ciśnienie pracy | bar | 6 |
| temp. pracy | °C | 38 |
| cena | PLN | **49,-** |

[2] TDS – Total Dissolved Solids – ogólna zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie podawana w jednostkach ppm (part per milion = mg/l)

[3] Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra

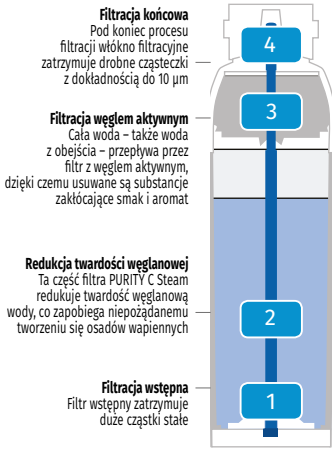
do cen należy doliczyć VAT 23%

# Zalecane filtry do wody





| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |








| | 1023320 | 1023328 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C 500 STEAM | BRITA PURITY C 1100 STEAM |
| cena | **669,-** | **979,-** |

| | | |
|---|---|---|
| technologia | dekarbonizacja | |
| maks. ciśnienie robocze \| temperatura wody na wejściu | 2 – 8,6 barów I 4-30°C | |
| przepływ znamionowy | 300 l/h | 300 l/h |
| wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym | ø144x(H)557 mm | ø184x(H)557 mm |
| przyłącza (wejście/wyjście) | G 3/8" | |
| położenie robocze \| użytkowanie | poziome i pionowe \| możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę | |

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

| Twardość wody °dH (skala niemiecka) | Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM | | | Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ustawienie regulacji BY-PASS | | | Ustawienie regulacji BY-PASS | | |
| | 0 | 1-2 | 3 | 0 | 1-2 | 3 |
| 5 | 7083 | 7792 | 8677 | 11980 | 13178 | 14676 |
| 10 | 4250 | 4675 | 5206 | 7188 | 7907 | 8697 |
| 15 | 2833 | 3117 | 3471 | 4792 | 5271 | 5798 |
| 20 | 2125 | 2338 | 2603 | 3594 | 3953 | 4349 |
| 25 | 1700 | 1870 | 2083 | 2875 | 3653 | 3479 |
| 30 | 1417 | 1558 | 1735 | 2396 | 2636 | 2899 |

# Profesjonalna chemia do zmywarek





**PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM**
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.

**PureCleanCL 10L**
**219,-**
Opakowanie
10 l

**PureCleanCL 20L**
**349,-**
Opakowanie
20 l



**PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH**
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków. Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

**PureCleanRins 5L**
**149,-**
Opakowanie
5 l

**PureCleanRins 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM**
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

**PureCleanGlass 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU**
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

**PureCleanAlu 20 L**
**379,-**
Opakowanie
20 l

## KOSZ DO SZKŁA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877050** | 500x500x(H)104 | 9 elementów | ø150 | **71,-** |
| **877043** | 500x500x(H)104 | 16 elementów | ø113 | **86,-** |
| **877036** | 500x500x(H)104 | 25 elementów | ø90 | **85,-** |
| **877029** | 500x500x(H)104 | 36 elementów | ø75 | **85,-** |
| **877012** | 500x500x(H)104 | 49 elementów | ø63 | **86,-** |

## NADSTAWKA DO KOSZA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877548** | 500x500x(H)45 | 9 elementów | ø150 | **44,-** |
| **877531** | 500x500x(H)45 | 16 elementów | ø113 | **44,-** |
| **877524** | 500x500x(H)45 | 25 elementów | ø90 | **43,-** |
| **877517** | 500x500x(H)45 | 36 elementów | ø75 | **43,-** |
| **877500** | 500x500x(H)45 | 49 elementów | ø63 | **44,-** |

## KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877005** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

## KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877104** | 500x500x(H)100 | **67,-** |

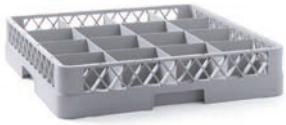
## KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877203** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

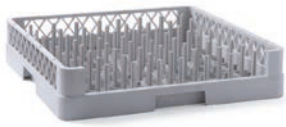
## KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877128** | 500x500x(H)100 | **79,-** |

## KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877111** | 500x500x(H)100 | **61,-** |

## POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **871102** | 425x205x(H)150 | **39,-** |

## WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **810583** | 555x500x(H)1695 | **1 005,-** |

## WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877197** | 555x500x(H)1695 | **493,-** |

# Zmywarki GRAFEN LP1 S4, LP1 S5 PLUS i LP1 800

## do tac 600x400 i garów

Nowa technologia linii LP pomaga w sprawnej i intuicyjnej obsłudze
Zmywarki mają dużą moc, przez co domyjesz nawet największe i najgorsze zabrudzenia. Z myślą o różnych kuchniach i zmywalniach przygotowaliśmy bogaty wybór modeli o różnych wielkościach. Dopasuj idealną zmywarkę do Twoich potrzeb.




LP1 800

LP1 S5 PLUS

LP1 S4

## WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu (LP1 S5 PLUS)
- wyświetlacze temperatury wanny i bojlera
- potrójny filtr pompy (LP1 S4)



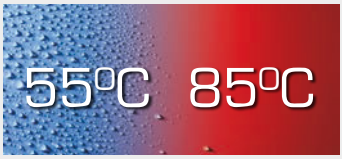
## BUDOWA

- podwójna obudowa
- głęboko uformowany zbiornik
- LP1 S5 PLUS – załadunek na optymalnej wysokości – większa ergonomia pracy



## ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 55°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C




## IDEALNE EFEKTY

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów 400 mm (LP1 S4) lub 450 mm (LP1 S5 PLUS)
- możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)



## HACCP

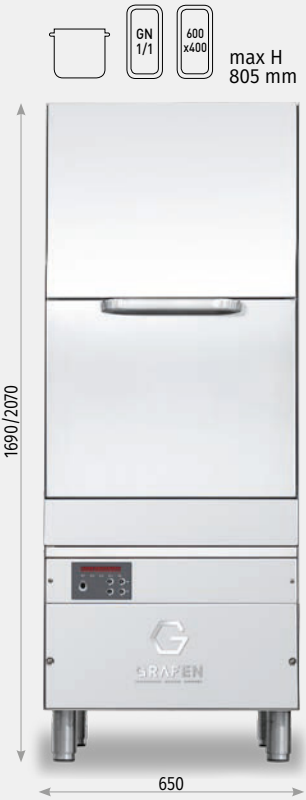
- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej (tylko wersja z systemem PLUS)
- automatyczny cykl samooczyszczania

## ZMYWARKI GRAFEN LP1 S4, LP1 S5 PLUS I LP1 800










| | | LP1 S4 | LP1 S5 PLUS | LP1 800 |
|---|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny | | |
| **STEROWANIE** | | elektroniczne | | |
| **PARAMETRY MYCIA** | | | | |
| Ilość – długość cykli mycia | s | 4 - 90/120/180/300[1)] | 4 - 30/120/180/300[1)] | 5 - 120/240/360/480/600[1)] |
| Wydajność przy zasilaniu wodą 50°C | koszy/h | 60/30/20/12 | 60/30/20/12 | – |
| Wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | koszy/h | – | – | 30/15/10/7,5/6 |
| Wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | koszy/h | 25/25/20/12 | 40/30/20/12 | 17/15/10/7,5/6 |
| Maksymalna wysokość mytych naczyń | mm | 400 | 450 | 805 |
| Możliwość mycia tac piekarniczych (400x600 mm) | | TAK | | |
| Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) | | TAK | | |
| Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa) | l | 2,3 | 2,6 | 4,7 |
| Temperatura wody myjącej | °C | 55 | | |
| SYSTEM THERMOSTOP – temperatura wody płuczącej, wyparzającej | °C | 85 | | |
| Pojemność/moc bojlera | l / kW | 5,7 / 6 | 15 / 9 | 10 / 6 |
| Pojemność/moc wanny | l / kW | 16,5 / 2,7 | 25 / 2,7 | 35 / 2,7 |
| **WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** | | | | |
| System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu | | NIE | TAK | NIE |
| Wyświetlacze temperatury wanny i bojlera | | TAK | | |
| Dozownik detergentu (DDE) | | OPCJA | TAK | |
| Dozownik nabłyszczacza | | TAK | | |

[1)] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

| | | LP1 S4 | LP1 S5 PLUS | LP1 800 |
|---|---|---|---|---|
| Pompa wspomagająca płukanie (PAP) | | OPCJA | NIE | TAK |
| Pompa odpływowa (PS) | | OPCJA | TAK | OPCJA |
| Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) | | NIE | OPCJA | TAK |
| Filtr pompy | | TAK | | |
| Standardowe kosze | | kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm<br>stelaż na 6 tac, 500x500x(H)160 mm<br>kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm | kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm<br>stelaż na 6 tac, 500x500x(H)160 mm<br>kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm | kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm<br>stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm<br>kratownica na garnki 550x550<br>kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm |
| Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące | | TAK | | |
| **BEZPIECZEŃSTWO HACCP** | | | | |
| System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C | | TAK | | |
| Termometr wody myjącej | | TAK | | |
| Termometr wody płuczącej (wyparzającej) | | TAK | | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | | |
| Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) | mm | 600x680(+450)x(H)860 | 600x700(+465)x(H)1380 | 650x750x(H)1690/2070 |
| Moc podłączeniowa | kW | 6,65 | 10,1 | 8 |
| Maksymalna moc / wydajność pompy myjącej | kW / l/min | 0,65 / 340 | 1,1 / 630 | 2 / 810 |
| Napięcie | V | 400 | | |
| Waga | kg | 68 | 100 | |
| Poziom hałasu | dB | 62 | 64 | |
| Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska) | °F | 2 - 8 | | |
| Wymagane ciśnienie wody zasilającej | kPa | 200-400 | | |
| Maksymalna temperatura wody zasilającej | °C | 55 | | |
| Podłączenie wody zasilającej | | 3,4", gwint zewnętrzny | | |
| Średnica odpływu | mm | Ø24 | | |
| **BUDOWA** | | | | |
| Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie | | TAK | | |
| Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody | | TAK | | |
| Dwuwarstwowa i izolowana obudowa | | TAK | | |
| Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia | | TAK | | |
| Regulowane nóżki | | NIE | TAK | |

| kod | zmywarka | sterowanie | dozownik detergentu | pompa wspomagająca płukanie | pompa spustowa | CENA FABRYCZNA | do -47% CENA GRAFEN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **235683** | LP1 S4 DDE | elektroniczne | TAK | | | ~~30 293,-~~ | 16 199,- |
| **235690** | LP1 S4 PS DDE PAP | elektroniczne | TAK | TAK | TAK | ~~33 898,-~~ | 18 199,- |
| **235706** | LP1 S5 PLUS DDE | elektroniczne | TAK | TAK | | ~~43 750,-~~ | 23 399,- |
| **235713** | LP1 800 DDE PAP | elektroniczne | TAK | TAK | | ~~54 373,-~~ | 29 099,- |
| **235720** | LP1 800 DDE PS PAP | elektroniczne | TAK | TAK | TAK | ~~57 408,-~~ | 30 799,- |

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

| **PODSTAWA** | | **230985** |
|---|---|---|
| Wymiary | mm | 580x590x(H)500 |
| Opis | | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm |
| Cena | PLN | **899,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23% DDE – Dozownik detergentu; PS – Pompa spustowa; PAP – Pompa wspomagająca płukanie

# GRAFEN LP1 S4

## zmywarka do tac 600x400 i garów

DOUBLE SKIN · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

| | | |
|---|---|---|
| przeznaczenie | tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny | |
| sterowanie | elektroniczne | |
| wymiary | 600x680(+450)x(H)860 mm | |
| ilość/dł. cykli mycia | 4 - 90/120/180/300[1)] | |
| wydajność przy zasilaniu wodą 50°C | 60/30/20/12 koszy/h | |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 25/25/20/12 koszy/h | |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 2,3 l | |
| temp. wody myjącej | 50°C | |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C | |
| poj. i moc bojlera | 5,7 l / 6 kW | |
| poj. i moc wanny | 16,5 l / 2,7 kW | |
| moc podłączeniowa | 6,65 kW | |
| napięcie | 400 V | |
| waga | 68 kg | |
| standardowe kosze | kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm<br>stelaż na 6 tac, 500x500x(H)160 mm<br>kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm | |
| kod | **235683** | **235690** |
| model | **LP1 S4 DDE** | **LP1 S4 PS DDE PAP** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~30 293,-~~ -47% | ~~33 898,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **16 199,-** | **18 199,-** |
| PODSTAWA | **230985** | |
| wymiary | 580x590x(H)500 mm | |
| opis | podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm | |
| cena | **899,-** | |







max H 400 mm

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

**BUDOWA**
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 400 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (wybrane modele)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Pompa spustowa (PS) – wybrane modele

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,65 kW, wydajność 340 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,15 kW, wydajność 18 l/min
- Poziom hałasu ca. 62 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa



GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

# GRAFEN LP1 S5 PLUS

## zmywarka do tac 600x400 i garów

DOUBLE SKIN · 85°C SYSTEM PLUS · TRAY SUPPORT · START SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 600x700(+450)x(H)1380 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 4 - 30/120/180/300[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 50°C | 60/30/20/12 koszy/h |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 40/30/20/12 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 2,6 l |
| temp. wody myjącej | 50°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 15 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 25 l / 2,7 kW |
| moc podłączeniowa | 10,1 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 100 kg |
| standardowe kosze | kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm<br>stelaż na 6 tac, 500x500x(H)160 mm<br>kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm |
| kod | **235706** |
| model | **LP1 S5 PLUS DDE** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~43 750,-~~ -47% |
| **CENA GRAFEN** | **23 399,-** |







max H
450 mm

**BUDOWA**
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 450 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,1 kW, wydajność 630 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

# GRAFEN LP1 800

## zmywarka do tac 600x400 i garów

TRAY SUPPORT

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 650x750x(H)1690/2070 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 5 - 120/240/360/480/600 [1] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | 30/15/10/7,5/6 koszy/h |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 17/15/10/7,5/6 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 4,7 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 10 l / 6 kW |
| poj. i moc wanny | 35 l / 2,7 kW |
| moc podłączeniowa | 8 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 100 kg |
| standardowe kosze | kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm<br>stelaż na 8 tac, 300x465x(H)160 mm<br>kratownica na garnki 550x550 mm<br>kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm |
| kod | **235713** | **235720** |
| model | **LP1 800 DDE PAP** | **LP1 800 DDE PS PAP** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~54 373,-~~ -46% | ~~57 400,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **29 099,-** | **30 799,-** |






max H
805 mm

**BUDOWA**
- Drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa



GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do Twoich potrzeb
- **Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki,** które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie.
- Automatyczny objętościowy proces regeneracji złoża – po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoża, zmiękczacz automatycznie rozpoczyna proces regeneracji przy pomocy solanki.
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady sterowania
- Średnica przyłącza wody ¾”
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik



| | | 230466 |
|---|---|---|
| typ | | automatyczny objętościowy |
| wymiary urządzenia | mm | 210x375x(H)500 |
| przepływ nominalny | $m^3/h$ | 0,3 |
| zużycie soli na 1 cykl regeneracji | kg | 0,7 |
| zbiornik regeneracyjny | kg | 10 |
| maks. natężenie przepływu wody | l/min | 6,7 |
| wydajność dla 10° dH | l | 1600 |
| sposób regeneracji | | 4 tryby:<br>- objętościowy-opóźniony<br>- objętościowy-natychmiastowy<br>- inteligentny-opóźniony<br>- inteligentny-natychmiastowy |
| ochrona przed dostępem dzieci – automatyczna blokada klawiatury | | TAK |
| wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość | cale | Ø7 x 17” |
| ilość złoża | l | 5,5 |
| moc/napięcie | W/V | 18/230 |
| elektroniczny panel sterowania | | TAK |
| waga | kg | 9,9 |
| cena (PLN) | | **1 299,-** |

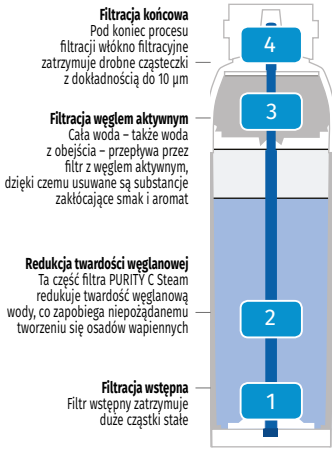
do cen należy doliczyć VAT 23%

# Zalecane filtry do wody





| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |








| | 1023320 | 1023328 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C 500 STEAM | BRITA PURITY C 1100 STEAM |
| cena | **669,-** | **979,-** |

| | | |
|---|---|---|
| technologia | dekarbonizacja | |
| maks. ciśnienie robocze \| temperatura wody na wejściu | 2 – 8,6 barów I 4-30°C | |
| przepływ znamionowy | 300 l/h | 300 l/h |
| wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym | ø144x(H)557 mm | ø184x(H)557 mm |
| przyłącza (wejście/wyjście) | G 3/8" | |
| położenie robocze \| użytkowanie | poziome i pionowe \| możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę | |

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

| Twardość wody °dH (skala niemiecka) | Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM | | | Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ustawienie regulacji BY-PASS | | | Ustawienie regulacji BY-PASS | | |
| | 0 | 1-2 | 3 | 0 | 1-2 | 3 |
| 5 | 7083 | 7792 | 8677 | 11980 | 13178 | 14676 |
| 10 | 4250 | 4675 | 5206 | 7188 | 7907 | 8697 |
| 15 | 2833 | 3117 | 3471 | 4792 | 5271 | 5798 |
| 20 | 2125 | 2338 | 2603 | 3594 | 3953 | 4349 |
| 25 | 1700 | 1870 | 2083 | 2875 | 3653 | 3479 |
| 30 | 1417 | 1558 | 1735 | 2396 | 2636 | 2899 |

# Profesjonalna chemia do zmywarek





**PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM**
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.

**PureCleanCL 10L**
**219,-**
Opakowanie
10 l

**PureCleanCL 20L**
**349,-**
Opakowanie
20 l



**PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH**
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków. Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

**PureCleanRins 5L**
**149,-**
Opakowanie
5 l

**PureCleanRins 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM**
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

**PureCleanGlass 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU**
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

**PureCleanAlu 20 L**
**379,-**
Opakowanie
20 l

## KOSZ DO SZKŁA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877050** | 500x500x(H)104 | 9 elementów | ø150 | **71,-** |
| **877043** | 500x500x(H)104 | 16 elementów | ø113 | **86,-** |
| **877036** | 500x500x(H)104 | 25 elementów | ø90 | **85,-** |
| **877029** | 500x500x(H)104 | 36 elementów | ø75 | **85,-** |
| **877012** | 500x500x(H)104 | 49 elementów | ø63 | **86,-** |

## NADSTAWKA DO KOSZA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877548** | 500x500x(H)45 | 9 elementów | ø150 | **44,-** |
| **877531** | 500x500x(H)45 | 16 elementów | ø113 | **44,-** |
| **877524** | 500x500x(H)45 | 25 elementów | ø90 | **43,-** |
| **877517** | 500x500x(H)45 | 36 elementów | ø75 | **43,-** |
| **877500** | 500x500x(H)45 | 49 elementów | ø63 | **44,-** |

## KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877005** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

## KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877104** | 500x500x(H)100 | **67,-** |

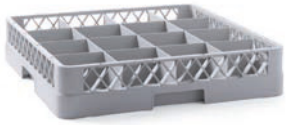
## KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877203** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

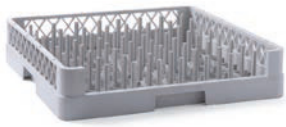
## KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877128** | 500x500x(H)100 | **79,-** |

## KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877111** | 500x500x(H)100 | **61,-** |

## POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **871102** | 425x205x(H)150 | **39,-** |

## WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **810583** | 555x500x(H)1695 | **1 005,-** |

## WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877197** | 555x500x(H)1695 | **493,-** |

# Zmywarki LP

## do garów i pojemników, termosów i tac

Łatwe i intuicyjne
Nowa technologia linii LP będzie prowadzić Cię przez proces mycia w łatwy i intuicyjny sposób. Nowa technologia serii LP daje możliwość śledzenia wszystkich operacji zmywarki bezpośrednio na wyświetlaczu.

Panel sterowania z przyciskami dotykowymi i wyświetlaczem LCD z wielokolorowym przyciskiem wyraźnie pokazuje temperatury pracy, cykle mycia i używane funkcje. Dzięki systemowi autodiagnostyki powiadamia o każdym zakłóconym procesie na dwóch poziomach dostępu.



LP1 S8 PLUS PS DDE

LP2 S PLUS PS DDE

LP3 S PLUS PS DDE

LP4 S8 PLUS PS DDE

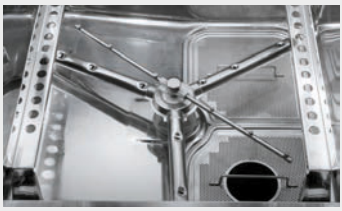
## SYSTEM TR

- odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy (wybrane modele)
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny, wyświetlacz funkcji LCD
- wielojęzyczne menu operacyjne
- system autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- dodatkowe ramiona myjące po bokach (modele LP3 i LP4)
- dwie współpracujące pompy myjące (modele LP3)
- 4 zestawy ramion myjących i płuczących (modele LP4)
- dwie współpracujące pompy myjące i płuczące (LP4)



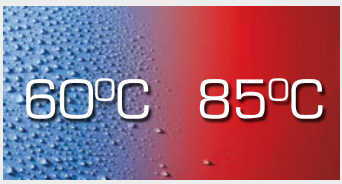

## BUDOWA

- komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe, które mogą służyć jako blat
- pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 180 mm)
- opcja odzyskiwania ciepła – TR (wybrane modele)
- samoczyszcząca pompa pionowa



## ODPOWIEDNIE TEMPERATURY

- zmywanie w temperaturze 60°C
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C




## BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C
- termometr wody myjącej
- termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty i energię



## IDEALNE EFEKTY

- maksymalna wysokość mytych przedmiotów do 805 mm
- możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm
- cztery cykle zmywania; LP1 S8 PLUS – 5 cykli mycia
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej temperaturze i wysokim ciśnieniu dla doskonałego efektu płukania końcowego
- wybrane modele z dwoma pompami myjącymi
- podwójny filtr wanny, system zbierający odpadki + filtr pompy
- standardowa pompa płucząca

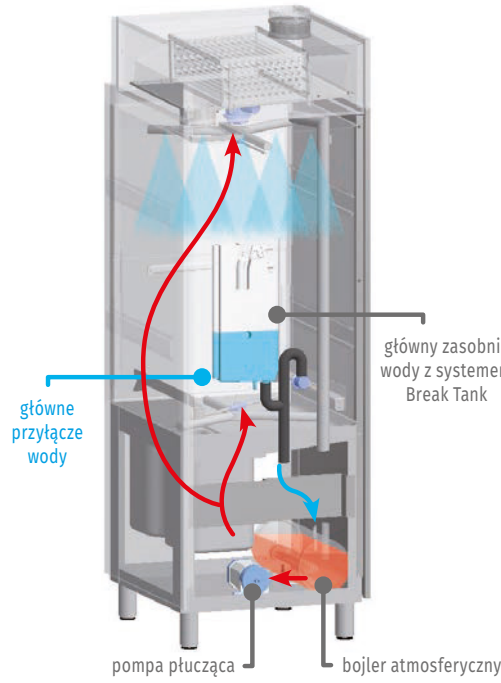


## SYSTEM PLUS

System PLUS, w który wyposażona jest zmywarka gwarantuje stałą temperaturę płukania (wyparzania) na poziomie 85°C oraz stałe – dzięki osobnej pompie – ciśnienie wody płuczącej, niezależne od ciśnienia wody w sieci wodociągowej. Bezciśnieniowy, tzw. atmosferyczny bojler, zapobiega w cyklu płukania mieszaniu się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą.
Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabłyszczającego.

- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów

System Break Tank (DVGW) powoduje, że woda ze zmywarki (zanieczyszczona chemią i brudem) nie cofa się do sieci wodociągowej – zabezpiecza przed skażeniem
System jest zgodny z normą nr EN 1717.






## ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne.
Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra.
Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.

**KORZYŚCI Z UŻYWANIA ODWÓCONEJ OSMOZY**

- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę



## DZIĘKI ROZWIĄZANIOM TWOJE ROCZNE KOSZTY ZA PRĄD MOGĄ BYĆ MNIEJSZE NAWET O

# 13 000 PLN*

ECO FRIENDLY

MONEY SAVING PLN

LESS STEAM

LESS VENTILATION NEEDED

### TR – SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA OSZCZĘDZA ENERGIĘ, DBA O ŚRODOWISKO I ZDROWIE

Z modelami DIHR LP1S8TR / LP2STR / LP3STR / LP4S8TR PLUS, można zaoszczędzić do 50% kosztów energii!
System TR to wymiennik ciepła: wilgotna i ciepła para wodna jest pobierana bezpośrednio ze zmywarki, gdy drzwi są zamknięte. Służy do wstępnego podgrzewania dostarczonej zimnej wody do około 50 °C. W rezultacie energia wymagana do osiągnięcia końcowej temperatury płukania (około 85 °C) jest znacznie zmniejszona.
Technologia DIHR TR poprawia jakość pracy w zmywalni. Wymiennik ciepła obniża temperaturę powietrza wydawanego przez zmywarkę o ponad połowę. Cała objętość wilgoci zostaje zmniejszona o ok. 20% w stosunku do zmywarek bez urządzenia do odzyskiwania ciepła. To na stałe poprawia komfort pracy.

TR – SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA



* przy założeniu: 0,6 PLN/kWh; 12h pracy zmywarki dziennie; 30 dni pracy w miesiącu, w zależności od modelu

## ZMYWARKI LP

| | | LP1 S8 PLUS / LP1 S8 TR PLUS | LP2 S PLUS / LP2 STR PLUS |
|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce | termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce |
| **STEROWANIE** | | elektroniczne | |
| **PARAMETRY MYCIA** | | | |
| Ilość - długośc cykli mycia | s | 5 – 120/240/360/480/600 [1)]<br>5 – 180/300/420/540/660 [1)]<br>(wersja TR) | 4 – 180/360/540/720 [1)]<br>4 – 240/420/600/780 [1)]<br>(wersja TR) |
| Wydajność przy zasilaniau wodą 55°C | koszy/h | 30/15/10/7,5/6 | 20/10/6/5 |
| Wydajność przy zasilaniau wodą 10°C (wersja TR/STR) | koszy/h | 17/15/10/7,5/6<br>16/15/10/7,5/6 (wersja TR) | 15/8/6/4 |
| Maksymalna wysokość mytych naczyń | mm | 805 | 645 |
| Możliwość mycia tac 400x600 | | TAK | TAK |
| Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) | | TAK | TAK |
| Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa) | l | 4,2 | 4,3 |
| Temperatura wody myjącej | °C | 60 | 55 |
| SYSTEM THERMOSTOP - temperatura wody płuczącej, wyparzającej | °C | 85 | 85 |
| Pojemność/moc bojlera | l / kW | 15 / 6 | 20 / 8 |
| Pojemność/moc wanny | l / kW | 50 / 3 | 78 / 6 |
| **WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** | | | |
| System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej | | TAK model LP1 S8 TR Plus DDE PS PAP | TAK model LP2 STR Plus DDE PS PAP |
| ENERGY SAVING – rodzaj STANDBY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia | | NIE | TAK |
| Wyświetlacze temperatury wanny i bojlera | | TAK | |
| Dozownik detergentu (DDE) | | TAK | |
| Dozownik nabłyszczacza | | TAK | |
| Pompa odpływowa (PS) | | TAK | |
| Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) | | NIE | |
| Filtr pompy | | TAK | |
| Standardowe kosze | mm | kosz uniwersalny 550x665x(H)75<br>stelaż na 8 tac, 300x465x(H)160<br>kratownica na garnki 550x550<br>kosz na sztućce 150x150x(H)250 | kosz uniwersalny 700x700x(H)130<br>stelaż na 8 tac 300x465x(H)160<br>koszyk na sztućce 150x150x(H)250 |
| Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące | | TAK | |
| **BEZPIECZEŃSTWO HACCP** | | | |
| System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. 85°C | | TAK | |
| Termometr wody myjącej | | TAK | |
| Termometr wody płuczącej (wyparzającej) | | TAK | |

| LP3 S PLUS / LP3 STR PLUS | LP4 S8 PLUS / LP4 S8 TR PLUS |
|---|---|
| termosy cateringowe, wielkogabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce | termosy cateringowe, wielkogabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce |
| elektroniczne | |
| | |
| 4 – 180/360/540/720 [1)]<br>4 – 240/420/600/780 [1)]<br>(wersja TR) | 4 – 180/360/540/720 [1)]<br>4 – 270/450/630/810 [1)]<br>(wersja TR) |
| 20/10/6/5 (tylko wersje bez odzysku ciepła) | |
| 20/10/6/5 | |
| 645 | 820 |
| TAK | |
| TAK | |
| 4,3 | 8,6 |
| 55 | |
| 85 | |
| 20 / 8 | |
| 78 / 6 | 120 / 9 |
| | |
| TAK model LP3 STR Plus DDE PS PAP | TAK model LP4 S8 TR Plus DDE PS PAP |
| TAK | |
| TAK | |
| TAK | |
| TAK | |
| TAK | |
| TAK | |
| TAK | |
| kosz uniwersalny 850x725x(H)130<br>stelaż na 8 tac 300x465x(H)160<br>koszyk na sztućce 150x150x(H)250 | kosz uniwersalny 1350x725x(H)130<br>stelaż na 8 tac 300x465x(H)160<br>koszyk na sztućce 150x150x(H)250 |
| TAK | |
| | |
| TAK | |
| TAK | |
| TAK | |

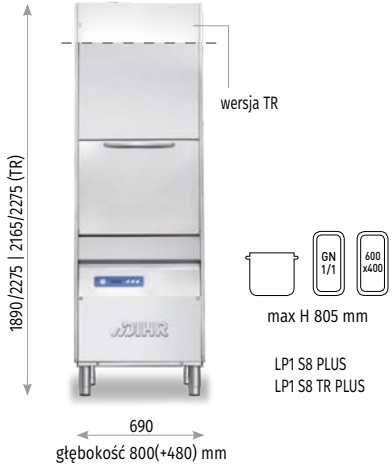


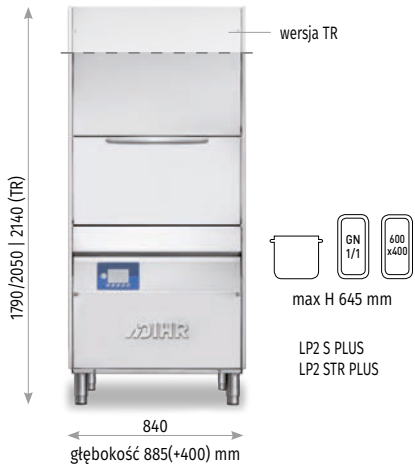
| PARAMETRY TECHNICZNE | | | |
|---|---|---|---|
| Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) | mm | 690x800(+470)xH1890/2275 \| (H)2165/2275 (TR) | 840x885(+400)x(H)1790/2050 \| (H)2140 (TR) |
| Moc podłączeniowa | kW | 8 | 12,5 |
| Maksymalna moc /wydajność pompy myjącej | kW / l/min | 2 / 810 | 2x 1,75 / 800 |
| Napięcie | V | 400 | 400 |
| Waga | kg | 110 | 199 |
| Poziom hałasu | dB | 64 | 70 |
| Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska) | °F | 2 - 8 | |
| Wymagane ciśnienie wody zasilającej | kPa | 200-400 | |
| Maksymalna temperatura wody zasilającej | | 55 | |
| Podłączenie wody zasilającej | | 3,4", gwint zewnętrzny | |
| Średnica odpływu | mm | Ø24 | |
| **BUDOWA** | | | |
| Obudowa dwuwarstwowa | | TAK | |
| Dwuwarstwowe drzwi | | TAK | |
| Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia | | TAK | |
| Regulowane nóżki | | TAK | |
| Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie | | TAK | |
| Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody | | NIE | TAK |

| Kod | | LP1 S8 PLUS PS DDE | LP1 S8 TR PLUS PS DDE | LP2 S PLUS PS DDE* | LP2 S TR PLUS PS DDE* |
|---|---|---|---|---|---|
| **CENA FABRYCZNA** | | ~~71 733,-~~ -46% | ~~90 773,-~~ -46% | ~~92 523,-~~ -46% | ~~118 798,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | | 38 399,- | 48 599,- | 49 599,- | 63 599,- |

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

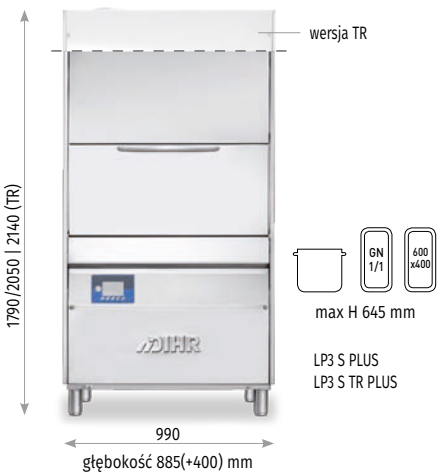


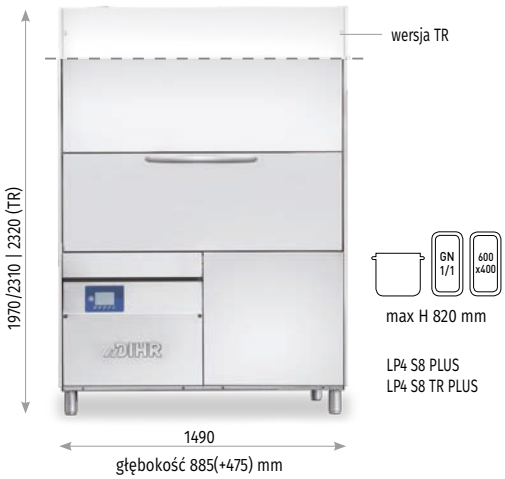






do cen należy doliczyć VAT 23%

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 990x885(+400)x(H)1790/2050 \| (H)2140 (TR) | 1490x885(+475)x(H)1970/2310 \| (H)2320 (TR) | |
| | 13,36 | 14,8 | |
| | 2x 2,18 / 810 | 2x 2,9 / 950 | |
| | 400 | 400 | |
| | 221 | 320 | |
| | 71 | 72 | |
| | 2 - 8 | | |
| | 200-400 | | |
| | 55 | | |
| | 3,4", gwint zewnętrzny | | |
| | Ø24 | | |
| | | | |
| | TAK | | |
| | TAK | | |
| | TAK | | |
| | TAK | | |
| | TAK | | |
| | TAK | | |
| | | | |
| | LP3 S PLUS PS DDE* | LP3 S TR PLUS PS DDE* | LP4 S8 PLUS PS DDE* | LP4 S8 TR PLUS PS DDE* |
| | ~~106 593,-~~ -46% 57 099,- | ~~133 788,-~~ -46% 71 699,- | ~~177 608,-~~ -46% 95 099,- | ~~205 748,-~~ -46% 110 199,- |



# DIHR LP1 S8 PLUS

## zmywarka do garów i pojemników

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 690x800(+470)x(H)1890/2275 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 5 – 120 s, 240 s, 360 s, 480 s, 600 s[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 50°C | 30/15/10/7,5/6 koszy/h |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 17/15/10/7,5/6 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 4,2 l |
| temp. wody myjącej | 60°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 15 l / 6 kW |
| poj. i moc wanny | 50 l / 3 kW |
| moc podłączeniowa | 8 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 155 kg |
| standardowe kosze | kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, kratownica na garnki 550x550 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm |
| kod | **LP1 S8 PLUS PS DDE** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~71 733,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **38 399,-** |







max H 805 mm

**BUDOWA**
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dwie współpracujące pompy myjące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa



do cen należy doliczyć VAT 23%

# DIHR LP1 S8 TR PLUS

## zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · HR/TR · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 690x800x(H)2165/2275 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 5 – 120 s, 240 s, 360 s, 480 s, 600 s[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 16/15/10/7,5/6 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 4,2 l |
| temp. wody myjącej | 60°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 15 l / 6 kW |
| poj. i moc wanny | 50 l / 3 kW |
| moc podłączeniowa | 8 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 165 kg |
| standardowe kosze | kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, kratownica na garnki 550x550 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm |
| kod | **LP1 S8 TR PLUS PS DDE** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~98 773,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **48 599,-** |






max H 805 mm

**BUDOWA**
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

# DIHR LP2 S PLUS

## zmywarka do garów, pojemników i termosów

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 | 840x885(+400)x(H)1790/2050 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 4 – 180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 50°C | 20/10/6/5 koszy/h |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 20/10/6/5 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 4,3 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 20 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 78 l / 6 kW |
| moc podłączeniowa | 12,5 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 199 kg |
| standardowe kosze | kosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm |
| kod | **LP2 S PLUS PS DDE*** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~92 523,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **49 599,-** |







max H 645 mm

**BUDOWA**
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 1,75 kW, wydajność 2x 800 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

# DIHR LP2 STR PLUS

## zmywarka do garów i pojemników 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 | 840x885(+400)x(H)2140 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 4 – 180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 20/10/6/5 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 4,3 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 20 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 78 l / 6 kW |
| moc podłączeniowa | 12,5 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 215 kg |
| standardowe kosze | kosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm |
| kod | **LP2 S TR PLUS PS DDE*** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~118 790,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **63 599,-** |






max H 645 mm

**BUDOWA**
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dwie współpracujące pompy myjące
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 1,75 kW, wydajność 2x 800 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

# DIHR LP3 S PLUS

## zmywarka do garów, pojemników i termosów

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 990x885(+400)x(H)1790/2050 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 4 – 180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 50°C | 20/10/6/5 koszy/h |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 20/10/6/5 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 4,3 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 20 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 78 l / 6 kW |
| moc podłączeniowa | 13,36 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 221 kg |
| standardowe kosze | kosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm |
| kod | **LP3 S PLUS PS DDE*** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~**186 593,-**~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **57 099,-** |







max H 645 mm

**BUDOWA**
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- Dwie współpracujące pompy myjące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,18 kW, wydajność 2x 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 71 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa



do cen należy doliczyć VAT 23%

# DIHR LP3 STR PLUS

## zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · HR/TR · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 990x885(+400)x(H)2140 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 4 – 180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 20/10/6/5 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 4,3 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 20 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 78 l / 6 kW |
| moc podłączeniowa | 13,36 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 221 kg |
| standardowe kosze | kosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm |
| kod | **LP3 S TR PLUS PS DDE*** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~133 788,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **71 699,-** |






max H 645 mm

**BUDOWA**
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- Dwie współpracujące pompy myjące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,18 kW, wydajność 2x 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 71 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

# DIHR LP4 S8 PLUS

## zmywarka do garów, pojemników i termosów

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 1490x885x(+475)x(H)1970/2310 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 4 – 180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 50°C | 20/10/6/5 koszy/h |
| wydajność przy zasilaniu wodą 10°C | 20/10/6/5 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 8,6 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 20 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 120 l / 9 kW |
| moc podłączeniowa | 14,8 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 320 kg |
| standardowe kosze | kosz uniwersalny 1350x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x465x(H)160 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm |
| kod | **LP4 S8 PLUS PS DDE*** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~177 608,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **95 099,-** |




**BUDOWA**
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 820 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- 4 zestawy ramion myjących i płuczących
- Dwie współpracujące pompy myjące i płuczące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,9 kW, wydajność 2x 950 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 72 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa



do cen należy doliczyć VAT 23%

# DIHR LP4 S8 TR PLUS

## zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła

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** | ~~205 748,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **110 199,-** |




**BUDOWA**
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 820 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- 4 zestawy ramion myjących i płuczących
- Dwie współpracujące pompy myjące i płuczące
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,9 kW, wydajność 2x 950 l/min
- Pompy wspomagające płukanie (PAP): maksymalna moc 2x 0,25 kW, wydajność 2x 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 72 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

## KOSZ DO SZKŁA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877050** | 500x500x(H)104 | 9 elementów | ø150 | **71,-** |
| **877043** | 500x500x(H)104 | 16 elementów | ø113 | **86,-** |
| **877036** | 500x500x(H)104 | 25 elementów | ø90 | **85,-** |
| **877029** | 500x500x(H)104 | 36 elementów | ø75 | **85,-** |
| **877012** | 500x500x(H)104 | 49 elementów | ø63 | **86,-** |

## NADSTAWKA DO KOSZA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877548** | 500x500x(H)45 | 9 elementów | ø150 | **44,-** |
| **877531** | 500x500x(H)45 | 16 elementów | ø113 | **44,-** |
| **877524** | 500x500x(H)45 | 25 elementów | ø90 | **43,-** |
| **877517** | 500x500x(H)45 | 36 elementów | ø75 | **43,-** |
| **877500** | 500x500x(H)45 | 49 elementów | ø63 | **44,-** |

## KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877005** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

## KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877104** | 500x500x(H)100 | **67,-** |

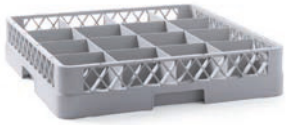
## KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877203** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

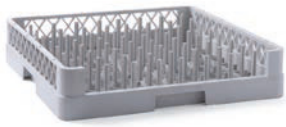
## KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877128** | 500x500x(H)100 | **79,-** |

## KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877111** | 500x500x(H)100 | **61,-** |

## POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **871102** | 425x205x(H)150 | **39,-** |

## WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **810583** | 555x500x(H)1695 | **1 005,-** |

## WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

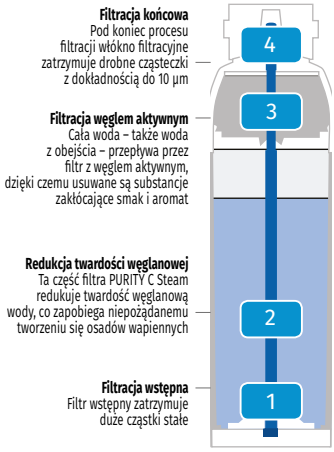
| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877197** | 555x500x(H)1695 | **493,-** |

# Zalecane filtry do wody





| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |








| | 1023320 | 1023328 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C 500 STEAM | BRITA PURITY C 1100 STEAM |
| cena | **669,-** | **979,-** |

| | | |
|---|---|---|
| technologia | dekarbonizacja | |
| maks. ciśnienie robocze \| temperatura wody na wejściu | 2 – 8,6 barów I 4-30°C | |
| przepływ znamionowy | 300 l/h | 300 l/h |
| wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym | ø144x(H)557 mm | ø184x(H)557 mm |
| przyłącza (wejście/wyjście) | G 3/8" | |
| położenie robocze \| użytkowanie | poziome i pionowe \| możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę | |

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

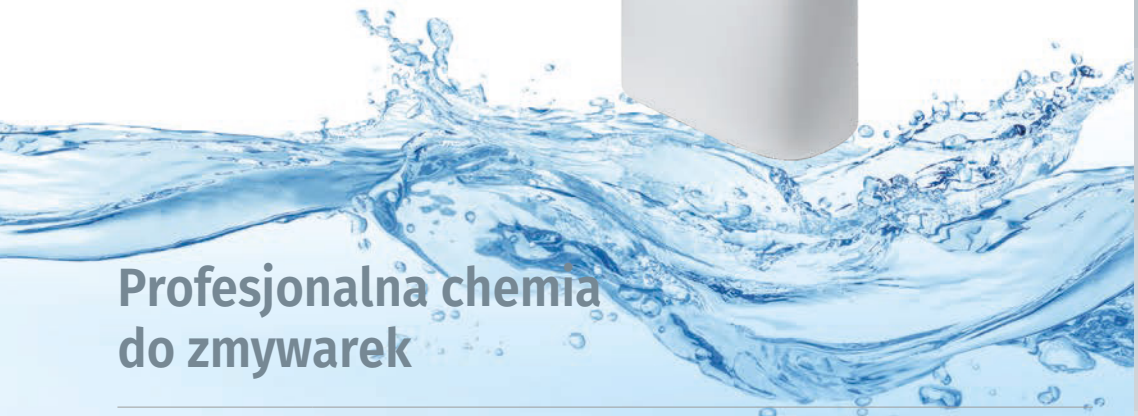
| Twardość wody °dH (skala niemiecka) | Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM | | | Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ustawienie regulacji BY-PASS | | | Ustawienie regulacji BY-PASS | | |
| | 0 | 1-2 | 3 | 0 | 1-2 | 3 |
| 5 | 7083 | 7792 | 8677 | 11980 | 13178 | 14676 |
| 10 | 4250 | 4675 | 5206 | 7188 | 7907 | 8697 |
| 15 | 2833 | 3117 | 3471 | 4792 | 5271 | 5798 |
| 20 | 2125 | 2338 | 2603 | 3594 | 3953 | 4349 |
| 25 | 1700 | 1870 | 2083 | 2875 | 3653 | 3479 |
| 30 | 1417 | 1558 | 1735 | 2396 | 2636 | 2899 |

# Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

Więcej informacji na stronie 708.





# Profesjonalna chemia do zmywarek



**PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM**
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.

**PureCleanCL 10L**
**219,-**
Opakowanie
10 l

**PureCleanCL 20L**
**349,-**
Opakowanie
20 l



**PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH**
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków. Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

**PureCleanRins 5L**
**149,-**
Opakowanie
5 l

**PureCleanRins 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM**
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

**PureCleanGlass 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU**
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

**PureCleanAlu 20 L**
**379,-**
Opakowanie
20 l

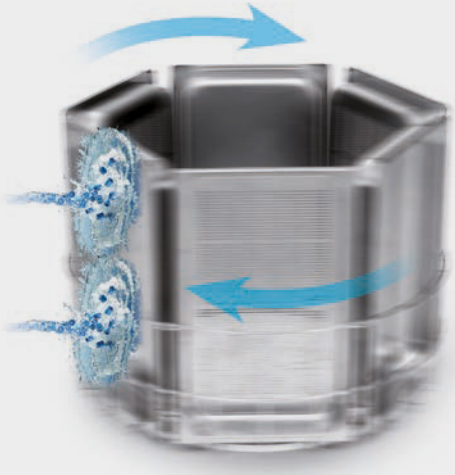
# Zmywarki GRANULES

## siła granulek

Przypalone naczynia to zmora w każdej kuchni. Szorowanie, mycie, namaczanie, suszenie. Ile czasu na to tracisz? A po co? Zostaw to zmywarkom GRANULES zaprojektowanym do zadań specjalnych! Zaoszczędzisz czas, pieniądze i energię. Siła ścierna rzutowanych granulek, zmieszanych z wodą i detergentem gwarantują nieskazitelną czystość.
Nasze zmywarki zaprojektowaliśmy z myślą o stołówkach, zakładach żywienia, restauracjach i innych punktach gastronomicznych



Zoptymalizowane, mechaniczne działanie granulatu na zabrudzenia dzięki systemowi obrotowego kosza



Mieszanie granulatu z wodą jeszcze przed pompą myjącą zapobiega mechanicznemu uszkodzeniu zarówno pompy jak i granulatu co wydłuża ich żywotność

Specjalne sito do zbierania granulatu z wytłoczonym maksymalnym poziomem



Opcjonalny wózek serwisowy ułatwia ładowanie/ rozładowywanie zmywarki, zwiększając szybkość operacji, a w konsekwencji, wydajność maszyny

Duża pojemność komory w stosunku do wymiarów zewnętrznych. Drzwi otwierane do wysokości 890 mm tworzące powierzchnię dla łatwego załadunku i wyładunku naczyń. Kierowanie kapiącej wody do komory zmywarki, a nie na podłogę



System kondensacji pary wodnej i odzysku ciepła TR (tylko modele GRANULES 900 TR PLUS, GRANULES 1000 TR PLUS) oszczędza energię elektryczną nawet do 35%

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- System mycia jest objęty międzynarodowym podwójnym patentem
- 12 cykli mycia, z których 6 łączy wodę, detergent i granulki
- Panel Soft-touch z wielokolorowym przyciskiem
- Funkcjonalny wyświetlacz LCD dla stałej kontroli wszystkich operacji
- Panel sterowania w wielu językach
- Obudowa dwuwarstwowa, izolowana z wysoką wydajnością materiału termoakustycznego
- Korpus i wirnik pompy AISI 316, wysoka wydajność pompy do mycia
- Zbiornik myjący wykonany ze stali AISI 316 o stałej grubości płaszcza
- Podwójne, pionowe, łatwe w użyciu ramiona myjące, z dyszami o kształcie wklęsłym zapobiegającym zatykaniu i optymalizującym moc strumienia wody myjącej z granulkami
- System wentylacji wymuszonej (Granul 900 Plus), minimalizuje emisję pary w końcu cyklu mycia
- Wszystkie elementy elektryczne i elektroniczne są osłonięte specjalną obudową, z łatwym dostępem z przodu urządzenia





Przypalone tace i pojemniki GN często stanowią problem. Wymagają namaczania i ręcznego czyszczenie w związku z tym powstaje strata czasu i zasobów tylko dla tego typu zadań.



Połączone działania wody, detergentu i granulek oraz piaskowanie pod wysokim ciśnieniem zapewnia oszczędność czasu. Wszystko dla ochrony środowiska.



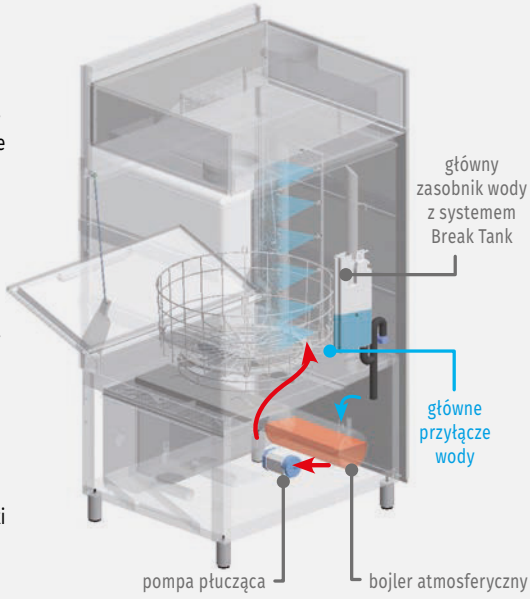
Doskonałe wyniki mycia dla wszelkiego typu przypaleń i innych mocnych zabrudzeń. Szybkie cykle pozwalają na ponowne użycie sprzętu kuchennego. Personel, który był wcześniej zatrudniony do namaczania i mycia ręcznego może wykonywać inne zadania.

## SYSTEM PLUS

System PLUS, w który wyposażona jest zmywarka gwarantuje stałą temperaturę płukania (wyparzania) na poziomie 85°C oraz stałe – dzięki osobnej pompie – ciśnienie wody płuczącej, niezależne od ciśnienia wody w sieci wodociągowej. Bezciśnieniowy, tzw. atmosferyczny bojler, zapobiega w cyklu płukania mieszaniu się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą.
Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabłyszczającego.

- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów

System Break Tank (DVGW) powoduje, że woda ze zmywarki (zanieczyszczona chemią i brudem) nie cofa się do sieci wodociągowej - zabezpiecza przed skażeniem
System jest zgodny z normą nr EN 1717.




TR – SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA



## TR – SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA OSZCZĘDZA ENERGIĘ, DBA O ŚRODOWISKO I ZDROWIE

Z modelami DIHR LP1S8TR / LP2STR / LP3STR / LP4S8TR PLUS, można zaoszczędzić do 50% kosztów energii!
System TR to wymiennik ciepła: wilgotna i ciepła para wodna jest pobierana bezpośrednio ze zmywarki, gdy drzwi są zamknięte.
Służy do wstępnego podgrzewania dostarczonej zimnej wody do około 50 °C. W rezultacie energia wymagana do osiągnięcia końcowej temperatury płukania (około 85 °C) jest znacznie zmniejszona.
Technologia DIHR TR poprawia jakość pracy w zmywalni. Wymiennik ciepła obniża temperaturę powietrza wydawanego przez zmywarkę o ponad połowę.
Cała objętość wilgoci zostaje zmniejszona o ok. 20% w stosunku do zmywarek bez urządzenia do odzyskiwania ciepła. To na stałe poprawia komfort pracy.




**900 PLUS i 900 TR PLUS**




**1000 TR PLUS**

| | | 900 PLUS | 900 TR PLUS | 1000 TR PLUS |
|---|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | | | |
| **STEROWANIE** | | elektroniczne | | |
| **PARAMETRY MYCIA** | | | | |
| Ilość – długosc 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<br>Ø400 max (H)450<br>Ø500 max (H)350<br>H=635 | Ø300 max (H)500<br>Ø400 max (H)450<br>Ø500 max (H)350<br>H=635 | Ø300 max (H)600<br>Ø400 max (H)600<br>Ø500 max (H)500<br>H=830 mm |
| Możliwość mycia tac 400x600 | | TAK | | |
| Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) | | TAK | | |
| Zużycie wody na 1 cykl mycia (przy ciśnieniu wody 200 kPa) | l | 4,4 | | 5,5 |
| Temperatura wody myjącej | °C | 55 | | |
| SYSTEM THERMOSTOP – temperatura wody płuczącej, wyparzającej | °C | 85 | | |
| SYSTEM SOFT START – stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem | | TAK | | |
| Pojemność i moc bojlera | l / kW | 20 / 9 | | |
| Pojemność i moc wanny | l / kW | 103 / 9 | | 120 / 9 |
| **WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** | | | | |
| System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej | | NIE | TAK | |
| System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu | | TAK | | |

| | | 900 PLUS | 900 TR PLUS | 1000 TR PLUS |
|---|---|---|---|---|
| **WYPOSAŻENIE STANDARDOWE – c.d.** | | | | |
| Dozownik nabłyszczacza | | | TAK | |
| Dozownik detergentu (DDE) | | | opcja | |
| Pompa wspomagająca płukanie (PAP) | | | TAK | |
| Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) | | | TAK | |
| Filtr pompy | | | TAK | |
| Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące | | | TAK | |
| Standardowe kosze | mm | Ø750x(H)240 | | Ø850x(H)350 |
| Wyświetlacz temperatury wanny i bojlera | | | TAK | |
| Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny | | | TAK | |
| Wyświetlacz funkcji LCD | | | TAK | |
| Wielojęzyczne menu operacyjne | | | TAK | |
| System autodiagnostyczny dla użytkowanika i serwisu | | | TAK | |
| **BEZPIECZEŃSTWO HACCP** | | | | |
| System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej | | | TAK | |
| System THERMOSTOP – Stała temperatura wody płuczącej, wyparzającej | | | TAK | |
| Termometr wody myjącej | | | TAK | |
| Termometr wody płuczącej (wyparzającej) | | | TAK | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | | |
| Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość) | mm | 1095x910(+400) x(H)1920/2020 | 1095x910(+400) x(H)1920/2020 | 1200x1010(+525) x(H)2206/2305 |
| Moc podłączeniowa | kW | | 12,97 | |
| Maksymalna moc /wydajność pompy myjącej | kW / l/min | | 3,78 / 900 | |
| Maksymalna moc /wydajność pompy odpływowej (PS) | kW / l/min | | 0,25 / 150 | |
| Napięcie | V | | 400 | |
| Waga | kg | 303 | 320 | 350 |
| Poziom hałasu | dB | | 79 | |
| Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska) | °F | | 2 - 8 | |
| Wymagane ciśnienie wody zasilającej | kPa | | 200-400 | |
| Maksymalna temperatura wody zasilającej | °C | | 55 | |
| Podłączenie wody zasilającej | | | 3,4", gwint zewnętrzny | |
| Średnica odpływu | mm | | Ø24 | |
| **BUDOWA** | | | | |
| Dwuwarstwowa i izolowana obudowa pozwala na znaczne wyciszenie pracy zmywarki | | | TAK | |
| Dwuwarstwowe drzwi | | | TAK | |
| Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia | | | TAK | |
| Regulowane nóżki | | | | |
| Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiajacymi czyszczenie | | | TAK | |
| | | | | |
| Kod | | **GRANULES 900 PLUS** | **GRANULES 900 TR PLUS** | **GRANULES 1000 TR PLUS** |
| **CENA FABRYCZNA** | | ~~204 365,-~~ -46% | ~~230 108,-~~ -46% | ~~294 595,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | | **109 499,-** | **123 299,-** | **157 799,-** |

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

do cen należy doliczyć VAT 23%

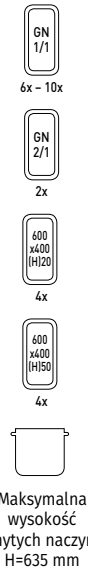
# DIHR GRANULES 900 PLUS

## zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z koszem Ø750 mm

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 1095x910(+400)x(H)1920/2020 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 6 – 4 min, 6 min, 8 min, 10 min, 12 min, 15 min[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | 15/10/7/6/5/4 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 4,4 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 20 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 103 l / 9 kW |
| moc podłączeniowa | 12,97 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 303 kg |
| standardowe kosze | Ø750x(H)240 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA) |
| kod | **GRANULES 900 PLUS** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~204 365,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **109 499,-** |






**BUDOWA**
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 635 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- Wielokolorowy wyświetlacz wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Dzięki wymuszonej wentylacji na zakończenie każdego programu mycia emisja pary zostaje zmniejszona
- Możliwość użytkowania jako standardową zmywarkę do garnków
- System granulek usuwających najsilniejsze zabrudzenia
- Obrotowy kosz
- Wzmocniona pompa myjąca ze stali
- Wzmocnione drzwiczki dzięki czemu mogą służyć jako blat załadowczy
- Specjalnie zaprojektowany kosz to zbierania granulek

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 3,78 kW, wydajność 900 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 79 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



do cen należy doliczyć VAT 23%

# DIHR GRANULES 900 TR PLUS

## zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z odzyskiem ciepła, z koszem Ø750 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 |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 1095x910(+400)x(H)1920/2020 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 6 – 4 min, 6 min, 8 min, 10 min, 12 min, 15 min[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | 12/8/6/5/4/3 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 4,4 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 20 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 103 l / 9 kW |
| moc podłączeniowa | 12,97 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 320 kg |
| standardowe kosze | Ø750x(H)240 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA) |
| kod | **GRANULES 900 TR PLUS** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~230 108,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **123 299,-** |






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
- Regulowane stalowe nóżki

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 635 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

**WYPOSAŻENIE**
- System TR – odzysk energii pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- Wielokolorowy wyświetlacz wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Możliwość użytkowania jako standardową zmywarkę do garnków
- System granulek usuwających najsilniejsze zabrudzenia
- Obrotowy kosz
- Wzmocniona pompa myjąca ze stali
- Wzmocnione drzwiczki dzięki czemu mogą służyć jako blat załadowczy
- Specjalnie zaprojektowany kosz to zbierania granulek

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 3,78 kW, wydajność 900 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 79 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

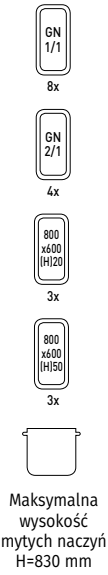
# DIHR GRANULES 1000 TR PLUS

## zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z odzyskiem ciepła, z koszem Ø850 mm

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · HR/TR · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH

| | |
|---|---|
| przeznaczenie | patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm, blachy 800x600x(H)50 mm |
| sterowanie | elektroniczne |
| wymiary | 1200x1010(+525)x(H)2206/2305 mm |
| ilość/dł. cykli mycia | 6 – 4 min, 6 min, 8 min, 10 min, 12 min, 15 min[1)] |
| wydajność przy zasilaniu wodą 55°C | 15/10/7/6/5/4 koszy/h |
| zużycie wody na 1 cykl mycia | 5,5 l |
| temp. wody myjącej | 55°C |
| temp. wody płuczącej wyparzającej | 85°C |
| poj. i moc bojlera | 20 l / 9 kW |
| poj. i moc wanny | 120 l / 9 kW |
| moc podłączeniowa | 12,97 kW |
| napięcie | 400 V |
| waga | 350 kg |
| standardowe kosze | Ø850x(H)350 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA) |
| kod | **GRANULES 1000 TR PLUS** |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~294 595,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | **157 799,-** |






Maksymalna wysokość mytych naczyń H=830 mm

**BUDOWA**
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Regulowane stalowe nóżki

**PARAMETRY MYCIA**
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 830 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm), tac piekarniczych 600x400 mm i blach 800x600x(H)50 mm

**WYPOSAŻENIE**
- System TR – odzysk energii pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- Wielokolorowy wyświetlacz wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Możliwość użytkowania jako standardową zmywarkę do garnków
- System granulek usuwających najsilniejsze zabrudzenia
- Obrotowy kosz
- Wzmocniona pompa myjąca ze stali
- Wzmocnione drzwiczki dzięki czemu mogą służyć jako blat załadowczy
- Specjalnie zaprojektowany kosz to zbierania granulek

**BEZPIECZEŃSTWO HACCP**
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

**PARAMETRY TECHNICZNE**
- Pompa myjąca: maksymalna moc 3,78 kW, wydajność 900 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 79 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



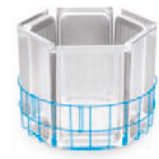
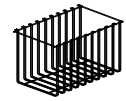
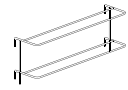
do cen należy doliczyć VAT 23%

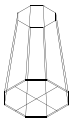
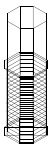


| | mycie ręczne | zmywarka Granules | różnica |
|---|---|---|---|
| **15 tac dziennie** | | | |
| czas | 90 minut | 15 minut | 75 minut |
| koszt pracy pracownika | 30 PLN | 5 PLN | 25 PLN |
| koszt wody, prądu, chemii | 45 PLN | 22 PLN | 23 PLN |
| suma kosztów (okres 10 lat) | 262 500 PLN | 174 500 PLN | 88 000 PLN |
| **zwrot inwestycji** | | | **9 lat** |
| **30 tac dziennie** | | | |
| czas | 180 minut | 30 minut | 150 minut |
| koszt pracy pracownika | 60 PLN | 10 PLN | 50 PLN |
| koszt wody, prądu, chemii | 90 PLN | 44 PLN | 46 PLN |
| suma kosztów (okres 10 lat) | 525 000 PLN | 349 000 PLN | 176 000 PLN |
| **zwrot inwestycji** | | | **4,5 roku** |
| **45 tac dziennie** | | | |
| czas | 270 minut | 45 minut | 225 minut |
| koszt pracy pracownika | 90 PLN | 15 PLN | 75 PLN |
| koszt wody, prądu, chemii | 135 PLN | 66 PLN | 69 PLN |
| suma kosztów (okres 10 lat) | 787 500 PLN | 523 500 PLN | 264 000 PLN |
| **zwrot inwestycji** | | | **3 lata** |

Kalkulacje przygotowane przy założeniu:
- czas mycia ręcznego tacy: 6 minut
- koszt zmywarki: 80 000 PLN
- 8 godzinny dzień pracy
- koszt pracy pracownika: 20 PLN/h

## WYPOSAŻENIE STANDARDOWE ZMYWAREK GRANULES

| kod | wyposażenie zmywarki | opis | pojemność | | cena (PLN) |
|---|---|---|---|---|---|
| **96101** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS | Kosz okrągły<br>Ø735x(H)240 mm | 6x GN 1/1<br>lub 2x GN 2/1 |   | **4 999,-** |
| **96135** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS | Wkład na tace<br>GN 1/1 | 10x GN 1/1 |   | **1 499,-** |
| **96136** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS | Wieszak na blachy<br>600x400x(H)50 mm | 4x 600x400x(H)20 mm<br>lub<br>4x 600x400x(H)50 mm |   | **999,-** |
| **96601** | GRANULES 1000 TR PLUS | Kosz okrągły<br>Ø850x(H)350 mm | 8x GN 1/1<br>lub 4x GN 2/1 |   | **5 899,-** |
| **96602** | GRANULES 1000 TR PLUS | Wieszak na tace | GN 1/1 lub GN 2/1 |   | **799,-** |
| **96604** | GRANULES 1000 TR PLUS | Stojak na GN-y | GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 |   | **1 399,-** |
| **96603** | GRANULES 1000 TR PLUS | Wieszak na tace | 3x 800x600x(H)20 mm<br>lub<br>3x 800x600x(H)50 mm |   | **1 199,-** |

| kod | wyposażenie zmywarki | opis | pojemność | | | cena (PLN) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **96102** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS<br>GRANULES 1000 TR PLUS | Stojak na pojemniki i garnki | |  |  | **1 099,-** |
| **96103** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS<br>GRANULES 1000 TR PLUS | Stojak na drobne naczynia kuchenne np. na chochle, rózgi, nabierki itp. | |  |  | **1 799,-** |
| **96104** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS<br>GRANULES 1000 TR PLUS | Stojak na garnki i patelnie | |  |  | **1 499,-** |
| **96105** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS<br>GRANULES 1000 TR PLUS | Stojak na duże garnki | |  |  | **1 599,-** |

**WYPOSAŻENIE OPCJONALNE ZMYWAREK GRANULES**

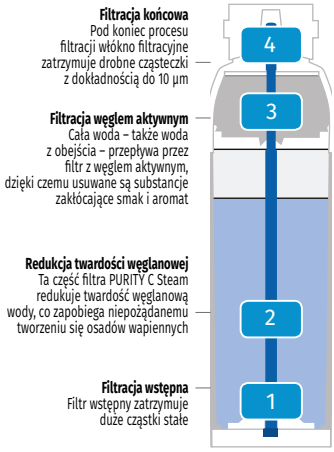
| kod | wyposażenie zmywarki | opis | pojemność | cena (PLN) |
|---|---|---|---|---|
| **TRG** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS<br>GRANULES 1000 TR PLUS | Wózek na kosz okrągły | 1x kosz Ø 735x(H)240 mm<br>lub 1x kosz Ø 850x(H)350 mm | **7 599,-** |
| **96100** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS<br>GRANULES 1000 TR PLUS | Granulki | 12 l = 9 kg | **999,-** |
| **DDEG** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS<br>GRANULES 1000 TR PLUS | Dozownik detergentu | | **1 199,-** |
| **CPG** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS<br>GRANULES 1000 TR PLUS | Sonda poziomu detergentu | | **499,-** |
| **CPDG** | GRANULES 900 PLUS<br>GRANULES 900 TR PLUS<br>GRANULES 1000 TR PLUS | Sonda poziomu płynu nabłyszczającego | | **499,-** |

# Zalecane filtry do wody





| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |








| | 1023320 | 1023328 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C 500 STEAM | BRITA PURITY C 1100 STEAM |
| cena | **669,-** | **979,-** |

| | | |
|---|---|---|
| technologia | dekarbonizacja | |
| maks. ciśnienie robocze \| temperatura wody na wejściu | 2 – 8,6 barów I 4-30°C | |
| przepływ znamionowy | 300 l/h | 300 l/h |
| wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym | ø144x(H)557 mm | ø184x(H)557 mm |
| przyłącza (wejście/wyjście) | G 3/8" | |
| położenie robocze \| użytkowanie | poziome i pionowe \| możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę | |

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

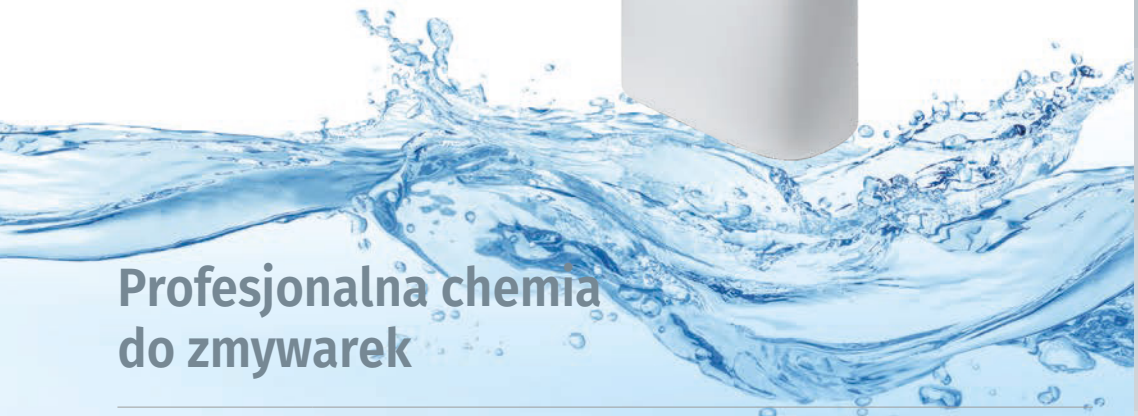
| Twardość wody °dH (skala niemiecka) | Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM | | | Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ustawienie regulacji BY-PASS | | | Ustawienie regulacji BY-PASS | | |
| | 0 | 1-2 | 3 | 0 | 1-2 | 3 |
| 5 | 7083 | 7792 | 8677 | 11980 | 13178 | 14676 |
| 10 | 4250 | 4675 | 5206 | 7188 | 7907 | 8697 |
| 15 | 2833 | 3117 | 3471 | 4792 | 5271 | 5798 |
| 20 | 2125 | 2338 | 2603 | 3594 | 3953 | 4349 |
| 25 | 1700 | 1870 | 2083 | 2875 | 3653 | 3479 |
| 30 | 1417 | 1558 | 1735 | 2396 | 2636 | 2899 |

# Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

Więcej informacji na stronie 708.





# Profesjonalna chemia do zmywarek



**PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM**
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.

**PureCleanCL 10L**
**219,-**
Opakowanie
10 l

**PureCleanCL 20L**
**349,-**
Opakowanie
20 l



**PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH**
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków. Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

**PureCleanRins 5L**
**149,-**
Opakowanie
5 l

**PureCleanRins 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM**
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

**PureCleanGlass 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



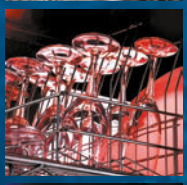
**PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU**
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

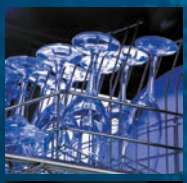
**PureCleanAlu 20 L**
**379,-**
Opakowanie
20 l

# Zmywarki Serii TWIN STAR

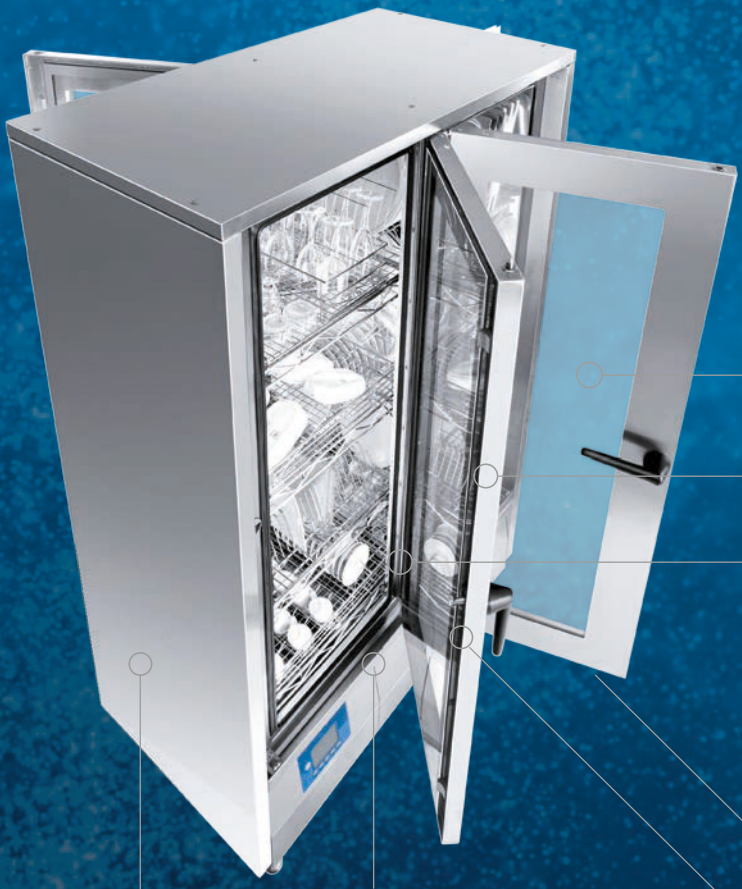
## Przechowuj i myj: odkryj podwójny cud Prawdziwa innowacja dla profesjonalnego zmywania naczyń w ostatnich dwudziestu latach











**WYGLĄD**

Zmywarka TWIN STAR projektowana była przy udziale włoskich projektantów wnętrz, dzięki czemu może ona stanowić ozdobę nie tylko naszej kuchni ale także całego lokalu.
System informacji o danym cyklu tym razem ogranicza się nie tylko do panelu ale podświetla całe urządzenie podnosząc jego wartości estetyczne.

**PRZYJAZNA DLA PORTFELA**

Zmywarka TWIN STAR pozwala nam na zaoszczędzenie nie tylko miejsca ale także kosztów.
W porównaniu do tradycyjnego systemu zmywania zużywamy do 50% mniej wody, 87% mniej detergentów, 40% mniej energii i aż 90% mniej nakładów pracy obsługi.

Nowa zmywarka TWIN STAR jest dowodem na to, że w świecie zmywalnictwa jest jeszcze miejsce na prawdziwe innowacje. TWIN STAR stanowi połączenie najlepszych cech tradycyjnych i tunelowych zmywarek do szkła i do naczyń. Wszystko to zostało zamknięte w pięknej, nowoczesnej obu dowie. Przy tworzeniu zmywarki TWIN STAR projektanci kierowali się ergonomią pracy, ekonomią, ekologią oraz estetyką, dzięki czemu TWIN STAR staje się nie tylko profesjonalnym urządzeniem do zmywania ale także ozdobą naszej kuchni i restauracji.

Aby jeszcze lepiej dopasować produkt do Państwa potrzeb TWIN STAR występuje w dwóch wersjach.
Wersji standardowej i przelotowej. Wersja standardowa pozwala na podłączenie urządzenia przy ścianie, wersja przelotowa pozwala nam na połączenie zmywalni z kuchnią, dzięki czemu zarówno kelnerzy jak i kucharze mogą mieć łatwy dostęp do naczyń.





## CICHA PRACA

Specjalnie izolowana obudowa oraz drzwi z podwójnego szkła pozwoliły na redukcję poziomu hałasu aż do 53 dB.

## ŁATWOŚĆ W PODŁĄCZENIU

Zmywarka TWIN STAR została zaprojektowana tak aby jak najbardziej ułatwić użytkownikowi pracę i podłączenie. Dzięki wbudowanemu zmiękczaczowi nie wymaga ona żadnych dodatkowych urządzeń do filtracji wody. Wbudowana szuflada na pojemniki z detergentami gwarantuje nam oszczędność miejsca. Jedyne co TWIN STAR potrzebuje to podłączenie do prądu oraz podłączenie wody i kanalizacji. Dzięki wbudowanemu systemowi odzysku ciepła nie musimy używać wyciągów.

## OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA

Zmywarka TWIN STAR wymaga aż o 65% mniej miejsca niżeli standardowe systemy myjące.
Naczynia mogą być składowane w zmywarce dzięki czemu można zrezygnować ze stołów załadowczych.
Po zakończonym cyklu mycia, czyste i odkażone naczynia mogą być przechowywane w urządzeniu do czasu ponownego użycia, co zastępuje nam szafę przelotową i stół wyładowczy.

## UNIWERSALNOŚĆ

TWIN STAR posiada aż 9 programów mycia, tak aby jak najlepiej dopasować się do potrzeb użytkownika, niezależnie czy w danej chwili potrzebujemy lśniących kieliszków czy domywamy brudne garnki i tace.
TWIN STAR rekomendowany jest zarówno do restauracji (do 75 nakryć), szkół (do 120 nakryć), pizzerii (do 150 nakryć) a także dzięki systemowi dezynfekcji do szpitali i klinik.
9 programów mycia gwarantuje dopasowanie się do oczekiwań każdego Klienta: namaczanie, ECO, standardowy, intensywny, dezynfekcja termiczna w 93°C przez 10 min, mycia szkła, mycia szkła ze schładzaniem, podgrzewania talerzy, samoczyszczący. Długość programów od 75 do 140 min.

## ALL IN ONE

TWIN STAR jest niezależnie pracującym systemem.
W wersji standardowej posiada wbudowane:
- odzysk ciepła
- zmiękczacz wody
- aż 4 niezależne pompy wspomagające płukanie
- pompę spustową
- innowacyjny system suszenia „zimną mgłą”
- 3 dozowniki: dla detergentu, nabłyszczacza oraz środka dezynfekującego

## ZMYWARKI SERII TWIN STAR

| | tradycyjna zmywarka kapturowa | zmywarka TWIN STAR | zysk |
|---|---|---|---|
| Ilość wymaganych cykli | 20 | 1 | |
| Zużycie wody | 140 l | 70,66 l | 50% |
| Zużycie detergentu | 300 g | 39 g | 87% |
| Zużycie energii elektrycznej | 10,5 kW | 6,5 kW | 40% |
| Czas pracy operatora (w wymiarze 2 godz. i 15 min na każdą zmianę) | 150 min | 15 min | 90% |




| | | TWIN STAR | TWIN STAR DOUBLE FACE (wersja przelotowa) |
|---|---|---|---|
| wymiary | mm | 1312x745x(H)2040 mm | 1312x805x(H)2040 mm |
| pojemność (zależy do rodzaju koszy) | | do 300 szt. różnych naczyń | |
| ilość programów mycia | | 9 | |
| długość programów | min | od 75 do 140 | |
| pojemność bojlera | l | 18 | |
| moc bojlera | kW | 6 | |
| ilość/moc pomp myjących | szt. / W | 4 / 520 | |
| dozownik detergentu | | TAK | |
| dozownik nabłyszczacza | | TAK | |
| dozownik płynu dezynfekcyjnego | | TAK | |
| pompa odpływowa | | TAK | |
| automatyczny zmiękczacz | | TAK | |
| kondensator pary | | TAK | |
| wystem suszenia | | TAK | |
| moc podłączeniowa | kW | 6,52 | |
| napięcie | V / N / Hz | 400 /3 /50 | |
| wymagane ciśnienie wody zasilającej | kPa | 200-400 | |
| waga | kg | 400 | |
| | | | |
| kod | | TWIN STAR | TWIN STAR DOUBLE FACE |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~271 810,-~~ -46% | ~~308 143,-~~ -46% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 145 599,- | 160 799,- |



do cen należy doliczyć VAT 23%

| kod | | | opis | cena (PLN) |
|---|---|---|---|---|
| **D590071** |  | Kosz na talerze oraz pojemniki GN 1/1, do zmywarki Twin Star | Kosz na 30 talerzy Ø210-240 mm lub na 15 talerzy Ø250-330 mm lub na 15 pojemników GN 1/1 (do głębokości 40mm) | **699,-** |
| **D590072** |  | Kosz na płaskie naczynia do zmywarki Twin Star | Kosz na 21 płaskich tac 500x(H)15 mm lub na 42 kwadratowe talerze maks. 250x250x(H)15 mm | **699,-** |
| **D590124** |  | Kosz na talerze oraz pojemniki GN 1/1 do zmywarki Twin Star | Kosz na 20 głębokich talerzy Ø210-240 mm lub na 10 głębokich talerzy Ø250-350 mm lub na 10 pojemników GN 1/1 (tylko górny poziom) | **699,-** |
| **D590074** |  | Kosz otwarty wysoki do zmywarki Twin Star | Kosz otwarty wysoki na 25 szt. szkła Ø100 mm | **599,-** |
| **D590075** |  | Kosz otwarty niski do zmywarki Twin Star | Kosz otwarty niski na 25 szt. szkła Ø100 mm | **499,-** |
| **D590076** |  | Wkładka na filiżanki do kosza 590074 | Wkładka do kosza 590074 na 24 filiżanki maks. Ø55 mm | **299,-** |
| **D590077** |  | Wkładka na kieliszki do kosza 590075 | Wkładka do kosza 590075 na 8 kieliszków maks. Ø100 mm, H 220 mm (szkło H 320 mm tylko na górnym poziomie) | **599,-** |
| **D590078** |  | Wkładka na podstawki do filiżanek do koszy 590074 i 590075 | Wkładka do kosza 590074 na 23 spodki maks. Ø210 mm | **299,-** |
| **D590128** |  | Wkładka na miski do koszy 590074 i 590075 | Wkładka na miseczki na 8 szt. Ø235, H 100 mm lub 20 szt. Ø100, H 500 mm | **299,-** |
| **D590080** |  | Wkładka na sztućce do koszy 590074 i 590075 | Wkładka do kosza 590074 na ok. 30 szt. sztućców | **299,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Zmywarki tunelowe RX COMPACT

## małe wymiary, duża wydajność nawet do 400 koszy na godzinę



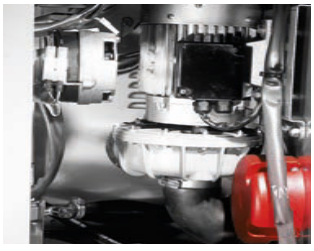

RX101E Compact



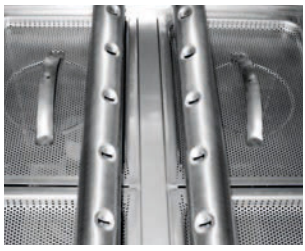
Czy małe oznacza mało wydajne? Nie! Przykładem są zmywarki tunelowe RX COMPACT. Zmieszczą się wszędzie, a jednocześnie pracują szybko i efektywnie. Wyposażone są w różne opcje, które Ty wybierasz, w zależności od swoich potrzeb.
Serię zmywarek tunelowych RX COMPACT skonstruowano z myślą o średniej wielkości lokalach gastronomicznych. Łączą w sobie z pozoru wykluczające się cechy: małe gabaryty z dużą wydajnością – nawet do 400 koszy/h.

Standardowe wyposażenie każdej zmywarki linii RX COMPACT:

- Komory z wyprofilowanym spadkiem do odpływu, ze stali nierdzewnej
- Samoczyszcząca się, pionowo ułożona pompa, o dużej wydajności i solidnej budowie, gwarantująca długoletnią oraz bezproblemową pracę. Dodatkowo wyposażona w wyłącznik termiczny, chroniący przed przeciążeniami.
- Dwie prędkości przesuwu taśmy z koszami.
- Zespół przesuwu koszy ze zintegrowanym sprzęgłem poślizgowym zabezpieczającym kosz przed wstrząsami, a co za tym idzie przed uszkodzeniem mytych naczyń.
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki.
- Ekonomizer mycia i płukania skutecznie zmniejsza koszty eksploatacyjne poprzez ścisłe dozowanie wody, energii elektrycznej oraz detergentów dzięki załączeniu tylko tej strefy mycia, w której aktualnie znajduje się kosz z naczyniami.
- Zawór zapewniający stabilne ciśnienie wody gwarantujące wysoką efektywność mycia.
- Zawór zwrotny – zapobiega cofaniu się wody z maszyny do instalacji wodnej. Zapobiega to zanieczyszczeniu wody w sieci.
- Izolowany termicznie bojler wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 316 o minimalnym współczynniku utraty ciepła.
- Elektroniczny, niskonapięciowo sterowany panel obsługi z klawiaturą o współczynniku szczelności IP65, łatwy do utrzymania w czystości.
- Ramiona myjące oraz płuczące ze stali nierdzewnej, łatwo demontowalne bez użycia specjalistycznych narzędzi serwisowych co ułatwia dostęp podczas czyszczenia i przyśpiesza zmianę kierunku przesuwania się koszy (tylko w modelu RX 101E).
- Łatwo wyjmowalny, bez konieczności demontażu ramion myjących, zespół sit nad komorą mycia zabezpieczający wodę przed jej szybkim zanieczyszczeniem.
- Izolowane, dwuwarstwowe i świetnie wyważone (nieopadające) drzwi z zabezpieczeniem klamrowym.



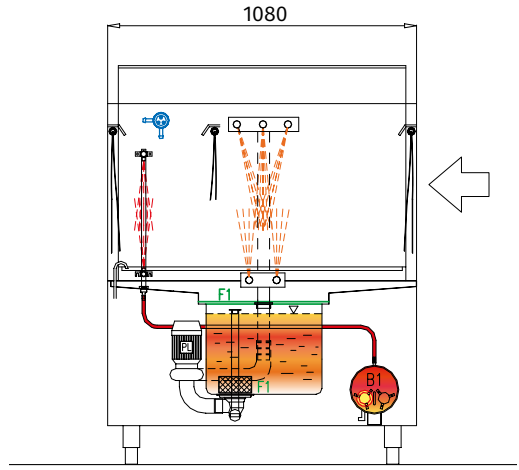




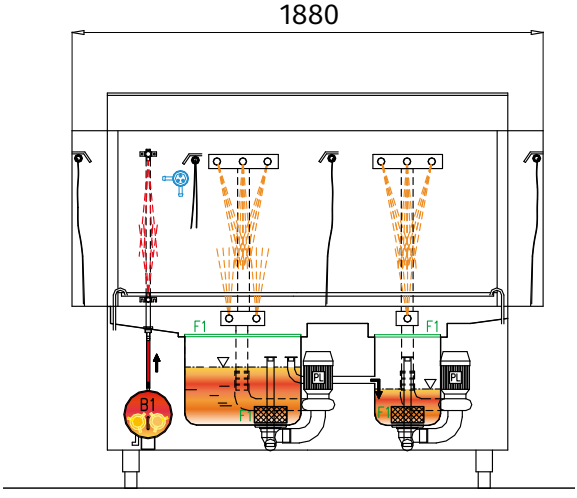



## RX 101E COMPACT

Zmywarka, która zaskakuje swoimi cechami. Kierunek mycia można samodzielnie ustawić bez ustalania na etapie zamówienia jak w przypadku innych modeli. Montaż stołów załadowczych i wyładowczych jest szybki i prosty, nie wymaga specjalistycznego serwisu. To praktyczne rozwiązanie dla klientów optymalizujących koszty.






## RX 164E

Model RX 164E posiada dodatkowo fazę mycia wstępnego. W jednym module zmieszczono aż 3 fazy mycia (wstępne, zasadnicze, płukanie).
Ekonomizer mycia i płukania skutecznie zmniejsza koszty eksploatacyjne poprzez ścisłe dozowanie wody, energii elektrycznej oraz detergentów dzięki załączeniu tylko tej strefy mycia, w której jest kosz z naczyniami.

# ZMYWARKI TUNELOWE
# RX COMPACT




| | | RX101E | RX164E |
|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1 | talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1 |
| **STEROWANIE** | | elektroniczne | |
| **PARAMETRY MYCIA** | | | |
| **strefa mycia wstępnego** | | | |
| – moc pompy | kW | – | 0,9 |
| – temperatury mycia | °C | – | 45 |
| – pojemność wanny myjącej | l | – | 40 |
| **strefa mycia zasadniczego (z detergentem)** | | | |
| – moc pompy | kW | 0,9 | 1,5 |
| – temperatury mycia | °C | 55 | |
| – pojemność wanny myjącej | l | 80 | |
| – moc grzałki wanny myjącej | kW | 9 | |
| **strefa płukania (ze środkiem nabłyszczająco-płuczącym)** | | | |
| – zużycie wody przy ciśnieniu 200-500 kPa, i maksymalnej twardości wody 8°F | l/h | 200 | 260 |
| – temperatury płukania | °C | 85 | |
| – pojemność wanny płukania | l | 28,5 | |
| – moc grzałek bojlera | kW | 12 | 18 |
| Wydajność (kosze 500x500 mm) (przy podłączeniu do wody zasilającej 55°C) | kosz/h | 70/100 | 100/150 |
| Ilość prędkości | | 2 | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | |
| Wymiary (bez dodatkowych elementów wyposażenia) | | | |
| – zewnętrzne | mm | 1080x715x(H)1565/1900 | 1880x715x(H)1565/1900 |
| – wejście do komory myjącej | mm | 510x(H)450 | |
| Poziom hałasu | dB | 66,2 | 69,7 |
| Waga | kg | 210 | 270 |
| Łączna moc zmywarki | | | |
| – przy zasilaniu ciepłą wodą 55°C | kW | 23 | 30 |
| – napięcie | V / N / Hz | 400 / 3 / 50 | |




| | | RX101E | RX164E |
|---|---|---|---|
| **BUDOWA** | | | |
| Drzwi dwuwarstwowe | | TAK | |
| Komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie | | TAK | |
| Regulowane stalowe nóżki | | TAK | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE OPCJI** | | | |
| Tunel suszący | | | |
| – wymiary (model prosty, kątowy 90°) | mm | 500/850 | |
| – moc wentylatora | kW | 0,25 | |
| – wydajność wentylatora | $m^3/h$ | 570 | |
| – moc grzałki | kW | 4,5 | |
| System odzysku ciepła | | | |
| – moc wentylatora | kW | 0,05 | |
| – wilgotność całkowita | $g_v/kg_a$ | 28 | |
| – wydajność wentylatora | $m^3/h$ | 340 | |

**WYPOSAŻENIE OPCJONALNE**

| kod | opis |
|---|---|
| **DR24** | Moduł suszący do zmywarek serii RX COMPACT |
| **DRA924** | Moduł suszący narożny do zmywarek serii RX COMPACT |
| **HR5** | Moduł odzysku ciepła do zmywarek serii RX COMPACT |
| **DDEKIT** | Dozowniki detergentów i płukania dla zmywarek |
| **DDEKIT - RX** | Dozowniki detergentów i płukania dla zmywarek tunelowych |
| **DFKIT** | Filtry powierzchniowe do zmywarek |
| **LC73** | Osłona antybryzgowa dla serii RX Compact |

# Zmywarki tunelowe RX

## wszechstronne wykorzystanie




**Zmywarka tunelowa RX Optima**

## PODWÓJNE PŁUKANIE W KOMORZE ZMYWARKI

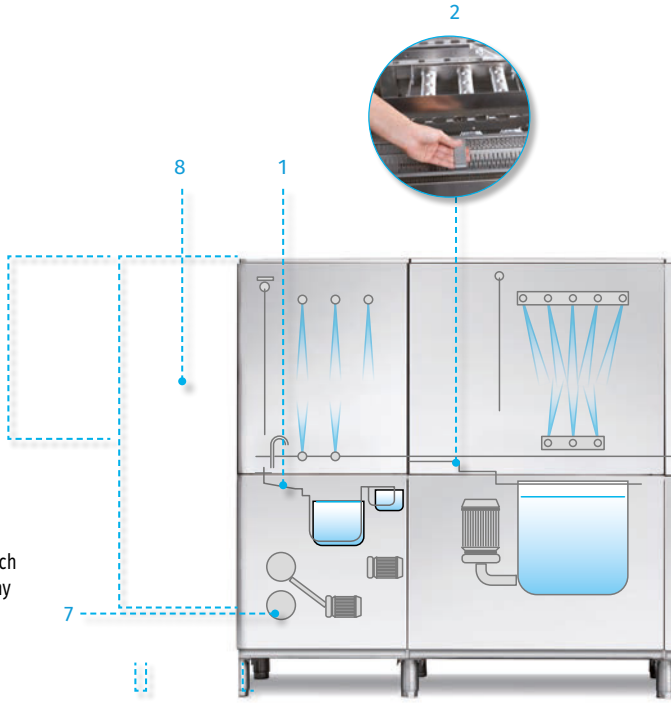
Innowacyjność i efektywność łączą się w jedną, doskonałą całość. Te cechy spotykają się w zmywarkach tunelowych linii RX. Są bardzo przyjazne i intuicyjne dla użytkownika – niezwykle funkcjonalne zarówno w procesie użytkowania, jak również codziennego czyszczenia i konserwacji. Panel kontrolny IPX5 i łatwy dostęp do funkcji zmywarki to ich najważniejsze zalety. Zmywarki tunelowe RX to najwyższa klasa sprzętu do mycia naczyń.



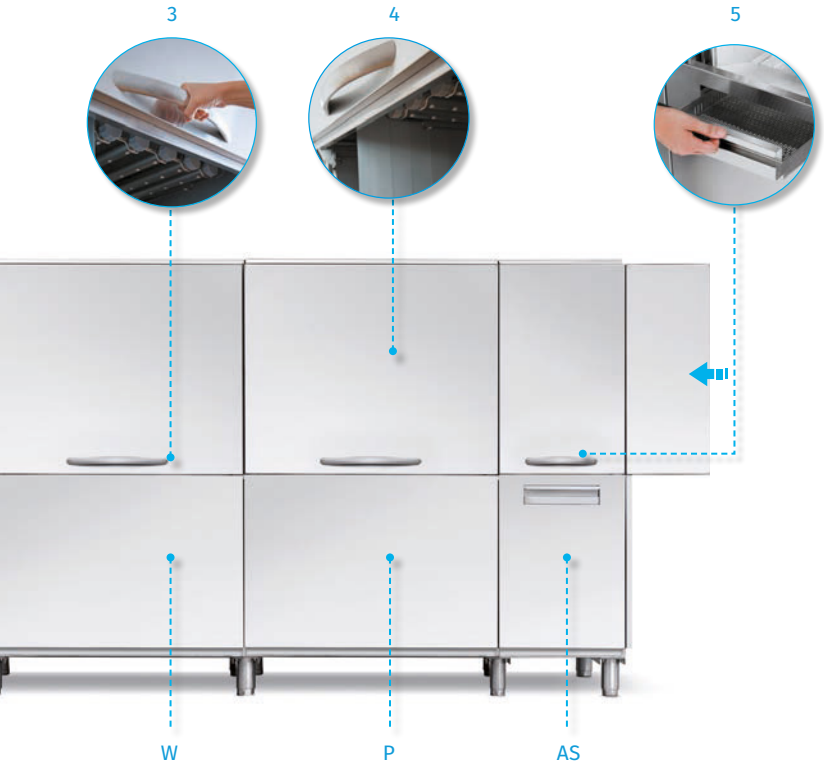
**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

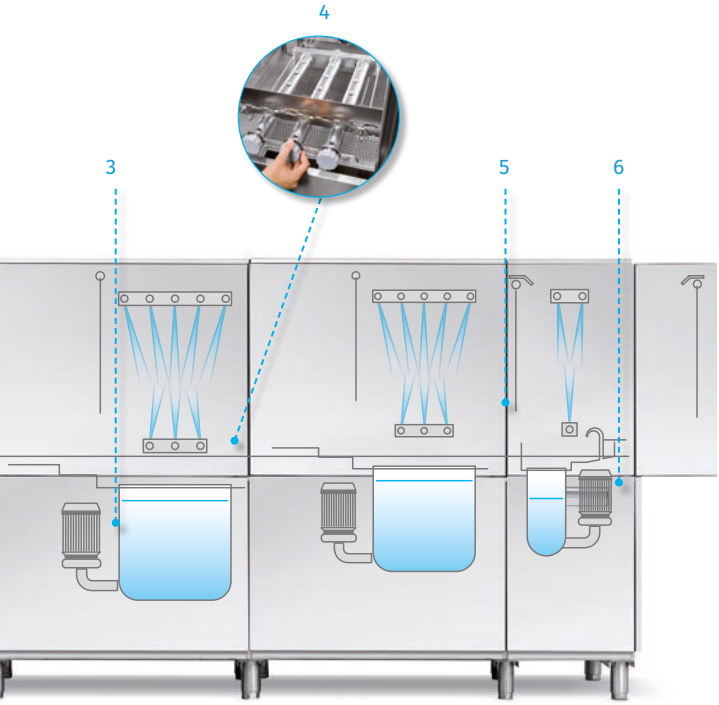



1 Płukanie
2 Podwójna obudowa, izolowane i wyważone drzwi, wyposażone w zabezpieczenie klamrowe
3 Nowe ergonomiczne uchwyty
4 System THERMO BARRIER dla wygody użytkowania
5 System filtrów EASY+
W Wzmocnione mycie
P Mycie wstępne
AS Automatyczne płukanie wstępne w niskiej temperaturze




1 Wanny z zaokrąglonymi narożnikami wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316
2 Filtry CLEAN+
3 Samoczyszczące, pionowe pompy do mycia, zabezpieczone przed przeciążeniami elektrycznymi
4 Nowe ramiona myjące ALL-IN-ONE
5 System CPF
6 Boczny system trakcji z wbudowanym sprzęgłem
7 Bojler ze stali nierdzewnej AISI 316 w pełni izolowany, aby zmniejszyć straty termiczne
8 Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki


3
4
5
W
P
AS


4
3
5
6



## THERMO BARRIER

Najnowocześniejsze drzwi zapewniają trzy główne zalety: ulepszona izolacja komory mycia dla utrzymywania stałej temperatury, redukcja zużycia energii przez elementy grzewcze bojlera i mniejsze rozprzestrzenianie się wilgotnej pary w pomieszczeniu.



## EASY+

Dotyczy filtra, który zbiera zanieczyszczenia z płukania wstępnego. Opróżniany jest przez obsługę na bieżąco podczas pracy. Rewolucyjny system filtracji DIHR, dostarcza użytkownikowi końcowemu proces 3-etapowej filtracji, w celu zebrania nie tylko powierzchownych zabrudzeń, ale także resztek jedzenia.




## ALL-IN-ONE

Innowacyjny system opracowany w celu ułatwienia konserwacji i codziennego czyszczenia. Wszystkie ramiona myjące/płuczące są zgrupowane w jednym elemencie, dzięki czemu ich demontaż jest łatwy i bezpieczny.

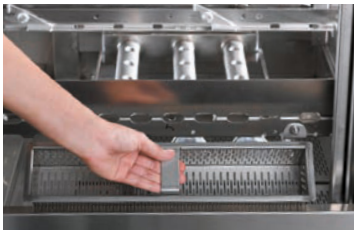
## DDSS

Część wody płuczącej jest używana do mycia wstępnego, daje to oszczędność w zakresie zużycia detergentów. Dzięki DDSS woda do mycia jest również oczyszczana.



## ODPORNOŚĆ NA DETERGENTY

Duże stężenie agresywnej chemii oraz podwyższona temperatura wymagają stosowania odpowiednich materiałów. Dlatego zmywarki tunelowe RX EVO, RX PRO i RX Optima wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 316, która gwarantuje wysoką odporność na warunki panujące w zmywarce.



## CLEAN+

Dotyczy filtra wody, która jest w wannie myjącej.
System filtracji zbiornika DIHR zapewnia 3 stopnie ochrony:
- usuwanie stałych zanieczyszczeń
- przed zanieczyszczeniem wody w wannie
- podzespołów dzięki systemowi filtrów



## SMART DRIVE & SMART DRIVE+

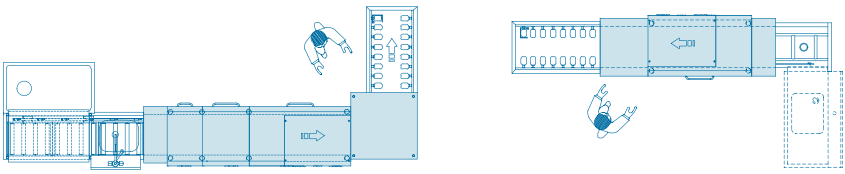
W celu spełnienia rożnych potrzeb mycia, zmywarki wykorzystują silnik z falownikiem, 5 prędkości przesuwu koszy (SMART DRIVE) lub 10 (SMART DRIVE +). W zależności od rodzaju zabrudzeń klient może wybrać najbardziej optymalną szybkość zmywania.

## CPF

To proste urządzenie pozwala łatwo dostosować ciśnienie wody w fazie mycia wstępnego. Używając dedykowaną dźwignię, można zmniejszyć przepływ wody przez dysze myjące górne lub dolne.

## EVO

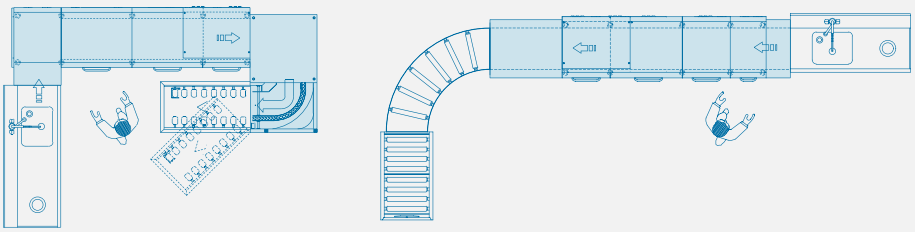




## PRO





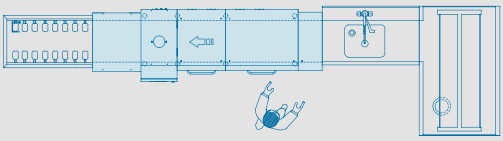
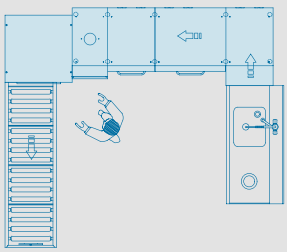
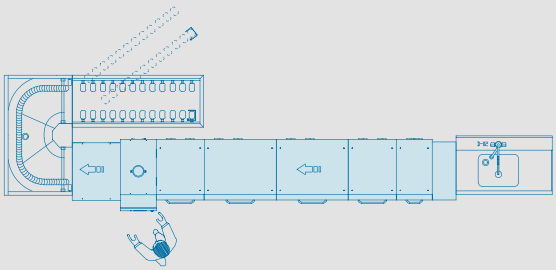
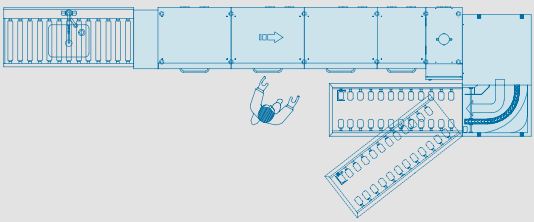


# OPTIMA







## RX EVO



### STANDARDOWE WYPOSAŻENIE KAŻDEJ ZMYWARKI LINII RX EVO:

- Dwie prędkości przesuwu taśmy z koszami
- System podwójnego płukania w komorze zmywarki wykorzystujący wodę z płukania końcowego w etapie płukanie wstępnego – oszczędność energii, wody oraz detergentów
- Ramiona myjące i płuczące zamocowane w praktycznych stojakach, ułatwiających ich szybkie wyjęcie w celu umycia
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki (tylko wersje z panelem elektronicznym)
- Ekonomizer mycia i płukania – skutecznie zmniejsza koszty eksploatacyjne poprzez ścisłe dozowanie wody, energii elektrycznej oraz detergentów dzięki załączeniu tylko tej strefy mycia, w której jest kosz z naczyniami
- Komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie oraz pochyłym dnem gwarantującym całkowity odpływ wody do kanalizacji, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316
- Zespół filtrów powierzchniowych nad komorą mycia zabezpieczający wodę przed jej szybkim zanieczyszczeniem
- Izolowane, dwuwarstwowe i świetnie wyważone (nieopadające) drzwi z zabezpieczeniem klamrowym
- Zawór zwrotny – zapobiega cofaniu się wody z maszyny do instalacji wodnej. Zapobiega to zanieczyszczeniu wody w sieci
- Izolowany termicznie bojler wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 316 o minimalnym współczynniku utraty ciepła, a co za tym idzie oszczędzający energię elektryczną
- Samoczyszcząca się, pionowo ułożona pompa o dużej wydajności i solidnej budowie gwarantująca długoletnią oraz bezproblemową pracę. Wyposażona dodatkowo w wyłącznik termiczny chroniący przed przeciążeniami
- Dostawa w elementach dla szybkiego montażu

### OPCJONALNE WYPOSAŻENIE ZMYWARKI LINII RX EVO:

- Elektroniczny panel sterowania
- Nowe liniowe i kątowe 90/180 moduły suszenia o mocy 4,5 kW lub 9 kW (izolacja dostępna tylko dla modeli liniowych)
- Kondensator pary (SC10)
- Do wyboru 3 moduły odzysku ciepła w zależności od typu urządzenia (kompaktowa, standard, z wbudowaną pompą ciepła)
- Dozownik detergentu z sondą lub zestaw dozowników
- Pompa o zwiększonej mocy
- System Break Tank
- Bojler z grzałkami o zwiększonej mocy
- Izolacja termiczna i akustyczna
- Pompy myjące ze stali nierdzewnej
- Scentralizowany odpływ SC
- Regulator prędkości (tylko w wersji elektronicznej)



# RX PRO



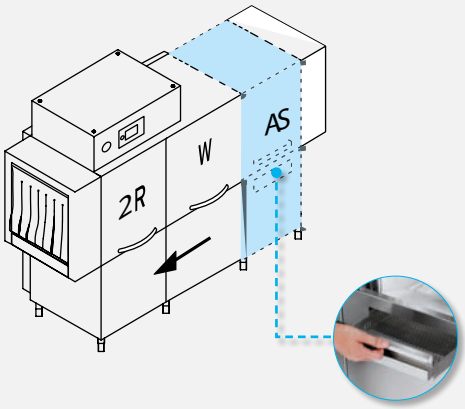
## STANDARDOWE WYPOSAŻENIE KAŻDEJ ZMYWARKI LINII RX PRO:

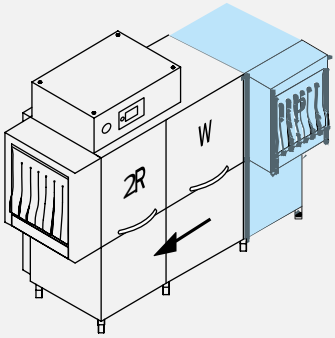
- Zaawansowany system sterowania SMART DRIVE – 5 różnych prędkości przesuwu koszy – możliwość dostosowania do różnego stopnia zabrudzenia naczyń
- Dotykowy panel sterowania LCD – łatwy w obsłudze i czyszczeniu
- Możliwość programowania własnych profili
- Klawisze skrótu – szybki dostęp do najczęściej wybieranych funkcji
- Wielojęzyczne menu
- Stałe monitorowanie kluczowych operacji zmywarki
- Elektroniczny panel sterujący o stopniu szczelności IPX5 – szczególnie przydatny dla urządzeń narażonych na rozbryzgi wody
- System monitoringu HACCP – zgodne z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi (bez oprogramowania)
- Lepiej wykonane i praktyczne zestawy ramion myjących i płuczących – szybszy demontaż i montaż w celu czyszczenia lub wymiany
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki
- Ekonomizery mycia i płukania – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez ścisłe dozowanie wody wg potrzeb
- DDSS (Dihr Detergent Saving System) system optymalizujący detergenty. Część wody ze strefy płukania kierowana jest do strefy mycia wstępnego wraz z częścią detergentu. Dzięki temu oszczędza się wodę, detergent oraz energię a to wpływa na ochronę środowiska naturalnego
- Moduł podwójnego płukania 2R+, zwiększa efektywność i zmniejsza zużycie wody i energii

## OPCJONALNE WYPOSAŻENIE ZMYWARKI LINII RX PRO:

- Nowe liniowe i kątowe 90/180 moduły suszenia o mocy 4,5 kW lub 9 kW (izolacja dostępna tylko dla modeli liniowych)
- Kondensator pary (SC10)
- Do wyboru 3 moduły odzysku ciepła w zależności od typu urządzenia (kompaktowa, standard, z wbudowaną pompą ciepła)
- Dodatkowa opcja monitoringu czasu pracy i zużycia mediów
- Wstępnie ustawione przypomnienie o konserwacji
- Dozownik detergentu z sondą lub zestaw dozowników
- Pompa wspomagająca
- Kontrola HACCP
- System Break Tank
- Dodatkowa moc kotła
- Izolacja termiczna i akustyczna
- Izolowane zbiorniki
- Pompy myjące ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyłączenia grzałki modułu suszenia
- Scentralizowany odpływ SC
- Regulator prędkości (tylko w wersji elektronicznej)
- Dostawa w elementach dla łatwego montażu






MODUŁ AS

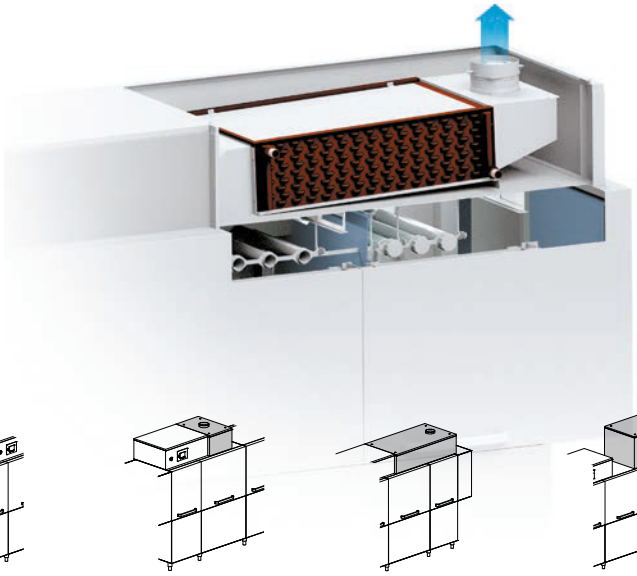
## MODUŁ AUTOMATYCZNEGO MYCIA WSTĘPNEGO Z FILTREM EASY+

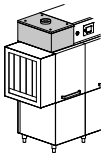
Oszczędność czasu i energii jest większa dzięki AS i EASY+, połączone mycie wstępne i urządzenie filtrujące.
(Niedostępne z zainstalowaną opcją LC).

MODUŁ LC

## KĄTOWY MODUŁ MYCIA WSTĘPNEGO

Konstrukcja naszego kątowego modułu mycia wstępnego zapewnia najlepsze rozwiązanie zajmujące minimum miejsca. Mniejsze wymiary, ta sama produktywność.
(Dostępne w wybranych modelach i bez opcji AS).





**SC10**
kondensator pary



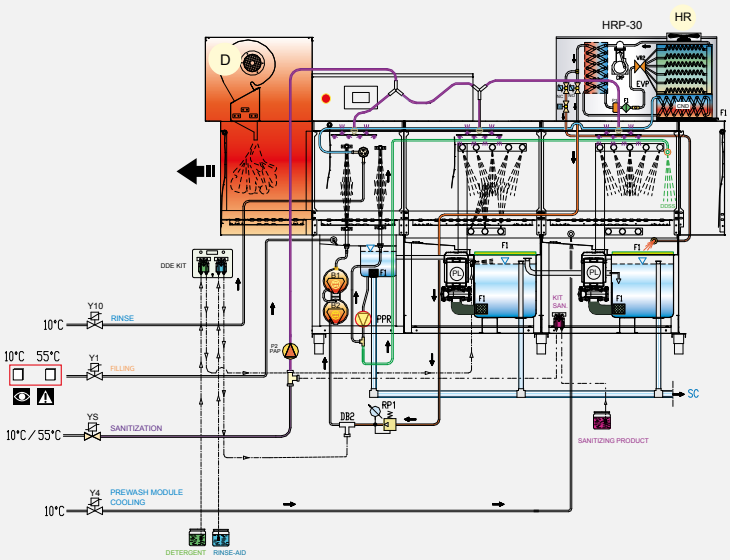
**HR10**
kompaktowy odzysk ciepła



**HR20**
standardowy odzysk ciepła

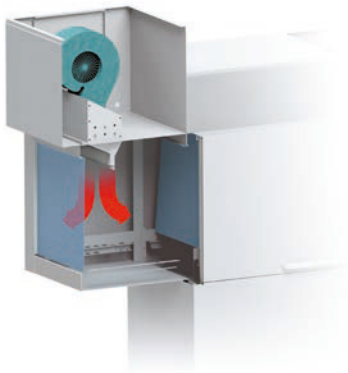


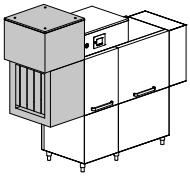
**HRP30**
odzysk ciepła z pompą



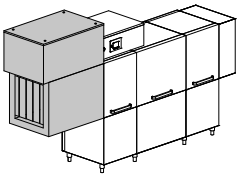

## SANITIZACJA

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.

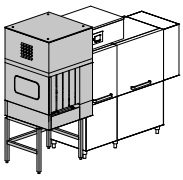




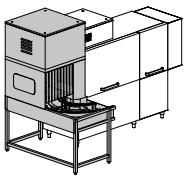
EVO/PRO
**DR64** 4,5 kW elektr.
**DR69** 9 kW elektr.
PRO
**DR6V** parowa
Moduł suszenia – light



EVO/PRO
**DR94** 4,5 kW elektr.
**DR99** 9 kW elektr.
PRO
**DR9V** parowa
Moduł suszenia – wzmocniony



EVO/PRO
**DRA94MC** 4,5 kW elektr.
**DRA99MC** 9 kW elektr.
PRO
**DRA94MT** 4,5 kW elektr.
**DRA99MT** 9 kW elektr.
**DRA99VMT** parowa
Kątowy 90⁰ moduł suszenia



EVO/PRO
**DRA184MC** 4,5 kW elektr.
**DRA189MC** 9 kW elektr.
PRO
**DRA184MT** 4,5 kW elektr.
**DRA189MT** 9 kW elektr.
**DRA18VMT** parowa
Kątowy 180⁰ moduł suszenia

# RX OPTIMA



## STANDARDOWE WYPOSAŻENIE KAŻDEJ ZMYWARKI LINII RX OPTIMA:

- Zaawansowany system sterowania SMART DRIVE+ Advancement - 10 różnych prędkości przesuwu koszy – możliwość dostosowania do różnego stopnia zabrudzenia naczyń
- Dotykowy panel sterowania LCD – łatwy w obsłudze i czyszczeniu
- Możliwość programowania własnych profili
- Klawisze skrótu – szybki dostęp do najczęściej wybieranych funkcji
- Wielojęzyczne menu
- Stałe monitorowanie kluczowych operacji zmywarki
- Elektroniczny panel sterujący o stopniu szczelności IPX5 – szczególnie przydatny dla urządzeń narażonych na rozbryzgi wody
- System monitoringu HACCP – zgodne z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi (bez oprogramowania)
- Lepiej wykonane i praktyczne zestawy ramion myjących i płuczących – szybszy demontaż i montaż w celu czyszczenia lub wymiany
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki
- Ekonomizery mycia i płukania – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez ścisłe dozowanie wody wg potrzeb
- DDSS (Dihr Detergent Saving System) system optymalizujący detergenty. Część wody ze strefy płukania kierowana jest do strefy mycia wstępnego wraz z częścią detergentu. Dzięki temu oszczędza się wodę, detergent oraz energię a to wpływa na ochronę środowiska naturalnego
- Moduł potrójnego płukania 3R+, zwiększa efektywność i zmniejsza zużycie wody i energii
- System Break Tank
- Scentralizowany odpływ SC
- Izolacja termiczna i akustyczna

## OPCJONALNE WYPOSAŻENIE ZMYWARKI LINII RX OPTIMA:

- Nowe liniowe i kątowe 90/180 moduły suszenia o mocy 4,5 kW lub 9 kW (izolacja dostępna tylko dla modeli liniowych)
- Kondensator pary (SC10)
- Do wyboru 3 moduły odzysku ciepła w zależności od typu urządzenia (kompaktowa, standard, z wbudowaną pompą ciepła)
- Dodatkowa opcja monitoringu czasu pracy i zużycia mediów
- Wstępnie ustawione przypomnienie o konserwacji
- Dozownik detergentu z sondą lub zestaw dozowników
- Pompa wspomagająca
- Kontrola HACCP
- Dodatkowa moc kotła
- Izolowane zbiorniki
- Nowy HDR 200: zainstalowana suszarka + system odzysku ciepła
- Nowe HDRA209M i HDRA218M, izolowane, włączony przenośnik łańcuchowy z napędem 90/180°
- Pompy myjące ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyłączenia grzałki modułu suszenia
- Regulator prędkości (tylko w wersji elektronicznej)
- Dostawa w elementach dla łatwego montażu

# WSPANIAŁE WYNIKI, MNIEJSZE STRATY I WIĘKSZA WYDAJNOŚĆ

3R PLUS - nowy system potrójnego płukania. Dwa etapy wykorzystują wodę recyrkulującą, usuwając większość detergentu. Dzięki specjalnie zaprojektowanym dyszom i pompie strumień wody jest zawsze stały. Zużycie wody zależne jest od prędkości przesuwu koszy (min. 0,44 l; max. 1 l). Wszystko to, w połączeniu z modułem suszącym z odzyskiem ciepła eliminuje zapotrzebowanie na wodę chłodzącą wannę mycia wstępnego.



# ZAWSZE CZYSTA WODA I ŁATWIEJSZA PRACA

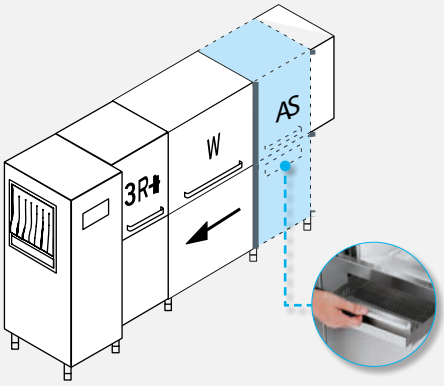
Pod koniec cyklu mycia, za dotknięciem jednego przycisku możliwe jest opróżnienie wszystkich wanien mycia w całej maszynie bez konieczności wyjmowania rur przelewowo--spustowych. Opcjonalne zawory spustowe, montowane w poszczególnych wannach, umożliwiają opróżnianie wanny strefy mycia wstępnego nawet w trakcie pracy zmywarki. Dzięki temu woda w tej wannie może być częściej wymieniana z korzyścią dla jakości wody w kolejnych cyklach mycia. Dzięki opcjonalnemu zaworowi spustowemu można zaprogramować napełnianie i podgrzewanie wody w bojlerach oraz wannach dla następnych cykli mycia, co wpływa na podniesienie komfortu pracy a także skróci czas oczekiwania na gotowość zmywarki.

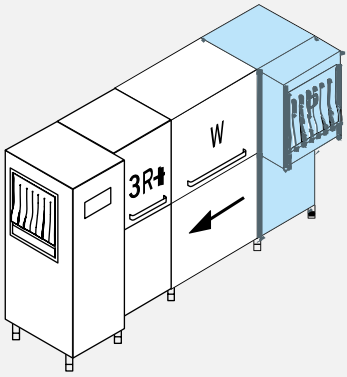



## DUŻY 7-CALOWY, CZYTELNY I ŁATWY W OBSŁUDZE PANEL STEROWANIA

wskazuje aktualny stan maszyny oraz informuje o ewentualnych błędach i alarmach. Wyświetlacz TFT (Thin Film Transistor – tranzystor cienkowarstwowy) umożliwia uzyskanie obrazów o najwyższej jakości. Pokazuje m.in.:

- Monitoring HACCP
- Godziny pracy maszyny
- Zużycie energii oraz wody
- Propozycje maksymalizujące wydajność maszyny i oszczędności
- Stan poziomu detergentów i związane z tym ostrzeżenia
- Przypomnienia o planowanych przeglądach
- Historię alarmów i zdarzeń




MODUŁ AS

## MODUŁ AUTOMATYCZNEGO MYCIA WSTĘPNEGO Z FILTREM EASY+

Oszczędność czasu i energii jest większa dzięki AS i EASY+, połączone mycie wstępne i urządzenie filtrujące.
(Niedostępne z zainstalowaną opcją LC).

MODUŁ LC

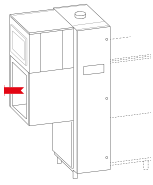
## KĄTOWY MODUŁ MYCIA WSTĘPNEGO

Konstrukcja naszego kątowego modułu mycia wstępnego zapewnia najlepsze rozwiązanie zajmujące minimum miejsca. Mniejsze wymiary, ta sama produktywność.
(Dostępne w wybranych modelach i bez opcji AS).

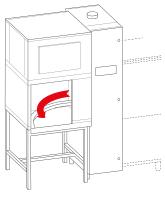


**Korzyści z nowego tunelu suszącego i modułu odzysku ciepła „HDR”:**

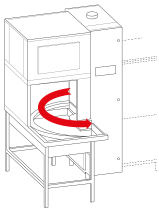
- Zredukowana moc bojlerów
- Zredukowana moc tunelu suszącego
- Brak dodatkowego zużycia wody do cyklu wstępnego mycia
- Schładzanie powietrza wychodzącego ze zmywarki wraz z kondensacją pary
- Redukcja ilości pary wodnej
- Wyśmienity wynik suszenia umytych naczyń
- Brak dodatkowej pompy ciepła
- Wbudowany system posuwu koszy



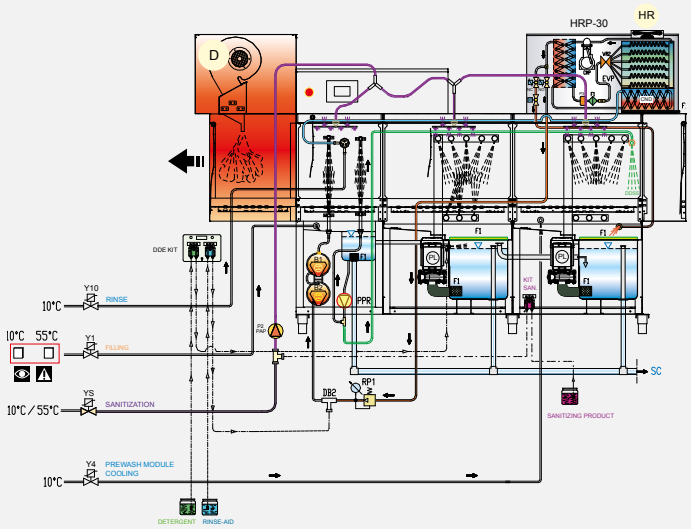
**HDR 200**
kondensator pary



**HDRA 209M**
kompaktowy odzysk ciepła



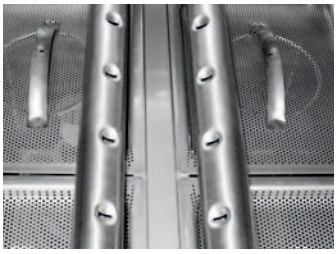
**HDRA 218M**
odzysk ciepła z pompą

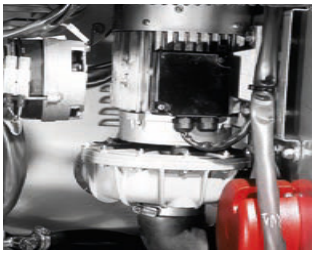



## SANITIZACJA

Czyszczenie i dezynfekcja urządzenia to jedno z najbardziej przerażających zadań do wykonania na koniec dnia w pracy w kuchni. Z tego powodu opracowano sanityzację systemu, który zapewnia dokładne i natychmiastowe czyszczenie wszystkich powierzchni zmywarki. Dzięki specjalnym ramionom myjącym na górnej ścianie, spełniamy maksymalne wymagania higieniczne.
Zmywarka będzie nam służyć przez długi okres, dzięki dedykowanemu produktowi do sanityzacji, w połączeniu z pompą wspomagającą zapewniającą prawidłowe ciśnienie wody.








| | | RX EVO 104 | RX EVO 144 | RX EVO 184 | RX EVO 244 |
|---|---|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | Talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1, tace EN | | | |
| **STEROWANIE** | | elektroniczne | | | |
| **PARAMETRY MYCIA** | | | | | |
| Wydajność (kosze 500x500 mm) (przy podłączeniu do wody zasilającej +55°C) | kosz/h | 83/107 | 111/143 | 148/190 | 185/238 |
| Ilość prędkości | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **strefa mycia wstępnego** | | | | | |
| – moc pompy | kW | | Brak oddzielnej pompy. Strefa korzysta z pompy mycia zasadniczego. | 1,0 | 2,18 |
| – ciśnienie wody na dyszy | kPa | | | 30 | 40 |
| – wydajność pompy | l/min | | | 330 | 875 |
| – pojemność wanny myjącej | l | | | 45 | 85 |
| **strefa mycia zasadniczego (z detergentem)** | | | | | |
| – moc pompy | kW | 1,75 | 2,18 | 1,75 | 1,75 |
| – ciśnienie wody na dyszy | kPa | 40 | 40 | 40 | 40 |
| – wydajność pompy | l/min | 700 | 875 | 700 | 700 |
| – pojemność wanny myjącej | l | 85 | 85 | 85 | 85 |
| – moc grzałki wanny myjącej | kW | 9 | 9 | 9 | 9 |
| – temperatura mycia | °C | 55 | 55 | 55 | 55 |
| **strefa podwójnego płukania (ze środkiem nabłyszczająco-płuczącym)** | | | | | |
| – moc pompy | kW | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| – pojemność bojlera płukania | l | 4,5 | 4,5 | 4,5 | 4,5 |
| – zużycie wody przy ciśnieniu 200-500 kPa, i maksymalnej twardości wody 8°F | l/h | 130 | 160 | 230 | 280 |
| – temperatura płukania | °C | 85 | 85 | 85 | 85 |
| **ŁĄCZNA MOC ZMYWARKI** | | | | | |
| - przy zasilaniu ciepłą wodą +55°C | kW | 20,2 | 20,6 | 24,2 | 28,3 |
| - przy zasilaniu zimną wodą +10°C | kW | 26,2 | 29,6 | 36,2 | 40,3 |
| - z modułem odzysku ciepła HR10 | kW | 23,3 | 26,8 | 30,3 | 34,5 |
| - z modułem odzysku ciepła HR20 | kW | – | – | 27,3 | 31,5 |
| - z modułem odzysku ciepła HR30 | kW | – | – | 28,4 | 34,1 |
| - napięcie | V/N/Hz | 400 / 3 / 50 | 400 / 3 / 50 | 400 / 3 / 50 | 400 / 3 / 50 |
| **WYMIARY** (bez dodatkowych elementów wyposażenia) | | | | | |
| zewnętrzne | mm | 1900x805x1830/2120 | 2100x805x1830/2120 | 2500x805x1830/2120 | 2800x805x1830/2120 |
| wejście do komory myjącej | mm | 510x(H)450 | 510x(H)450 | 510x(H)450 | 510x(H)450 |
| waga | kg | 245 | 270 | 355 | 395 |
| **BUDOWA** | | | | | |
| drzwi dwuwarstwowe | | TAK | TAK | TAK | TAK |
| komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie | | TAK | TAK | TAK | TAK |
| regulowane stalowe nóżki | | TAK | TAK | TAK | TAK |

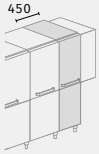
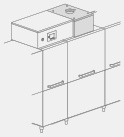
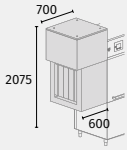
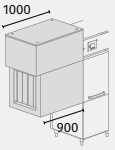
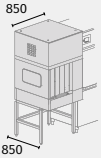
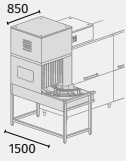
| | | RX246PRO | RX296PRO | RX326PRO | RX356PRO | RX396PRO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | talerze, porcelana, szkło, GN 1/1 | | | | |
| **STEROWANIE** | | elektroniczne | | | | |
| **PARAMETRY MYCIA** | | | | | | |
| **mycie wstępne (standard lub wzmocnione)** | | | | | | |
| – moc pompy | kW | – | 1,0 (standard) | 2,18 (wzmocnione) | 1,0 (standard) | 2,18 (wzmocnione) |
| – ciśnienie na dyszach | kPa | – | 30 | 40 | 30 | 40 |
| – nominalna wydajność pompy | l/min | – | 330 | 875 | 330 | 875 |
| – pojemność wanny myjącej | l | – | 45 | 85 | 45 | 85 |
| **mycie zasadnicze nr 2 (z detergentem)** | | | | | | |
| – moc pompy | kW | – | – | – | 2,18 | 2,18 |
| – ciśnienie na dyszach | kPa | – | – | – | 40 | 40 |
| – nominalna wydajność pompy | l/min | – | – | – | 875 | 875 |
| – pojemność wanny myjącej | l | – | – | – | 85 | 85 |
| – moc grzałki wanny myjącej | kW | – | – | – | 9 | 9 |
| **mycie zasadnicze nr 1 (z detergentem)** | | | | | | |
| – moc pompy | kW | 2,18 | | | | |
| – ciśnienie na dyszach | kPa | 40 | | | | |
| – nominalna wydajność pompy | l/min | 875 | | | | |
| – pojemność wanny myjącej | l | 85 | | | | |
| – moc grzałki wanny myjącej | kW | 9 | | | | |
| **podwójne płukanie (ze środkiem nabłyszczająco-płuczącym)** | | | | | | |
| – moc pompy płuczącej | kW | 0,2 | | | | |
| – pojemność wanny płukania | l | 12 | | | | |
| – moc grzałek bojlera | kW | 9 | 9 | 12 | 13,5 | 15 |
| – ilość i pojemność bojlera | l | 2x 10 | | | | |
| **ŁĄCZNA MOC ZMYWARKI** | | | | | | |
| – przy zasilaniu ciepłą wodą +55°C | kW | 20,6 | 21,6 | 25,8 | 37,3 | 39,8 |
| – przy zasilaniu zimną wodą +10°C | kW | 29,6 | 33,6 | 34,8 | – | – |
| – z modułem odzysku ciepła HR10 | kW | 23,8 | 27,8 | 32,0 | 48 | 49 |
| – z modułem odzysku ciepła HR20 | kW | – | 24,8 | 29,0 | 42 | 46 |
| – z modułem odzysku ciepła z pompą HRP30 | kW | – | 25,8 | 30,0 | 41,5 | 44 |
| **WYMIARY** (bez dodatkowych elementów wyposażenia) | | | | | | |
| zewnętrzne | mm | 2100x805x(H)1830 | 2700x805x(H)1830 | 3000x805x(H)1830 | 3600x805x(H)1830 | 3900x805x(H)1830 |
| wejście do komory myjącej | mm | 510x(H)450 | | | | |
| **BUDOWA** | | | | | | |
| drzwi dwuwarstwowe | | TAK | TAK | TAK | TAK | TAK |
| komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie | | TAK | TAK | TAK | TAK | TAK |
| regulowane stalowe nóżki | | TAK | TAK | TAK | TAK | TAK |

## ZMYWARKI TUNELOWE RX

| | | RX250 | RX300 | RX330 | RX360 | RX400 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **PRZEZNACZENIE** | | | | | | |
| **STEROWANIE** | | | | elektroniczne | | |
| **WYDAJNOŚĆ** | | | | | | |
| przy prędkości koszy zgodnej z normą DIN1050 | kosze/h | 100 | 135 | 150 | 190 | 210 |
| przy prędkości koszy zgodnej z normą DIN1050 oraz modułem „AS” | kosze/h | 126 | 162 | 180 | 216 | 234 |
| przy maksymalnej prędkości koszy | kosze/h | 250 | 300 | 330 | 360 | 400 |
| maksymalna wysokość mytych naczyń | mm | | | 450 | | |
| **CYKL SPŁUKIWANIA WSTĘPNEGO „AS”** | | | | | | |
| minimalne-maksymalne | l/h | 100 - 110 | 130 - 140 | 150 - 170 | 180 - 205 | 200 - 220 |
| na 1 kosz (min./maks.) w zależności od prędkości przesuwu koszy | | 0,45 - 1 | 0,45 - 1 | 0,45 - 1 | 0,5 – 0,95 | 0,5 – 0,95 |
| **CYKL MYCIA WSTĘPNEGO „P”** | | | | | | |
| moc pompy | kW | - | 1 | 2,18 | 1 | 2,18 |
| temperatura wody | °C | - | 47 | | | |
| ilość ramion myjących (góra/dół) | | - | 3+2 | 5+3 | 3+2 | 5+3 |
| pojemność wanny | l | - | 45 | 85 | 45 | 85 |
| **CYKL MYCIA ZASADNICZEGO „W1”** | | | | | | |
| moc pompy | kW | | | 2,18 | | |
| temperatura wody | | - | | 47 | | |
| ilość ramion myjących (góra/dół) | °C | - | 3+2 | 5+3 | 3+2 | 5+3 |
| pojemność wanny | l | | | 85 | | |
| moc grzałki | kW | | | 9 | | |
| **CYKL MYCIA ZASADNICZEGO „W2”** | | | | | | |
| moc pompy | kW | - | - | - | 2,18 | 2,18 |
| temperatura wody | °C | - | 47 | 47 | 47 | 47 |
| ilość ramion myjących (góra/dół) | | - | 3+2 | 5+3 | 3+2 | 5+3 |
| pojemność wanny | l | - | - | - | 85 | 85 |
| moc grzałki | kW | - | - | - | - | - |
| **CYKL MYCIA ZASADNICZEGO „W3”** | | | | | | |
| moc pompy | kW | - | - | - | - | - |
| temperatura wody | °C | - | 47 | | | |
| ilość ramion myjących (góra/dół) | | - | 3+2 | 5+3 | 3+2 | 5+3 |
| pojemność wanny | l | - | - | - | - | - |
| moc grzałki | kW | - | - | - | - | - |
| **CYKL WSTĘPNEGO PODWÓJNEGO PŁUKANIA NACZYŃ** | | | | | | |
| moc pompy | kW | | | 0,2 | | |
| pojemność wanny | l | | | 6,5 | | |
| **CYKL TRZECIEGO, KOŃCOWEGO PŁUKANIA NACZYŃ** | | | | | | |
| moc pompy | kW | | | 0,4 | | |
| **CAŁKOWITA MOC DO ZAINSTALOWANIA** | | | | | | |
| przy zasilaniu ciepłą wodą 55°C | kW | 21,8 | 22 | 26,2 | 37,7 | 40,5 |
| przy zasilaniu zimną wodą 10°C | kW | 25,5 | 28 | 32,2 | 45,2 | 46,4 |
| z tunelem suszącym i z systemem odzysku ciepła „HDR” | kW | 25,8 | 26,8 | 31 | 42,5 | 45,4 |
| Napięcie | V | | | 400 | | |
| Waga wersji podstawowej (z modułem „AS”) | kg | 350 (430) | 510 (590) | 550 (630) | 710 (790) | 750 (830) |

| | | RX250 | RX300 | RX330 | RX360 | RX400 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **WYMIARY** | | | | | | |
| wersja podstawowa | mm | 2250x900x(H)1550 | 2850x900x(H)1550 | 3150x900x(H)1550 | 3750x900x(H)1550 | 4050x900x(H)1500 |
| wersja z modułem „HDR200” | mm | 2850x900x(H)2100 | 3450x900x(H)2100 | 3750x900x(H)2100 | 4350x900x(H)2100 | 4650x900x(H)2100 |
| wersja z modułem „HDRA209M” | mm | 3100x900x(H)2100 | 3700x900x(H)2100 | 4000x900x(H)2100 | 4600x900x(H)2100 | 4900x900x(H)2100 |
| wersja z modułem „HDRA218M” | mm | 3100x1750x(H)2100 | 3700x1750x(H)2100 | 4000x1750x(H)2100 | 4600x1750x(H)2100 | 4900x1750x(H)2100 |
| zwiększenie długości maszyny o moduł „AS” | mm | +450 | +450 | +450 | +450 | +450 |

**WYPOSAŻENIE OPCJONALNE**

| kod | opis | |
|---|---|---|
| **DDEKIT** | Dozowniki detergentów i płukania dla zmywarek tunelowych | |
| **AS** | Moduł spłukiwnia wstępnego dla zmywarek serii RX EVO, RX Pro, RX OPTIMA |  |
| **HR10** | Kompaktowy system odzysku ciepła dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO |  |
| **HR20** | System odzysku ciepła dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO |  |
| **DR64** | Moduł suszący 4,5 kW (600mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO |  |
| **DR69** | Moduł suszący 9 kW (600mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO | |
| **DR94** | Moduł suszący 4,5 kW (900mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO |  |
| **DR99** | Moduł suszący 9 kW (900mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO | |
| **DRA94MC** | Moduł suszący 90° 4,5 kW dla zmywarek serii RX EVO |  |
| **DRA99MC** | Moduł suszący 90° 9 kW dla zmywarek serii RX EVO | |
| **DRA184MC** | Moduł suszący 180° 4,5 kW dla zmywarek serii RX EVO |  |
| **DRA189MC** | Moduł suszący 180° 9 kW dla zmywarek serii RX EVO | |

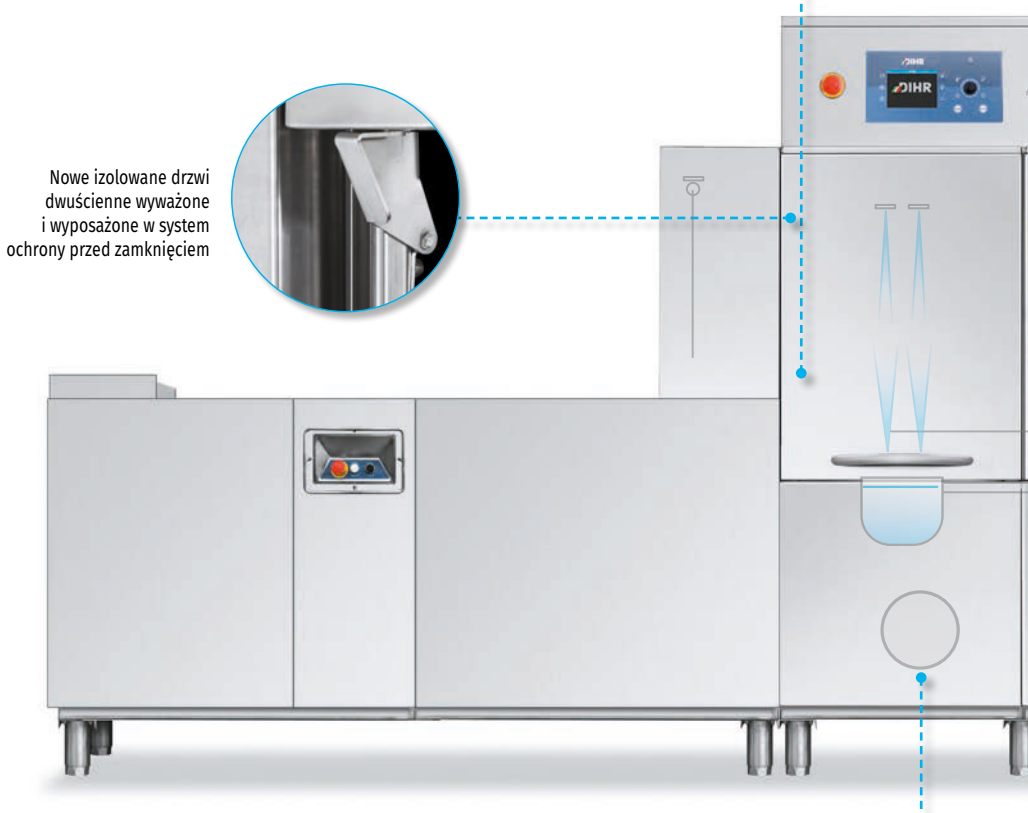
# Zmywarki QX PRO

## wysoka produktywność i wysoka wydajność

Zmywarki taśmowe DIHR są idealnym rozwiązaniem w miejscach najbardziej intensywnej pracy, takich jak duże stołówki, szkoły, szpitale, hotele, statki wycieczkowe, zakłady usług gastronomicznych i lotniska. Nasza nowa linia QX oferuje wiele wersji, aby móc zaoferować jak najbardziej spersonalizowane rozwiązania dostosowane do różnych potrzeb klienta.
Istnieje wiele modeli do wyboru w pełni konfigurowalnych, o specyfikacjach, które zawsze charakteryzują markę DIHR, takich jak szerokość użytkowa taśmy 710 mm, wysokość użytkowa 450 mm i zgodność z normą DIN 10510 przy znacznie mniejszych gabarytach, niż tych typowo dostępnych ma rynku o takiej samej wydajności.

Płukanie






Nowe izolowane drzwi dwuścienne wyważone i wyposażone w system ochrony przed zamknięciem



Bojlery wykonane ze stali nierdzewnej AISI316, w pełni izolowane przed utratą ciepła

Nowe ergonomiczne uchwyty

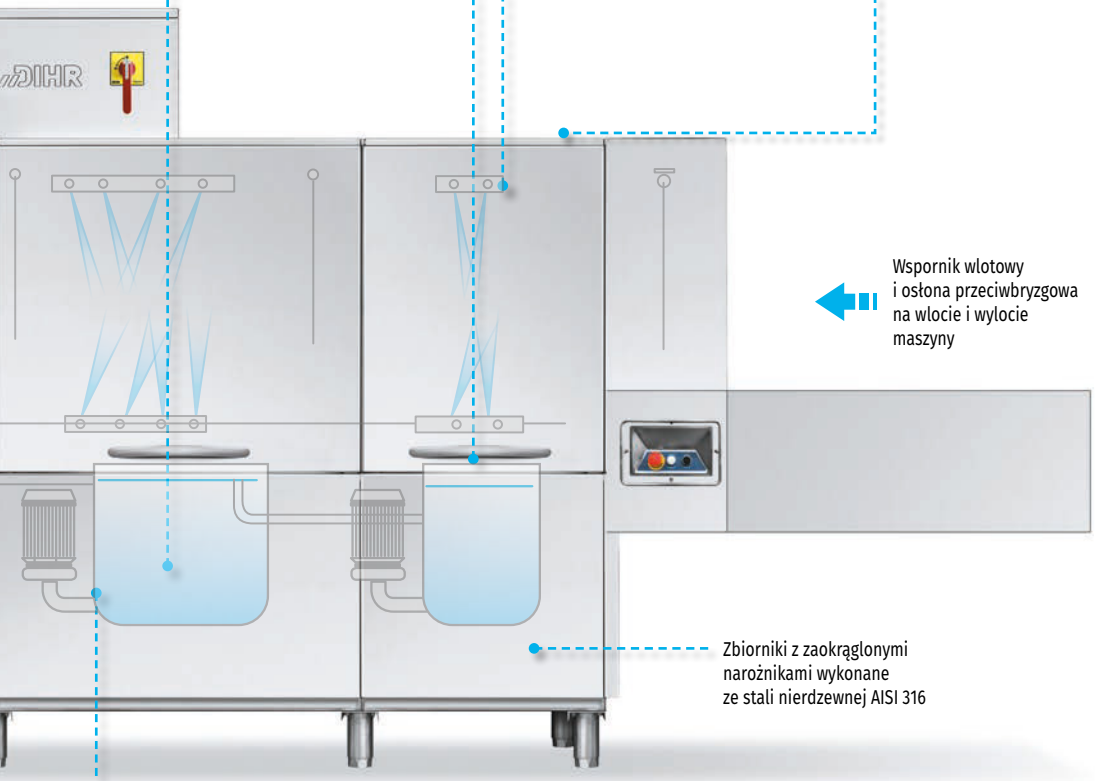


System THERMO BARRIER dla większego komfortu użytkowania



Filtry CLEAN+

CPF System




Wspornik wlotowy i osłona przeciwbryzgowa na wlocie i wylocie maszyny

Zbiorniki z zaokrąglonymi narożnikami wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316

Samoczyszcząca się pozioma pompa, z zabezpieczeniem przed przepięciami





## THERMO BARRIER

Lepsza izolacja cieplna komory myjącej i mniej wilgotnej pary wydostającej sie do pomieszczenia dzięki drzwiom nowej konstrukcji.

## CPF

System CPF pozwala w łatwy sposób dostosować ciśnienie mycia. Regulacja pozwala dostosować ciśnienie w górnej i dolnej dyszy myjącej.

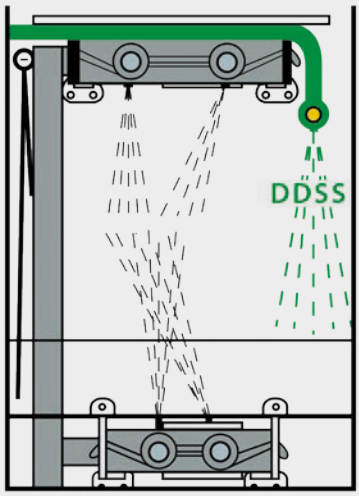




## CLEAN+

System filtracji zbiornika DIHR gwarantuje 3 stopnie ochrony.






## DDSS

Zastosowanie części wody płuczącej do mycia wstępnego zapewnia znaczne oszczędności, a także lepsze czyszczenie wstępne włożonych naczyń. Dzięki temu woda do mycia wstępnego jest również czystsza.

## ACID PROOF

Zastosowanie stali AISI 316 gwarantuje maksymalną ochronę przed agresywnymi substancjami chemicznymi oraz słoną wodą.





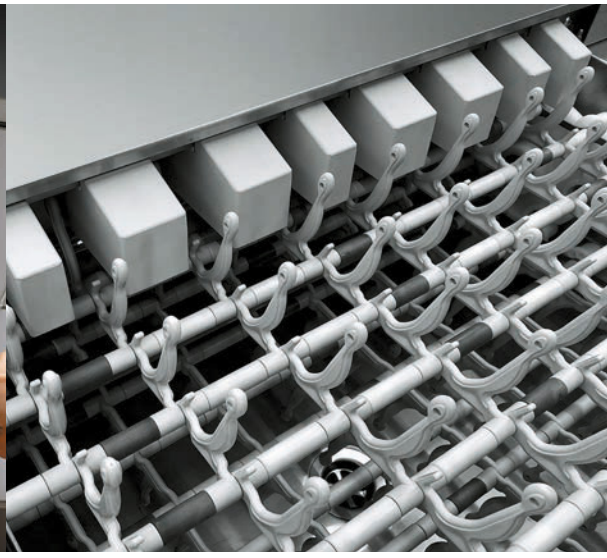
## EASY+ (W OPCJONALNYM MODULE AS6)

Rewolucyjny system filtracji DIHR gwarantuje użytkownikowi końcowemu 3-etapowy proces filtracji.

## STANDARD

- System posuwu SMART DRIVE z 5 prędkościami
- Szeroki pas o szerokości 710 mm
- Taśma do talerzy
- Kolorowy wyświetlacz TFT 5,7" i klawiatura dotykowa
- Skróty klawiszowe poleceń operatora
- Ciągłe monitorowanie parametrów roboczych
- Panel elektryczny IPX5
- Historia alarmów i zdarzeń
- Autotimer
- Centralny spust 1-DRAIN i automatyczny AD z całkowitym i częściowym opróżnianiem zbiorników
- Nowe ramiona myjące ALL-IN-1
- Ekonomizery obszaru użytkowania
- Ekonomizer detergentu DDSS (Dihr Detergent Saving System)
- Zbiorniki ACID PROOF ze stali nierdzewnej AISI 316 lekko nachylone, aby ułatwić opróżnianie
- Bojler z izolowanej stali nierdzewnej AISI 316 w celu zmniejszenia strat ciepła
- Filtry powierzchniowe ze stali nierdzewnej w celu ochrony zbiorników i pompy myjącej
- Nowe dwuścienne izolowane drzwi z przeciwwagą i wyposażone w system zabezpieczający przed niekontrolowanym zamknięciem
- System THERMO BARRIER służący ułatwieniu użytkowania
- Dozowniki regulowane elektronicznie
- Zawór zwrotny
- Pionowe samoczyszczące pompy
- Nowe podwójne wzmocnione płukanie 2R+, poprawiona wydajność przy niższym zużyciu wody
- System CPF: Kontrola przepływu wody



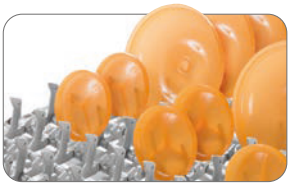



## OPCJE

- Dostępnych jest 5 rodzajów taśm i w tym specjalna taśma do sztućców
- Kontrola zużycia wody i prądu oraz godzin pracy
- Dostępne są dwa rodzaje modułów szuszenia – nastawny i wolnostojący. Opcjonalnie podwójnie izolowany
- Tryb suszenia: wszystko wyłączone: tylko wentylatory, połowa mocy (4,5 kW) z wentylatorami i maksymalna moc (9 kW) z wentylatorami
- Kondensacja pary
- Dostępne 3 jednostki odzysku ciepła
- Lekki moduł zmywania wstępnego AS6 z systemem EASY+ filtra szufladowego
- Zestaw dozowników perystaltycznych do płynu myjącego i płuczącego
- Nadzór HACCP
- Wi-Fi
- Wysyłka w 2 lub więcej częściach, aby ułatwić montaż
- Odkażanie maszyn, dostępne również z dedykowaną pompą zwiększającą ciśnienie
- Izolacja termiczna i akustyczna
- Izolacja zbiornika
- Break tank i pompa zwiększająca ciśnienie
- Obudowa zbiornika na detergent i nabłyszczacz
- Pompy ze stali nierdzewnej
- Bojlery z grzałką o zwiększonej mocy



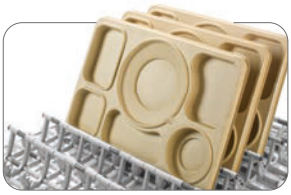
Taśma standardowa
z talerzami oraz opcjonalną
linią mycia sztućców



Specjalna taśma
do mycia naczyń
stosowanych
w szpitalach



Taśma standardowa
ze szkłem



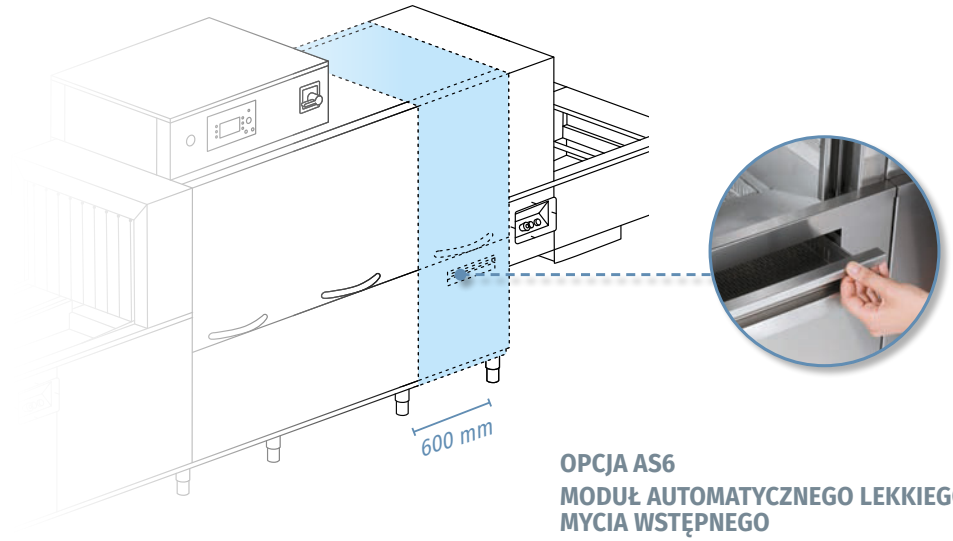
Specjalna taśma
do mycia
termoportów



Taśma standardowa
z tacami i pojemnikami



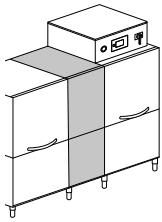
Specjalna taśma
do mycia naczyń
stosowanych
w cateringu
lotniczym



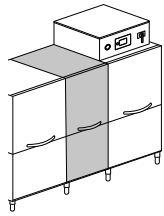

## OPCJA AS6

### MODUŁ AUTOMATYCZNEGO LEKKIEGO MYCIA WSTĘPNEGO

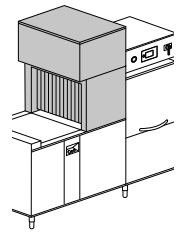
System AS6 łączy wstępne prysznicowanie i unikalny system filtracji. Dzięki zastosowaniu AS6 przygotowanie naczyń przez zmywaniem może zostać ograniczone tylko do ręcznego resztkowania.



**NZ3** + 300 mm
Moduł neutralny

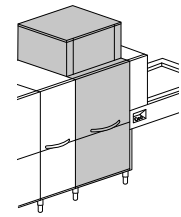


**NZ6** + 600 mm
Moduł neutralny
z drzwiami



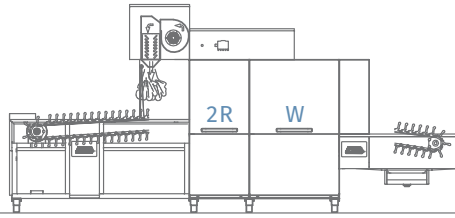
**DRF69** 9 kW
Nastawny moduł
suszenia

**DRF6V**
Nastawny moduł
suszenia ogrzewany
parą



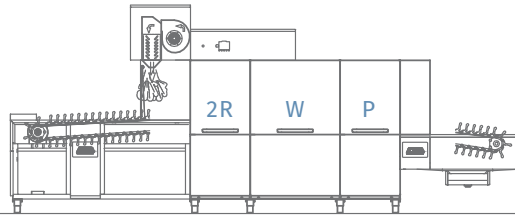
**DRF99M** + 900 mm 9 kW
Wolnostojący moduł
suszenia

**DRF9VM** + 900 mm
Wolnostojący moduł
suszenia ogrzewany parą



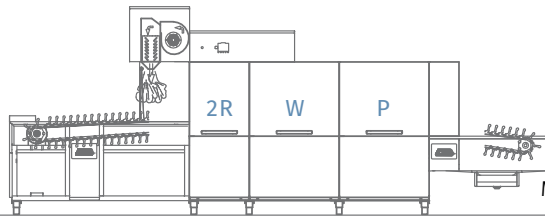

## QX 246

1960 – 3710 talerzy/h
Moc elektryczna 27 kW
Moc przy zasilaniu parą 2,5 kW – 40 kg/h



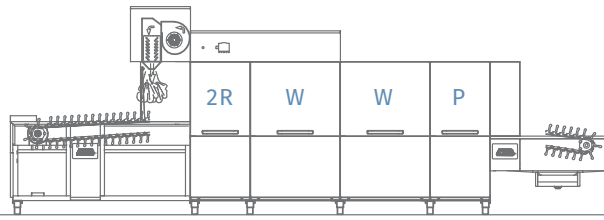

## QX 376

2700 - 4080 talerzy/h
Moc elektryczna 29,45 kW
Moc przy zasilaniu parą 3,45 kW – 43 kg/h



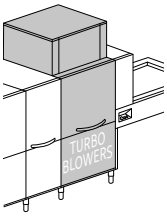

## QX 416

3200 - 4820 talerzy/h
Moc elektryczna 33,5 kW
Moc przy zasilaniu parą 4,5 kW – 48 kg/h



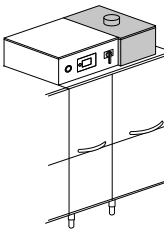

## QX 536

4200 - 6360 talerzy/h
Moc elektryczna 49,45 kW
Moc przy zasilaniu
parą 5,45 kW – 72 kg/h



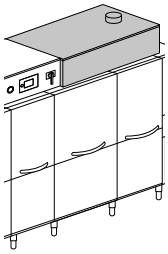

**DRF99MB** + 900 mm 9 kW
Wolnostojący moduł suszenia z turbowentylatorem

**DRF9VMB** + 900 mm
Wolnostojący moduł suszenia z turbowentylatorem ogrzewany parą

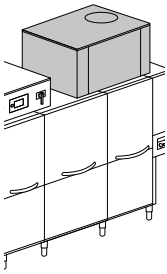


**SCF10**
Kondensator pary

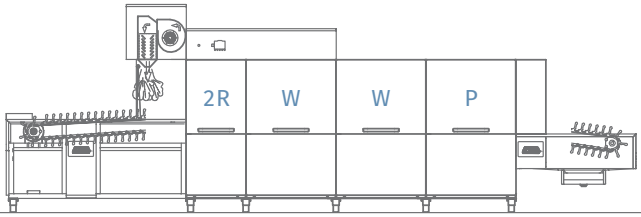
**HRF10**
Kompaktowy moduł odzysku ciepła



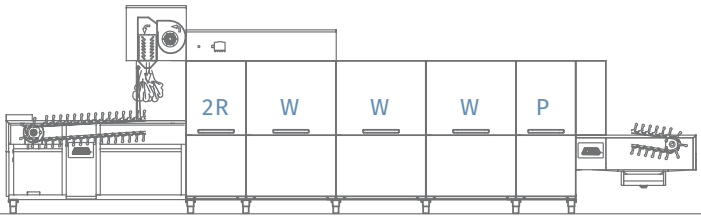
**HRF20**
Moduł odzysku ciepła



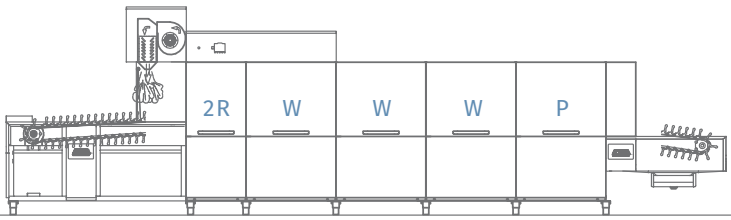
**HRPF30**
Moduł odzysku ciepła z pompa ciepła




**QX 596**
4500 - 6800 talerzy/h
Moc elektryczna 53,5 kW
Moc przy zasilaniu parą 6,5 kW – 77 kg/h




**QX 676**
5400 - 8160 talerzy/h
Moc elektryczna 69,45 kW
Moc przy zasilaniu parą 7,45 kW – 82 kg/h




**QX 776**
6000 - 9070 talerzy/h
Moc elektryczna 72,5 kW
Moc przy zasilaniu parą 8,5 kW – 86 kg/h

**2R** Moduł płukania wstępnego i płukania właściwego

**W** Moduł mycia

**P** Mycie wstępne

| | | QX246<br>QX246V | QX376<br>QX376V | QX416<br>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<br>QX536V | QX596<br>QX596V | QX676<br>QX676V | QX776<br>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



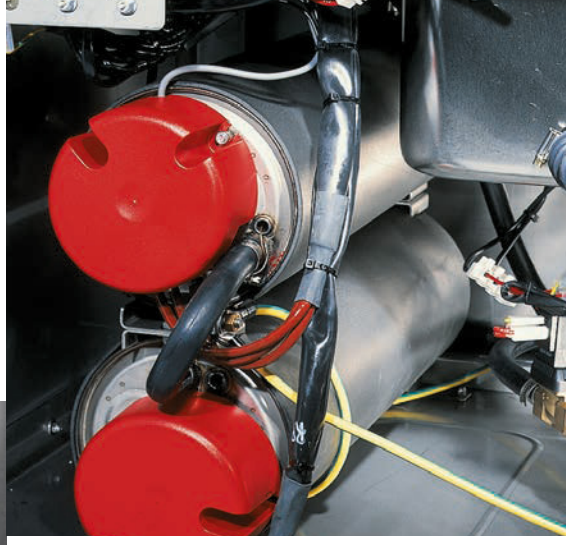
Zmywarka do tac TX została zaprojektowana tak, aby zminimalizować zużycie energii.
Seryjny moduł odzysku ciepła wykorzystuje opary wytwarzane przez urządzenie do wstępnego podgrzewania zimnej wody zasilającej z natychmiastową oszczędnością 30%.
Specjalne liny ciągnące, pochylone i podzielone według strefy, 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.

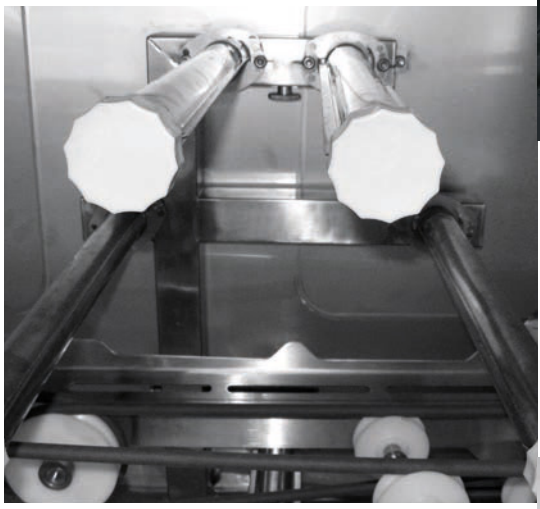



Elektroniczny panel sterujący IPX4, z klawiaturą dotykową, aby ułatwić czyszczenie.
Łatwy w użyciu, pozwala sprawdzić temperaturę pracy i stan maszyny dzięki systemowi autodiagnozy, który sygnalizuje wszelkie alarmy związane z anomaliami termicznymi i funkcjonalnymi zgodnie z HACCP.
Program do zarządzania 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.



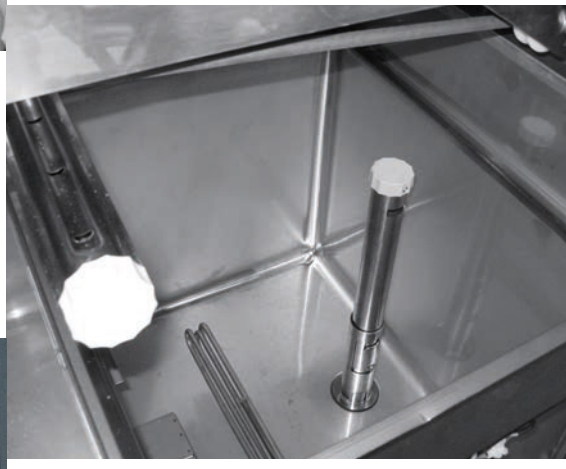
- Ramiona myjące ze złączem bagnetowym i samoczyszczące się wklęsłe dysze wyciskowe, wyposażone w regulator przepływu.
- Zbiorniki ACID PROOF ze stali nierdzewnej AISI 316 z zaokrąglonymi narożnikami dla zapewnienia doskonałej higieny.





- Bojler ACID PROOF ze stali nierdzewnej AISI 316, izolowany w celu zmniejszenia strat ciepła.
- Drzwi izolowane dwuścienne, przeciwwagi, wyposażone w zabezpieczenie przed upadkiem.
- System THERMO BARRIER dla większego komfortu użytkowania
- Filtry CLEAN+

- Seryjne łopatki powietrzne, napędzane turbo dmuchawami, umieszczone zarówno nad, jak i pod pasem, pozwalają wodę i pozostawić tacę idealnie suchą, gotową do układania w stos i/lub ponownego użycia natychmiast bez suszenia ręcznego.

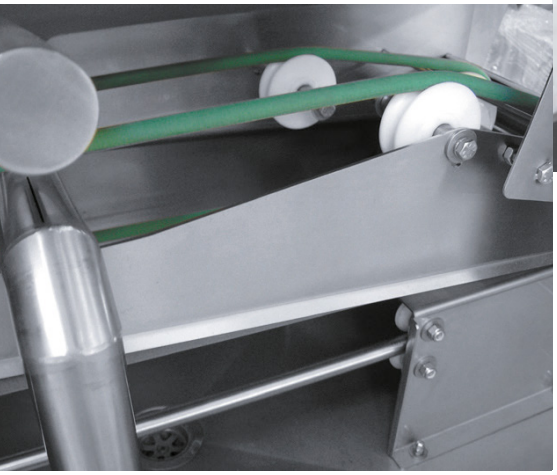




- Turbowentylatory. Pozwalają uzyskać minimalne wskaźniki wilgotności dzięki wysokiemu ciśnieniu wiru powietrznego.
- Zbiornik tac przy braku wózka. Standardowe urządzenie, które pozwala na zebranie 10 tac podczas wymiany wychodzącego wózka, unikając przerwania przepływu tac w maszynie.

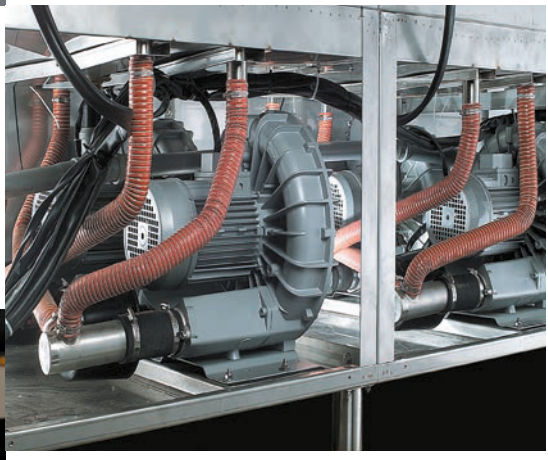
- System przesuwu. Specjalnie pochylone liny ciągnące umożliwiają łatwe usuwanie wszelkich resztek, a następnie całkowite płukanie tacy.
- Dwubiegowy układ napędowy z wbudowanym sprzęgłem. Na życzenie dostępny jest falownik, który umożliwia dostosowanie prędkości do indywidualnych potrzeb.





- Zawór zwrotny zapobiega cofaniu się wody ze zmywarki do źródła wody, zapobiegając.

- Automatyczny wyłącznik czasowy w standardzie pozwala na przejście w stan gotowości elementów elektrycznych w celu zmniejszenia zużycia energii elektrycznej.

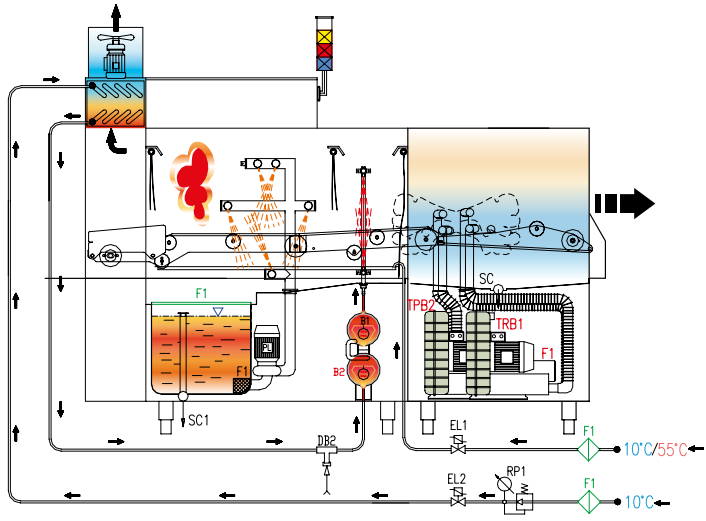


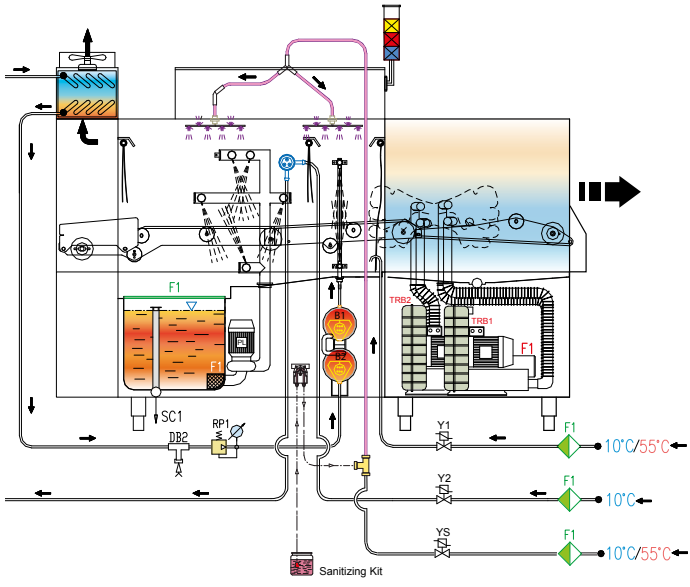


- HACCP: na życzenie dostępne jest oprogramowanie do zarządzania danymi z możliwością gromadzenia informacji w pamięci (temperatury, alarmy i stan maszyny) z możliwością codziennych / tygodniowych / miesięcznych raportów.

## KOMPAKTOWA JEDNOSTKA ODZYSKU TERMICZNEGO

Urządzenie seryjne, które pozwala na zasilanie kotłów zimną wodą, przy znacznych oszczędnościach energii.
Odzyskuje ciepło wytwarzane przez maszynę, które w przeciwnym razie zostałoby utracone, a poprzez wymiennik ciepła podgrzewa dopływającą zimną wodę do 45°C (przed wejściem do bojlera w celu płukania). Zmniejsza również temperaturę i wilgotność w pomieszczeniu.



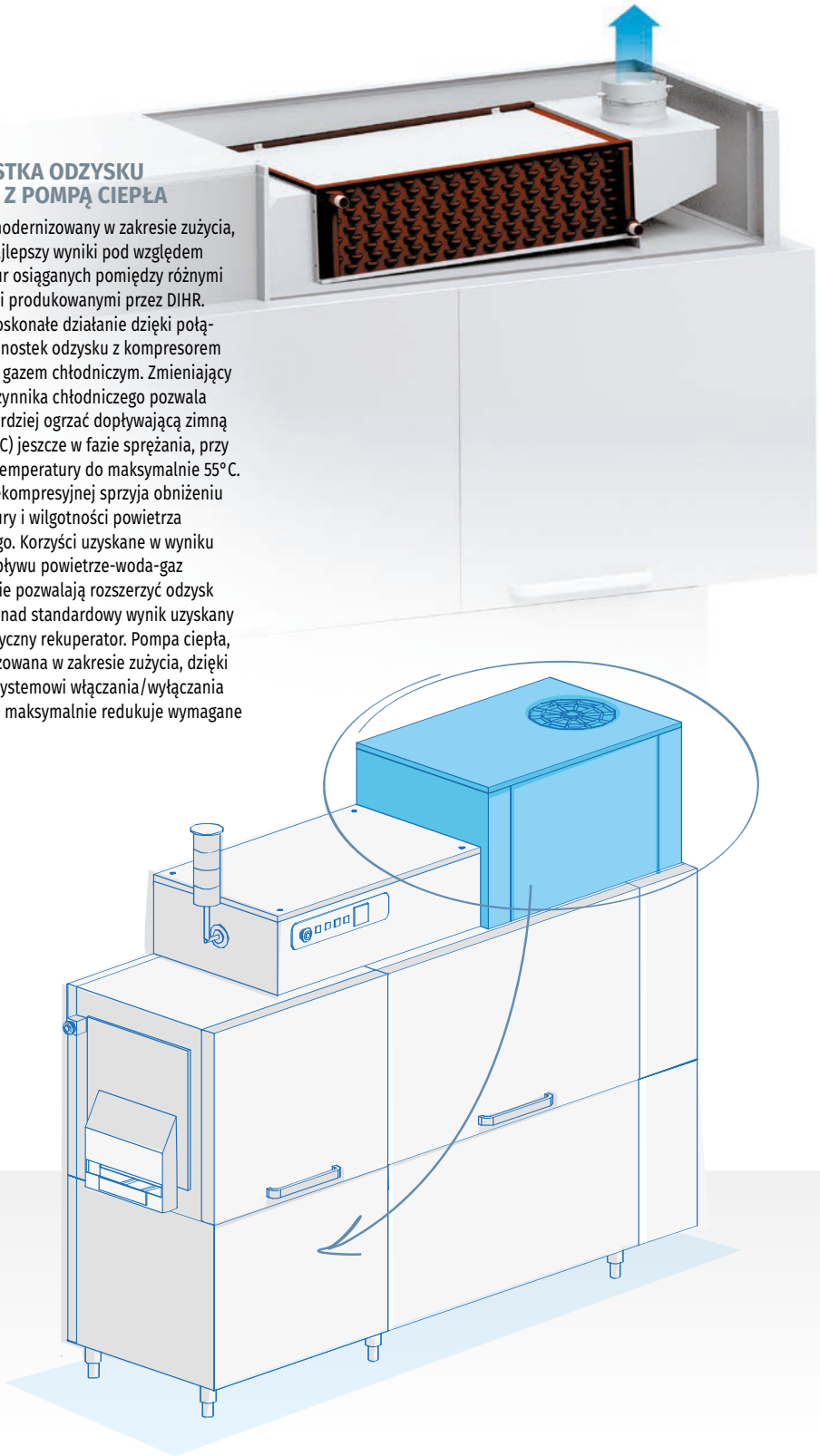




## ODKAŻANIE

Proces czyszczenia maszyny jest jedną z najbardziej nielubianych operacji pod koniec dnia. Właśnie dlatego DIHR opracował system samoczyszczenia, który dzięki specjalnym ramionom do płukania zamontowanym w górnej części komór gwarantuje natychmiastowy i skuteczny efekt na wszystkich ścianach i powierzchniach. Idealne rozwiązanie dla maksymalnych potrzeb higienicznych.
Połączenie dedykowanego dozownika odkażającego z pompą zwiększającą ciśnienie, która gwarantuje właściwe ciśnienie wody: higiena jest zapewniona!

## HRP30
## JEDNOSTKA ODZYSKU CIEPŁA Z POMPĄ CIEPŁA

HRP30, zmodernizowany w zakresie zużycia, oferuje najlepszy wyniki pod względem temperatur osiąganych pomiędzy różnymi systemami produkowanymi przez DIHR. Oferuje doskonałe działanie dzięki połączeniu jednostek odzysku z kompresorem zasilanym gazem chłodniczym. Zmieniający się stan czynnika chłodniczego pozwala jeszcze bardziej ogrzać dopływającą zimną wodę (10°C) jeszcze w fazie sprężania, przy wzroście temperatury do maksymalnie 55°C. W fazie dekompresyjnej sprzyja obniżeniu temperatury i wilgotności powietrza wylotowego. Korzyści uzyskane w wyniku tego przepływu powietrze-woda-gaz w obwodzie pozwalają rozszerzyć odzysk energii ponad standardowy wynik uzyskany przez klasyczny rekuperator. Pompa ciepła, zmodernizowana w zakresie zużycia, dzięki nowemu systemowi włączania/wyłączania falownika, maksymalnie redukuje wymagane zasoby.





| | | |
|---|---|---|
| **PARAMETRY MYCIA** | | |
| Produkcja/godzina [1] | | 950/1479 |
| Prędkość taśmy | m/min | 8,4-13,1 |
| Całkowita moc zainstalowana [1] | kW | 43,42 |
| Zużycie wody/godzina [2] | l/h | 310 |
| Napięcie | V | 400 |
| Silnik transportu | kW | 0,22 |
| **MYCIE** | | |
| Pompa | kW- l/min | 1,15-450 |
| Zbiornik | l | 110 |
| Ogrzewanie | kW | 12 |
| **PŁUKANIE KOŃCOWE** | | |
| Kocioł | l | 10X2 |
| Ogrzewanie | kW | 24 |
| **MODUŁ SUSZENIA** | | STANDARD |
| Turbiny wysokociśnieniowe | kW | 6 ( 3+3) |
| Całkowita moc zaabsorbowana | kW | 0,05 |
| **OPCJE** | | |
| Podwójna ściana | | STANDARD |
| Economizer do płukania | | STANDARD |
| Akumulator | | STANDARD |
| Autotimer | LC102/A | STANDARD |
| Dodatkowy bojler | | STANDARD |
| Zawór | | STANDARD |
| Pompa wzrostu ciśnienia [3] | PAP – 0,37 kW | OPCJA |
| Wariator prędkości | LC101 | OPCJA |
| Dozownik detergent + sonda | DDE | OPCJA |
| **SYSTEM TRANSPORTU** | | |
| Dodatkowe polecenia | | OPCJA |
| Czujnik pustego zbiornika | | OPCJA |
| Mikroprzełącznik | | OPCJA |

[1] Zaopatrzenie w zimną wodę
[2] W ciągłej pracy
[3] Zalecane, jeśli
Dostępne napięcia specjalne

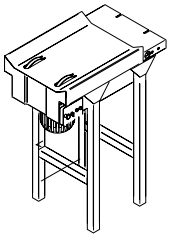
## SYSTEM TRANSPORTU

Łatwy w użyciu system transport za pomocą zespołu lin DIHR doskonale dostosowuje się do różnych wymagań przestrzennych.
Dzięki swojej wszechstronności i możliwości składania, sprawia, że załadunek do maszyny przebiega z oszczędnością gestów i ruchów przy znacznym skróceniu czasu. Cała konstrukcja wykonana jest ze stali AISI304, liny mają rdzeń kevlarowy, a pokrywa wykonana jest ze specjalnego gumowego materiału odpowiedniego do użytku spożywczego.
Ta specjalna kompozycja gwarantuje bardzo wysoką wytrzymałość na rozerwanie. System transportu DIHR jest cichy, łatwy w czyszczeniu I utrzymaniu, zgodny ze standardami zdrowia i higieny oraz z doskonałym stosunkiem jakości do ceny.

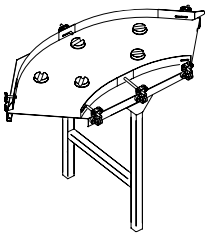




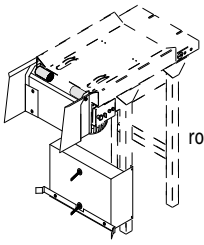




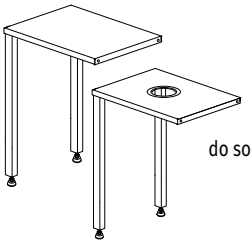
**PM**
(6-12 M/MIN)
Silnik



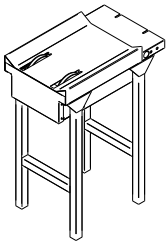
**PC**
(45°-90°)
Wygięcia



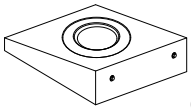
**PS**
System
rozładunku tacy



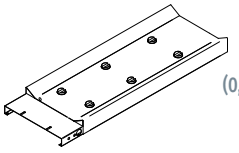
**PT**
(0,6 M)
Stoły
do sortowania



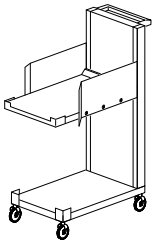
**PR**
Jednostka
powrotu



**PT**
(0,3 M)
Taca
do sortowania



**PL**
(0,5 - 1 - 2 m)
Jednostka
liniowa



**PF**
Wózek
do zbierania
tac

# Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do Twoich potrzeb
- **Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki,** które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie.
- Automatyczny objętościowy proces regeneracji złoża – po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoża, zmiękczacz automatycznie rozpoczyna proces regeneracji przy pomocy solanki.
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady sterowania
- Średnica przyłącza wody ¾”
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik



| | | 230466 |
|---|---|---|
| typ | | automatyczny objętościowy |
| wymiary urządzenia | mm | 210x375x(H)500 |
| przepływ nominalny | $m^3/h$ | 0,3 |
| zużycie soli na 1 cykl regeneracji | kg | 0,7 |
| zbiornik regeneracyjny | kg | 10 |
| maks. natężenie przepływu wody | l/min | 6,7 |
| wydajność dla 10°dH | l | 1600 |
| sposób regeneracji | | 4 tryby:<br>- objętościowy-opóźniony<br>- objętościowy-natychmiastowy<br>- inteligentny-opóźniony<br>- inteligentny-natychmiastowy |
| ochrona przed dostępem dzieci – automatyczna blokada klawiatury | | TAK |
| wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość | cale | Ø7 x 17” |
| ilość złoża | l | 5,5 |
| moc/napięcie | W/V | 18/230 |
| elektroniczny panel sterowania | | TAK |
| waga | kg | 9,9 |
| cena (PLN) | | **1 299,-** |

# Profesjonalna chemia do zmywarek





**PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM**
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.

**PureCleanCL 10L**
**219,-**
Opakowanie
10 l

**PureCleanCL 20L**
**349,-**
Opakowanie
20 l



**PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH**
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków. Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

**PureCleanRins 5L**
**149,-**
Opakowanie
5 l

**PureCleanRins 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM**
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

**PureCleanGlass 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU**
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

**PureCleanAlu 20 L**
**379,-**
Opakowanie
20 l

# Zmiękczacz, osmoza

## ZASADA DZIAŁANIA ODWRÓCONEJ OSMOZY

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie soli, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra. Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji.



## POMPA ELEKTRYCZNA

Zastosowana w systemie filtracji pompa elektryczna zwiększa ciśnienie na membranach osmotycznych przez co zwiększa wydajność systemu. Pompa połączona jest w układzie elektrycznym z czujnikiem niskiego ciśnienia (pompa wyłącza się gdy system jest odcięty od zasilania wodą), czujnikiem wysokiego ciśnienia (pompa wyłącza się po napełnieniu zbiornika filtra) oraz zaworem solenoidalnym (zamyka dopływ wody na membranę po zamknięciu wylewki oraz napełnieniu zbiornika).

## SPOSÓB MONTAŻU

Molekularny system filtracji może być przymocowany do ściany lub stać swobodnie, jednakże konieczne jest zachowanie bliskiej odległości do źródła wody, kanalizacji oraz urządzenia gastronomicznego.

Korzyści z odsolonej wody

- Krystalicznie czyste szkło i błyszczące sztućce
- Mniej potłuczonego szkła
- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę

## W ZESTAWIE

- Molekularny System Filtracji
- Membrana 200 GPD – 3 sztuki
- Komplet przyłączy (zestaw redukcyjny przyłączeniowy, przyłącze odpływu)
- Wężyk 1/4”

| PARAMETRY TECHNICZNE | | 230381 |
|---|---|---|
| wydajność ciągła przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm[2] | l/h | 173,5 l/h |
| ciśnienie robocze | bar | 2,2-6 bar |
| zakres temperatury wody zasilającej | °C | 2-38°C |
| przyłącza | cale | 3/4 |
| wymiary | mm | 360x130x(H)465 |
| moc | W | 300 W |
| zasilanie | V | 230 V |
| maksymalny TDS | ppm | 1500 ppm |
| maksymalne stężenie chloru | ppm | 0,3 ppm |
| redukcja TDS | % | > 95 % |
| zakres pH wody zasilającej | | 2-11 |
| cena | PLN | **3 699,-** |

| AKCESORIA | | 230398 [3] |
|---|---|---|
| opis | mm | prefiltr do systemu odwróconej osmozy |
| maks. przepływ | l/min | 3,8 |
| maks. ciśnienie pracy | bar | 6 |
| temp. pracy | °C | 38 |
| cena | PLN | **49,-** |

[2] TDS – Total Dissolved Solids – ogólna zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie podawana w jednostkach ppm (part per milion = mg/l)

[3] Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra

# Zalecane filtry do wody





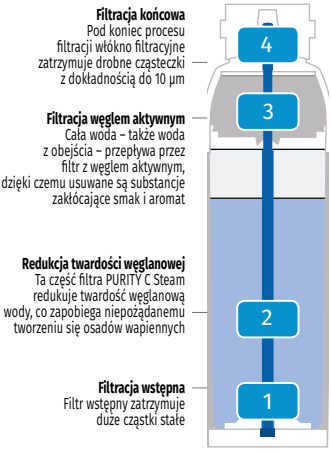
| | 1023325 | 1033041 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C STEAM by-pass | licznik przepływu |
| opis | czterostopniowa regulacja przepływu wody | |
| cena | **205,-** | **359,-** |

**Filtracja końcowa**
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

**Filtracja węglem aktywnym**
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

**Redukcja twardości węglanowej**
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

**Filtracja wstępna**
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe








| | 1023320 | 1023328 |
|---|---|---|
| nazwa | BRITA PURITY C 500 STEAM | BRITA PURITY C 1100 STEAM |
| cena | **669,-** | **979,-** |

| | | |
|---|---|---|
| technologia | dekarbonizacja | |
| maks. ciśnienie robocze \| temperatura wody na wejściu | 2 – 8,6 barów I 4-30°C | |
| przepływ znamionowy | 300 l/h | 300 l/h |
| wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym | ø144x(H)557 mm | ø184x(H)557 mm |
| przyłącza (wejście/wyjście) | G 3/8" | |
| położenie robocze \| użytkowanie | poziome i pionowe \| możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę | |

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM**

| Twardość wody °dH (skala niemiecka) | Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM | | | Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ustawienie regulacji BY-PASS | | | Ustawienie regulacji BY-PASS | | |
| | 0 | 1-2 | 3 | 0 | 1-2 | 3 |
| 5 | 7083 | 7792 | 8677 | 11980 | 13178 | 14676 |
| 10 | 4250 | 4675 | 5206 | 7188 | 7907 | 8697 |
| 15 | 2833 | 3117 | 3471 | 4792 | 5271 | 5798 |
| 20 | 2125 | 2338 | 2603 | 3594 | 3953 | 4349 |
| 25 | 1700 | 1870 | 2083 | 2875 | 3653 | 3479 |
| 30 | 1417 | 1558 | 1735 | 2396 | 2636 | 2899 |

## KOSZ DO SZKŁA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877050** | 500x500x(H)104 | 9 elementów | ø150 | **71,-** |
| **877043** | 500x500x(H)104 | 16 elementów | ø113 | **86,-** |
| **877036** | 500x500x(H)104 | 25 elementów | ø90 | **85,-** |
| **877029** | 500x500x(H)104 | 36 elementów | ø75 | **85,-** |
| **877012** | 500x500x(H)104 | 49 elementów | ø63 | **86,-** |

## NADSTAWKA DO KOSZA



| kod | wymiary (mm) | model | śr. szkła (mm) | cena |
|---|---|---|---|---|
| **877548** | 500x500x(H)45 | 9 elementów | ø150 | **44,-** |
| **877531** | 500x500x(H)45 | 16 elementów | ø113 | **44,-** |
| **877524** | 500x500x(H)45 | 25 elementów | ø90 | **43,-** |
| **877517** | 500x500x(H)45 | 36 elementów | ø75 | **43,-** |
| **877500** | 500x500x(H)45 | 49 elementów | ø63 | **44,-** |

## KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877005** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

## KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877104** | 500x500x(H)100 | **67,-** |

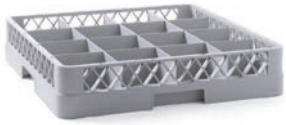
## KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877203** | 500x500x(H)100 | **71,-** |

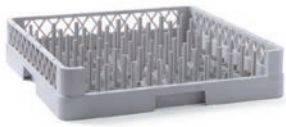
## KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877128** | 500x500x(H)100 | **79,-** |

## KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877111** | 500x500x(H)100 | **61,-** |

## POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **871102** | 425x205x(H)150 | **39,-** |

## WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK 7X 500X500 MM



- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **810583** | 555x500x(H)1695 | **1 005,-** |

## WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE DO ZMYWAREK 500X500 MM



- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Platforma wykonana z polipropylenu, uchwyt ze stali nierdzewnej

| kod | wymiary (mm) | cena |
|---|---|---|
| **877197** | 555x500x(H)1695 | **493,-** |

# Chłodnictwo

Wybór odpowiednich urządzeń chłodniczych należy rozpatrzyć pod względem charakteru lokalu i rodzaju przechowywanej żywności.

**Stoły** służą jako miejsce, w którym można schłodzić lub zmrozić produkty. Ponadto tworzą również bardzo ważną przestrzeń roboczą. Istnieją różne rodzaje stołów dostosowane do potrzeb różnych lokali gastronomicznych – np. stoły chłodnicze do pizzy z granitowym blatem z komorą wewnętrzną w standardzie 600x400 mm oraz z zestawem neutralnych szuflad do dojrzewania kulek ciasta. Granitowy blat sprawdzi się nie tylko w pizzerii, ale także do pracy np. z czekoladą, która nie lubi, gdy temperatura blatu się podwyższa podczas pracy – granit jest materiałem odpornym na działanie temperatury.

Z kolei w przypadku szaf należy zwrócić uwagę na lokalizację agregatu. Ulokowanie agregatu na górze uchroni urządzenie od styczności z nieczystościami, które osadzają się przy podłodze. Nie bez znaczenia pozostaje sposób chłodzenia. Dynamiczne chłodzenie wspomagane wentylatorem sprawi, że zimne powietrze wewnątrz komory równomiernie dotrze do każdego miejsca.

**Schładzarko-zmrażarki szokowe** potocznie zwane szokówkami są to urządzenia, które mają na celu generowanie oszczędności czasu w procesie schładzania lub zmrażania produktu niemal o 65% (z 4 do 1,5 godziny – w zależności od rodzaju schładzanego produktu). Umożliwiają one szybkie schładzanie i zmrażanie produktów.

**Szybkie schładzanie** pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej pod względem sanitarno-epidemiologicznej wartości +3°C. Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii, co jest bardzo ważne podczas przechodzenia przez zakres temperatury niebezpiecznej, który wynosi od +65°C do +10°C. W wyniku prawidłowo przeprowadzonego procesu szybkiego schładzania zachowana zostaje jakoś, kolor i naturalny zapach żywności oraz wydłuża się okresu jej przechowywania. Natomiast proces **szybkiego zmrażania** pozwala na przechowywanie żywności przez wiele miesięcy. Produkty zmrażane szokowo zachowują wszystkie pierwotne właściwości, czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze. Dzięki wydajności szokówek i wdmuchiwaniu powietrza o temp. -40°C do komory urządzenia, temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Nie następuje proces krystalizacji cząsteczek wody, który przy długim zamrażaniu powoduje niszczenie struktury produktu. Najczęściej na rynku można spotkać właśnie szokówki z max. temperaturą zmrażania do -18°C. Dostępne są również urządzenia ze zdecydowanie szerszym zakresem do -40°C. Jest to temperatura, która pozwala na zmrażanie lodów, co czyni je niezbędnym elementem wyposażenia lokali gastronomicznych oferujących lody.

Ważną cechu jest wszechstronność zastosowania szokówki. Aby w pełni wykorzystać potencjał tego urządzenia kupujmy szokówki, których komora jest dostosowana zarówno pod pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm. Należy także zwracać uwagę, czy do urządzenia jest dołączona sonda do pomiaru temperatury rdzenia produktu.

**W każdym lokalu gastronomicznym doskonale sprawdzą się również kostkarki do lodu.** Na rynku występują urządzenia chłodzone powietrzem oraz chłodzone wodą. Zarówno jedna, jak i druga grupa posiada swoje zalety. Należy się zastanowić w jakim miejscu taka kostkarka będzie wykorzystywana.

W trudnych warunkach tj. wysoka wilgotność i temperatura otoczenia, lepiej sprawdzi się model chłodzony wodą – będzie bardziej wydajny, niż odpowiednik chłodzony powietrzem. Z kolei, jeżeli planujemy np. event w terenie, wówczas należy postawić na kostkarkę chłodzoną powietrzem, którą wystarczy podłączyć do zbiornika z wodą, żeby wyprodukowała określoną ilość lodu – mobilność to niewątpliwie duża zaleta takiego urządzenia.

Wszechstronność zastosowań chłodniczych urządzeń gastronomicznych oraz szeroki wachlarz dostępnych na rynku rozwiązań sprawia, że restauratorzy mogą idealnie dopasować je do rodzaju prowadzonej przez siebie działalności oraz indywidualnych potrzeb.

## LEGENDA

3 CLIMATIC CLASS | 4 CLIMATIC CLASS | 5 CLIMATIC CLASS | SN-T CLIMATIC CLASS | N CLIMATIC CLASS — Klasa klimatyczna

GAS R134a | GAS R290 | GAS R452 | GAS R507a | GAS R600a R290 | GAS R600a — Czynnik chłodniczy

- 40°C — Maksymalna temperatura otoczenia
- 60 mm — Izolacja
- Chłodzenie wymuszone
- Rozmrażanie elektryczne
- Drzwi samodomykające
- Zamek w standardzie
- LED — Oświetlanie LED
- Chłodzenie statyczne
- Alarm akustyczny
- Alarm wizualny
- Wyposażenie cukiernicze



# Szafy chłodnicze i mroźnicze

Klasa energetyczna B - szafy chłodnicze
Klasa energetyczna C - szafy mroźnicze

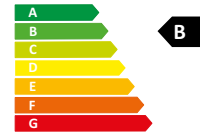
- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora w systemie GN 2/1 z możliwością korzystania z pojemników GN 2/1 oraz 1/1
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja poliuretanowa o grubości 85 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Drzwi z możliwością zamiany strony otwierania (tylko modele 1-drzwiowe)
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Środek chłodniczy: R600a / R290
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem, zabezpieczony antykorozyjnie
- Automatyczne rozmrażanie z grzałka elektryczną
- Ogrzewana rama drzwi zabezpieczająca je przed przymarznięciem (tylko szafy mroźnicze)
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 85 do 140 mm
- Wyposażenie standardowe:
  – po 3 półki (ruszt GN 2/1) na każde drzwi
  – oświetlenie LED



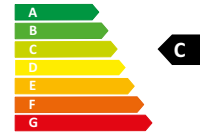
QR 7
QN 7



QR 14
QN 14

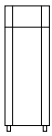
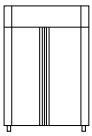
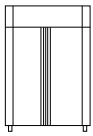



Szafy chłodnicze




Szafy mroźnicze

38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 85 mm | GAS R600a (QR7 QR14) | GAS R290 (QN7 QN14) | LED

| WYPOSAŻENIE | | QR 7 | QN 7 | QR 14 | QN 14 |
|---|---|---|---|---|---|
| szafa | | chłodnicza | mroźnicza | chłodnicza | mroźnicza |
| komora i obudowa ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| chłodzenie wymuszone | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| elektroniczny termostat z alarmem „otwartych drzwi" oraz wysokiej/niskiej temp. | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| oświetlenie LED oraz drzwi wyposażone w zamek | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| samozamykające się i odwracalne drzwi | | ✓ | ✓ | | |
| samozamykające się drzwi | | | | ✓ | ✓ |
| izolacja o grubości 85 mm z cyklopentanu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zdejmowana uszczelka | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| regulowane półki GN 2/1 | | 3+1 | 3+1 | 6+2+3 | 6+2+3 |
| 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| parownik z powłoką antykorozyjną | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | | | | | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | | | |
| pojemność | l | 550 | 550 | 1105 | 1105 |
| ilość drzwi | | 1 | 1 | 2 | 2 |
| czynnik chłodniczy | | R600a | R290 | R600a | R290 |
| wymiary zewnętrzne | mm | 705x900x(H)2085 | 705x900x(H)2085 | 1430x895x(H)2085 | 1430x895x(H)2085 |
| wymiary komory | mm | 535x665x(H)1390 | 535x665x(H)1390 | 1260x665x(H)1390 | 1260x665x(H)1390 |
| zakres temperatury | ˚C | -2 / +8 | -22 / -18 | -2 / +8 | -22 / -18 |
| moc/napięcie | W/V | 165 / 230 | 250 / 230 | 240 / 230 | 370 / 230 |
| klasa energetyczna | | B | C | B | C |
| poziom hałasu | dB(A) | 59 | 62 | 62 | 62 |
| waga | kg | 145 | 149 | 234 | 257 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~11 991,-~~ -20% | ~~12 852,-~~ -20% | ~~19 499,-~~ -20% | ~~22 670,-~~ -20% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 9 599,- | 10 299,- | 15 599,- | 18 199,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

COOL HEAD

# Stoły chłodnicze

Stoły występują w 2 konfiguracjach – blat z rantem lub bez
Klasa energetyczna C

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Środek chłodniczy: R290
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 145 do 185 mm
- Blat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania czystości (wybrane modele)
- Wyposażenie standardowe: po 2 półki na każde drzwi stołu



QR 2100



QR 2200



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych



Komory stołów w standardzie GN 1/1



QR 3100



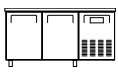
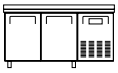
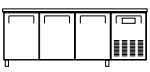
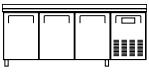
QR 3200






COOL HEAD

38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 60 mm | GAS R290

| WYPOSAŻENIE | | QR 2100 | QR 2200 | QR 3100 | QR 3200 |
|---|---|---|---|---|---|
| komora i obudowa ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| chłodzenie wymuszone | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| samozamykające się drzwi | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| elektroniczny termostat | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zdejmowana uszczelka | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| regulowane półki GN 1/1 | | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| szuflady dostępne w różnych konfiguracjach (opcjonalnie) | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| parownik z powłoką antykorozyjną | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| rant tylny (wysokość 100 mm) | | | ✓ | | ✓ |
| | | | | | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | | | |
| pojemność | l | 260 | 260 | 400 | 400 |
| ilość drzwi | | 2 | 2 | 3 | 3 |
| czynnik chłodniczy | | R290 | R290 | R290 | R290 |
| wymiary zewnętrzne | mm | 1350x700x(H)850 | 1350x700x(H)950 | 1800x700x(H)850 | 1800x700x(H)950 |
| wymiary komory | mm | 930x585x(H)585 | 930x585x(H)585 | 1380x585x(H)585 | 1380x585x(H)585 |
| zakres temperatury | ˚C | -2 / +8 | -2 / +8 | -2 / +8 | -2 / +8 |
| moc/napięcie | W/V | 350 / 230 | 350 / 230 | 350 / 230 | 350 / 230 |
| klasa energetyczna | | C | C | C | C |
| poziom hałasu | dB(A) | 42 | 42 | 42 | 42 |
| waga | kg | 100 | 102 | 124 | 126 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~11 571,-~~ -20% | ~~11 792,-~~ -20% | ~~13 577,-~~ -20% | ~~13 860,-~~ -20% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 9 299,- | 9 399,- | 10 899,- | 11 099,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Stoły mroźnicze

Stoły występują w 2 konfiguracjach – blat z rantem lub bez
Klasa energetyczna D

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Środek chłodniczy: R290
- Wysuwany agregat
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 85 do 135 mm
- Blat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania czystości (wybrane modele)
- Wyposażenie standardowe: po 2 półki na każde drzwi stołu



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych



Komory stołów w standardzie GN 1/1



QN2100



QN 3100

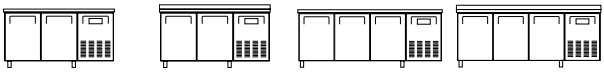


QN 2200



QN 3200

40°C | 5 CLIMATIC CLASS | 60 mm | GAS R290



| WYPOSAŻENIE | | QN 2100 | QN 2200 | QN 3100 | QN 3200 |
|---|---|---|---|---|---|
| komora i obudowa ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| chłodzenie wymuszone | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wysuwana komora agregatu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| samozamykające się drzwi | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| elektroniczny termostat | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zdejmowana uszczelka | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| parownik z powłoką antykorozyjną | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| regulowane półki GN 1/1 | | 4 | 4 | 6 | 6 |
| 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| szuflady dostępne w różnych konfiguracjach (opcjonalnie) | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| rant tylny (wysokość 100 mm) | | | ✓ | | ✓ |
| | | | | | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | | | |
| pojemność | l | 260 | 260 | 400 | 400 |
| ilość drzwi | | 2 | 2 | 3 | 3 |
| czynnik chłodniczy | | R290 | R290 | R290 | R290 |
| wymiary zewnętrzne | mm | 1380x700x(H)850 | 1380x700x(H)950 | 1800x700x(H)850 | 1800x700x(H)950 |
| wymiary komory | mm | 930x585x(H)585 | 930x585x(H)585 | 1380x585x(H)585 | 1380x585x(H)585 |
| zakres temperatury | ˚C | -22 / -18 | -22 / -18 | -22 / -18 | -22 / -18 |
| moc/napięcie | W/V | 570 / 230 | 570 / 230 | 670 / 230 | 670 / 230 |
| klasa energetyczna | | D | D | D | D |
| poziom hałasu | dB(A) | 44 | 44 | 44 | 44 |
| waga | kg | 113 | 113 | 150 | 150 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~13 934,-~~ -20% | ~~14 207,-~~ -20% | ~~16 380,-~~ -20% | ~~16 685,-~~ -20% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 11 199,- | 11 399,- | 13 099,- | 13 399,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Stoły chłodnicze sałatkowe

Klasa energetyczna C i D

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Możliwość regulacji pionowej półek w 5-ciu poziomach
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 45 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Środek chłodniczy: R600a/R290
- Dolny, frontowy panel łatwy do otworzenia w celu dostępu do agregatu
- Łatwy dostęp do agregatu poprzez frontowy panel
- Wysuwany agregat dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z przodu i rolki z tyłu
- Wyposażenie standardowe: 2 komplety prowadnic na półkę



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
Możliwość regulacji pionowej półek w 5-ciu poziomach
Po 1 półce (ruszcie GN 1/1) i parze prowadnic na każde drzwi



CRX 90A






CRA 90A






CRX 93A






CRA 93A



38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 45 mm | GAS R600a (CRX90A CRA90A) | GAS R290 (CRX93A CRA93A)



| WYPOSAŻENIE | | CRX 90A | CRA 90A | CRX 93A | CRA 93A |
|---|---|---|---|---|---|
| stół roboczy wykonany ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| komora i obudowa ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| chłodzenie statyczne | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| cykliczne rozmrażanie kompresora | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| samozamykające się drzwi | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| izolacja o grubości 45 mm z cyklopentanu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| elektroniczny termostat | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wysuwany agregat dla łatwego serwisu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| numerowane przewody dla łatwego serwisu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| łatwo wyjmowany filtr skraplacza | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| oddzielna taca z tworzywa do zbierania wody | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| otwory w panelu przednim dla lepszej cyrkulacji | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| profilowane od wewnątrz drzwi dla lepszej szczelności | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zdejmowana uszczelka | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zamek do drzwi komory silnika w standardzie | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| regulowane półki GN 1/1 | | 2 | 2 | 3 | 3 |
| regulowane nóżki + kółka | | 2+4 | 2+4 | 2+4 | 2+4 |
| rant tylny (wysokość 100 mm) | | | ✓ | | ✓ |
| | | | | | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | | | |
| pojemność | l | 215 | 215 | 350 | 350 |
| ilość drzwi | | 2 | 2 | 3 | 3 |
| czynnik chłodniczy | | R600a | R600a | R290 | R290 |
| wymiary zewnętrzne | mm | 900x700x(H)880 | 900x700x(H)980 | 1365x700x(H)880 | 1365x700x(H)980 |
| wymiary komory | mm | 810x586x(H)492 | 810x586x(H)492 | 1275x586x(H)492 | 1275x586x(H)492 |
| zakres temperatury | °C | 0 / 8 | 0 / 8 | 0 / 8 | 0 / 8 |
| automatyczne rozmrażanie | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| kompresor | | | | cubigel | cubigel |
| moc/napięcie | W/V | 142,4 / 230 | 142,4 / 230 | 230 / 230 | 230 / 230 |
| klasa energetyczna | | C | C | D | D |
| poziom hałasu | dB(A) | 50 | 50 | 47 | 47 |
| waga | kg | 87 | 90 | 106 | 109 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~7 833,-~~ -20% | ~~9 062,-~~ -19% | ~~11 888,-~~ -20% | ~~12 212,-~~ -20% |
| CENA GRAFEN | PLN | 6 299,- | 7 299,- | 8 899,- | 9 799,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%



CRQ 90A



CRQ 93A

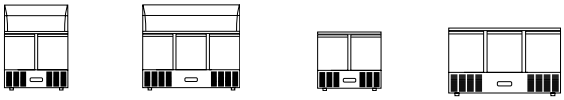


CR 90A



CR 93A

36°C | 4 CLIMATIC CLASS | 45 mm | GAS R600a (CRQ90A CR90A) | GAS R290 (CRQ93A CR93A)



| WYPOSAŻENIE | | CRQ 90A | CRQ 93A | CR 90A | CR 93A |
|---|---|---|---|---|---|
| otwierana pokrywa ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| komora i obudowa ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| chłodzenie statyczne | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| cykliczne rozmrażanie kompresora | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| izolacja o grubości 45 mm z cyklopentanu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| elektroniczny termostat | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| wysuwany agregat dla łatwego serwisu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| numerowane przewody dla łatwego serwisu | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| łatwo wyjmowany filtr skraplacza | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| oddzielna taca z tworzywa do zbierania wody | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| otwory w panelu przednim dla lepszej cyrkulacji | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| uchwyt dystansowy do GN | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| profilowane od wewnątrz drzwi dla lepszej szczelności | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zdejmowana uszczelka | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| zamek do drzwi komory silnika w standardzie | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| samozamykające drzwi | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| regulowane półki GN 1/1 | | 2 | 3 | 2 | 3 |
| regulowane nóżki + kółka | | 2+4 | 2+4 | 2+4 | 2+4 |
| | | | | | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | | | |
| pojemność | l | 230 | 365 | 230 | 365 |
| ilość drzwi | | 2 | 3 | 2 | 3 |
| czynnik chłodniczy | | R600a | R290 | R600a | R290 |
| wymiary zewnętrzne | mm | 900x700x(H)880 | 1365x700x(H)1295 | 900x700x(H)883 | 1365x700x(H)883 |
| wymiary komory | mm | 810x586x(H)492 | 1275x586x(H)502 | 810x586x(H)502 | 1275x586x(H)502 |
| zakres temperatury | ˚C | 0 / 8 | 0 / 8 | 0 / 8 | 0 / 8 |
| automatyczne rozmrażanie | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| kompresor | | | cubigel | | cubigel |
| moc/napięcie | W/V | 142,4 / 230 | 230 / 230 | 142,4 / 230 | 230 / 230 |
| poziom hałasu | dB(A) | 54 | 48 | 54 | 48 |
| waga | kg | 97 | 127 | 86 | 90 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~8 988,-~~ -20% | ~~11 708,-~~ -20% | ~~7 644,-~~ -20% | ~~10 616,-~~ -20% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 7 199,- | 9 399,- | 6 099,- | 8 499,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

COOL HEAD

# Stoły chłodnicze do pizzy

Klasa energetyczna C



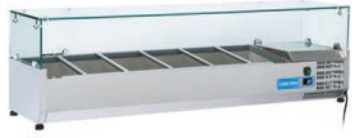

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Blat roboczy z granitu z dodatkową izolacją i bocznymi rantami o wysokości 200 mm
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na pojemniki 600x400 mm, w układzie wzdłużnym
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- 5 neutralnych (niechłodzonych) szuflad z prowadnicami teleskopowymi na pojemniki 600x400 mm, na kulki ciasta do pizzy (tylko wybrane modele)
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi i szuflad
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Środek chłodniczy: R290
- Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem ustawionym czasowo, dodatkowo z odparowaniem skroplin
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 145 do 185 mm
- Wyposażenie standardowe: 1 para prowadnic



QZ 16



QZ 26





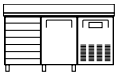
| PARAMETRY TECHNICZNE | | VRX 15/38 | VRX 20/38 |
|---|---|---|---|
| pasuje do stołu chłodniczego do pizzy | | model QZ16 | model QZ26 |
| pojemność | l | 58 | 83 |
| czynnik chłodniczy | | R600a | R600a |
| wymiary zewnętrzne | mm | 1500x395x(H)440 | 2000x395x(H)440 |
| wymiary komory | mm | 1150x310x(H)163 | 1650x310x(H)163 |
| GN pans number | | 5x GN 1/3 + 1x GN 1/2 | 9x GN 1/3 |
| zakres temperatury | °C | 2 / 8 | 2 / 8 |
| moc/napięcie | W/V | 160 / 230 | 160 / 230 |
| waga | kg | 46 | 56 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~4 494,-~~ -20% | ~~5 166,-~~ -17% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 3 599,- | 4 299,- |

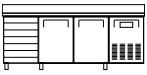


COOL HEAD

do cen należy doliczyć VAT 23%

38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 60 mm | GAS R290





| WYPOSAŻENIE | | QZ 16 | QZ 26 |
|---|---|---|---|
| stół chłodniczy do pizzy na tace 600x400 mm | | ✓ | ✓ |
| granitowy blat z rantem tylnim (200 mm) | | ✓ | ✓ |
| komora i obudowa ze stali nierdzewnej | | ✓ | ✓ |
| chłodzenie wymuszone | | ✓ | ✓ |
| automatyczne odszranianie | | ✓ | ✓ |
| izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu | | ✓ | ✓ |
| elektroniczny termostat | | ✓ | ✓ |
| 5 szuflad wyposażonych w prowadnice teleskopowe | | ✓ | ✓ |
| zdejmowana uszczelka | | ✓ | ✓ |
| samozamykające drzwi | | ✓ | ✓ |
| regulowane półki 600x400 mm | | 1 | 2 |
| 1 zestaw prowadnic „C" do każdych drzwi | | ✓ | ✓ |
| zestaw szuflad neutralnych z prowadnicami teleskopowymi | | ✓ | ✓ |
| zamek do drzwi komory silnika w standardzie | | ✓ | ✓ |
| regulowane nóżki + kółka | | 6 | 6 |
| | | | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | |
| pojemność | l | 220 | 430 |
| ilość drzwi | | 1 | 2 |
| czynnik chłodniczy | | R290 | R290 |
| wymiary zewnętrzne | mm | 1500x800x(H)1040 | 2025x800x(H)1040 |
| wymiary komory | mm | 555x685x(H)585 | 1080x686x(H)585 |
| zakres temperatury | ˚C | 2 / 8 | 2 / 8 |
| moc/napięcie | W/V | 142,4 / 230 | 230 / 230 |
| klasa energetyczna | | C | C |
| poziom hałasu | dB(A) | 42 | 42 |
| waga | kg | 216 | 309 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~15 183,-~~ -20% | ~~16 895,-~~ -20% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 12 199,- | 13 499,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%


GRAFEN

# Pasteryzator do mieszanek lodowych

Profesjonalny pasteryzator do mieszanek lodowych. Zapewnia powtarzalność efektów, gwarantuje uzyskanie stabilnej i jednorodnej mieszanki, eksponując jednocześnie jej najlepsze walory smakowe.

**ZALETY I KORZYŚCI**

- Komfort pracy oraz inteligentny panel sterowania.
- Zaawansowany system sterowania, umożliwia łatwiejszą obsługę, jest wyposażony podstawowe i zaawansowane funkcje operacyjne.
- Regulacja prędkości mieszania, gwarantuje skuteczne rozbijanie makrocząsteczek i homogenizuje mieszankę. Ten program jest najczęściej stosowany w produkcji lodów, ponieważ zapewnia maksymalną higienę.
- Idealne efekty i powtarzalność.
- Pasteryzacja mieszanki do 85 °C sprawia, że mleko i śmietanka są wolne od bakterii, zapewniając higienę, a następnie schładza do 6 °C. Gwarancja trwałości efektu.
- Obudowa i zawór ze stali nierdzewnej.
- Zawór opróżniający ze stali nierdzewnej pozwala dokładnie kontrolować prędkość opróżniania.
- Łatwy w utrzymaniu czystości.
- Wydajne mieszadło i zbiornik.
- Wysokowydajne mieszadło ze stali nierdzewnej, o różnej prędkości ubijania, pomaga poprawić pasteryzację.

| kod | OPA61 |
|---|---|
| wymiary | 730x125x(H)1087 mm |
| pojemność | 61 l |
| temp. ogrzewania | 85 °C |
| temp. chłodzenia | 6 °C |
| system chłodzenia | woda |
| moc sprężarki | 3 KM |
| moc | 5,4 kW |
| napięcie | 230/400 V |
| waga | 226,5 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~60 500,-~~ -34% |
| **CENA GRAFEN** | **39 799,-** |






GRAFEN

# Maszyna do lodów tradycyjnych gelato

Wolnostojąca maszyna do lodów tradycyjnych gelato. Urządzenie przeznaczone dla producentów lodów. Niezawodne i łatwe w użyciu, przeznaczone do produkcji szerokiej gamy produktów – lodów mlecznych i owocowych oraz sorbetów i jogurtów.

**ZALETY I KORZYŚCI**

**Technologia**

- Kompresor wysokiej wydajności zapewniający szybkie schładzanie.
- Proces schładzania, utrzymanie odpowiedniej temperatury i stałej lepkości mieszanki sterowany mikroprocesorem.
- Przedni panel umożliwia wybór poziomu lepkości na poziomie 1 do 5
- Czynnik chłodniczy R507
- Zabezpieczenie termiczne chroni przed przegrzaniem spowodowanym awarią sieci elektrycznej

**Obudowa ze stali nierdzewnej i konserwacja**

- Estetyczna obudowa ze stali nierdzewnej.
- Łatwe mycie dzięki prysznicowi zamontowanemu na przednim panelu.

**Komfort pracy i wydajność**

- Regulacja szybkości opróżniania zbiornika
- Chłodzony zbiornik z zaokrąglonymi rantami – łatwy w utrzymaniu czystości
- Specjalnie zaprojektowane mieszadło w zbiorniku zapewnia stałą temperaturę mieszanki lodowej.

| kod | **OPH76** |
|---|---|
| wymiary | 570x820x(H)1260 mm |
| system chłodzenia | 76 l, woda |
| cylinder | 16 l |
| czynnik chłodniczy | R404A |
| moc | 3500 W |
| napięcie | 230 V |
| waga | 225 kg |
| **CENA FABRYCZNA** | ~~66 786,-~~ -34% |
| **CENA GRAFEN** | **43 899,-** |






# Schładzarko-zmrażarki szokowe

MADE IN ITALY

**KORZYŚCI Z SZYBKIEGO SCHŁADZANIA I ZAMRAŻANIA ŻYWNOŚCI**

**Minimalna utrata wilgotności**
Proces szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje naturalną wilgotność we wnętrzu potraw i zapobiega ich wysuszeniu. Prawidłowy zapach i smak potraw nierozerwalnie połączony jest z ich stopniem wilgotności.

**Bogatsze menu dla konsumenta**
Im dłuższy okres trwałości żywności schłodzonej szokowo, tym większa paleta oferowanych dań w karcie, bez ponoszenia dodatkowych kosztów na zwiększone zakupy surowców i komplikowania organizacji pracy w kuchni.

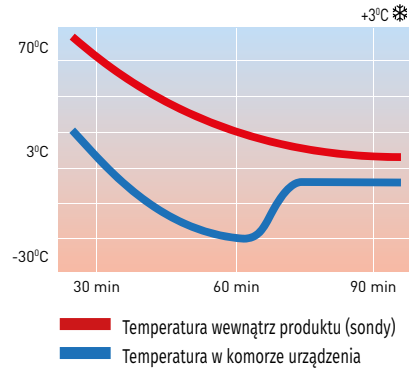
**Oszczędność czasu do 30%**
Dzięki dłuższemu terminowi trwałości możliwe jest lepsze zaplanowanie prac w kuchni i przygotowanie większej ilości posiłków oraz półproduktów bez konieczności powtarzania tych czynności każdego dnia.

**Redukcja ilości odpadów**
Wydłużenie czasu przechowywania żywności schłodzonej w szybkoschładzarkach i szybkozamrażarkach pozwala kucharzom na korzystanie z zapasów przez dłuższy czas, co to wpływa pozytywnie na redukcję ilości odpadów z niewykorzystanych na czas półproduktów i dań gotowych.

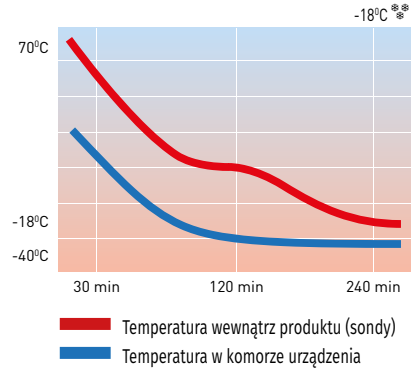
**Mniejsze ubytki na wadze**
Bezpośrednio po obróbce termicznej dania tracą na wadze poprzez parowanie. Cykl szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje ten proces. Jeśli gotowe produkty spożywcze sprzedawane są na wagę, przychody mogą dzięki temu wzrosnąć o 7%.

**Oszczędności przy zakupach**
Stosowanie szybkiego zamrażania potraw pozwala wydłużyć okres przechowywania produktów sezonowych bez zmiany ich pierwotnych cech (smak, wygląd, kolor, wartości odżywcze). Korzystanie z nich jest możliwe, gdy konkurencja nie jest w stanie ich zaoferować lub gdy ceny rynkowe stają się zbyt wysokie.

**Szybkie schładzanie (blast chilling) od +90°C do +3°C**
Wszystkie posiłki przygotowywane i pozostawione do ostygnięcia powoli tracą najlepsze cechy, czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze. Szybkoschładzarki GRAFEN pozwalają obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do wartości +3°C - bezpiecznej pod względem pod względem sanitarno-epidemiologicznej wartości +3°C. Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii (proliferacji), co jest bardzo ważne podczas przechodzenia przez zakres temperatury niebezpiecznej, który wynosi od +65°C do +10°C. Wynikiem końcowym prawidłowo zakończonego procesu szybkiego schładzania jest zachowanie jakości, koloru i zapachu żywności oraz wydłużenie jego okresu przechowywania.




**Szybkie zamrażanie (blast freezing) od +90°C do -18°C**
Proces szybkiego zamrażania pozwala na przechowywanie żywności przez wiele miesięcy. Dzięki bardzo wydajnemu systemowi chłodzenia szybkozamrażarek GRAFEN i wdmuchiwaniu powietrza o temp. -40°C do komory urządzenia, temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się procesu krystalizacji cząsteczek wody, który przy długim zamrażaniu powoduje niszczenie struktury produktu. Produkty zamrażane szokowo zachowują wszystkie pierwotne właściwości, czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze.



- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym ze stali galwanizowanej)
- Górny blat o grubości 30 mm z możliwością demontażu, co umożliwia wstawienie maszyny pod blat stołu
- Komora z uniwersalnymi prowadnicami zarówno na pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu wtryskiwanego pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej, bez FCKW (freony)
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów
- Sonda mierząca temperaturę wewnątrz produktu w zestawie
- Możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do 3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Środek chłodniczy: R507
- Agregat łatwy do wyjęcia w celu sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z wanienką na skropliny
- Nóżki z regulowaną wysokością od 60 do 90 mm



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów umieszczony na drzwiach

Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym ze stali galwanizowanej)

Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości Sonda na wyposażeniu standardowym

Komora z uniwersalnymi prowadnicami zarówno na pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm

Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia

Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z wanienką na skropliny









Elektroniczny panel sterowania
i kontroli parametrów umieszczony
na drzwiach



Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna
z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
(poza zewnętrznym dnem wykonanym
ze stali galwanizowanej)
Komora z zaokrąglonymi narożnikami
ułatwiającymi utrzymanie czystości
Sonda na wyposażeniu standardowym



Komora z uniwersalnymi prowadnicami
zarówno na pojemniki GN 1/1
jak i blachy cukiernicze 600x400 mm



Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego
przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
Parownik z rozmrażaniem ustawionym
czasowo po zakończeniu cyklu pracy
z wanienką na skropliny



**PROFESJONALNY PREPARAT
DO NABŁYSZCZANIA
I POLEROWANIA STALI**
patrz strona 917










| kod | | AT03ISOTH | AT05ISOTH | AT07ISOTH |
|---|---|---|---|---|
| pojemność | | 3x GN 1/1<br>lub 3x blacha 600x400 mm | 5x GN 1/1<br>lub 5x blacha 600x400 mm | 7x GN 1/1<br>lub 7x blacha 600x400 mm |
| pojemność | l | 70 l | 102,5 l | 190 l |
| wymiary | mm | 750x740x(H)750/780 | 750x740x(H)870/900 | 750x740x(H)1310/1340 |
| wymiary komory | ˚C | 610x410x(H)280 | 610x410x(H)410 | 610x410x(H)760 |
| ilość wentylatorów w komorze | szt. | 1 | 1 | 2 |
| odległość między prowadnicami | mm | 70 | 70 | 105 |
| wydajność przy schładzaniu do +3°C | kg | 14 | 20 | 25 |
| wydajność przy zamrażaniu do -18°C | kg | 11 | 15 | 20 |
| możliwość zamrażarnia lodów w temp. -40°C | | TAK (zgłosić przy zamówieniu) | TAK (zgłosić przy zamówieniu) | TAK (zgłosić przy zamówieniu) |
| moc/napięcie | W/V | 1150/230 | 1424/230 | 1490/230 |
| waga | kg | 50 | 71 | 90 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~22 667,-~~ -47% | ~~25 918,-~~ -47% | ~~40 723,-~~ -47% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **11 999,-** | **13 699,-** | **21 499,-** |



GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

możliwość zamrażania lodów





| kod | | AT10ISOTH | AT15ISOTH | AT20ISOTH |
|---|---|---|---|---|
| pojemność | | 10x GN 1/1<br>lub 10x blacha 600x400 mm | 15x GN 1/1<br>lub 15x blacha 600x400 mm | 20x GN 1/1<br>lub 20x blacha 600x400 mm |
| pojemność | l | 190 | 280 | 340 |
| wymiary | mm | 750x740x(H)1310/1340 | 750x740x(H)1860/1890 | 750x740x(H)2090/2120 |
| wymiary komory | mm | 610x410x(H)760 | 610x410x(H)1120 | 610x410x(H)1360 |
| ilość wentylatorów w komorze | szt. | 2 | 3 | 3 |
| odległość między prowadnicami | mm | 70 | 70 | 70 |
| wydajność przy schładzaniu do +3°C | kg | 25 | 45 | 60 |
| wydajność przy zamrażaniu do -18°C | kg | 20 | 25 | 35 |
| możliwość zamrażarnia lodów w temp. -40°C | | TAK (zgłosić przy zamówieniu) | TAK (zgłosić przy zamówieniu) | TAK (zgłosić przy zamówieniu) |
| moc/napięcie | W/V | 1490/230 | 1820/380 | 2040/380 |
| waga | kg | 90 | 166 | 184 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~41 895,-~~ -47% | ~~71 474,-~~ -47% | ~~86 386,-~~ -47% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **21 699,-** | **37 699,-** | **45 599,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# LODÓWKI MINIBAR



MB 32



MB 42



MB 52





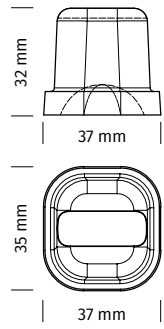
| OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA | | MB 32 | MB 42 | MB 52 |
|---|---|---|---|---|
| chłodzenie statyczne z wentylatorem pomocniczym | | ✓ | ✓ | ✓ |
| cicha praca | | ✓ | ✓ | ✓ |
| niskie wibracje | | ✓ | ✓ | ✓ |
| bezobsługowa | | ✓ | ✓ | ✓ |
| warstwa izolacyjna (grubość 40 mm) | | ✓ | ✓ | ✓ |
| termostat mechaniczny | | ✓ | ✓ | ✓ |
| wewnętrzne oświetlenie LED | | ✓ | ✓ | ✓ |
| zamek w standardzie | | ✓ | ✓ | ✓ |
| półki w drzwiach | | ✓ | ✓ | ✓ |
| zdejmowana uszczelka | | ✓ | ✓ | ✓ |
| regulowana półka – 1 szt. | | ✓ | ✓ | ✓ |
| klamka zintegrowana z profilem drzwi | | ✓ | ✓ | ✓ |
| 4 regulowane nóżki | | 4 | 4 | 4 |
| | | | | |
| **PARAMETRY TECHNICZNE** | | | | |
| pojemność | l | 26 | 40 | 48,5 |
| wymiary zewnętrzne | mm | 380x380x(H)480 | 430x425x(H)515 | 900x700x(H)883 |
| wymiary komory | mm | 329x209x(H)368 | 356x266x(H)410 | 810x586x(H)502 |
| zakres temperatury | ˚C | 6 / 12 | 6 / 12 | 6 / 12 |
| moc/napięcie | W/V | 60 / 230 | 60 / 230 | 60 / 230 |
| poziom hałasu | dB(A) | 39 | 39 | 39 |
| waga | kg | 8 | 9 | 10 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~1 980,-~~ -37% | ~~1 491,-~~ -20% | ~~1 596,-~~ -19% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 1 249,- | 1 199,- | 1 299,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Kostkarki do lodu – seria CS

MADE IN ITALY

- Kostkarki występują w 2 wersjach: chłodzone powietrzem lub chłodzone wodą
- Idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczania
- Kostki przezroczyste, wytwarzane metodą „natryskową", idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Łatwa regulacja wielkości kostek
- Obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami
- Sterowanie elektroniczne
- Wersje chłodzone powietrzem dodatkowo wyposażone w filtr pyłkowy zwiększający wydajność
- Każda kostkarka wyposażona w zintegrowany pojemnik zapasu kostek, dostosowany idealnie do wydajności maszyny
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego




waga kostki: 20 g





1. Optymalny stosunek pojemności komory zapasu gotowych kostek lodu do wielkości całej maszyny



2. Łatwy dostęp do wnętrza komory natryskowej oraz zasobnika w celu okresowego czyszczenia



3. Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Panel kontrolny łatwo dostępny od frontu, chroniony przed przypadkowym uderzeniem



4. Podniesiony odpływ wody, ułatwiajacy podłączenie do kanalizacji



5. Ergonomiczne, wsuwane ku górze drzwiczki do komory zapasu, ułatwiające wyjmowanie kostek lodu. Czujnik poziomu gotowych kostek, wyłączający maszynę przy pełnej komorze – oszczędność wody i energii elektrycznej



6. Wersje chłodzone powietrzem wyposażone w skuteczny system wentylacji









| kod | | GR271063 | GR271070 | GR271087 | GR271094 |
|---|---|---|---|---|---|
| chłodzenie | | | | | |
| szerokość | mm | 340 | 500 | 340 | 500 |
| głębokość | mm | 480 | 580 | 480 | 580 |
| wysokość | mm | 605 | 800 | 605 | 800 |
| wydajność | kg/24h | 21* | 54* | 21* | 54* |
| wydajność | kostek/24h | 1050 | 2700 | 1050 | 2700 |
| ilość kostek na cykl | szt. | 18 | 36 | 18 | 36 |
| pojemnik zapasu | kg | 6,5 | 21 | 6,5 | 21 |
| pojemnik zapasu | kostek | 325 | 900 | 325 | 900 |
| zużycie wody | l/godz. | 2,46 | 2,8 | 28,1 | 39,7 |
| środek chłodniczy | | R290 | R290 | R290 | R290 |
| moc/napięcie | W/V | 440/230 | 680/230 | 360/230 | 630/230 |
| waga | kg | 28 | 48 | 28 | 48 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~7 607,-~~ -17% | ~~12 500,-~~ -28% | ~~7 607,-~~ -17% | ~~12 500,-~~ -28% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | 6 299,- | 8 999,- | 6 299,- | 8 999,- |

* przy temp. wody +10°C i temp. otoczenia +10°C  chłodzenie powietrzem  chłodzenie wodą

do cen należy doliczyć VAT 23%




| kod | | C-180 | C-250 | C-250 FA | C-300 | C-400 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| wydajność dobowa | kg | 18 | 25 | 28 | 30 | 40 |
| pojemność zasobnika na lód | kg | 10-11 | 4-5 | 12-13 | 10-12 | 16-18 |
| wymiary | | | | | | |
| szerokość | mm | 400 | 335 | 400 | 480 | 480 |
| głębokość | mm | 400 | 580 | 460 | 625 | 580 |
| wysokość | mm | 650 | 580 | 670 | 600 | 750 |
| czynnik chłodniczy | | R134 | | R454c | | R454c |
| waga | kg | 28 | | 32 | | 44 |
| moc | W | 180 | | 295 | | 455 |
| napięcie | V | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~6 747,-~~ -39% | ~~7 828,-~~ -39% | ~~8 250,-~~ -38% | ~~9 533,-~~ -39% | ~~18 358,-~~ -40% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **4 149,-** | **4 799,-** | **5 099,-** | **5 799,-** | **6 249,-** |



do cen należy doliczyć VAT 23%

# Kostkarki do lodu

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę








| C-600 | C-660 | C-800 | C-1200 | C-1600 | C-2800 |
|---|---|---|---|---|---|
| 60 | 66 | 80 | 120 | 160 | 280 |
| 25-27 | 30-35 | 35-40 | 45-50 | 75-80 | 120-130 |
| | | | | | |
| 480 | 600 | 710 | 820 | 1130 | 800 |
| 580 | 580 | 580 | 580 | 580 | 880 |
| 840 | 820 | 880 | 940 | 940 | 1390 |
| | R454c | | R454c | | |
| | 55 | | 83 | | |
| | 720 | | 844 | | |
| 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| ~~11 825,-~~ -39% 7 199,- | ~~13 163,-~~ -40% 7 899,- | ~~17 728,-~~ -39% 10 799,- | ~~23 173,-~~ -40% 13 999,- | ~~25 667,-~~ -39% 15 599,- | ~~48 408,-~~ -39% 29 399,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%


SIN OF COLD

# Komora fermentacyjna z panelem dotykowym

- Przeznaczona dla piekarni, cukierni lub pizzerii
- Urządzenie stwarza odpowiednie i stabilne warunki temperatury, wilgotności i cyrkulacji powietrza dla produktów, które przechodzą proces garowania (wyrastania) i dojrzewania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) łatwa w utrzymaniu czystości
- Izolacja z poliuretanu bezfreonowego skutecznie zatrzymuje ciepło w komorze
- Komora z prowadnicami na tace EN 600x400 mm lub EN 800x600 mm (FLFT901)
- Ościeżnica zintegrowana z obudową dla poprawy higieny
- Samozamykające się drzwi z uszczelką odporną na niską temperaturę z magnetyczną i podgrzewaną ościeżnicą
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi na całej ich wysokości
- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi
- Mikroprzełącznik zatrzymujący pracę wentylatora w razie otwarcia komory w standardzie
- W pełni zautomatyzowany system odszraniania i odparowywania skroplin
- Monoblokowy agregat chłodniczy umiejscowiony w górnej części urządzenia w celu łatwej kontroli, czyszczenia lub konserwacji
- Przewody powietrzne ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) zapewniające prawidłowe rozprowadzenie powietrza
- Wytwornica pary z bojlerem
- Sonda wilgotności w standardzie
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie ułatwia pracę z urządzeniem
- Natychmiastowy tryb pracy – zaprogramowana faza cyklu zakwaszania zaczynu z możliwością dodawania zaczynu lub przerwania fermentacji
- Programowalny tryb pracy – pozwala na zaprogramowanie 5 faz pracy: zamknięcie, podtrzymywanie/ przechowywanie (zawsze aktywne), aktywacja, wyrastanie, spowolnianie/ wstrzymanie
- Możliwość modyfikowania faz i zmiany parametrów: czasu cyklu, temperatury oraz procentu wilgotności
- Port USB w standardzie do łatwego pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania lub wgrywania danych
- Urządzenie idealnie pracuje w temperaturze do +40°C oraz wilgotności względnej otoczenia do 40%
- Komplety prowadnic ze stali nierdzewnej 600x400 mm lub 800x600 mm możliwe również do zakupienia osobno

| kod | | FLFT701N | FLFT701B | FLFT901N | FLFT901B |
|---|---|---|---|---|---|
| zakres temp. | °C | –5 do +35 °C | –18 do +35 °C | –5 do +35 °C | –18 do +35 °C |
| pojemność | | 18 blach 600x400 mm | 18 blach 600x400 mm | 38 blach 600x400 mm lub 19 blach 800x600 mm | 38 blach 600x400 mm lub 19 blach 800x600 mm |
| wymiary | | | | | |
| szerokość | mm | 730 | 730 | 810 | 810 |
| głębokość | mm | 835 | 835 | 1045 | 1045 |
| wysokość | mm | 2140 | 2140 | 2120 | 2120 |
| wymiary komory | | | | | |
| szerokość | mm | 580 | 580 | 670 | 670 |
| głębokość | mm | 690 | 690 | 870 | 870 |
| wysokość | mm | 1460 | 1460 | 1540 | 1540 |
| ilość par prowadnic | szt. | 18 | 18 | 19 | 19 |
| odległość między prowadnicami | mm | 70 | 70 | 70 | 70 |
| waga | kg | 130 | 130 | 165 | 165 |
| moc | W | 850 | 1150 | 900 | 1150 |
| napięcie | V | 230 | 230 | 230 | 230 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~37 958,-~~ -30% | ~~40 688,-~~ -30% | ~~49 823,-~~ -30% | ~~53 025,-~~ -30% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **26 399,-** | **28 299,-** | **34 699,-** | **36 899,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%





meatico
BY EVERLASTING

# SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA MEATICO

Szafy do sezonowania mięsa Meatico to efekt 60 lat prac i doświadczeń ekspertów, techników i szefów kuchni w dziedzinie profesjonalnego chłodzenia i konserwacji mięsa.

To nie są zwykłe szafy chłodnicze do przechowywania mięsa. Są to urządzenia zaprojektowane do przebiegu całego procesu dojrzewania mięsa, które po tym procesie nadaje się idealnie do grillowania steków najwyższej jakości. Restaurator decydujący się na ich zakup automatycznie wprowadza swój lokal do najwyższej ligi restauracji. Może tym samym podnieść cenę produktu końcowego, gdyż klient za tego typu steki gotowy jest zapłacić więcej, pod warunkiem uzyskania jakości nieosiąganej w innych restauracjach.

To nowy koncept dla restauracji – będzie ona odtąd kojarzona z lepszymi produktami. Dzięki serwowaniu lepszych steków, można do restauracji wprowadzić także wysokiej jakości wina, sery i inne produkty. Jeden dobry produkt pociąga za sobą kolejne. To wpływa na lojalność klientów, którzy zaczną powracać i przyprowadzać nowych wymagających klientów. Konsument jest gotowy zapłacić więcej za lepszy produkt – szafy Meatico to umożliwiają.

Końcowym odbiorcą tych szaf są nie tylko restauracje ale także renomowane sklepy rzeźnicze, supermarkety i delikatesy, a nawet prywatne domy.

Bezpośrednio po uboju szczególnie mięso czerwone nie nadaje się do obróbki termicznej. To właśnie jego sezonowanie służy uzyskaniu produktu najwyższej klasy. Podczas prawidłowego sezonowania mięso staje się soczyste, delikatne i bogate w smaku, a tłuszcz zawarty w mięsie staje się tak miękki jak masło. Powstający na powierzchni czarny kolor jest jak najbardziej normalnym zjawiskiem – to oksydacja powierzchni mięsa.

**Doradca Kulinarny Grafen radzi:**

dzięki trzem zdefiniowanym programom osiągniesz zawsze najlepszą i powtarzalną jakość sezonowanego mięsa.

# NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY SEZONOWANIA

1



## CZAS

przeciętnie od 14 do 35 dni. To jest najlepszy okres do sezonowania. Oczywiście po tym czasie też można sezonować.
Ale różnica w produkcie końcowych będzie już minimalna.

2



## TEMPERATURA

najbardziej optymalna to pomiędzy 0°C a 4°C. Powyżej 4°C następuje silny szybki rozwój bakterii powodujący gnicie mięsa. Natomiast w temperaturze minusowej, enzymy w mięsie nie spełniają już swojej roli gdyż nie działają.

3



## WILGOTNOŚĆ

najlepsza to od 70% do 80% (±10%). Zbyt wysoka wilgotność spowoduje pleśń, natomiast zbyt niska przesuszy nam mięso. Szafy Meatico sterując wilgotnością w komorze uwzględniają także wilgotność mięsa. Ustawiając ją np. na poziomie 75% możemy być pewni, że tyle właśnie będzie w komorze bez względu na ilość, wielość i rodzaj mięsa.

4



## CYRKULACJA POWIETRZA

gwarantuje jednakową temperaturę i wilgotność w każdej części komory szafy. Specjalistyczny czujnik temperatury w sposób ciągły monitoruje jej poziom. Gretingowe półki oraz opcjonalne haki na mięso umożliwiają optymalną cyrkulację w całej komorze szafy.

Ubytek mięsa na masie po procesie prawidłowego sezonowania wynosi przeciętnie 10-15%

Ewentualne bakterie, które się mogą pojawić się w powietrzu np. podczas otwierania szafy, zostaną natychmiast unicestwione przez standardowo zamontowaną w komorze lampę UV. Jest to dodatkowe zabezpieczenie Twojego mięsa.

Bez niego jednak, przy prawidłowo ustawionych parametrach pracy szafy nic złego z mięsem się nie wydarzy. Szafy Meatico wyposażone są dodatkowo w specjalny system alarmowy, informujący nas o ewentualnych nieprawdłowościach. W zwykłej lodówce mięso nam na pewno spleśnieje, ze względu na zbyt duże wahania temperatury, wilgoci i mocy agregatu.

# PROCES DOJRZEWANIA MIĘSA

1 

2 Naturalna kontrakcja mięśni
Twarde mięso
o metalicznym smaku

3 Wyższa kwasowość
Działanie enzymu

4 Denaturacja białek
miękkość, soczystość

5 

**DOJRZEWANIE** jest naturalnym procesem fizykochemicznym, dzięki któremu mięso wysokiej jakości zyskuje wyjątkowy smak i staje się nieporównywalnie delikatne.

**SEZONOWANIE** jest techniką dojrzewania na sucho, bez konieczności pakowania próżniowego, której celem jest uzyskanie najlepszego smaku i delikatności wołowiny przy długim czasie dojrzewania.
Proces ten musi przebiegać w BEZPIECZNYM i KONTROLOWANYM środowisku, w PRZEZNACZONYCH DO TEGO SZAFACH CHŁODNICZYCH.

Kluczowym czynnikiem dla uzyskania doskonałych rezultatów jest MOŻLIWOŚĆ ZARZĄDZANIA TEMPERATURĄ, WILGOTNOŚCIĄ I CYRKULACJĄ POWIETRZA.
Nie mniej ważna jest LAMPA BAKTERIOBÓJCZA UVC, która umożliwia stałą kontrolę rozwoju bakterii oraz zapewnia bezpieczne środowisko pracy.

**Doradca Kulinarny Grafen radzi:**

bakteriobójcza lampa UV montowana w standardzie gwarantuje prace w sterylnych warunkach. Powietrze przed wtłoczeniem do komory jest oczyszczane z drobnoustrojów.

# Szafy 1-drzwiowe 700 l

- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej AISI 304 z wykończeniem S. Brite lub w kolorze czarnym stal pokryta tworzywem sztucznym
- Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami i profilowanym dnem
- Grubość izolacji 75 mm z przyjaznego dla środowiska poliuretanu
- Regały, półki i prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304
- Agregat chłodniczy „MONOBLOCK" z zewnętrznym parownikiem i osłoną ze styropianu.
- Łatwo wyjmowany w celu wymiany lub konserwacji
- Chłodzenie powietrzem z parownikiem
- Agregat skraplający chłodzony powietrzem klasy N (max +32°C)
- **Czynnik chłodniczy R452A (GWP 2141)**
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- **Elektroniczny panel sterowania MEATtouch z wyświetlaczem dotykowym 4,3"**
- **Interfejs z ekranem dotykowym dla jeszcze bardziej przyjaznej dla użytkownika obsługi**
- Lampa bakteriobójcza UV-C w wyposażeniu standardowym
- Oświetlenie wewnętrzne listwami LED zimne (modele szklane)
- Zamek na klucz
- Drzwi samozamykające z ogranicznikiem pod kątem 105° z możliwością zmiany kierunku otwierania
- Łatwo wymienialne uszczelki magnetyczne
- Regulowana wysokość (130-200 mm) nóżki ze stali nierdzewnej
- **Moduł łączności WiFi do systemu nadzoru**
- Długość przewodu 2100 mm
- Poziom hałasu 52,1 dB
- 25 poziomów półek (co 53 mm)
- Wyposażenie standardowe:
  – 3 półek na przestawnych prowadnicach
  – 1 szyna poprzeczna z 2 hakami









Dzięki połączeniu przez sieć WiFi możliwe jest zdalne sterowanie ustawieniami z dowolnego miejsca. Status postępu procesu, możliwe alarmy i ustawienia są dostępne z tabletu, smartfonu lub komputera.

**Funkcje:**

- 3 gotowe receptury z możliwością zaprogramowania do 4 różnych etapów dla każdej z nich.
- Możliwość zapisania w pamięci urządzenia 10 w pełni konfigurowalnych receptur.
- Kontrola parametrów dla każdego etapu: temperatury, wilgotności, prędkości wentylatora, czasu trwania etapu
- Na wyświetlaczu stały podgląd temperatury i wilgotności wewnątrz szafy
- Dziennik danych i alarmy HACCP – historia alarmów połączona z komunikatami ostrzegawczymi Popup
- Zegar i kalendarz (RTC) - wielojęzyczne menu
- Szybkie ustawianie i podgląd temperatury i wilgotności
- Wyświetlanie średnich wartości temperatury i wilgotności podczas procesu
- Ręczna lub czasowa aktywacja lampy bakteriobójczej UV-C
- Połączenie Wi-Fi do zdalnego przeglądania i sterowania
- Urządzenie USB do aktualizacji oprogramowania

Stal nierdzewna AISI 304, wewnętrzna/zewnętrzna (w modelach 229170 i 235010 obudowa zewnętrzna ze stali plastyfikowanej w kolorze czarnym). Wewnątrz z zaokrąglonymi narożnikami i formowanym dnem

Izolacja o grubości 75 mm, poliuretan o wysokiej gęstości (42 kg/m$^3$)

Zarządzanie alarmem HACCP oraz zabrudzonego skraplacza

Bakteriobójcza lampa UVC montowana w standardzie

Regulacja wysokości (130-200 mm) nóżek ze stali nierdzewnej



Szyna hakowa z 2 hakami o maksymalnym obciążeniu do 80 kg



3 półek GN 2/1 o maksymalnym obciążeniu do 20 kg mięsa każda (przy równomiernym rozłożeniu)

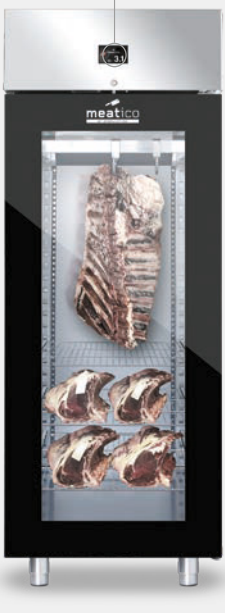


Możliwość wyboru dodatkowego wyposażenia

Solidne drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304



Stal nierdzewna AISI 304, szklane drzwi z aluminiową ramą




Obudowa i rama szklanych drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304, boczne fazowanie krawędzi oraz ozdobne tłoczenia na górnym panelu




| kod | | **991728** | **991729** | **991730** |
|---|---|---|---|---|
| model | | INOX NEW2020 | GLASS NEW2020 | VIP NEW2020 |
| kolor | | inox | inox | inox |
| przeszklenie | | – | front | front |
| wymiary | mm | 750x850(+700)x(H)2080 | 750x850(+700)x(H)2080 | 750x850(+700)x(H)2080 |
| wymiary komory | mm | 590x670x(H)1500 | 590x670x(H)1500 | 590x670x(H)1500 |
| pojemność | l | 700 | 700 | 700 |
| załadunek mięsa | kg | 150 | 150 | 150 |
| temperatura | °C | -2/+10 | 0/+10 | -2/+10 |
| wilgotność | % U.R. | 40 - 90 | 40 - 90 | 40 - 90 |
| moc i napięcie | kW/V | 1/230 | 1/230 | 1/230 |
| wyświetlacz | | LCD | LCD | LCD |
| oświetlenie komory | | LED zimne | LED zimne | LED zimne |
| waga | kg | 137 | 156 | 176 |
| cokół | | opcja (kod PA1800) | opcja (kod PA1800) | opcja (kod PA1800) |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~34 960,-~~ -22% | ~~37 880,-~~ -22% | ~~38 944,-~~ -22% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **27 099,-** | **28 799,-** | **30 199,-** |



meatico BY EVERLASTING

do cen należy doliczyć VAT 23%

Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz: stal plastyfikowana w kolorze czarnym

Obudowa i rama szklanych drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304, boczne fazowanie krawędzi oraz ozdobne tłoczenia na górnym panelu

Szafy przeszklone z 2 stron

Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz: stal plastyfikowana w kolorze czarnym



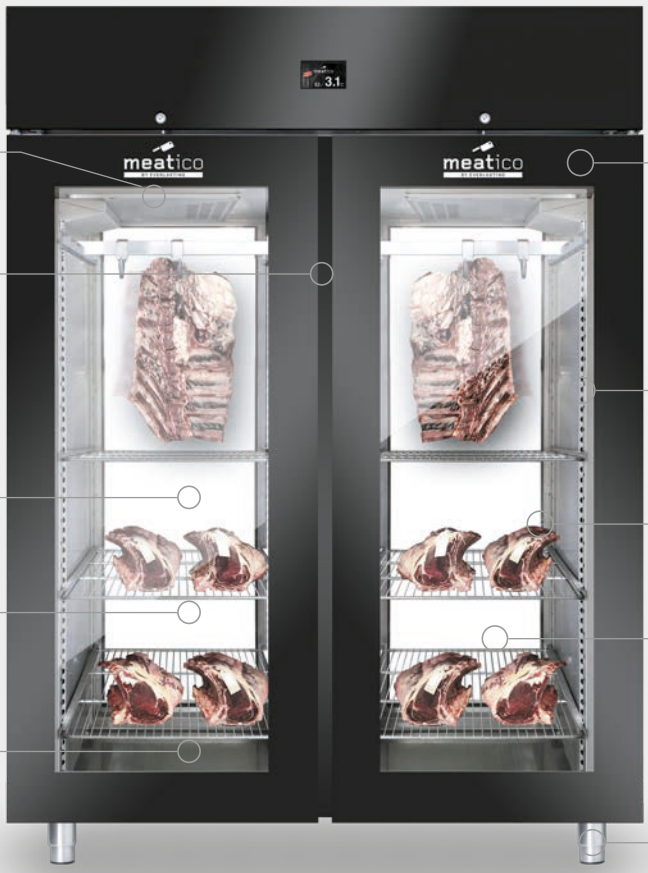

| **991731** | **991732** | **991733** |
|---|---|---|
| BLACK NEW2020 | VIP PANORAMA NEW2020 | BLACK PANORAMA NEW2020 |
| czarny | inox | czarny |
| front | front i tył | front i tył |
| 750x850(+700)x(H)2080 | 750x850(+700)x(H)2080 | 750x850(+700)x(H)2080 |
| 590x670x(H)1500 | 590x670x(H)1500 | 590x670x(H)1500 |
| 700 | 700 | 700 |
| 150 | 150 | 150 |
| -2/+10 | -2/+10 | -2/+10 |
| 40 - 90 | 40 - 90 | 40 - 90 |
| 1/230 | 1/230 | 1/230 |
| LCD | LCD | LCD |
| LED zimne | LED zimne | LED zimne |
| 176 | 196 | 196 |
| opcja (kod PA1801) | opcja (kod PA1820) | opcja (kod PA1821) |
| ~~38 816,-~~ -22% | ~~46 728,-~~ -22% | ~~46 013,-~~ -22% |
| 30 099,- | 36 299,- | 35 699,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

meatico
BY EVERLASTING

# Szafy 2-drzwiowe 1500 l

- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej AISI 304 z wykończeniem S. Brite lub w kolorze czarnym stal pokryta tworzywem sztucznym
- Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami i profilowanym dnem
- Grubość izolacji 75 mm z przyjaznego dla środowiska poliuretanu
- Regały, półki i prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304
- Agregat chłodniczy „MONOBLOCK" z zewnętrznym parownikiem i osłoną ze styropianu.
- Łatwo wyjmowany w celu wymiany lub konserwacji
- Chłodzenie powietrzem z parownikiem
- Agregat skraplający chłodzony powietrzem klasy N (max +32°C)
- **Czynnik chłodniczy R452A (GWP 2141)**
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- **Elektroniczny panel sterowania MEATtouch z wyświetlaczem dotykowym 4,3"**
- **Interfejs z ekranem dotykowym dla jeszcze bardziej przyjaznej dla użytkownika obsługi**
- Lampa bakteriobójcza UV-C w wyposażeniu standardowym
- Oświetlenie wewnętrzne listwami LED zimne (modele szklane)
- Zamek na klucz
- Drzwi samozamykające z ogranicznikiem pod kątem 105° z możliwością zmiany kierunku otwierania
- Łatwo wymienialne uszczelki magnetyczne
- Regulowana wysokość (130-200 mm) nóżki ze stali nierdzewnej
- **Moduł łączności WiFi do systemu nadzoru**
- Długość przewodu 2100 mm
- Poziom hałasu 52,1 dB
- 25 poziomów półek (co 53 mm)
- Wyposażenie standardowe:
  – 6 półek na przestawnych prowadnicach
  – 1 szyna poprzeczna z 4 hakami









Dzięki połączeniu przez sieć WiFi możliwe jest zdalne sterowanie ustawieniami z dowolnego miejsca. Status postępu procesu, możliwe alarmy i ustawienia są dostępne z tabletu, smartfonu lub komputera.

**Funkcje:**

- 3 gotowe receptury z możliwością zaprogramowania do 4 różnych etapów dla każdej z nich.
- Możliwość zapisania w pamięci urządzenia 10 w pełni konfigurowalnych receptur.
- Kontrola parametrów dla każdego etapu: temperatury, wilgotności, prędkości wentylatora, czasu trwania etapu
- Na wyświetlaczu stały podgląd temperatury i wilgotności wewnątrz szafy
- Dziennik danych i alarmy HACCP – historia alarmów połączona z komunikatami ostrzegawczymi Popup
- Zegar i kalendarz (RTC) - wielojęzyczne menu
- Szybkie ustawianie i podgląd temperatury i wilgotności
- Wyświetlanie średnich wartości temperatury i wilgotności podczas procesu
- Ręczna lub czasowa aktywacja lampy bakteriobójczej UV-C
- Połączenie Wi-Fi do zdalnego przeglądania i sterowania
- Urządzenie USB do aktualizacji oprogramowania

Stal nierdzewna AISI 304, wewnętrzna/zewnętrzna (w modelach 229170 i 235010 obudowa zewnętrzna ze stali plastyfikowanej w kolorze czarnym). Wewnątrz z zaokrąglonymi narożnikami i formowanym dnem

Izolacja o grubości 75 mm, poliuretan o wysokiej gęstości (42 kg/m$^3$)

Zarządzanie alarmem HACCP oraz zabrudzonego skraplacza

Bakteriobójcza lampa UVC montowana w standardzie

Regulacja wysokości (130-200 mm) nóżek ze stali nierdzewnej



Szyna hakowa z 4 hakami o maksymalnym obciążeniu do 80 kg



6 półek GN 2/1 o maksymalnym obciążeniu do 20 kg mięsa każda (przy równomiernym rozłożeniu)



Możliwość wyboru dodatkowego wyposażenia

Solidne drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304



Stal nierdzewna AISI 304, szklane drzwi z aluminiową ramą



Obudowa i rama szklanych drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304, boczne fazowanie krawędzi oraz ozdobne tłoczenia na górnym panelu



| kod | | 991734 | 991735 | 991736 |
|---|---|---|---|---|
| model | | INOX 2 NEW2020 | GLASS 2 NEW2020 | VIP 2 NEW2020 |
| kolor | | inox | inox | inox |
| przeszklenie | | – | front | front |
| wymiary | mm | 1500x850(+700)x(H)2080 | 1500x850(+700)x(H)2080 | 1500x850(+700)x(H)2080 |
| wymiary komory | mm | 1340x670x(H)1500 | 1340x670x(H)1500 | 1340x670x(H)1500 |
| pojemność | l | 1500 | 1500 | 1500 |
| załadunek mięsa | kg | 300 | 300 | 300 |
| temperatura | °C | -2/+10 | 0/+10 | -2/+10 |
| wilgotność | % U.R. | 40 - 90 | 40 - 90 | 40 - 90 |
| moc i napięcie | kW/V | 1,7/230 | 1,7/230 | 1,7/230 |
| wyświetlacz | | LCD | LCD | LCD |
| oświetlenie komory | | LED zimne | LED zimne | LED zimne |
| waga | kg | 193 | 250 | 290 |
| cokół | | opcja (kod PA1810) | opcja (kod PA1810) | opcja (kod PA1810) |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~51 733,-~~ -22% | ~~55 460,-~~ -22% | ~~59 859,-~~ -22% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **40 199,-** | **43 099,-** | **45 899,-** |



meatico BY EVERLASTING

do cen należy doliczyć VAT 23%

Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz:
stal plastyfikowana
w kolorze czarnym



Boczne fazowanie krawędzi
oraz ozdobne tłoczenia
na górnym panelu

Szafy przeszklone
z 2 stron



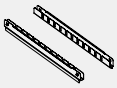
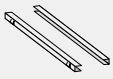
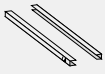
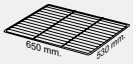
Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz:
stal plastyfikowana
w kolorze czarnym

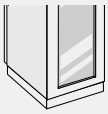
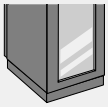
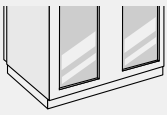
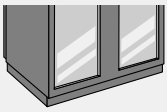
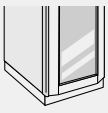
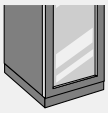
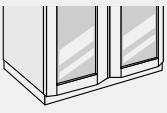
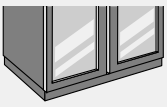


| **991737** | **991738** | **991739** |
|---|---|---|
| BLACK 2 NEW2020 | VIP PANORAMA 2 NEW2020 | BLACK PANORAMA 2 NEW2020 |
| czarny | inox | czarny |
| front | front i tył | front i tył |
| 1500x850(+700)x(H)2080 | 1500x850(+700)x(H)2080 | 1500x850(+700)x(H)2080 |
| 1340x670x(H)1500 | 1340x670x(H)1500 | 1340x670x(H)1500 |
| 1500 | 1500 | 1500 |
| 300 | 300 | 300 |
| -2/+10 | -2/+10 | -2/+10 |
| 40 - 90 | 40 - 90 | 40 - 90 |
| 1,7/230 | 1,7/230 | 1,7/230 |
| LCD | LCD | LCD |
| LED zimne | LED zimne | LED zimne |
| 290 | 332 | 332 |
| opcja (kod PA1811) | opcja (kod PA1820) | opcja (kod PA1821) |
| ~~58 673,-~~ -22% | ~~73 904,-~~ -22% | ~~72 554,-~~ -22% |
| 45 599,- | 57 399,- | 56 299,- |

do cen należy doliczyć VAT 23%

**WYPOSAŻENIE OPCJONALNE**

| kod | opis | przeznaczenie | | cena (PLN) |
|---|---|---|---|---|
| **PA1360** | Hak | Wszystkie szafy |  | **199,-** |
| **PA1620** | Poprzeczka na haki do mięsa, krótka | Szafy 1-drzwiowe, bez szafy panorama |  | **199,-** |
| **PA1621** | Poprzeczka na haki do mięsa, długa | Szafy 2-drzwiowe, bez szafy panorama |  | **299,-** |
| **PA1170** | Prowadnica na poprzeczki na haki do mięsa – zestaw 2 szt. | Szafy panorama |  | **499,-** |
| **PA1622** | Poprzeczka na haki do mięsa, krótka | Szafy panorama |  | **199,-** |
| **PA1154** | Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt. | Szafy panorama |  | **149,-** |
| **PA1100** | Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt. | Szafy 1-drzwiowe, szafy 2-drzwiowe, bez szaf panorama |  | **99,-** |
| **PA0002** | Półka ze stali nierdzewnej, 650x530 mm | Wszystkie szafy |  | **299,-** |
| **PA9060** | Oświetlenie typu LED, białe ciepłe | Szafy 1-drzwiowe |  | **399,-** |
| **PA9061** | Oświetlenie typu LED, białe ciepłe | Szafy 2-drzwiowe |  | **449,-** |
| **PA9210** | Instrument pomiarowy do badania poziomu pH | Wszystkie szafy |  | **6 799,-** |
| **PA9220** | Środek do kalibracji pH 4 Zestaw 5 saszetek a'20 ml | Wszystkie szafy |  | **149,-** |
| **PA9221** | Środek do kalibracji pH 7 Zestaw 5 saszetek a'20 ml | Wszystkie szafy |  | **149,-** |

| kod | opis | przeznaczenie | | cena (PLN) |
|---|---|---|---|---|
| **PA9222** | Środek do czyszczenia sondy<br>Zestaw 5 saszetek a'20 ml | Wszystkie szafy |  | **199,-** |
| **PA4000** | Zestaw 4 kółek,<br>w tym 2 z hamulcem | Wszystkie szafy |  | **599,-** |
| **PA1820** | Cokół ze stali nierdzewnej<br>– komplet z 4 stron | Szafa 1-drzwiowa 991732 |  | **1 899,-** |
| **PA1821** | Cokół w kolorze czarnym<br>– komplet z 4 stron | Szafa 1-drzwiowa 991733 |  | **1 899,-** |
| **PA1830** | Cokół ze stali nierdzewnej<br>– komplet z 4 stron | Szafa 2-drzwiowa 991738 |  | **2 399,-** |
| **PA1831** | Cokół w kolorze czarnym<br>– komplet z 4 stron | Szafa 2-drzwiowa 991739 |  | **2 399,-** |
| **PA1800** | Cokół ze stali nierdzewnej<br>– komplet z 3 stron | Szafy 1-drzwiowe,<br>bez szafy panorama<br>i szafy czarnej |  | **1 499,-** |
| **PA1801** | Cokół w kolorze czarnym<br>– komplet z 3 stron | Szafa 1-drzwiowa 991731 |  | **1 499,-** |
| **PA1810** | Cokół ze stali nierdzewnej<br>– komplet z 3 stron | Szafy 2-drzwiowe,<br>bez szafy panorama<br>i szafy czarnej |  | **1 799,-** |
| **PA1811** | Cokół w kolorze czarnym<br>– komplet z 3 stron | Szafa 2-drzwiowa 991737 |  | **1 799,-** |
| **979716** | Profesjonalny preparat<br>do nabłyszczania<br>i polerowania stali – 1 l | |  | **40,-** |



**Kto prowadzi?**
Maciej Piórkowski

Z gastronomią związany od 20 lat, z czego 10 lat spędził w Wielkiej Brytanii, gdzie rozwijał swoją pasję do gastronomii, zdobył wykształcenie gastronomiczne i cenne doświadczenie zawodowe pracując w renomowanych londyńskich restauracjach. Ostatnie lata poświęcił pracy dla HQ Fremantlemedia, producenta programów takich jak Mam Talent czy X Factor. Odbył również szkolenie rzeźnika (butcher training) w School Of Artisan Food. Obecnie zajmuje się szkoleniami jako doradca kulinarny w szczególności wdrożeniami związanymi z sezonowaną wołowiną.



SUPERDRY
DRYAGERS TECHNOLOGY

Wydarzenie dla fanów żywego ognia i sezonowanych steków. W nadchodzącej edycji podgrzejemy atmosferę do maksimum za sprawą nowego, potężnego grilla FLAMBER oraz szaf do profesjonalnego sezonowania mięsa.

Zapraszamy !

**Czego dowiem się na Super Dry Event?**
Sezonowanie mięsa – z czym to się je?
Nasi eksperci nauczą Cię jak prawidłowo przyrządzić steka.
Dowiesz się czym jest czapa i jak wykorzystać ubytek z wysezonowanego mięsa.
Przedstawimy pomysł na urozmaicenie wyglądu Twojej restauracji: szafy do sezonowania mięsa/piece grillowe Grafen.
Food cost – dlaczego to się opłaca?

Szczegóły u Regionalnych Kierowników Sprzedaży Grafen oraz na www.grafen.com/super-dry-event




VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

Verona to profesjonalne ekspresy stworzone przez profesjonalistów dla profesjonalistów. Projektanci i technolodzy dokładają wszelkich starań, by na bazie wieloletnich doświadczeń łączyć w swoich urządzeniach prostotę obsługi z dużą wydajnością i ciekawym designem.

WEGA®
MACCHINE PER CAFFÈ

WEGA to tradycyjna włoska marka profesjonalnych **ekspresów do kawy dedykowana baristom.** Już w ponad 130 krajach na 6 kontynentach profesjonalni bariści szerzą kulturę picia kawy wykorzystując w swojej pracy ekspresy WEGA, które od 20 lat łączą w sobie **najnowocześniejsze rozwiązania techniczne z oryginalnym, pięknym wyglądem.** Od pierwszego dnia istnienia na rynku marce WEGA przyświeca jeden cel – połączyć nowoczesną technologię z idealnym efektem końcowym w każdej filiżance kawy. Dzięki swojej niezawodności ekspresy WEGA są doskonałymi instrumentami pracy w rękach profesjonalnych baristów.

Produkty WEGA tworzone są od podstaw **w jednej z najnowocześniejszych fabryk w branży ulokowanej w Treviso we Włoszech.** Wszelkie materiały wykorzystywane do budowy ekspresów pochodzą tylko i wyłącznie od wyselekcjonowanych europejskich dostawców.

Fiorenzato

**PASJA DO KAWY PIELĘGNOWANA OD PONAD 80 LAT**

Fiorenzato to marka młynków do kawy istniejąca na rynku od 1936 roku. Założycielem był Pietro Fiorenzato. To dzięki jego pasji do kawy i zaangażowaniu marka rozwija się już od ponad osiemdziesięciu lat. Połączenie pasji, wiedzy i doświadczenia sprawia, że dziś Fiorenzato oferuje produkty najwyższej jakości. To zasługa również spadkobierców założyciela, którzy od 2005 roku wprowadzają nowe technologie i innowacje do procesu produkcji, zwracając szczególną uwagę na badania i stosowane technologie. Sekretem smacznej kawy jest najwyższej jakości ziarno, a na kolejnym etapie mielenie. Aby kawa przygotowana do parzenia spełniała wysokie wymagania klientów, niezbędny jest najwyższej jakości, profesjonalny młynek do kawy. Te wymagania spełnia właśnie Fiorenzato.

MADE IN ITALY




fiamma
*behind every great taste*

Fiamma jest portugalską marką pełną historii. Łączy tradycje z ciągłym dążeniem do perfekcji. Fiamma, włoskie słowo oznaczające płomień, nawiązujące do pasji do kawy, która inspiruje ekspresów i technologów Fiammy, co odzwierciedlają w swoich projektach.

Podobnie jak słynni portugalscy odkrywcy, producent pragnie zdobywać nowe horyzonty, uczyć się i rozwijać razem z użytkownikami, klientami i partnerami. Ekspresy Fiamma są obecne na całym świecie, od Seattle po Sydney, docierając do ponad 70 krajów na 5 kontynentach.

# Ekspresy kolbowe

**Przed podjęciem decyzji o zakupie ekspresu do kawy do swojego biznesu należy przeanalizować własne oczekiwania oraz potrzeby i dopiero na tej podstawie podjąć decyzję o zakupie.**

Do profesjonalnego biznesu oferujemy ekspresy kolbowe, które idealnie nadają się do każdego lokalu gastronomicznego. Espresso, cappuccino, czy caffé latte zadowolą większość koneserów kawy. W ofercie Grafen dostępne są kolbowe ekspresy do kawy włoskiego producenta WEGA oraz Famma i Verona dostosowane do indywidualnych potrzeb i oczekiwań konsumenta. Stanowią one połączenie nowoczesnych rozwiązań technologicznych, a także niebanalnego designu.

**Aby wykorzystać możliwości ekspresu do maksimum, należy zwrócić uwagę na jego wydajność.**

W przypadku urządzeń do użytku profesjonalnego szczególnie ważne są rozwiązania technologiczne, które ułatwiają i przyspieszają proces parzenia kawy, zapewniając najwyższy komfort pracy oraz łatwość konserwacji urządzenia. Tutaj bierzemy pod uwagę **wielkość bojlera oraz ilość grup w ekspresie.**



Grupa to element ekspresu, w którym dochodzi do ekstrakcji kawy w odpowiednich parametrach – temperaturze, ciśnieniu wody, odpowiedniej wielkości porcji zmielonej kawy.
W zależności od potrzeb możemy wybrać ekspres jedno lub dwugrupowy. **Podwyższona grupa** to więcej miejsca między blatem roboczym a wylewką.
To rozwiązanie umożliwiające użycie wyższego szkła do serwowania np. latte czy innych kaw mlecznych.
Odpowiednio dobrana **pojemność bojlera** to taka, która odpowiada na nasze potrzeby związane z ilością serwowanych kaw mlecznych. Im większy bojler, tym stabilniejsza maszyna – gwarantuje nam to stały dopływ pary wodnej do spieniania mleka bez zmian w jej ilości i temperaturze.

Warto zwrócić uwagę na inne dodatkowe funkcje. **Autosteamer** to systemem automatycznego spieniania mleka, który podgrzewa i napowietrza mleko w dzbanku do odpowiedniej zaprogramowanej temperatury. Dzięki temu użytkownik oszczędza czas, a ponadto w przypadku gdy mamy mniej doświadczony lub rotujący personel możemy zagwarantować naszemu klientowi zawsze ten sam powtarzalny i najwyższej jakości smak serwowanych napojów.

**Multibojler to rozwiązanie dla profesjonalistów.**
W takiej maszynie poza głównym bojlerem, który odpowiada za produkcję gorącej wody i pary wodnej, mamy dla każdej grupy osobno dedykowany bojler.
To rozwiązanie pozwala na pełniejszą kontrolę procesu parzenia kawy. Kolejnym plusem takiej maszyny jest jej energooszczędność, a także możliwość dostosowania i zaprogramowania jej do własnych potrzeb i upodobań.

Oferujemy najwyższej klasy rozwiązania znanych europejskich producentów. Dopilnowaliśmy, aby w naszym asortymencie znalazły się tylko takie produkty, które spełniają najbardziej wygórowane wymagania, zarówno profesjonalnych baristów, jak i miłośników i pasjonatów kawy.

**Przestrzeń, styl, design.**
Wybierając sprzęt do swojego lokalu, myślimy o wydajności, przeznaczeniu oraz o cenie. Zwróćmy także uwagę na przestrzeń, jaką dysponujemy w lokalu (dla mniejszych lokali oferujemy modele Compact). Również design nie pozostaje bez znaczenia. Każdy lokal jest inny, w innym stylu, a ekspres może być jego świetnym uzupełnieniem, bądź głównym akcentem – przez wygląd, podświetlenie oraz wielkość.




## Ekspres do kawy **VERONA** – 207581

Leasing już od
**280** PLN netto
za miesiąc*

## Ekspres do kawy **IO** – EVD2IO

Leasing już od
**370** PLN netto
za miesiąc*







## Ekspres do kawy **POLARIS** – EVD2PR

Leasing już od
**560** PLN netto
za miesiąc*

* Przewidywana rata leasingu
Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup
Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu
Przedstwaione dane nie sa ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego

# Ekspres do kawy COMPASS

## – 2-grupowy, multibojler

Profesjonalny, multibojlerowy, kolbowy ekspres do kawy Compass marki Fiamma pomaga bariście osiągnąć maksimum jego kreatywności, dzięki czemu wysokiej jakości espresso, cappuccino, czy caffe latte zadowolą każdego konesera kawy. Zbudowany z wysokiej jakości komponentów i materiałów
wyróżniających się dużą trwałością i wydajnością.
Ekspres Compass umożliwia dostosowanie parametrów parzenia kawy do specyfiki i wymagań oryginalnych ziaren i mieszanek. Ergonomiczne kolby i dźwignia pary gwarantują wygodną obsługę, a izolowane dysze pary zapobiegają poparzeniu.
Ekspres posiada oddzielne bojlery dla każdej z grup oraz dodatkowy bojler do wytwarzania pary i gorącej wody. Wszystkie bojlery są izolowane.
Parametry ekstrakcji kawy kontrolowane są z poziomu wyświetlacza. Dodatkowo na ekranie dostępny jest graficzny przewodnik ekstrakcji kawy.

- Multibojler (2x 0,5 l; 1x 10,5 l)
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Pompa zewnętrzna
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Wyświetlacz dotykowy
- Podświetlenie LED
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 150 mm






| kod | | **207482** |
|---|---|---|
| wymiary | mm | 750x600x(H)590 |
| pojemność bojlera na świeżą wodę | l | 2x 0,5 |
| pojemność bojlera na wodę i parę wodną | l | 10,5 |
| ilość grup | szt. | 2 |
| maksymalna moc w trybie pracy | W | 3700 |
| moc/napięcie | W/V | 3700/230 |
| maksymalna wysokość filiżanki | mm | 150 |
| ilość dysz do wrzątku | szt. | 1 |
| ilość izolowanych dysz do pary wodnej | szt. | 2 |
| waga | kg | 61 |
| pompa rotacyjna | | TAK |
| cena | PLN | **21 999,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

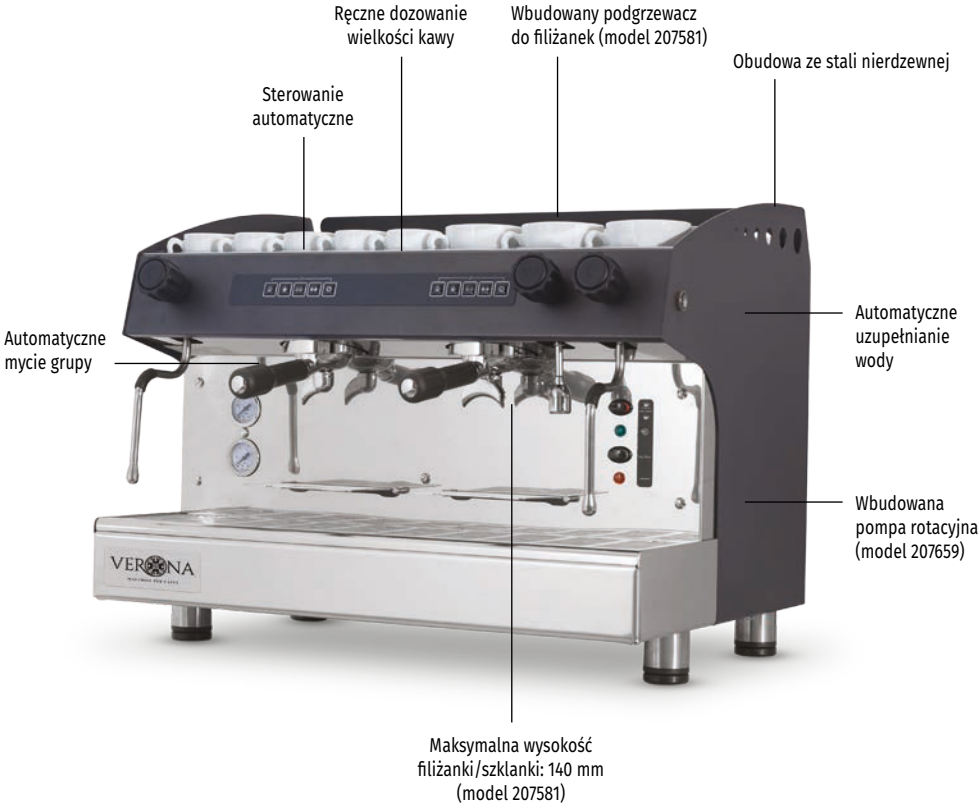
# Ekspresy do kawy VERONA

## – 1- i 2-grupowe, automatyczne

Kolbowe ekspresy do kawy Romeo i Julia to profesjonalne maszyny o wszechstronnym zastosowaniu. Romeo i Julia doskonale się uzupełniają. Zbudowane z wysokiej jakości komponentów i materiałów wyróżniających się dużą trwałością. Wbudowany mechanizm gwarantujący powtarzalność serwowanych kaw. Możliwość niezależnego sterownia poszczególnymi grupami za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania. Model Romeo charakteryzuje się kompaktową budową o konstrukcji ze stali nierdzewnej, jest mocny i niezawodny. Sprawdzi się w małych punktach gastronomicznych, a nawet w domu.
Ekspres Julia zapewnia doskonałe espresso, jest łatwy w użyciu i niezwykle skuteczny.

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Wbudowana pompa rotacyjna (model 207659)
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek (model 207581)
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm (model 207581)










| kod | | **207659** | **207581** |
|---|---|---|---|
| model | | Romeo | Julia |
| wymiary | mm | 375x530x(H)485 | 665x563x(H)530 |
| pojemność bojlera | l | 3 | 11 |
| ilość grup | l | 1 | 2 |
| moc/napięcie | W/V | 1950/230 | 3700/230 |
| maksymalna wysokość filiżanki | mm | | 140 |
| ilość dysz do wrzątku | szt. | 1 | 1 |
| ilość do dysz do pary wodnej | szt. | 1 | 2 |
| waga | kg | 33,5 | 59 |
| pompa rotacyjna | | | TAK |
| cena | PLN | **6 999,-** | **9 999,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ekspres do kawy IO COMPACT

## – 2-grupowy, elektroniczny, kompaktowy z wbudowanym zbiornikiem na świeżą wodę

IO Compact stanowi idealne rozwiązanie **dla małych restauracji oraz punktów gastronomicznych**. Dzięki wbudowanemu zbiornikowi na wodę to użytkownik decyduje, czy IO Compact będzie na stałe podłączony w barze, czy będzie używany poza lokalem – jedyne czego potrzebuje to dostęp do gniazdka 230V. IO Compact **nie uznaje kompromisów** – mimo kompaktowej budowy znajdziemy w nim podwyższoną grupę, oświetlenie blatu roboczego czy dedykowane bojlery dla każdej z grup. Możemy także indywidualnie ustalać temperaturę parzenia oraz wprowadzać grupy w stan czuwania.

**WYKORZYSTANIE**

- Idealne rozwiązanie do cateringu: wewnętrzny zbiornik na świeżą wodę o pojemności 4 litrów umożliwiający korzystanie z maszyny bez stałego podłączenia do sieci wodnej
- Programowanie 4 kaw na każdą z grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)

**GRUPA**

- Opuszczana półka zmniejszająca wysokość grupy do 82 mm
- Maksymalna wysokość grupy przy uniesionej półce 122 mm

**BOJLER**

- Pojemność bojlera na gorącą wodę i parę: 2,5 l
- Innowacyjny system oszczędzania energii: dzięki bojlerom
- INSTANT (przepływowym) dla każdej grupy istnieje możliwość niezależnego ustawienia temperatury parzenia kawy czy wprowadzanie grupy w stan stand-by
- Manometry ciśnienia wody w bojlerze
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Pompa wibracyjna

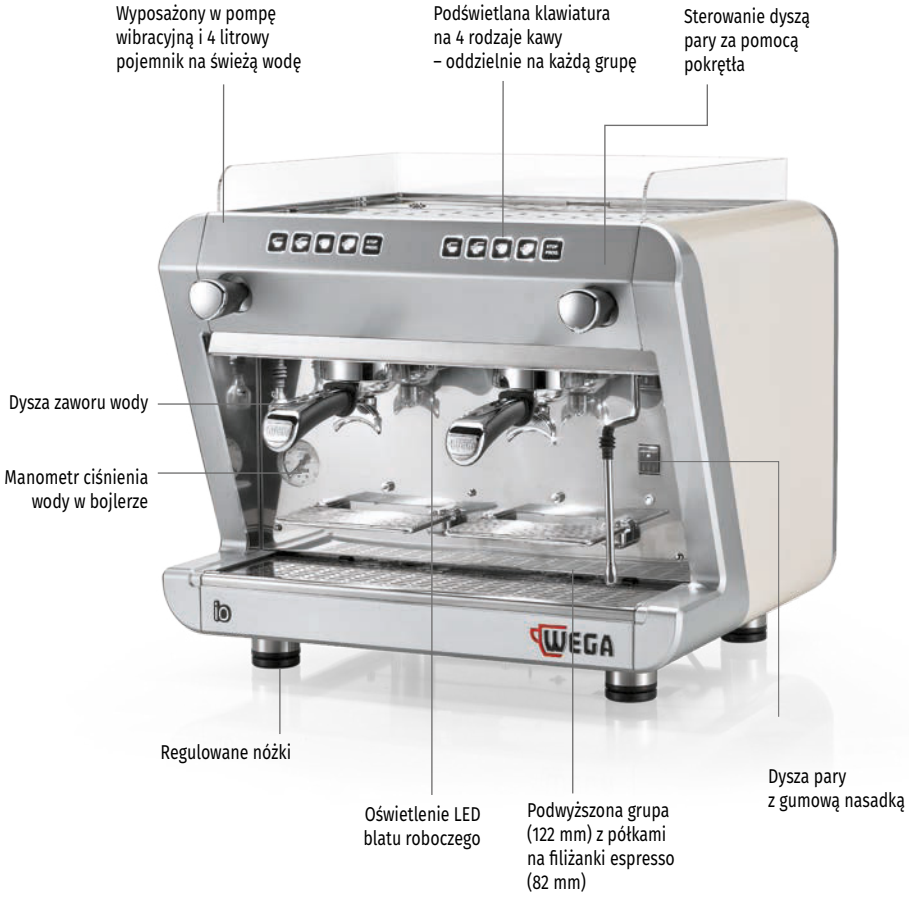
**WYPOSAŻENIE**

- Dysza pary ze stali nierdzewnej sterowana za pomocą wygodnego pokrętła, izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Dysza gorącej wody sterowana pokrętłem
- Oświetlenie LED blatu roboczego ułatwiające pracę bariście i podnoszące wartość wizualną urządzenia
- Możliwość dostosowania do stałego podłączenia do sieci wodnej
  UWAGA: konieczna redukcja ciśnienia na przyłączu do 1 bar (reduktor ciśnienia w zestawie)

**BUDOWA**

- Wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa wykonana ze stali w kolorze białej perły i srebrnym
- Regulowane nóżki
- Na wyposażeniu przewód elektryczny wraz z wtyczką z bolcem uziemiającym






| kod | | EVD2CIO |
|---|---|---|
| wymiary | mm | 560x525x(H)511 |
| pojemność zbiornika na świeżą wodę | l | 4 |
| pojemność bojlera na wodę i parę wodną | l | 2,5 |
| rodzaj bojlerów grupy | | przepływowe |
| moc/napięcie | W/V | 2700/230 |
| maksymalna wysokość filiżanki | mm | 122 |
| waga | kg | 45 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~32 419,-~~ -33% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **21 599,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ekspres do kawy IO

## – 2-grupowy, elektroniczny

Ekspresy z rodziny IO charakteryzują się połączeniem oryginalnego designu w stylu lat 70 z nowoczesną technologią. IO to jednak nie tylko wygląd i technologia – to także cały zakres rozwiązań mających jak najbardziej ułatwić i uprzyjemnić pracę użytkownikowi. Już w standardowym wyposażeniu znajdziemy podwyższoną grupę, oświetlony blat roboczy oraz elektryczny podgrzewacz do filiżanek.

**WYKORZYSTANIE**

- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)

**GRUPA**

- Opuszczana półka zmniejszająca wysokość grupy do 82 mm
- Maksymalna wysokość grupy przy uniesionej półeczce 122 mm
- Dodatkowe przyciski dozowania ręcznego, po 1 na każdą grupę

**BOJLER**

- Bojler o pojemności 10,5 l
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Manometry ciśnienia wody w bojlerze i pompie wartość wizualną urządzenia
- Wbudowana pompa rotacyjna

**WYPOSAŻENIE**

- 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą wygodnego pokrętła
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Dysza gorącej wody sterowana przyciskiem
- Przycisk dozowania gorącej wody
- Oświetlenie LED blatu roboczego ułatwiające pracę bariście i podnoszące

**BUDOWA**

- Wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa wykonana ze stali w kolorze białej perły i srebrnym
- Regulowane nóżki






| kod | | EVD2IO |
|---|---|---|
| wymiary | mm | 745x525x(H)511 |
| pojemność bojlera | l | 10,5 |
| moc przy zasilaniu 230 V | W | 3900 |
| moc przy zasilaniu 400 V | W | 3900 |
| maksymalna wysokość filiżanki | mm | 122 |
| waga | kg | 63 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~32 849,-~~ -33% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **21 899,-** |




**20 kg kawy GRATIS**

**Twój zysk wyniesie 12 000 PLN!***

| | |
|---|---|
| ilość kawy: | 20 kg |
| ilość kaw z 1 kg: | 120 filiżanek |
| ilość kaw z 20 kg: | 2 400 filiżanek |
| cena za 1 filiżankę kawy: | 5 PLN |
| **Twój zysk z 20 kg kawy*:** | **12 000 PLN** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ekspres do kawy PEGASO

## – 2-grupowy, elektroniczny

**WYKORZYSTANIE**

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)

**GRUPA**

- Grupa z filtrem kolbowym
- Klawiatura na 4 rodzaje kawy, dozowanie ręczne – oddzielnie na każdą grupę

**BOJLER**

- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia bojlera i pompy podczas parzenia kawy
- Wbudowana pompa rotacyjna

**WYPOSAŻENIE**

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałow
- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym) poparzeniu palców
- Podgrzewacz do filiżanek wykorzystujący ciepło z bojlera
- Kolor obudowy: czarny

**BUDOWA**

- Kolor obudowy: czarny
- Nieregulowane nóżki






| kod | | EVD2PG |
|---|---|---|
| wymiary | mm | 740x555x(H)515 |
| pojemność bojlera | l | 10,5 |
| moc przy zasilaniu 230 V | W | 3700 |
| moc przy zasilaniu 400 V | W | 3700 |
| maksymalna wysokość filiżanki | mm | 82 |
| kolor obudowy | | czarny |
| waga | kg | 62 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~27 552,-~~ -33% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **18 399,-** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ekspresy do kawy POLARIS
## – 2-grupowe, elektroniczne

Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe o wyjątkowym wyglądzie. Wyróżnia je unikatowy system podświetlenia klawiatury sterującej oraz nowoczesny design, który łączy kształty aerodynamiczne z futurystycznymi. Podświetlenie panelu bocznego typu LED sprawia, że maszyna przyciąga uwagę, stając się ważnym elementem wystroju lokalu.

**WYKORZYSTANIE**
- Alfanumeryczny wyświetlacz z funkcjami:
  - ustawienia temperatury podgrzewacza do filiżanek
  - wskaźnik czasu parzenia kawy dla każdej z grup
  - ustawienia daty
  - ustawienia godziny
  - ustawienia godziny automatycznego włączenia i wyłączenia ekspresu
  - odczytu licznika wydanych kaw
  - kontroli częstotliwości regeneracji zmiękczacza do wody
- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Dodatkowe przyciski dozowania ręcznego

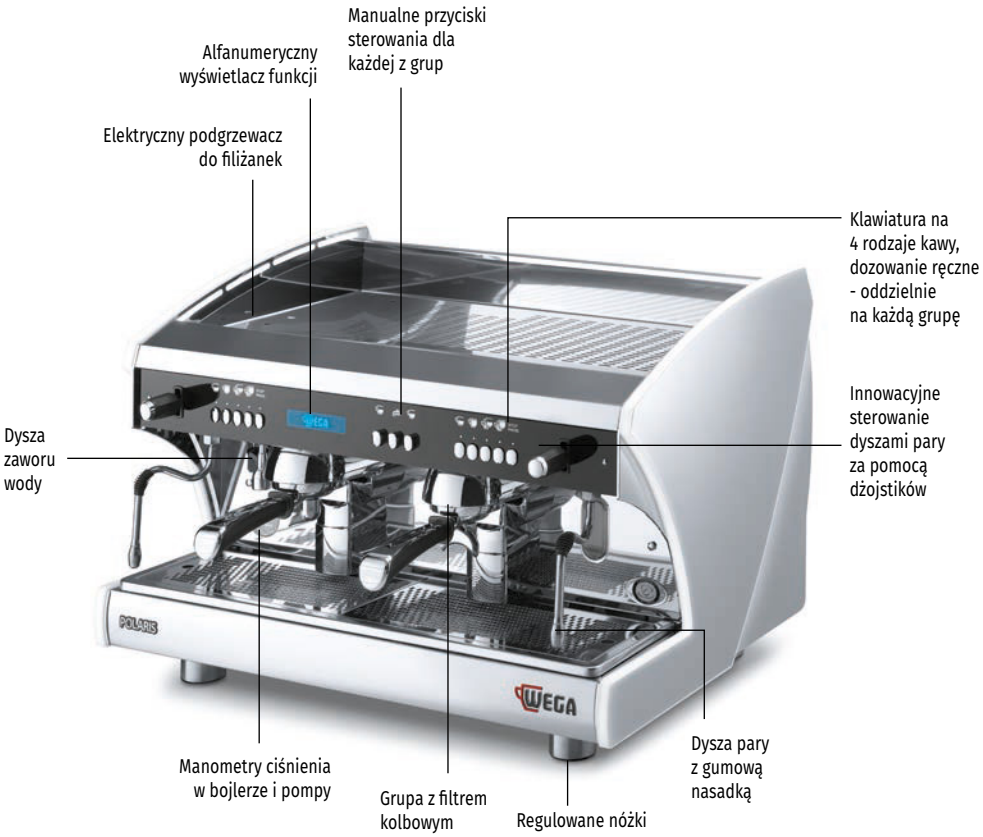
**GRUPA**
- Maksymalna wysokość filiżanki: do 82 mm lub w wersji z podwyższonymi grupami do 120 mm
- Automatyczny system czyszczenia grup

**BOJLER**
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze

**WYPOSAŻENIE**
- 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą dżojstików
- Automatyczny spieniacz w miejscu jednej z dysz (tylko wybrane modele)
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Elektryczny podgrzewacz do filiżanek z możliwością regulacji temperatury pracy
- Podświetlane krawędzie paneli bocznych typu LED w kolorze białym
- Oświetlenie blatu roboczego

**BUDOWA**
- Wykonane z wysokogatunkowych materiałów
- Elegancka chromowana obudowa






| kod | | EVD2PR | EVD2PRAUT | EVD2PRH | EVD2PRHAUT |
|---|---|---|---|---|---|
| opis | | standard | z automatycznym spieniaczem | z podwyższonymi grupami | z automatycznym spieniaczem oraz podwyższonymi grupami |
| wymiary | mm | 750x570x(H)540 | 750x570x(H)540 | 750x570x(H)540 | 750x570x(H)540 |
| poj. bojlera | l | 12 | 12 | 12 | 12 |
| moc przy zasilaniu 230 V | W | 3700 | 3700 | 3700 | 3700 |
| moc przy zasilaniu 400 V | W | 4000 | 4000 | 4000 | 4000 |
| waga | kg | 74 | 74 | 74 | 74 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~50 806,-~~ -33% | ~~54 443,-~~ -33% | ~~52 747,-~~ -33% | ~~57 183,-~~ -33% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **33 299,-** | **36 299,-** | **35 199,-** | **38 099,-** |




**40 kg kawy GRATIS**

**Twój zysk wyniesie 24 000 PLN!***

| | |
|---|---|
| ilość kawy: | 40 kg |
| ilość kaw z 1 kg: | 120 filiżanek |
| ilość kaw z 40 kg: | 4 800 filiżanek |
| cena za 1 filiżankę kawy: | 5 PLN |
| **Twój zysk z 40 kg kawy*:** | **24 000 PLN** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ekspres do kawy VELA VINTAGE

## – 2-grupowy, dźwigniowy z ogrzewaniem gazowym

Profesjonalny ekspres w klasycznej obudowie. Vela Vintage przeznaczony dla prawdziwych koneserów kawy. Ekspres Vela Vintage pozwala uzyskać espresso o maksimum smaku i aromatu. Już sam wygląd ekspresu i jego stylistyka nadają kawiarni niepowtarzalny styl.
Dzięki zamontowanemu systemowi ogrzewania gazowego ekspres **może pracować bez dostępu do prądu** i być wykorzystywany w mobilnych kawiarniach czy food truckach.

**WYKORZYSTANIE**
- Sterowanie mechaniczne za pomocą dźwigni
- Parzenie kawy odbywa się poprzez nacisk tłoka

**GRUPA**
- 2 grupy ze stali INOX dostosowane do filiżanek o maksymalnej wysokości 82 mm
- Grupy z ulepszonym systemem wydajności termicznej nacisk tłoka w specjalnej, zewnętrznej grupie

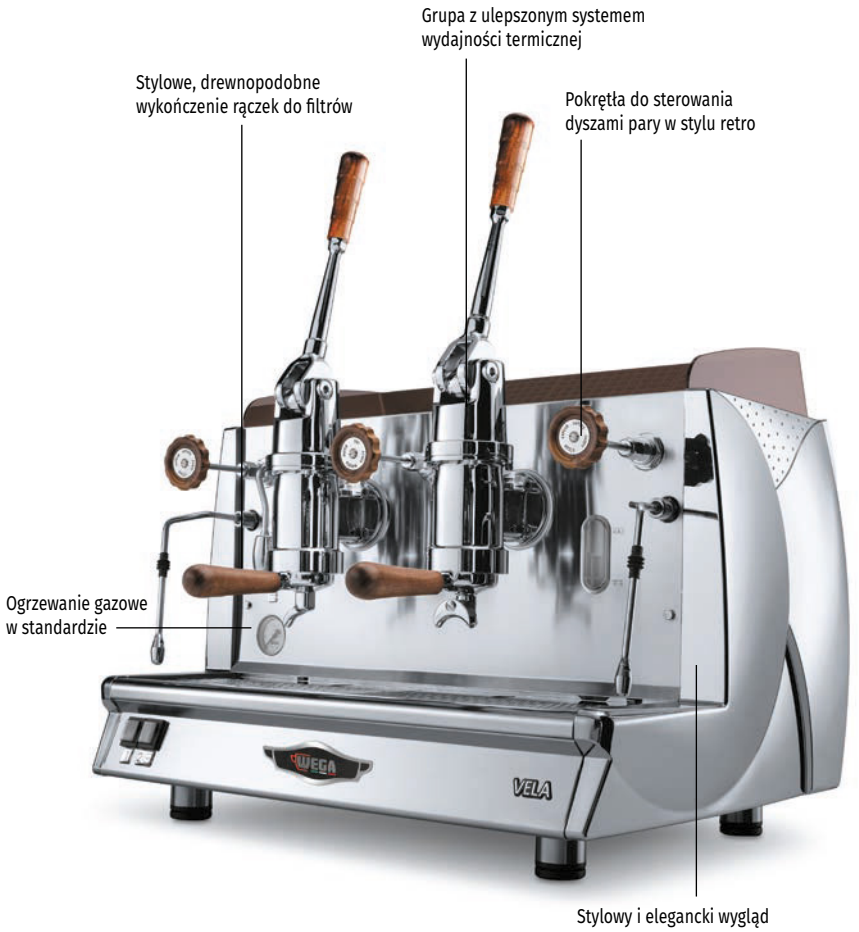
**BOJLER**
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze (przy podłączeniu do prądu)
- Wizualny wskaźnik poziomu wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze

**WYPOSAŻENIE**
- Dla podkreślenia stylu retro końcówki filtrów, dźwigni grup oraz pokręteł wody i pary zakończone stylowymi uchwytami
- 1 dysza do wrzątku otwierana pokrętłem zakończonym stylową rękojeścią
- 2 niezależne dysze pary otwierane pokrętłami zakończonymi stylowymi rękojeściami
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- W komplecie:
  - 1 filtr z wylewką i sitkiem na 1 filiżankę
  - 2 filtry z wylewkami i sitkami na 2 filiżanki

**BUDOWA**
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania maszyny
- System ogrzewania gazowego
- Elegancka chromowana obudowa








| kod | | ALE2VLAC01 |
|---|---|---|
| wymiary (wysokość korpusu/wraz z dźwignią) | mm | 770x560x(H)580/800 |
| pojemność bojlera | l | 12 |
| moc elektryczna przy zasilaniu 230 V | W | 3900 |
| moc elektryczna przy zasilaniu 400 V | W | 4200 |
| maksymalna wysokość filiżanki | mm | 82 |
| waga | kg | 58 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~45 707,-~~ -33% |
| **CENA GRAFEN** | PLN | **30 499,-** |




**30 kg kawy GRATIS**

**Twój zysk wyniesie 18 000 PLN!***

| | |
|---|---|
| ilość kawy: | 30 kg |
| ilość kaw z 1 kg: | 120 filiżanek |
| ilość kaw z 30 kg: | 3 600 filiżanek |
| cena za 1 filiżankę kawy: | 5 PLN |
| **Twój zysk z 30 kg kawy*:** | **18 000 PLN** |

do cen należy doliczyć VAT 23%

# Ekspres do kawy MY CONCEPT
## – 2-grupowy, elektroniczny

To **jeden z najbardziej zawansowanych technologicznie ekspresów do kawy dostępnych na rynku.** Stylowa obudowa i najnowocześniejsza technologia sprawiają, że ekspres ten przeznaczony jest dla wymagających baristów, którzy chcą zaserwować kawę o niepowtarzalnym aromacie i smaku. Dzięki rozwiązaniom technologicznym zastosowanym w My Concept, zachowane zostały **idealne proporcje pomiędzy zaawansowanymi ustawieniami a prostotą w obsłudze**. Każda z grup w ekspresie wyposażona jest w dotykowy panel sterowania, co pozwala bariście konfigurować je indywidualnie, w zależności od swoich preferencji oraz rodzaju kawy.
**Technologia multiboiler** znacznie zmniejsza koszty użytkowania maszyny jednocześnie zapewniając jakość przygotowywanych kaw na stałym, najwyższym poziomie.
Ekspres My Concept został wyposażony w technologię **Green Line**, dzięki czemu pozwala na zaoszczędzenie do 30% energii podczas pracy i aż 47% energii podczas spoczynku.
Stałe podłączenie do internetu sprawia, iż ekspres My Concept może być diagnozowany i ustawiany z każdego miejsca na świecie.

- Każda grupa wyposażona w dedykowany, **dotykowy 5" panel sterowania** działający na wzór nowoczesnych telefonów komórkowych
- Instrukcje dla baristy pokazywane są „krok po kroku" na ekranie i dotyczą m.in.:
  – mycia grup
  – koniecznej regeneracji filtrów wody
  – cyklu wymiany wody w bojlerze
- Możliwość pełnej personalizacji wyświetlacza niezależnie dla każdej grupy:
  – zmiana wyglądu ikon
  – dostosowanie ilości ikon parzenia kawy od 1 do 6
  – zmiana kolorystyki
  – możliwość wgrania własnych tapet, zdjęć, logo bezpośrednio przez wejście USB lub zdalnie
- **Zdalna aktualizacja oprogramowania** – szczególnie istotne i wygodne dla sieci barów kawowych
- Kontrola czasu parzenia kawy
- Czteropoziomowy dostęp do parametrów
- Możliwość zdalnego dostępu przez serwis w celu ustawienia około 600 parametrów maszyny (m.in. temperatury i ciśnienia dla poszczególnych bojlerów, czas za- i wyłączenia poszczególnych grup w zależności od potrzeb), rozpoznania błędów w przypadku podłączenia ekspresu do sieci Wi-Fi
- Szczegółowy protokół alarmów
- **Tryb ECO** analizujący dane wszystkich wykonanych procesów
- Funkcja automatycznego załączania, dzięki której ekspres jest gotowy od pierwszej minuty otwarcia lokalu
- Szybki i łatwy wybór najbardziej optymalnych ustawień maszyny do wybranej mieszanki kawy i indywidualnych preferencji baristy
- Możliwość zapisania szczególnych parametrów ekstrakcji dla różnych mieszanek kaw nawet w tej samej grupie
- Dzięki wysoko umieszczonym grupom możliwość korzystania nawet z wysokich kubków (122 mm).
- Praktyczne, wysuwane półeczki dla każdej grupy zmniejszające wysokość dla małych filiżanek (82 mm).









**40 kg kawy GRATIS**
**Twój zysk wyniesie 24 000 PLN!***

| | |
|---|---|
| ilość kawy: | 40 kg |
| ilość kaw z 1 kg: | 120 filiżanek |
| ilość kaw z 40 kg: | 4 800 filiżanek |
| cena za 1 filiżankę kawy: | 5 PLN |
| **Twój zysk z 40 kg kawy*:** | **24 000 PLN** |




| kod | | EVD2BMYCO | EVD2WMYCO |
|---|---|---|---|
| kolor obudowy | | czarny | biały |
| wymiary | mm | 800x600x(H)590 | 800x600x(H)590 |
| ilość i pojemność bojlerów grup | szt./l | 2 / 1,2 | 2 / 1,2 |
| moc poszczególnego bojlera grupy | W | 1000 | 1000 |
| moc pompy poszczególnej grupy | W | 150 | 150 |
| pojemność bojlera na wodę i parę | l | 8 | 8 |
| moc bojlera na wodę i parę | W | 3000 | 3000 |
| moc przy zasilaniu 230 V | W | 4000 | 4000 |
| moc przy zasilaniu 400 V | W | 4000 | 4000 |
| maksymalna średnica tampera | mm | 58 | 58 |
| maksymalna wysokość filiżanki | mm | 122 | 122 |
| waga | kg | 95 | 95 |
| **CENA FABRYCZNA** | PLN | ~~78 278,-~~ -33% | ~~78 278,-~~ -33% |
| CENA GRAFEN | PLN | 52 199,- | 52 199,- |

GREEN LINE

SLS Self Learning Software

MBT Multi Boiler Technology

LEC Low Energy Consumption

HSB High Safety Boiler

**SLS – Self Learning Software** – zawansowany system pozwalający na automatyczne dostosowywanie parametrów działania ekspresu w zależności od sposobu i częstotliwości jej używania.

**MBT – Multi Boiler Technology** – dzięki dedykowanym bojlerom dla każdej z grup, maszyna zużywa energię na podgrzewanie tylko wtedy, kiedy jest to naprawdę niezbędne.

**LEC – Low Energy Consumption** – dzięki nowoczesnemu systemowi oraz technologii Multi Boiler urządzenie pozwala na zaoszczędzenie do 47% energii podczas spoczynku i 30% energii w trybie pracy.

**HSB – High Safety Boiler** – duża ilość zabezpieczeń pracy bojlera (5 dla głównego bojlera i 4 dla każdego z dedykowanych bojlerów) gwarantuje wieloletnie działanie jak i bezpieczeństwo użytkownika.

do cen należy doliczyć VAT 23%

Fiorenzato



# Młynek NANO do mielenia kawy F4E – elektroniczny

Przeznaczony dla najbardziej wymagającego Klienta, dla małych i średniej wielkości lokali gastronomicznych. Kontrolę pracy personelu ułatwiają elektroniczne liczniki porcji zmielonej kawy (całkowity, częściowe) na dużym i czytelnym wyświetlaczu elektronicznym dzięki, któremu nawet w najbardziej zaciemnionym barze praca staje się łatwa.

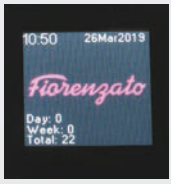
- Regulowany w pionie widelec uchwytu filtra
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 0,5 kg
- Płasko i równolegle ułożone żarna ze stali nierdzewnej o średnicy Ø58 mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min
- Funkcja zużycia żaren poinformuje nas o konieczności ich wymiany
- Mikrometryczne ustawianie grubości mielenia (płynna regulacja z podziałką) dla wyjątkowo precyzyjnego efektu mielenia, dostosowanego do oczekiwań najbardziej wymagających klientów
- Przestawienie ilości mielenia kawy liczone w zaledwie w sekundach, nie powoduje przerw w pracy operatora
- 3 tryby mielenia:
  - Pojedynczy cykl mielenia.
  - Mielenie ręczne ciągłe (trwa aż do momentu zwolnienia przycisku)
  - Wybór dozy na dwie kawy
- Dotykowy kolorowy wyświetlacz LCD pokazujący:
  - Ilość kaw przygotowanych w ciągu dnia, tygodnia oraz podczas całego okresu eksploatacji
  - Godzinę w formacie 12-sto lub 24-godzinnym oraz datę (miesiąc, dzień i rok)
  - Wybrany tryb mielenia (miga na ekranie w trakcie pracy danego trybu)
  - Ilość godzin pozostałych do wymiany żaren
  - Informacje dostępne w językach: angielskim, włoskim, hiszpańskim, francuskim, niemieckim
- Funkcja procentowego ustawienia stopnia jasności wyświetlacza
- Funkcja wyzerowania licznika godzin pozostałych do wymiany żaren
- Funkcja RESET do powrotu do ustawień fabrycznych młynka
- Silnik urządzenia zabezpieczony wyłącznikiem termicznym (chroni przed nadmiernymi rozgrzaniem spowodowanym przetężeniem, który interweniuje przerywając zasilanie silnika)
- Obudowa stalowa w kolorze szarym



Precyzyjne ustawianie grubości mielenia



A – Doza dla pojedynczej kawy
B – Mielenie ręczne ciągłe
C – Doza dla podwójnej kawy




Dotykowy, kolorowy wyświetlacz LCD



Regulowany w pionie widelec uchwytu



Pojemnik na kawę ziarnistą 0,5 kg

| kod | | F4E |
|---|---|---|
| wymiary | mm | 169x240x(H)473 |
| moc | W | 250 |
| napięcie | V | 230 |
| głośność pracy | db (A) | 78 |
| waga | kg | 11 |
| cena | PLN | **3 199,-** |


Fiorenzato
ESPRESSO
ITALIANO

# Młynek do mielenia kawy F64E - elektroniczny

Przeznaczony dla najbardziej wymagającego Klienta. Kontrolę pracy personelu ułatwiają elektroniczne liczniki porcji zmielonej kawy (całkowity, częściowe) na dużym i czytelnym wyświetlaczu elektronicznym dzięki, któremu nawet w najbardziej zaciemnionym barze praca staje się łatwa. Dzięki systemowi mielenia „on demand" gwarancja zawsze świeżej kawy.

- Obudowa stalowa
- Widelec uchwytu filtra
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,5 kg
- Żarna ze stali nierdzewnej Ø64 mm
- Ilość obrotów żaren: 1350 obr./min
- Sugerowana dobowa wydajność: do 2 kg
- Funkcja kontroli zużycia żaren informuje o konieczności ich wymiany
- Precyzyjne ustawianie grubości mielenia (płynna regulacja z podziałką)
- 3 tryby mielenia:
  - Doza dla pojedyńczej kawy
  - Mielenie ręczne ciągłe
  - Doza dla podwójnej kawy
- Regulacja porcji (dozy): czasowa
- Dotykowy kolorowy wyświetlacz LCD pokazujący:
  - Temperaturę i wilgotność otoczenia
  - Ilość kaw przygotowanych w ciągu dnia, tygodnia oraz podczas całego okresu eksploatacji
  - Godzinę oraz datę
  - Wybrany tryb mielenia
- Kontrolka LED informująca o pracy urządzenia (włączony/wyłączony)
- Silnik urządzenia zabezpieczony wyłącznikiem termicznym (chroni przed nadmiernymi rozgrzaniem, interweniuje przerywając zasilanie silnika)



Precyzyjne ustawianie grubości mielenia




A – Doza dla pojedyńczej kawy
B – Mielenie ręczne ciągłe
C – Doza dla podwójnej kawy



Podajnik z wyciąganą tubą w celu łatwiejszego czyszczenia

| kod | | F64E |
|---|---|---|
| wymiary | mm | 230x270x(H)615 |
| moc | W | 350 |
| napięcie | V | 230 |
| głośność pracy | db (A) | 78 |
| waga | kg | 13 |
| cena | PLN | **4 499,-** |

**AKCESORIA**

| kod | opis | | | cena (PLN) |
|---|---|---|---|---|
| **208632** | Tamper z regulacją | Płynna regulacja wysokości tampera pozwala na uzyskanie zawsze takiego samego nacisku na kawę w kolbie<br>Odpowiedni do większości kolb<br>Tamper wykonany ze stali nierdzewnej<br>uchwyt z czarnego aluminium<br>Wymiary: ø58x(H)35 mm |  | **89,-** |
| **208625** | Tamper dynamometryczny | Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb<br>Tamper wykonany ze stali nierdzewnej ze sprężyną<br>Czarny aluminiowy uchwyt<br>Wymiary: ø58x(H)100 mm |  | **89,-** |
| **208731** | Tamper | Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych<br>Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304<br>Uchwyt drewniany malowany<br>Waga: 380 g<br>Wymiary: ø58x(H)95 mm |  | **79,-** |
| **208670** | Mata pod tamper pojedyncza | Wykonana z silikonu, wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy<br>Wytłoczenie na jeden tamper<br>Wykonana z silikonu<br>Wymiary: 150x100x(H)45 mm |  | **39,-** |
| **208649** | Mata pod tamper podwójna | Wykonana z silikonu, 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy<br>Wytłoczenia na dwa tampery<br>Wykonana z silikonu<br>Wymiary: 205x150x(H)45 mm |  | **49,-** |
| **208687** | Stacja tampingowa | Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania<br>Z wytłoczeniem na tamper<br>Wymiary: 93x142x(H)60 mm |  | **69,-** |
| **208694** | Podstawa pod młynek z szufladą na fusy | Wykonana ze stali węglowej<br>Z wyjmowaną poprzeczką<br>i perforowanym blatem<br>Idealna jako podstawa pod młynek do kawy<br>Wymiary: 350x250x(H)90 mm |  | **319,-** |
| **208335** | Odbijak do fusów GN 1/6 | Wykonany ze stali nierdzewnej<br>Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie<br>Wymiary: 176x162x(H)100 mm |  | **69,-** |
| **208342** | Odbijak do fusów GN 1/4 | Wykonany ze stali nierdzewnej<br>Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie<br>Wymiary: 265x162x(H)100 mm |  | **89,-** |
| **208380** | Odbijak do fusów w drewnianej obudowie | Obudowa wykonana z ciemnego drewna, pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej<br>Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie<br>Wymiary: 275x175x(H)110 mm |  | **149,-** |

| kod | opis | | | cena (PLN) |
|---|---|---|---|---|
| **208618** | Odbijak do fusów, okrągły – wolnostojący | Wykonany ze stali nierdzewnej<br>Poprzeczka w silikonowej osłonie<br>Wymiary: 153x185x(H)165 mm |  | **150,-** |
| **208724** | Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy – 2 szt. | Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy<br>Twarda szczotka wykonana z nylonu<br>Z łyżką do odmierzania środka czyszczącego<br>Kołnierz chroni uchwyt przed zalaniem<br>Długość: 225 mm |  | **36,-** |
| **271247** | Termomert do mleka | Posiada klips mocowania do dzbanka<br>Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.<br>Zakres temperatury od -10°C do +110°C<br>Stopniowanie co 1°C<br>Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem<br>Czytelna tarcza<br>Wymiary: ø44x140 mm |  | **27,-** |
| **992500** | Kawa ziarnista La Crema | Kawa ziarnista La Crema powstaje ze starannie dobranych i wyselekcjonowanych ziaren kawy arabica i robusta, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy<br>Kawa o intensywnym aromacie, zrównoważonym smaku z lekką nuta czekolady<br>Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii<br>Opakowanie: 1 kg |  | **57,-** |
| **998953** | Ciastko karmelowe La Crema | Opakowanie: 300 szt. |  | **62,-** |
| **979624** | Profesjonalny proszek do usuwania kamienia oraz osadów z wapnia 0,5 kg | Proszek do usuwania osadów wapiennych z urządzeń gospodarstwa domowego.<br>Zalecany do ekspresów przelewowych, ciśnieniowych, termosów, czajników, podgrzewaczy i innych urządzeń, w których osadza się kamień. pH – nie podlega.<br>SPOSÓB UŻYCIA: okamieniać wg instrukcji czyszczenia urządzenia lub sporządzić |  | **20,-** |

# Filtry do wody



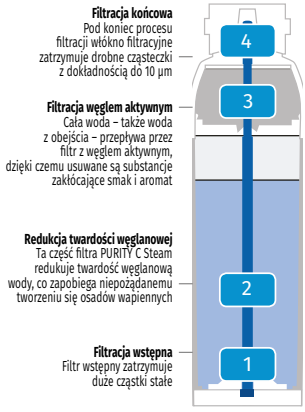
uniwersalna, z regulacją - do wszystkich typów urządzeń



do ekspresów do kawy



| kod | 1013637 | 1002952 | 1033041 |
|---|---|---|---|
| nazwa | GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8” | GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8” | licznik przepływu |
| przeznaczenie | uniwersalna, z regulacją - do wszystkich typów urządzeń | do ekspresów do kawy | |
| cena | **199,-** | **129,-** | **359,-** |



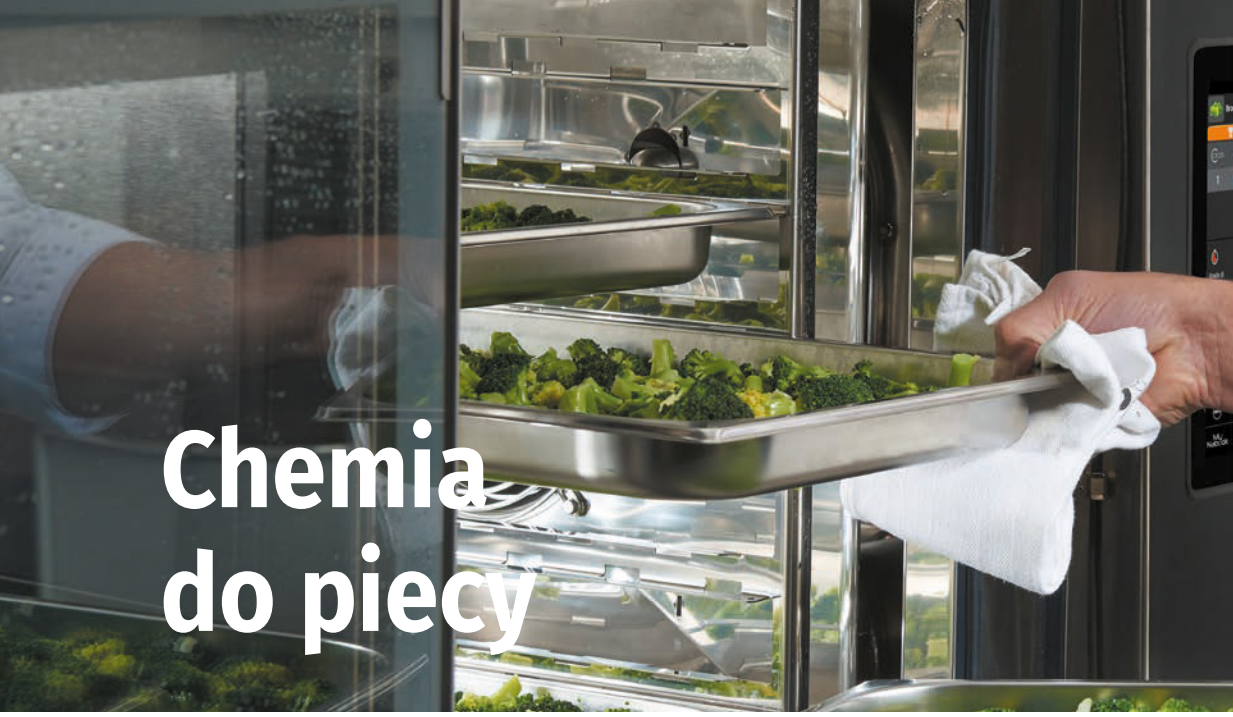



| kod | 1002730 | 102828 | 102826 | 1002045 | 1012446 |
|---|---|---|---|---|---|
| nazwa | PURITY C 50 | PURITY C 150 | PURITY C 300 | PURITY C 500 | PURITY C 1100 |
| cena | **199,-** | **299,-** | **429,-** | **649,-** | **919,-** |
| technologia | dekarbonizacja | | | | |
| maks. ciśnienie robocze \| temperatura wody na wejściu | 8,6 bar \| 4 – 30 °C | | | | |
| przepływ znamionowy | 60 l/h (0,25 bar) | 60 l/h (0,25 bar) | 60 l/h (0,25 bar) | 100 l/h (0,5 bar) | 100 l/h (0,5 bar) |
| wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym | 119/108/268 mm | 117/104/419 mm | 125/119/466 mm | 144/144/557 mm | 184/184/557 mm |
| ciężar (suchy/mokry) | 1,0/1,6 kg | 1,8/2,8 kg | 2,8/4,2 kg | 4,6/6,9 kg | 7,7/12,5 kg |
| przyłącza (wejście/wyjście) | G 3/8” | | | | |
| położenie robocze \| użytkowanie | poziome i pionowe \| możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę | | | | |
| Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy | | | | | |
| **głowica filtra PURITY C 0–70% z regulacją obejścia** | | | | | |
| wydajność: ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10 °dH/ustawienie obejścia 40%) | 960 l | 2 408 l | 4 000 l | 6 800 l | 11 500 l |
| wydajność: urządzenia do gotowania na parze, piece (przy twardości węglanowej 10 °dH/ustawienie obejścia 10%) | 660 l | 1 656 l | 2 750 l | 4 675 l | 7 906 l |
| **głowica filtra PURITY C 30 % ze stałym obejściem** | | | | | |
| wydajność: przy twardości węglanowej 10 °dH | 831 l | 2 086 l | 3 464 l | 5 889 l | 9 960 l |
| **głowica filtra PURITY C 0 % ze stałym obejściem** | | | | | |
| wydajność: przy twardości węglanowej 10 °dH | 600 l | 1 505 l | 2 500 l | 4 250 l | 7 188 l |



do cen należy doliczyć VAT 23%





# Chemia do piecy

## AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 61, 62, 101, 102



**COMBICLEAN 3 W 1**
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

**CDL05**
**399,-**
Opakowanie 2x 5 kg

**CALFREE ANTISCALE**
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

**CCF05**
**299,-**
Opakowanie 2x 4,5 kg

## AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS – do modeli Naboo i Sapiens pierwszej generacji



**SOLID CLEAN** – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

**SCL01**
**999,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.



**SOLID CAL** – nowy środek do usuwania kamienia.
Produkt usuwający kamień i zapobiegający gromadzeniu się kamienia. Zapobiega pojawianiu się awarii. Zapewnia czysty i pełny strumień pary, niweluje straty energii, wydłuża żywotność generatora pary.
1 opakowanie = 850 g środka odkamieniającego

**SCA01**
**799,-**
Opakowanie zbiorcze 6 szt.

## OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – wszystkie modele z bojlerem



**COMBIBOILER**
Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.
Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

**DS010**
**399,-**
Opakowanie 10 l



## AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY VCS – do modeli 161, 201, 202



**COMBICLEAN – 3 w 1 ALKALINE CLEANSER**
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia. Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

**DL010**
**399,-**
Opakowanie
10 l



**CALFREE**
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

**CF010**
**299,-**
Opakowanie
10 l

## UTRZYMANIE CZYSTOŚCI




**PURECLEANXTR – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA GRILLI, RUSZTÓW I PIECÓW**
Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych i przebarwień pochodzenia organicznego. Myje i odtłuszcza. Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów i rusztów. Skutecznie usuwa przypalony tłuszcz, pozostałości grillowania oraz nalot na szybach pieców i piekarników. Używanie środka nie powoduje zmatowienia szyb w drzwiach pieca.

**PureCleanXTR 1L**
**24,-**
Opakowanie
1 l



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

**979716**
**40,-**
Opakowanie
1 l



# Profesjonalna chemia do zmywarek



**PURECLEANCL – PROFESJONALNY PŁYN MYJĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH Z AKTYWNYM CHLOREM**
Bardzo wydajny środek myjący z aktywnym chlorem do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do szkła, ceramiki i stali nierdzewnej. Preparat bez trudu usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi oraz osady po kawie i herbacie.
Nie pozostawia smug i zacieków. Wydłuża żywotność urządzenia oraz ekonomiczne użytkowanie, zapobiegając odkładaniu się kamienia na elementach grzejnych w zmywarce.

**PureCleanCL 10L**
**219,-**
Opakowanie
10 l

**PureCleanCL 20L**
**349,-**
Opakowanie
20 l



**PURECLEANRINS – PROFESJONALNY PŁYN PŁUCZĄCY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH**
Wysoko skoncentrowany kwaśny środek płucząco-nabłyszczający do zmywarek gastronomicznych. Nadaje naczyniom połysk i nie pozostawia zacieków.
Nabłyszczacz zapobiega ponownemu osadzaniu się drobinek tłuszczu i brudu. Produkt do zastosowań profesjonalnych. Skutecznie usuwa resztki alkaliów oraz zanieczyszczeń pozostałych po myciu zasadniczym.

**PureCleanRins 5L**
**149,-**
Opakowanie
5 l

**PureCleanRins 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANGLASS – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH Z CHLOREM**
Preparat myjący do zmywarek, przeznaczony do naczyń szklanych, bezzapachowy. Zawiera aktywny chlor o właściwościach wybielających. Usuwa pozostałości po napojach – kawie, herbacie, winie, sokach. Nie pozostawia smug. Nie powoduje korozji szkła ani ścierania zdobień z mytych naczyń.

**PureCleanGlass 10L**
**259,-**
Opakowanie
10 l



**PURECLEANALU – PROFESJONALNY PŁYN DO MYCIA SZKŁA I ALUMINIUM W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH BEZ CHLORU**
Alkaliczny środek myjący do zmywarek gastronomicznych, przeznaczony do mycia szkła, ceramiki, stali nierdzewnej, aluminium. Usuwa zabrudzenia z tłuszczu, białka i skrobi.
Zapewnia długą żywotność urządzenia, zapobiegając odkładaniu się kamienia.

**PureCleanAlu 20 L**
**379,-**
Opakowanie
20 l



# Chemia do czyszczenia stali nierdzewnej



# Chemia do ekspresów do kawy




**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**

Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej. Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz. Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów.

| kod | opakowanie | cena |
|---|---|---|
| **979716** | 500 g | **40,-** |




**PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA ORAZ OSADÓW Z WAPNIA 0,5 KG**

Proszek do usuwania osadów wapiennych z urządzeń gospodarstwa domowego.
Zalecany do ekspresów przelewowych, ciśnieniowych, termosów, czajników, podgrzewaczy i innych urządzeń, w których osadza się kamień.

| kod | objętość | cena |
|---|---|---|
| **979624** | 500 g | **20,-** |

## INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej www.grafen.com. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 0% na wybrane artykuły spożywcze.
Grafen Europe sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej www.grafen.com.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Grafen Europe sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniam i producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.
Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

Grafen Europe sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 06
e-mail: info@grafen.com
www.grafen.com

## INDEX KODÓW


| kod | strona | kod | strona | kod | strona | kod | strona | kod | strona |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **0xxxx** | | 1010411 | 520 | 1050808 | 540 | 1180190 | 511 | 208625 | 910 |
| 01-0010 | 237 | 1010500 | 525 | 1050821 | 540 | 1180191 | 511 | 208632 | 910 |
| 01-0032 | 237 | 1010502 | 525 | 1050832 | 532 | 1370042 | 565 | 208649 | 910 |
| 0K010100 | 624 | 1010504 | 525 | 1050834 | 530 | 1370043 | 565 | 208670 | 910 |
| 0K010700 | 624 | 1010506 | 525 | 1050850 | 532 | 1370044 | 565 | 208687 | 910 |
| 0K011330 | 624 | 1010514 | 524 | 1050853 | 530 | 1370046 | 565 | 208694 | 910 |
| 0K011770 | 625 | 1010516 | 524 | 1050900 | 542 | 1370048 | 565 | 208724 | 911 |
| 0K180000 | 624 | 1010530 | 524 | 1050922 | 542 | 1500170 | 553 | 208731 | 910 |
| 0K180400 | 624 | 1010532 | 524 | 1050940 | 522 | 1500210 | 554 | 2141798 | 561 |
| **1xxxx** | | 1010534 | 524 | 1050962 | 522 | 1500220 | 554 | 2149020 | 561 |
| 1000 TR PLUS | 776-777 | 1010536 | 524 | 1050980 | 534 | 1500222 | 554 | 2149074 | 561 |
| 1000565 | 557 | 1010538 | 524 | 1051000 | 534 | 1500240 | 554 | 2149531 | 561 |
| 1000630 | 556 | 1010540 | 524 | 1140628 | 564 | 1500242 | 554 | 219003 | 37 |
| 1000650 | 556 | 1010546 | 524 | 1140636 | 564 | 1500280 | 554 | 219010 | 37 |
| 1000660 | 556 | 1010550 | 525 | 1140650 | 564 | 1500296 | 554 | 219027 | 37 |
| 1000710 | 557 | 1010552 | 525 | 1140651 | 564 | 152904 | 287, 337... | 219034 | 37 |
| 1002045 | 912 | 1010554 | 525 | 1140662 | 564 | **2xxxx** | | 219041 | 37 |
| 1002730 | 912 | 1010556 | 525 | 1140663 | 564 | 2000004 | 556 | 219058 | 33 |
| 1002952 | 912 | 1010558 | 525 | 1140680 | 564 | 2001417 | 556 | 219065 | 29 |
| 1010204 | 521, 525 | 1010560 | 525 | 1140681 | 564 | 2003899 | 557 | 219072 | 33 |
| 1010205 | 520 | 1010570 | 524 | 1140682 | 564 | 2009224 | 556-557 | 219089 | 29 |
| 1010210 | 520 | 1010572 | 524 | 1140696 | 564 | 2009250 | 556 | 219096 | 33 |
| 1010215 | 520 | 1010574 | 524 | 1140697 | 564 | 2009270 | 556 | 219102 | 29 |
| 1010220 | 520 | 1010580 | 524 | 1140698 | 564 | 2009415 | 556 | 219119 | 33 |
| 1010224 | 520 | 1010582 | 524 | 1140742 | 560 | 2009422 | 556 | 219126 | 29 |
| 1010227 | 520 | 1010584 | 524 | 1140772 | 560 | 2009423 | 556 | 219133 | 33 |
| 1010247 | 520 | 1010590 | 524 | 1140811 | 560 | 2009430 | 556 | 219140 | 29 |
| 1010252 | 520 | 1010592 | 524 | 1140817 | 560 | 2051014 | 553 | 219157 | 33 |
| 1010295 | 520 | 1012446 | 912 | 1140835 | 560 | 2051051 | 553 | 219164 | 29 |
| 1010300 | 520 | 1013637 | 912 | 1140845 | 560 | 2051052 | 553 | 219171 | 33 |
| 1010315 | 521 | 1020061 | 556 | 1140881 | 560 | 2051053 | 553 | 219188 | 29 |
| 1010318 | 521 | 1020065 | 556 | 1140887 | 560 | 2051524 | 553 | 219195 | 33 |
| 1010320 | 521 | 1020070 | 556 | 1140893 | 560 | 2051525 | 553 | 219201 | 29 |
| 1010322 | 521 | 1020075 | 556 | 1140935 | 560 | 2051526 | 553 | 219218 | 39 |
| 1010324 | 521 | 1023320 | 91, 109... | 1140945 | 560 | 2051527 | 553 | 219225 | 39 |
| 1010326 | 521 | 1023325 | 91, 109... | 1140955 | 560 | 2053058 | 530, 532 | 219232 | 39 |
| 1010328 | 521 | 1023328 | 91, 109... | 1141030 | 561 | 2053063 | 530, 532 | 219249 | 39 |
| 1010350 | 520 | 102826 | 912 | 1141050 | 561 | 2053091 | 530, 532 | 219256 | 35 |
| 1010355 | 520 | 102828 | 912 | 1141080 | 564 | 2053930 | 530, 532 | 219263 | 31 |
| 1010359 | 521 | 1033041 | 91, 109... | 1141100 | 560 | 2053935 | 530, 532 | 219270 | 35 |
| 1010361 | 521 | 1050063 | 521 | 1141142 | 564 | 2053940 | 530, 532 | 219287 | 31 |
| 1010362 | 520 | 1050122 | 521 | 1180060 | 511 | 2053960 | 530, 532 | 219294 | 35 |
| 1010363 | 520 | 1050123 | 521 | 1180062 | 511 | 2059417 | 530, 532 | 219300 | 31 |
| 1010364 | 520 | 1050210 | 552 | 1180063 | 511 | 2059748 | 522, 534... | 219317 | 35 |
| 1010366 | 521 | 1050215 | 552 | 1180065 | 511 | 2059750 | 522, 534... | 219324 | 31 |
| 1010375 | 520 | 1050216 | 552 | 1180067 | 511 | 2059752 | 522, 534... | 219348 | 46 |
| 1010380 | 520 | 1050700 | 518 | 1180070 | 511 | 2059760 | 534, 542 | 219355 | 46 |
| 1010390 | 520 | 1050701 | 518 | 1180075 | 511 | 2059762 | 522, 534... | 219362 | 44 |
| 1010403 | 520 | 1050719 | 518 | 1180080 | 511 | 207482 | 891 | 219379 | 44 |
| 1010404 | 520 | 1050721 | 518 | 1180085 | 511 | 207581 | 893 | 219386 | 44 |
| 1010405 | 520 | 1050738 | 518 | 1180090 | 511 | 207659 | 893 | 219393 | 50 |
| 1010406 | 520 | 1050752 | 540 | 1180100 | 510 | 208335 | 910 | 219409 | 50 |
| 1010408 | 520 | 1050769 | 540 | 1180120 | 510 | 208342 | 910 | 219416 | 50 |
| 1010409 | 520 | 1050784 | 516 | 1180140 | 510 | 208380 | 910 | 219423 | 50 |
| 1010410 | 520 | 1050796 | 516 | 1180160 | 510 | 208618 | 911 | 219430 | 47 |

| kod | strona | kod | strona | kod | strona | kod | strona | kod | strona |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 219447 | 47 | 229477 | 49 | 237649 | 146, 154 | 801994 | 169, 176 | 991731 | 876 |
| 219454 | 47 | 229552 | 45 | 2502305 | 553 | 802168 | 169 | 991732 | 876 |
| 219461 | 47 | 229651 | 707-708 | 2502308 | 553 | 802236 | 169 | 991733 | 876 |
| 219478 | 48 | 229668 | 707, 709 | 2502340 | 553 | 802243 | 169 | 991734 | 880 |
| 219485 | 46 | 229675 | 731-732 | 2509494 | 554 | 802335 | 169 | 991735 | 880 |
| 219492 | 48 | 229682 | 731, 733 | 2509495 | 554 | 802342 | 169 | 991736 | 880 |
| 219508 | 48 | 229699 | 652 | 2509497 | 554 | 808221 | 170, 176 | 991737 | 880 |
| 219515 | 48 | 229705 | 652 | 2509553 | 553 | 808238 | 170, 176 | 991738 | 880 |
| 219522 | 48 | 229712 | 652 | 2509564 | 554 | 808405 | 167 | 991739 | 880 |
| 219539 | 48 | 229729 | 652 | 271247 | 911 | 808412 | 167 | 992500 | 911 |
| 219546 | 48 | 229736 | 652 | **3xxxx** | | 808429 | 167 | 998953 | 911 |
| 219553 | 48 | 229743 | 652 | 3030506 | 555 | 808689 | 166 | **Axxxx** | |
| 219560 | 47 | 229750 | 653 | 3030613 | 548 | 808757 | 166 | A110002 | 377 |
| 219577 | 49 | 229767 | 653 | 3030618 | 548 | 810583 | 699, 715... | A110004 | 377 |
| 219584 | 49 | 229774 | 653 | 3030624 | 548 | 871102 | 699, 715... | A110005 | 377 |
| 219591 | 49 | 229781 | 653 | 3030625 | 548 | 877005 | 698, 714... | A110006 | 377 |
| 219607 | 49 | 229798 | 653 | 3030634 | 548 | 877012 | 698, 714... | A110009 | 377 |
| 219614 | 49 | 229958 | 45 | 3030638 | 548 | 877029 | 698, 714... | A650006 | 274 |
| 219621 | 49 | 230381 | 711, 735... | 3030640 | 548 | 877036 | 698, 714... | A650008 | 274 |
| 219638 | 50 | 230398 | 711, 735... | 3030641 | 548 | 877043 | 698, 714... | A660009 | 483 |
| 219645 | 48 | 230466 | 710, 734... | 3030653 | 548 | 877050 | 698, 714... | A660011 | 483 |
| 219652 | 48 | 230923 | 693-695 | 3030655 | 548 | 877104 | 698, 714... | A660012 | 483 |
| 219669 | 48 | 230930 | 693, 696-697 | 3030657 | 548 | 877111 | 699, 715... | A660013 | 483 |
| 219676 | 48 | 230978 | 707-709 | 3030670 | 548 | 877128 | 699, 715... | A660014 | 483 |
| 219683 | 48 | 230985 | 743-744 | 3030672 | 548 | 877197 | 699, 715... | A660016 | 483 |
| 219690 | 48 | 235423 | 693-694 | 3030676 | 548 | 877203 | 698, 714... | A660017 | 483 |
| 222430 | 659 | 235430 | 693-694 | 3030684 | 548 | 877500 | 698, 714... | A660018 | 474 |
| 222447 | 659 | 235447 | 693, 695 | 3030685 | 548 | 877517 | 698, 714... | A660019 | 474 |
| 222454 | 659 | 235454 | 693, 695 | 3030686 | 548 | 877524 | 698, 714... | A660020 | 483 |
| 222478 | 659 | 235461 | 693, 696 | 3030687 | 548 | 877531 | 698, 714... | A660025 | 477 |
| 222492 | 659 | 235478 | 693, 696 | 3030691 | 548 | 877548 | 698, 714... | A660027 | 477 |
| 222522 | 659 | 235485 | 693, 696 | 3030717 | 548 | 890233 | 168 | A660038 | 479 |
| 222539 | 659 | 235492 | 693, 696 | 3030718 | 548 | 890240 | 168 | A660039 | 479 |
| 222621 | 45 | 235508 | 693, 697 | 3030855 | 548 | 890257 | 168 | A660040 | 479 |
| 223031 | 44 | 235515 | 693, 697 | 3030856 | 548 | **9xxxx** | | A660043 | 469-470 |
| 223154 | 41 | 235522 | 693, 697 | **4xxxx** | | 900 PLUS | 776-777 | A660044 | 469-470 |
| 223161 | 40 | 235539 | 693, 697 | 4032389 | 555 | 900 TR PLUS | 776-777 | A770011 | 303 |
| 223178 | 41 | 235560 | 719-720 | 4032401 | 555 | 96100 | 783 | A770013 | 347 |
| 223185 | 40 | 235577 | 719-720 | 4032403 | 555 | 96101 | 782 | A770045 | 274, 404-405 |
| 223192 | 41 | 235584 | 719-720 | **5xxxx** | | 96102 | 783 | A770046 | 274, 404-405 |
| 223208 | 40 | 235591 | 719-720 | 5170060 | 511 | 96103 | 783 | A770049 | 290, 372... |
| 223338 | 43 | 235607 | 719, 721 | 5410000 | 551 | 96104 | 783 | A770050 | 290, 372... |
| 223369 | 42 | 235614 | 719, 721 | **8xxxx** | | 96105 | 783 | A770107 | 303 |
| 223499 | 40-41 | 235621 | 719, 721 | 801239 | 168 | 96135 | 782 | A777029 | 303 |
| 223505 | 40-41 | 235638 | 719, 721 | 801246 | 168 | 96136 | 782 | A777030 | 303 |
| 223512 | 40-41 | 235683 | 743-744 | 801253 | 168 | 96601 | 782 | A777031 | 303 |
| 223536 | 104, 138 | 235690 | 743-744 | 801338 | 168 | 96602 | 782 | A777032 | 303 |
| 223550 | 105, 139 | 235706 | 743, 745 | 801345 | 168 | 96603 | 782 | A777033 | 304 |
| 223567 | 106, 140 | 235713 | 743, 746 | 801352 | 168 | 96604 | 782 | A777034 | 304 |
| 223642 | 29, 31... | 235720 | 743, 746 | 801895 | 169, 176 | 976562 | 565 | A777035 | 304 |
| 223659 | 29, 31... | 237571 | 80, 84... | 801918 | 169, 176 | 979624 | 911, 917 | A777036 | 304 |
| 223666 | 29, 33 | 237601 | 85, 129 | 801932 | 169, 176 | 979716 | 90, 108... | A777037 | 304 |
| 223673 | 43 | 237618 | 83, 127 | 801949 | 169, 176 | 991728 | 876 | A777040 | 303 |
| 224199 | 107, 141 | 237625 | 147, 155 | 801956 | 169, 176 | 991729 | 876 | A777044 | 303 |
| 229460 | 49 | 237632 | 82, 126 | 801963 | 169, 176 | 991730 | 876 | A777045 | 303 |

| kod | strona |
|---|---|
| A777057 | 403 |
| A777073 | 304 |
| A777086 | 303, 347 |
| A777087 | 303 |
| A777088 | 303, 347 |
| A777089 | 303 |
| A777090 | 303, 347 |
| A777091 | 303 |
| A777092 | 303 |
| A777093 | 279 |
| A777094 | 279 |
| A777097 | 279 |
| A777099 | 279 |
| A777103 | 250, 380 |
| A777104 | 250, 380 |
| A777109 | 291 |
| A777112 | 296, 299 |
| A777115 | 303 |
| A777116 | 303 |
| A777117 | 303 |
| A777118 | 302 |
| A777119 | 302 |
| A777123 | 302, 347 |
| A777124 | 302 |
| A777125 | 250, 256... |
| A777126 | 250, 256... |
| A777127 | 250, 256... |
| A777128 | 304 |
| A777129 | 304 |
| A777131 | 303, 377 |
| A777132 | 303, 377 |
| A777133 | 274... |
| A777134 | 302 |
| A777135 | 302 |
| A777136 | 303 |
| A777137 | 303 |
| A777138 | 303 |
| A777139 | 304 |
| A777140 | 287, 337... |
| A777141 | 286 |
| A777142 | 286 |
| A777143 | 286, 288 |
| A777144 | 303 |
| A777148 | 303 |
| A777149 | 303 |
| A777153 | 303 |
| A777180 | 349 |
| A777182 | 349 |
| A777188 | 427, 465 |
| A777191 | 427 |
| A777192 | 427 |
| A800052 | 462 |
| A800053 | 462 |
| A800054 | 462 |
| A800055 | 462 |
| A800056 | 462 |
| A800057 | 462 |
| A800100 | 287, 337... |
| A800104 | 372, 456 |
| A800105 | 372, 456 |
| A800108 | 372, 418... |
| A980007 | 340 |
| A980008 | 340 |
| A980009 | 347 |
| A980010 | 347 |
| A980011 | 347 |
| A980012 | 347 |
| A980013 | 347 |
| A980014 | 347 |
| A980015 | 347 |
| A980016 | 347 |
| A980017 | 347 |
| A980037 | 347 |
| A980038 | 347 |
| A980039 | 347 |
| A980040 | 347 |
| A980041 | 347 |
| A980042 | 347 |
| A980043 | 347 |
| A980044 | 347 |
| A980045 | 347 |
| A980046 | 347 |
| A980047 | 347 |
| A980048 | 347 |
| A980049 | 347 |
| A980055 | 444 |
| A980056 | 444 |
| A980057 | 348 |
| A980076 | 348 |
| A980117 | 291 |
| A980118 | 303 |
| A980119 | 430 |
| A980120 | 430 |
| A980129 | 347 |
| A980130 | 347 |
| A980134 | 348 |
| A980135 | 348 |
| A980139 | 348 |
| A980140 | 348 |
| A980141 | 348 |
| A980142 | 348 |
| A980143 | 348 |
| A980144 | 348 |
| A980145 | 348 |
| A980146 | 348 |
| A980147 | 348 |
| A980148 | 348 |
| A980149 | 347 |
| A980150 | 348 |
| A980151 | 348 |
| A980152 | 348 |
| A980153 | 348 |
| A980154 | 348 |
| A980155 | 348 |
| A980156 | 348 |
| A980157 | 348 |
| A980158 | 348 |
| A980159 | 348 |
| A980160 | 348 |
| A980161 | 348 |
| A980162 | 348 |
| A980163 | 348 |
| A980165 | 444 |
| A980166 | 444 |
| A990008 | 348 |
| A990016 | 303, 349 |
| A990040 | 377 |
| A990041 | 377 |
| A990042 | 377 |
| A990043 | 377 |
| A990044 | 377 |
| A990045 | 377 |
| A990061 | 303 |
| A990065 | 303 |
| A990094 | 377 |
| A990095 | 377 |
| A990096 | 377 |
| A990097 | 377 |
| ACBP10KAMB | 494 |
| ACBP10KT | 494 |
| ACBP15KAMB | 494 |
| ACBP15KT | 494 |
| ACBPCL11 | 494 |
| ACBPKIFR | 494 |
| ACBPPA11 | 494 |
| ACBPPO | 494 |
| ACSC | 488, 494 |
| ACSCF | 488, 494 |
| ACTICE | 522, 534... |
| AE | 252 |
| ALE2VLAC01 | 903 |
| AP064 | 164 |
| APDS82-85, | 104-107... |
| APDS2 | 86, 130... |
| APLR11 | 164 |
| AREN054B | 144, 146 |
| AREN084B | 144, 147 |
| AREN134B | 144, 148 |
| AREN154B | 144, 149... |
| ARES054B | 152, 154 |
| ARES084B | 152, 155 |
| ARES134B | 152, 156 |
| ARGN054B | 144, 146 |
| ARGN084B | 144, 147 |
| ARGN134B | 144, 148 |
| ARGN154B | 144, 149... |
| ARGS054B | 152, 154 |
| ARGS084B | 152, 155 |
| ARGS134B | 152, 156 |
| AS | 815 |
| AT03ISOTH | 860 |
| AT05ISOTH | 860 |
| AT07ISOTH | 860 |
| AT10ISOTH | 861 |
| AT15ISOTH | 861 |
| AT20ISOTH | 861 |
| AT230 | 166, 168 |
| ATL23 | 167 |
| ATL64 | 170 |
| ATL64 | 176 |
| **Bxxxx** | |
| B1A9BF18BE | 488 |
| B1A9BFPD18E | 488 |
| B1AC-11PLINI | 494 |
| B1AC-14PLINI | 494 |
| B1AC-BFKBFR | 488 |
| B1AC-CPPA12 | 488 |
| B1AC-CPPA13 | 488 |
| B1AC-CPPA16 | 488 |
| B1AC-FR15PA | 488 |
| B1AC-FR615DPA | 488 |
| B1AC911PM2 | 494 |
| B1AC911PTSM | 494 |
| B1AC914PM2 | 494 |
| B1AC914PTSM | 494 |
| B700006 | 296, 299... |
| B700007 | 296, 299... |
| B800003 | 290, 372... |
| B800004 | 290, 372... |
| B800005 | 290, 418 |
| B800006 | 290, 418 |
| B800007 | 290, 372... |
| B900001 | 349 |
| B980001 | 349 |
| BAP061 | 82, 126... |
| BAP062 | 84, 128 |
| BAP101 | 83, 127... |
| BAP102 | 85, 129 |
| BK01 | 235 |
| BK02 | 235 |
| BKC011 | 82-83... |
| BKC011F | 82-83... |
| BKC021 | 84-85... |
| BKC161 | 86, 130... |
| BKC161F | 86, 130... |
| BKC201 | 88, 132... |
| BKC202 | 89, 133 |
| BME74A | 295 |
| BME74T | 295 |
| BME78A | 295 |
| BME78T | 295 |
| BME94A | 339 |
| BME94T | 339 |
| BME98A | 339 |
| BME98T | 339 |
| BPT10E | 494 |
| BPT10HE | 494 |
| BPT15E | 494 |
| BPT15HE | 494 |
| BR2C6 | 483 |
| BR2P6 | 483 |
| BR3C6 | 483 |
| BR3P6 | 483 |
| BR772C | 305 |
| BR772P | 305 |
| BR773C | 305 |
| BR773P | 305 |
| BRE78A | 297 |
| BRE912T | 341 |
| BRE98A | 341 |
| BRG78A | 297 |
| BRG912T | 341 |
| BRG98A | 341 |
| **Cxxxx** | |
| C-1200 | 866 |
| C-1600 | 866 |
| C-180 | 866 |
| C-250 | 866 |
| C-250 FA | 866 |
| C-2800 | 866 |
| C-300 | 866 |
| C-400 | 866 |
| C-600 | 866 |
| C-660 | 866 |
| C-800 | 866 |
| CAM03 | 190 |
| CAM04 | 190 |
| CAM05 | 191 |
| CAM06 | 191-192 |
| CBEN061R | 102, 107 |
| CBES061R | 136, 141 |
| CBS-115P | 683 |
| CCF05 | 90, 108... |
| CDL05 | 90, 108... |
| CETH | 104-107 |
| CF010 | 90, 108... |
| CF1 | 235 |
| CKO026 | 104, 138 |
| CKO061 | 105-106... |
| CKV061 | 107, 141 |
| COEN026R | 102, 104 |
| COEN061R | 102, 105 |
| COEN101R | 102, 106 |
| COES026R | 136, 138 |
| COES061R | 136, 139 |

| kod | strona |
|---|---|
| COES101R | 136, 140 |
| CPDG | 783 |
| CPE74A | 292 |
| CPE77A | 292 |
| CPE77T | 292 |
| CPG | 783 |
| CPG74A | 291 |
| CPG77A | 291 |
| CPG77T | 291 |
| CR 90A | 851 |
| CR 93A | 851 |
| CRA 90A | 849 |
| CRA 93A | 849 |
| CRQ 90A | 851 |
| CRQ 93A | 851 |
| CRX 90A | 849 |
| CRX 93A | 849 |
| CVEN061R | 102, 107 |
| CVES061R | 136, 141 |
| CVGN061R | 102, 107 |
| CVGS061R | 136, 141 |
| **Dxxxx** | |
| D590071 | 789 |
| D590072 | 789 |
| D590074 | 789 |
| D590075 | 789 |
| D590076 | 789 |
| D590077 | 789 |
| D590078 | 789 |
| D590080 | 789 |
| D590124 | 789 |
| D590128 | 789 |
| DDEG | 783 |
| DDEKIT | 795, 815 |
| DDEKIT - RX | 795 |
| DE5 | 190-192 |
| DFKIT | 693, 795 |
| DL010 | 90, 108... |
| DR24 | 795 |
| DR64 | 815 |
| DR69 | 815 |
| DR94 | 815 |
| DR99 | 815 |
| DRA184MC | 815 |
| DRA189MC | 815 |
| DRA924 | 795 |
| DRA94MC | 815 |
| DRA99MC | 815 |
| DS010 | 90, 108... |
| DSP | 126-127, 129... |
| DSP2 | 130, 156 |
| **Exxxx** | |
| E26 | 470 |
| E2A11Q | 359 |
| E411I | 363 |
| E46 | 470 |
| E4A11Q | 359 |
| E4F11Q | 359 |
| E4F6 | 470 |
| E911I | 363 |
| EBM46 | 478 |
| EBM66 | 478 |
| EBMA411 | 375 |
| EC411/SC | 373 |
| EC66/SC | 477 |
| ECC46 | 475 |
| EF411 | 365 |
| EF46 | 474 |
| EF66 | 474 |
| EFP01 | 472 |
| EFT106L | 481 |
| EFT106LC | 481 |
| EFT46L | 480 |
| EFT46LC | 480 |
| EFT46R | 480 |
| EFT66L | 480 |
| EFT66LC | 481 |
| EFT66LR | 481 |
| EFT66LRC | 481 |
| EFT66R | 481 |
| EFTA911L | 369 |
| EFTA911LC | 369 |
| EFTA911LR | 370 |
| EFTA911LRC | 370 |
| EFTA911R | 369 |
| EVC26 | 471 |
| EVC46 | 471 |
| EVD2BMYCO | 905 |
| EVD2CIO | 895 |
| EVD2IO | 897 |
| EVD2PG | 899 |
| EVD2PR | 901 |
| EVD2PRAUT | 901 |
| EVD2PRH | 901 |
| EVD2PRHAUT | 901 |
| EVD2WMYCO | 905 |
| **Fxxxx** | |
| F4E | 907 |
| F64E | 909 |
| FB711AFEXL | 255 |
| FB711AFGXL | 255 |
| FB711AXL | 253 |
| FB711FGMXL | 255 |
| FB711MFG4XL | 267 |
| FB711TXL | 252 |
| FB74AXL | 253 |
| FB74TXL | 252 |
| FB77AXL | 253 |
| FB77FEVXL | 254 |
| FB77FEXL | 254 |
| FB77FGXL | 254 |
| FB77TXL | 252 |
| FB912AFEXXL | 312 |
| FB912AFGXXL | 312 |
| FB912AXXL | 311 |
| FB912FGMGXXL | 313 |
| FB912FGMXXL | 313 |
| FB912TXXL | 310 |
| FB94AXL | 311 |
| FB94AXXL | 311 |
| FB94TXL | 310 |
| FB94TXXL | 310 |
| FB98AXL | 311 |
| FB98AXXL | 311 |
| FB98FEXL | 312 |
| FB98FGXL | 312 |
| FB98FGXXL | 312 |
| FB98TXL | 310 |
| FB98TXXL | 310 |
| FHG-48 | 681 |
| FHG-60 | 681 |
| FHG-72 | 681 |
| FLF45-300 | 683 |
| FLF45-390 | 683 |
| FLFT701B | 869 |
| FLFT701N | 869 |
| FLFT901B | 869 |
| FLFT901N | 869 |
| FLMBRB | 213 |
| FLMBRR | 213 |
| FLMBRS | 213 |
| FMK-M Beige | 682 |
| FMK-M Green | 682 |
| FMK-S Beige | 682 |
| FP01V | 473 |
| FRBE74A | 277 |
| FRBE74T | 276 |
| FRBE77A | 277 |
| FRBE77T | 276 |
| FRBE94A | 328 |
| FRBE94T | 327 |
| FRBE98A | 328 |
| FRBE98T | 327 |
| FRC108NC | 674 |
| FRC162NC | 674 |
| FRC54NC | 674 |
| FRE74A2V | 277 |
| FRE74T2V | 276 |
| FRE94A2V | 328 |
| FRG74A | 275 |
| FRG74A2V | 275 |
| FRG77A | 275 |
| FRG94A | 326 |
| FRG94T | 325 |
| FRG98A | 326 |
| FRG98T | 325 |
| FSOG-40 | 681 |
| FSOG-45 | 681 |
| FSR20-6030 | 682 |
| FSR25-9040 | 682 |
| FTBE74AL | 284 |
| FTBE74ALC | 284 |
| FTBE74AR | 284 |
| FTBE74ARC | 284 |
| FTBE74TL | 281 |
| FTBE74TLC | 281 |
| FTBE74TR | 281 |
| FTBE74TRC | 281 |
| FTBE77AL | 285 |
| FTBE77ALC | 285 |
| FTBE77ALR | 285 |
| FTBE77ALRC | 285 |
| FTBE77AR | 285 |
| FTBE77ARC | 285 |
| FTBE77TL | 281 |
| FTBE77TLC | 281 |
| FTBE77TLR | 281 |
| FTBE77TLRC | 281 |
| FTBE77TR | 281 |
| FTBE77TRC | 281 |
| FTBE94AL | 334 |
| FTBE94ALC | 334 |
| FTBE94AR | 334 |
| FTBE94TL | 331 |
| FTBE94TLC | 331 |
| FTBE94TR | 331 |
| FTBE98AL | 334 |
| FTBE98ALC | 335 |
| FTBE98ALR | 335 |
| FTBE98ALRC | 335 |
| FTBE98AR | 335 |
| FTBE98TL | 331 |
| FTBE98TLC | 331 |
| FTBE98TLR | 331 |
| FTBE98TLRC | 331 |
| FTBE98TR | 331 |
| FTBG74AL | 282 |
| FTBG74ALC | 282 |
| FTBG74AR | 282 |
| FTBG74ARC | 282 |
| FTBG74TL | 280 |
| FTBG74TLC | 280 |
| FTBG74TR | 280 |
| FTBG74TRC | 280 |
| FTBG77AL | 283 |
| FTBG77ALC | 283 |
| FTBG77ALR | 283 |
| FTBG77ALRC | 283 |
| FTBG77AR | 283 |
| FTBG77ARC | 283 |
| FTBG77TL | 280 |
| FTBG77TLC | 280 |
| FTBG77TLR | 280 |
| FTBG77TLRC | 280 |
| FTBG77TR | 280 |
| FTBG77TRC | 280 |
| FTBG94AL | 332 |
| FTBG94ALC | 332 |
| FTBG94AR | 332 |
| FTBG94TL | 330 |
| FTBG94TLC | 330 |
| FTBG94TR | 330 |
| FTBG98AL | 332 |
| FTBG98ALC | 333 |
| FTBG98ALR | 333 |
| FTBG98ALRC | 333 |
| FTBG98AR | 333 |
| FTBG98TL | 330 |
| FTBG98TLC | 330 |
| FTBG98TLR | 330 |
| FTBG98TLRC | 330 |
| FTBG98TR | 330 |
| **Gxxxx** | |
| G2S6 | 468 |
| G2SA11 | 355 |
| G4S6 | 468 |
| G4SA11 | 355 |
| G4SF11 | 356 |
| G4SF6 | 469 |
| G4SFE11 | 356 |
| G4SFE6 | 469 |
| G6S6 | 468 |
| G6SFA6 | 469 |
| GBM46 | 478 |
| GBM66 | 478 |
| GC113 | 163 |
| GC230 | 163 |
| GC411/SC | 373 |
| GC66SC | 477 |
| GC911/SC | 373 |
| GF411 | 365 |
| GF46 | 474 |
| GF66 | 474 |
| GF911 | 365 |
| GFT106L | 480 |
| GFT106LC | 480 |
| GFT46L | 479 |
| GFT46LC | 479 |
| GFT46R | 479 |
| GFT66L | 479 |
| GFT66LC | 480 |
| GFT66LR | 480 |
| GFT66LRC | 480 |
| GFT66R | 480 |
| GFTA911L | 367 |

| kod | strona |
|---|---|
| GFTA911LC | 367 |
| GFTA911LR | 368 |
| GFTA911LRC | 368 |
| GFTA911R | 367 |
| GP64 | 235 |
| GPL46 | 476 |
| GPL46P | 476 |
| GPL86 | 476 |
| GPL86P | 476 |
| GR271063 | 865 |
| GR271070 | 865 |
| GR271087 | 865 |
| GR271094 | 865 |
| GRANULES 1000 TR PLUS | 777, 780 |
| GRANULES 900 PLUS | 778 |
| GRANULES 900 TR PLUS | 777, 779 |
| GRC-15 | 675 |
| GRC-20 | 675 |
| GRT-15 | 675 |
| GRT-20 | 675 |
| GS111 | 165 |
| GS112 | 164 |
| GS230 | 164 |
| GS40E | 692-693 |
| GS40E DDE | 695 |
| GS40E PS DDE | 695 |
| GS40M | 692-693 |
| GS40M DDE | 694 |
| GS40M PS DDE | 694 |
| GS50E | 692-693 |
| GS50E DDE | 697 |
| GS50E DDE PAP | 697 |
| GS50E PS DDE | 697 |
| GS50E PS DDE PAP | 697 |
| GS50M | 692-693 |
| GS50M DDE | 696 |
| GS50M DDE PAP | 696 |
| GS50M PS DDE | 696 |
| GS50M PS DDE PAP | 696 |
| GTA911 | 361 |
| GTF911 | 361 |
| GV110 | 163 |
| GV230 | 163 |
| **Hxxxx** | |
| HD01 | 235 |
| HOP AIR | 235 |
| HOP AIR PRO | 235 |
| HOP AIR PRO.P | 235 |
| HOP AIR.P | 235 |
| HR10 | 815 |
| HR20 | 815 |
| HR5 | 795 |
| HT11E | 718-719 |
| HT11E DDE | 721 |
| HT11E DDE PAP | 721 |
| HT11E PS DDE | 721 |
| HT11E PS DDE PAP | 721 |
| HT11M | 718-719 |
| HT11M DDE | 720 |
| HT11M DDE PAP | 720 |
| HT11M PS DDE | 720 |
| HT11M PS DDE PAP | 720 |
| HT14 Optima² | 730-732 |
| HT14 Optima² HR | 730-731... |
| **Ixxxx** | |
| ICFX01 | 82-85, 104-107... |
| ICLD | 104-107, 138-141 |
| ILCS1 | 138-141 |
| IN74A | 272 |
| IN74T | 271 |
| IN77A | 272 |
| IN77T | 271 |
| IN94T | 323 |
| IN98T | 323 |
| INW74A | 272 |
| INW74T | 271 |
| **Kxxxx** | |
| KCBE061 | 177 |
| KCOE061 | 177 |
| KFP002 | 231 |
| KKS202 | 89, 133... |
| KMC052E | 177, 209 |
| KMD300 | 217 |
| KMD300P | 217 |
| KMD600 | 217 |
| KMD600P | 217 |
| KMS052E | 211 |
| KMS081E | 211 |
| KMS162E | 211 |
| KMS282E | 211 |
| KP004 | 82-86, 107... |
| KSA001 | 82-86... |
| KSC180 | 82-86... |
| KSCBA | 82-85... |
| KSCBO | 80, 82-85... |
| KSM002 | 82-86... |
| Kuma | 678 |
| **Lxxxx** | |
| LC73 | 795 |
| LP1 800 | 742-743 |
| LP1 800 DDE PAP | 746 |
| LP1 800 DDE PS PAP | 746 |
| LP1 S4 | 742-743 |
| LP1 S4 DDE | 744 |
| LP1 S4 PS DDE PAP | 744 |
| LP1 S5 PLUS | 742-743 |
| LP1 S5 PLUS DDE | 745 |
| LP1 S8 PLUS | 756 |
| LP1 S8 TR PLUS | 756 |
| LP1 S8 PLUS PS DDE | 758, 760 |
| LP1 S8 TR PLUS PS DDE | 758, 761 |
| LP2 S PLUS | 756 |
| LP2 STR PLUS | 756 |
| LP2 S PLUS PS DDE | 758, 762 |
| LP2 S TR PLUS PS DDE | 758, 763 |
| LP3 S PLUS | 756 |
| LP3 STR PLUS | 756 |
| LP3 S PLUS PS DDE | 758, 764 |
| LP3 S TR PLUS PS DDE | 758, 765 |
| LP4 S8 PLUS | 756 |
| LP4 S8 TR PLUS | 756 |
| LP4 S8 PLUS PS DDE | 758, 766 |
| LP4 S8 TR PLUS PS DDE | 758, 767 |
| **Mxxxx** | |
| MB 32 | 863 |
| MB 42 | 863 |
| MB 52 | 863 |
| MBME74A | 421 |
| MBME74T | 421 |
| MBME94A | 459 |
| MBME98A | 459 |
| MBRE78A | 423 |
| MBRE98A | 461 |
| MBRE98AF | 461 |
| MBRG78A | 423 |
| MBRG98A | 461 |
| MBRG98AF | 461 |
| MCPE74A | 419 |
| MCPE77A | 419 |
| MCPE94A | 457 |
| MCPE98A | 457 |
| MCPG74A | 419 |
| MCPG77A | 419 |
| MCPG94A | 457 |
| MCPG98A | 457 |
| MCR-SSC-CE | 663 |
| MCR031E | 171, 177... |
| MCR051E | 171, 177... |
| MFAMALFIAD | 605 |
| MFAMALFIAM | 604 |
| MFAMALFIAS60 | 607 |
| MFAMALFIAS80 | 607 |
| MFAMALFIAS95 | 607 |
| MFAMALFIASL80 | 607 |
| MFAMALFIASP60 | 607 |
| MFAMALFIASP80 | 607 |
| MFAMALFIASP95 | 607 |
| MFAMALFIAT | 606 |
| MFAMALFIBD | 605 |
| MFAMALFIBM | 604 |
| MFAMALFIBS60 | 607 |
| MFAMALFIBS80 | 607 |
| MFAMALFIBS95 | 607 |
| MFAMALFIBSL80 | 607 |
| MFAMALFIBSP60 | 607 |
| MFAMALFIBSP80 | 607 |
| MFAMALFIBSP95 | 607 |
| MFAMALFIBT | 606 |
| MFAMALFICD | 605 |
| MFAMALFICM | 604 |
| MFAMALFICS60 | 607 |
| MFAMALFICS80 | 607 |
| MFAMALFICS95 | 607 |
| MFAMALFICSL80 | 607 |
| MFAMALFICSP60 | 607 |
| MFAMALFICSP80 | 607 |
| MFAMALFICSP95 | 607 |
| MFAMALFICT | 606 |
| MFAMALFIDD | 605 |
| MFAMALFIDM | 604 |
| MFAMALFIDS60 | 607 |
| MFAMALFIDS80 | 607 |
| MFAMALFIDS95 | 607 |
| MFAMALFIDSL80 | 607 |
| MFAMALFIDSP60 | 607 |
| MFAMALFIDSP80 | 607 |
| MFAMALFIDSP95 | 607 |
| MFAMALFIDT | 606 |
| MFB711AFEXL | 385 |
| MFB711AFGXL | 385 |
| MFB711AXL | 383 |
| MFB711FGMXL | 385 |
| MFB711MFG4XL | 386 |
| MFB711TXL | 382 |
| MFB74AXL | 383 |
| MFB74TXL | 382 |
| MFB77AXL | 383 |
| MFB77FEVXL | 384 |
| MFB77FEXL | 384 |
| MFB77FGXL | 384 |
| MFB77TXL | 382 |
| MFB912AFEXXL | 433 |
| MFB912AFGXXL | 433 |
| MFB912AXXL | 432 |
| MFB912FMGXXL | 434 |
| MFB912FMXXL | 434 |
| MFB94AXL | 432 |
| MFB98AXL | 432 |
| MFB98FEXL | 433 |
| MFB98FGXL | 433 |
| MFF100 | 634 |
| MFF50 | 634 |
| MFFKC | 634 |
| MFFKIT/3 | 634 |
| MFFKIT/M | 634 |
| MFFL100HUM | 634 |
| MFFL60HUM | 634 |
| MFFL70HUM | 634 |
| MFFL80HUM | 634 |
| MFFS100 | 634 |
| MFFS14 | 634 |
| MFFS50 | 634 |
| MFFS80 | 634 |
| MFIBAKE11 | 637 |
| MFIBAKE12 | 637 |
| MFIBAKE15 | 637 |
| MFIBAKE16 | 637 |
| MFIBAKE19 | 638 |
| MFIBAKE20 | 638 |
| MFIBAKE23 | 638 |
| MFIBAKE24 | 638 |
| MFIBAKE3 | 636 |
| MFIBAKE4 | 636 |
| MFIBAKE7 | 636 |
| MFIBAKE8 | 636 |
| MFID105.105D | 623 |
| MFID105.105M | 622 |
| MFID105.65D | 623 |
| MFID105.65M | 622 |
| MFID60.60D | 623 |
| MFID60.60M | 622 |
| MFID65.105D | 623 |
| MFID65.105M | 622 |
| MFID72.72D | 623 |
| MFID72.72M | 622 |
| MFIF30 | 657 |
| MFIF40 | 657 |
| MFIF40P | 657 |
| MFIFPC | 657 |
| MFIM12 | 650 |
| MFIM18 | 650 |
| MFIM25 | 650 |
| MFIM25/2 | 651 |
| MFIM38 | 650 |
| MFIM38/2 | 651 |
| MFIM44 | 650 |
| MFIM44/2 | 651 |
| MFIM8 | 650 |
| MFIMR25/2 | 651 |
| MFIMR38/2 | 651 |
| MFIMR44/2 | 651 |
| MFIR260 | 655 |
| MFIS4/8 | 658 |
| MFIT50/P | 654 |

| kod | strona | kod | strona | kod | strona | kod | strona | kod | strona |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MFK105.105 | 624 | MFP110GBSP95 | 619 | MFP80S80 | 611 | MFS105S60 | 600 | MFSI100DL | 595 |
| MFK105.65 | 624 | MFP120AD | 612 | MFP80S95 | 611 | MFS105S80 | 600 | MFSI100DLH | 595 |
| MFK60.60 | 624 | MFP120AM | 612 | MFP80SL60 | 611 | MFS105S95 | 600 | MFSI100ML | 594 |
| MFK65.105 | 624 | MFP120AS60 | 614 | MFP80SL80 | 611 | MFS105SL60 | 600 | MFSI100MLH | 594 |
| MFK72.72 | 624 | MFP120AS80 | 614 | MFP80SLHUM60 | 611 | MFS105SL80 | 600 | MFSI100TL | 596 |
| MFL105.105/100 | 624 | MFP120AS95 | 614 | MFP80SLHUM80 | 611 | MFS105SLHUM60 | 600 | MFSI100TLH | 596 |
| MFL105.65/100 | 624 | MFP120ASL80 | 614 | MFP80SP60 | 611 | MFS105SLHUM80 | 600 | MFSI105DL | 595 |
| MFL60.60/100 | 624 | MFP120ASLHUM80 | 614 | MFP80SP80 | 611 | MFS105SP60 | 600 | MFSI105DLH | 595 |
| MFL65.105/100 | 624 | MFP120ASP60 | 614 | MFP80SP95 | 611 | MFS105SP80 | 600 | MFSI105ML | 594 |
| MFL72.72/100 | 624 | MFP120ASP80 | 614 | MFP80T | 611 | MFS105SP95 | 600 | MFSI105MLH | 594 |
| MFMT64E | 628 | MFP120ASP95 | 614 | MFPD105.105D | 623 | MFS105T | 599 | MFSI105TL | 596 |
| MFMT64E2 | 628 | MFP120AT | 613 | MFPD105.65D | 623 | MFS120D | 598 | MFSI105TLH | 596 |
| MFMT64E3 | 628 | MFP120BD | 612 | MFPD60.60D | 623 | MFS120M | 597 | MFSI120DL | 595 |
| MFMT64G | 628 | MFP120BM | 612 | MFPD65.105D | 623 | MFS120S60 | 600 | MFSI120DLH | 595 |
| MFMT64G2 | 628 | MFP120BS60 | 614 | MFPD72.72D | 623 | MFS120S80 | 600 | MFSI120ML | 594 |
| MFMT64G3 | 628 | MFP120BS80 | 614 | MFPM105.105M | 622 | MFS120S95 | 600 | MFSI120MLH | 594 |
| MFMT75ET1S | 629 | MFP120BS95 | 614 | MFPM105.65M | 622 | MFS120SL60 | 600 | MFSI120TL | 596 |
| MFMT75ET2S | 629 | MFP120BSL80 | 614 | MFPM60.60M | 622 | MFS120SL80 | 600 | MFSI120TLH | 596 |
| MFMT75ET3S | 629 | MFP120BSLHUM80 | 614 | MFPM65.105M | 622 | MFS120SLHUM60 | 600 | MFSI125DL | 595 |
| MFMT75GT1S | 629 | MFP120BSP60 | 614 | MFPM72.72M | 622 | MFS120SLHUM80 | 600 | MFSI125DLH | 595 |
| MFMT75GT2S | 629 | MFP120BSP80 | 614 | MFR14E | 643 | MFS120SP60 | 600 | MFSI125ML | 594 |
| MFMT75GT3S | 629 | MFP120BSP95 | 614 | MFR14G | 643 | MFS120SP80 | 600 | MFSI125MLH | 594 |
| MFMTT96E | 630 | MFP120BT | 613 | MFR18E | 643 | MFS120SP95 | 600 | MFSI125TL | 596 |
| MFMTT96E2 | 630 | MFP120CD | 612 | MFR18G | 643 | MFS120T | 599 | MFSI125TLH | 596 |
| MFMTT96E3 | 630 | MFP120CM | 612 | MFRE74A | 405 | MFS125D | 598 | MFSI50DL | 592 |
| MFMTT96G | 630 | MFP120CS60 | 614 | MFRE74A2V | 405 | MFS125M | 597 | MFSI50DLH | 592 |
| MFMTT96G2 | 630 | MFP120CS80 | 614 | MFRE74T | 403 | MFS125S60 | 600 | MFSI50ML | 592 |
| MFMTT96G3 | 630 | MFP120CS95 | 614 | MFRE74T2V | 403 | MFS125S80 | 600 | MFSI50MLH | 592 |
| MFMTT98ET1S | 631 | MFP120CSL80 | 614 | MFRE77A | 405 | MFS125S95 | 600 | MFSI50TL | 592 |
| MFMTT98ET2S | 631 | MFP120CSLHUM80 | 614 | MFRE77T | 403 | MFS125SL60 | 600 | MFSI50TLH | 592 |
| MFMTT98ET3S | 631 | MFP120CSP60 | 614 | MFRE94A | 446 | MFS125SL80 | 600 | MFSPT105.105/100 | 624 |
| MFMTT98GT1S | 631 | MFP120CSP80 | 614 | MFRE94A2V | 446 | MFS125SLHUM60 | 600 | MFSPT105.65/100 | 624 |
| MFMTT98GT2S | 631 | MFP120CSP95 | 614 | MFRE98A | 447 | MFS125SLHUM80 | 600 | MFSPT60.60/100 | 624 |
| MFMTT98GT3S | 631 | MFP120CT | 613 | MFRG74A | 404 | MFS125SP60 | 600 | MFSPT65.105/100 | 624 |
| MFNEAPOLIS6 | 577 | MFP150GCPC1 | 618 | MFRG74A2V | 404 | MFS125SP80 | 600 | MFSPT72.72/100 | 624 |
| MFNEAPOLIS9 | 577 | MFP150GCPC2 | 618 | MFRG77A | 404 | MFS125SP95 | 600 | MFT14 | 643 |
| MFP110GAPC1 | 618 | MFP150GCPC3 | 619 | MFRG94A | 445 | MFS125T | 599 | MFT18 | 643 |
| MFP110GAPC2 | 618 | MFP150GSL80 | 619 | MFRG98A | 445 | MFS14 | 628 | MFTE74AL | 411 |
| MFP110GAPC3 | 619 | MFP150GSP40 | 619 | MFS100D | 598 | MFS50D | 593 | MFTE74ALC | 411 |
| MFP110GAS40 | 619 | MFP60D | 610 | MFS100M | 597 | MFS50M | 593 | MFTE74AR | 411 |
| MFP110GAS80 | 619 | MFP60M | 610 | MFS100S60 | 600 | MFS50S60 | 593 | MFTE74TL | 408 |
| MFP110GAS95 | 619 | MFP60S60 | 611 | MFS100S80 | 600 | MFS50S80 | 593 | MFTE74TLC | 408 |
| MFP110GASL80 | 619 | MFP60S80 | 611 | MFS100S95 | 600 | MFS50S95 | 593 | MFTE74TR | 408 |
| MFP110GASP40 | 619 | MFP60S95 | 611 | MFS100SL60 | 600 | MFS50SL60 | 593 | MFTE77AL | 411 |
| MFP110GASP80 | 619 | MFP60SL60 | 611 | MFS100SL80 | 600 | MFS50SL80 | 593 | MFTE77ALC | 412 |
| MFP110GASP95 | 619 | MFP60SL80 | 611 | MFS100SLHUM60 | 600 | MFS50SLHUM60 | 593 | MFTE77ALR | 412 |
| MFP110GBPC1 | 618 | MFP60SLHUM60 | 611 | MFS100SLHUM80 | 600 | MFS50SLHUM80 | 593 | MFTE77ALRC | 412 |
| MFP110GBPC2 | 618 | MFP60SLHUM80 | 611 | MFS100SP60 | 600 | MFS50SP60 | 593 | MFTE77AR | 412 |
| MFP110GBPC3 | 619 | MFP60SP60 | 611 | MFS100SP80 | 600 | MFS50SP80 | 593 | MFTE77TL | 408 |
| MFP110GBS40 | 619 | MFP60SP80 | 611 | MFS100SP95 | 600 | MFS50SP95 | 593 | MFTE77TLC | 408 |
| MFP110GBS80 | 619 | MFP60SP95 | 611 | MFS100T | 599 | MFS50T | 593 | MFTE77TLR | 408 |
| MFP110GBS95 | 619 | MFP60T | 611 | MFS105.105/90 | 624 | MFS60 | 628 | MFTE77TLRC | 408 |
| MFP110GBSL80 | 619 | MFP80D | 610 | MFS105.65/90 | 624 | MFS60.60/90 | 624 | MFTE77TR | 408 |
| MFP110GBSP40 | 619 | MFP80M | 610 | MFS105D | 598 | MFS65.105/90 | 624 | MFTE94AL | 451 |
| MFP110GBSP80 | 619 | MFP80S60 | 611 | MFS105M | 597 | MFS72.72/90 | 624 | MFTE94ALC | 451 |

| kod | strona |
|---|---|
| MFTE94AR | 451 |
| MFTE98AL | 451 |
| MFTE98ALC | 452 |
| MFTE98ALR | 453 |
| MFTE98ALRC | 453 |
| MFTE98AR | 452 |
| MFTG74AL | 409 |
| MFTG74ALC | 409 |
| MFTG74AR | 409 |
| MFTG74TL | 407 |
| MFTG74TLC | 407 |
| MFTG74TR | 407 |
| MFTG77AL | 409 |
| MFTG77ALC | 410 |
| MFTG77ALR | 410 |
| MFTG77ALRC | 410 |
| MFTG77AR | 410 |
| MFTG77TL | 407 |
| MFTG77TLC | 407 |
| MFTG77TLR | 407 |
| MFTG77TLRC | 407 |
| MFTG77TR | 407 |
| MFTG94AL | 449 |
| MFTG94ALC | 449 |
| MFTG94AR | 449 |
| MFTG98AL | 449 |
| MFTG98ALC | 450 |
| MFTG98ALR | 450 |
| MFTG98ALRC | 450 |
| MFTG98AR | 450 |
| MFTR | 628 |
| MFX100DL | 585 |
| MFX100ML | 585 |
| MFX100TL | 585 |
| MFZL | 577 |
| MIN74A | 401 |
| MIN77A | 401 |
| MIN94A | 443 |
| MIN98A | 443 |
| MK061B | 82, 126... |
| MK062B | 84, 128 |
| MK101B | 83, 127... |
| MK102B | 85, 129 |
| MK161B | 86, 130... |
| MK201B | 132, 157 |
| MK202B | 88-89, 133... |
| MKB061 | 107, 141 |
| MKC026 | 104, 138 |
| MKC061 | 105, 139 |
| MKC101 | 106, 140 |
| MN72T | 426 |
| MN74A | 426 |
| MN74AC | 426 |
| MN74T | 426 |
| MN77A | 426 |
| MN77AC | 426 |
| MN77T | 426 |
| MN94A | 465 |
| MN94AC | 465 |
| MN98A | 465 |
| MPEE7750I | 425 |
| MPEE98A100I | 464 |
| MPEE98A150I | 464 |
| MPEG7750I | 425 |
| MPEG98A100 | 463 |
| MPEG98A100I | 463 |
| MPEG98A150 | 463 |
| MPEG98A150I | 463 |
| MPLG74A | 415 |
| MPLG74T | 415 |
| MPLG78A | 415 |
| MPLG78T | 415 |
| MPLG94A | 455 |
| MPLG98A | 455 |
| MPQ711A | 392 |
| MPQ711FE | 393 |
| MPQ74A | 390 |
| MPQ74T | 389 |
| MPQ77A | 391 |
| MPQ77FE | 391 |
| MPQ77T | 389 |
| MPQ912FE | 439 |
| MPQ912FEM | 439 |
| MPQ94A | 437 |
| MPQ98A | 437 |
| MPQ98FE | 438 |
| MPQR74A | 390 |
| MPQR77A | 391 |
| MPQR77FE | 393 |
| MPQR77FEV | 393 |
| MPQR94A | 437 |
| MPQR98A | 437 |
| MPR711A | 392 |
| MPR74A | 390 |
| MPR74T | 389 |
| MPR77A | 390 |
| MPR77FE | 391 |
| MPR77T | 389 |
| MTPE77A | 396 |
| MTPE77FE | 396 |
| MTPE77T | 396 |
| MTPG77A | 395 |
| MTPG77FG | 395 |
| MTPG77T | 395 |
| MTPG98A | 441 |
| MTPG98FG | 441 |
| MVC74A | 399 |
| MVC77A | 399 |
| MVC77FE | 399 |
| MWGE74 | 417 |
| MWGE78 | 417 |
| **Nxxxx** | |
| N46C | 482 |
| N66C | 482 |
| N705T | 300 |
| N71T | 300 |
| N72AW | 301 |
| N72T | 300 |
| N74A | 301 |
| N74AC | 301 |
| N74T | 300 |
| N74TC | 300 |
| N77a | 301 |
| N77AC | 301 |
| N77T | 300 |
| N77TC | 300 |
| N91T | 346 |
| N92T | 346 |
| N94A | 346 |
| N94AC | 346 |
| N94T | 346 |
| N94TC | 346 |
| N98A | 346 |
| N98T | 346 |
| NA211 | 376 |
| NA211W | 376 |
| NA411 | 376 |
| NA911 | 376 |
| NAE061B | 79, 82, 203 |
| NAE062B | 79, 84, 203 |
| NAE101B | 79, 83, 203 |
| NAE102B | 79, 85, 203 |
| NAE161B | 79, 86, 203 |
| NAE201BS | 79, 88, 205 |
| NAE202BS | 79, 89, 205 |
| NAG061B | 79, 82, 203 |
| NAG062B | 79, 84, 203 |
| NAG101B | 79, 83, 203 |
| NAG102B | 79, 85, 203 |
| NAG161B | 79, 86, 203 |
| NAG201BS | 79, 88, 205 |
| NAG202BS | 79, 89, 205 |
| NEOG051 | 188, 190... |
| NEOG081 | 188, 190... |
| NEOG121 | 188, 191... |
| NEOG122 | 188, 192... |
| NEOG161 | 188, 191... |
| NEOGC02 | 189, 192... |
| NEOGC40 | 189, 193.. |
| NEOP051 | 188, 203 |
| NEOP081 | 188, 203 |
| NEOP121 | 188, 203 |
| NEOP122 | 188, 203 |
| NEOP161 | 188, 203 |
| NEOPC02 | 189, 205 |
| NEOPC40 | 189, 205 |
| NETH | 82-85, 88-89... |
| NFX02 | 86, 88-89... |
| NKS201 | 88, 132... |
| NPK | 82-85, 88-89... |
| NPK2 | 86, 130... |
| NPS | 104-107, 138-141 |
| NPS2 | 86, 130... |
| NPSB | 82-85... |
| NRG21 | 177 |
| NSA106 | 482 |
| NSA126 | 482 |
| NSA46 | 482 |
| NSA66 | 482 |
| NSA72 | 301 |
| NSA74 | 301, 427 |
| NSA77 | 301, 427 |
| NSA78 | 301, 427 |
| NSA86 | 482 |
| NSA92 | 346 |
| NSA94 | 346 |
| NSA98 | 346 |
| NSGB | 82-85, 88-89... |
| NSGB161 | 86, 148 |
| NXA-25PC | 671 |
| NXA-35PC | 671 |
| NXA-46PC | 671 |
| **Oxxxx** | |
| OB061E | 82, 126... |
| OB061G | 82, 126... |
| OB062E | 84, 128 |
| OB062G | 84, 128 |
| OB101E | 83, 127... |
| OB101G | 83, 127... |
| OB102E | 85, 129 |
| OB102G | 85, 129 |
| OB161E | 86, 130... |
| OB161G | 86, 130... |
| OCTF1 | 230 |
| OCTF2 | 230 |
| OCTL1 | 230 |
| OCTL2 | 230 |
| OKAMI | 677 |
| OKRI | 231 |
| OKSV | 231 |
| OPA61 | 855 |
| OPBPCP | 494 |
| OPBPRP | 494 |
| OPC10B | 230 |
| OPCPB | 231 |
| OPFA | 230 |
| OPH76 | 857 |
| OPL | 231 |
| OPPC | 230 |
| OPRGB | 230 |
| OPSAB | 231 |
| OPTIMA 500² | 706-708 |
| OPTIMA 500² HR | 706-707... |
| ORACBB | 228 |
| ORACBS | 228 |
| ORACGB | 228 |
| ORACGS | 228 |
| ORACRB | 228 |
| ORACRS | 228 |
| OSOCL | 230 |
| OSOPR | 230 |
| OSR50 | 231 |
| OSR85 | 231 |
| OSTKB | 231 |
| OWB | 230 |
| **Pxxxx** | |
| P230 | 165 |
| PA0002 | 882 |
| PA1100 | 882 |
| PA1154 | 882 |
| PA1170 | 882 |
| PA1360 | 882 |
| PA1620 | 882 |
| PA1621 | 882 |
| PA1622 | 882 |
| PA1800 | 883 |
| PA1801 | 883 |
| PA1810 | 883 |
| PA1811 | 883 |
| PA1820 | 883 |
| PA1821 | 883 |
| PA1830 | 883 |
| PA1831 | 883 |
| PA4000 | 883 |
| PA9060 | 882 |
| PA9061 | 882 |
| PA9210 | 882 |
| PA9220 | 882 |
| PA9221 | 882 |
| PA9222 | 883 |
| PAC026 | 104, 138 |
| PAC061 | 105, 139 |
| PAC101 | 106, 140 |
| PAC601 | 107, 141 |
| PEE7750I | 299 |
| PEE98A100I | 345 |
| PEE98A150I | 345 |
| PEE98T100I | 345 |
| PEE98T150I | 345 |
| PEG7750I | 299 |
| PEG98A100 | 344 |
| PEG98A100I | 344 |
| PEG98A150 | 344 |
| PEG98A150I | 344 |

| kod | strona |
|---|---|
| PEG98T100 | 343 |
| PEG98T100I | 343 |
| PEG98T150 | 343 |
| PEG98T150I | 343 |
| PICCOLO40 | 645 |
| PLG74A | 287 |
| PLG74T | 287 |
| PLG78A | 287 |
| PLG78T | 287 |
| PLG94A | 337 |
| PLG94T | 337 |
| PLG98A | 337 |
| PLG98T | 337 |
| PQ711A | 261 |
| PQ711FE | 261 |
| PQ74A | 258 |
| PQ74T | 257 |
| PQ77A | 259 |
| PQ77FE | 260 |
| PQ77T | 257 |
| PQ912A | 316 |
| PQ912AFE | 317 |
| PQ912T | 315 |
| PQ94A | 316 |
| PQ94T | 315 |
| PQ98A | 316 |
| PQ98FE | 317 |
| PQ98T | 315 |
| PQR74A | 258 |
| PQR77A | 259 |
| PQR77FE | 260 |
| PQR77FEV | 260 |
| PR711FE | 261 |
| PR74A | 258 |
| PR74T | 257 |
| PR77A | 259 |
| PR77FE | 260 |
| PR77T | 257 |
| PRESTO40 | 647 |
| PRESTO40DS | 647 |
| PRESTO40E | 647 |
| PRESTO40EDS | 647 |
| PRESTO60 | 647 |
| PRESTO60DS | 647 |
| PRESTO60E | 647 |
| PRESTO60EDS | 647 |
| PRESTOPLUS40 | 649 |
| PRESTOPLUS40D | 649 |
| PRESTOPLUS40E | 649 |
| PRESTOPLUS40TS | 649 |
| PRESTOPLUS60 | 649 |
| PRESTOPLUS60D | 649 |
| PRESTOPLUS60E | 649 |
| PRESTOPLUS60TS | 649 |
| PS1106 | 162 |
| PS1108 | 162 |
| PT50 | 235 |
| PureCleanAlu 20 L | 701, 713... |
| PureCleanCL 10L | 701, 713... |
| PureCleanCL 20L | 701, 713... |
| PureCleanGlass 10L | 701, 713... |
| PureCleanRins 10L | 701, 713... |
| PureCleanXTR 1L | 90, 108... |
| **Qxxxx** | |
| QN 14 | 843 |
| QN 2100 | 847 |
| QN 2200 | 847 |
| QN 3100 | 847 |
| QN 3200 | 847 |
| QN 7 | 843 |
| QR 14 | 843 |
| QR 2100 | 845 |
| QR 2200 | 845 |
| QR 3100 | 845 |
| QR 3200 | 845 |
| QR 7 | 843 |
| QX246 | 824 |
| QX246V | 824 |
| QX376 | 824 |
| QX376V | 824 |
| QX416 | 824 |
| QX416V | 824 |
| QX536 | 824 |
| QX536V | 824 |
| QX596 | 824 |
| QX596V | 824 |
| QX676 | 824 |
| QX676V | 824 |
| QX776 | 824 |
| QX776V | 824 |
| QZ 16 | 853 |
| QZ 26 | 853 |
| **Rxxxx** | |
| R2104 | 166 |
| R230 | 166 |
| RAL3003-5005-9005 | 304 |
| RL04 | 130, 156 |
| RL161 | 86, 130 |
| RM-401AG-CE | 674 |
| RODO4E | 239 |
| RODO4G | 239 |
| RODO5E | 239 |
| RODO5G | 239 |
| RT64 | 190 |
| RT84 | 190-191 |
| RT85 | 192 |
| RX EVO 104 | 812 |
| RX EVO 144 | 812 |
| RX EVO 184 | 812 |
| RX EVO 244 | 812 |
| RX101E | 794 |
| RX164E | 794 |
| RX246PRO | 813 |
| RX250 | 814-815 |
| RX296PRO | 813 |
| RX300 | 814-815 |
| RX326PRO | 813 |
| RX330 | 814-815 |
| RX356PRO | 813 |
| RX360 | 814-815 |
| RX396PRO | 813 |
| RX400 | 814-815 |
| **Sxxxx** | |
| S | 252, 308 |
| S1 | 235 |
| S2 | 252, 308 |
| S2102 | 168 |
| S2104 | 168 |
| S2106 | 168 |
| S3 | 252, 308 |
| SAE061B | 123, 126 |
| SAE062B | 123, 128 |
| SAE101B | 123, 127 |
| SAE102B | 123, 129 |
| SAE161B | 123, 130 |
| SAE201BS | 123, 132 |
| SAE202BS | 123, 133 |
| SAG061B | 123, 126 |
| SAG062B | 123, 128 |
| SAG101B | 123, 127 |
| SAG102B | 123, 129 |
| SAG161B | 123, 130 |
| SAG201BS | 123, 132 |
| SAG202BS | 123, 133 |
| SAM55 | 165 |
| SCA01 | 90, 108... |
| SCL01 | 90, 108... |
| SD052 | 165 |
| SFERA | 656 |
| SG11C | 162 |
| SG11L | 163 |
| SKRL | 219 |
| SKRM | 219 |
| SKRS | 219 |
| SKRXL | 219 |
| SN | 82-85, 88-89... |
| SN2 | 86, 130, 148... |
| SOFTON PLUS | 675 |
| SP74T | 278 |
| SPP564 | 82, 146 |
| SPP864 | 83, 127... |
| SSB061 | 82, 86... |
| SSB062 | 84 |
| SSB101 | 83, 86... |
| SSB564 | 82, 86... |
| SSB864 | 83, 86... |
| SSF-CXA-CE | 665 |
| SSN-JLX-CE | 665 |
| SVC-AT10FB | 673 |
| SVC-AT6FB | 673 |
| SVC-AT8FB | 673 |
| SVC-ATC-CE | 673 |
| SVR-BXA-CE | 669 |
| SVR-NXA-CE | 671 |
| SVR-NYA-CE | 667 |
| SXM | 190-193 |
| **Txxxx** | |
| T11 | 170 |
| T12 | 170 |
| T14 | 170 |
| T22 | 170 |
| TF112 | 166 |
| TF123 | 167 |
| TF223 | 167 |
| TF623 | 167 |
| TPE77A | 264 |
| TPE77FE | 264 |
| TPE77T | 264 |
| TPE98A | 320 |
| TPE98T | 320 |
| TPG711FG2XL | 266 |
| TPG711T2XL | 266 |
| TPG7152FG4XL | 267 |
| TPG715T4XL | 267 |
| TPG77A | 263 |
| TPG77FG | 263 |
| TPG77T | 263 |
| TPG98A | 319 |
| TPG98FG | 319 |
| TPG98T | 319 |
| TRG | 783 |
| TWIN STAR | 788 |
| TWIN STAR DOUBLE FACE | 788 |
| **Uxxxx** | |
| ULTRA | 522, 534, 542 |
| **Vxxxx** | |
| VC74A | 269 |
| VC74T | 269 |
| VC77A | 269 |
| VC77FE | 269 |
| VC77T | 269 |
| VRX 15/38 | 852 |
| VRX 20/38 | 852 |
| **Wxxxx** | |
| WGE74 | 289 |
| WGE78 | 289 |
| **Zxxxx** | |
| Z40-20D | 675 |
| ZO aut. | 679 |