GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT

PROFESJONALNA GASTRONOMIA

PROJEKTOWANIE | WYPOSAŻENIE | SERWIS | SZKOLENIA

2026

Diamenty Miesięcznika Forbes 2025

Diamenty Miesięcznika Forbes 2026

GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

KATALOG 2026

PIZZA CONCEPT

PASTA CONCEPT

PIECE

CIĄGI KUCHENNE

OBRÓBKA MECHANICZNA

SUSHI

ZMYWARKI

CHŁODNICTWO

SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

EKSPRESY DO KAWY



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

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.

HEAD OF PURCHASING AND BUSINESS DEVELOPMENT
Radosław Nowaczyk
+48 537 178 806
radoslaw.nowaczyk@grafen.com

CATEGORY MANAGER
Grzegorz Kazubski
+48 607 321 108
grzegorz.kazubski@grafen.com

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

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

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

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



REGIONALNY KIEROWNIK SPRZEDAŻY

POMORSKIE, KUJAWSKO-POMORSKIE, ZACHODNIOPOMORSKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE (zachód)
+48 607 321 028

LUBUSKIE, ŁÓDZKIE, WIELKOPOLSKIE
+48 607 321 130

DOLNOŚLĄSKIE, OPOLSKIE
+48 697 321 511

MAZOWIECKIE, PODLASKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE (wschód)
+48 697 321 544

PODKARPACKIE, MAŁOPOLSKIE, ŚWIĘTOKRZYSKIE, ŚLĄSKIE, LUBELSKIE
+48 607 321 545

BIURO

LUBELSKIE, ŁÓDZKIE, MAŁOPOLSKIE, MAZOWIECKIE, PODKARPACKIE, PODLASKIE, ŚWIĘTOKRZYSKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE

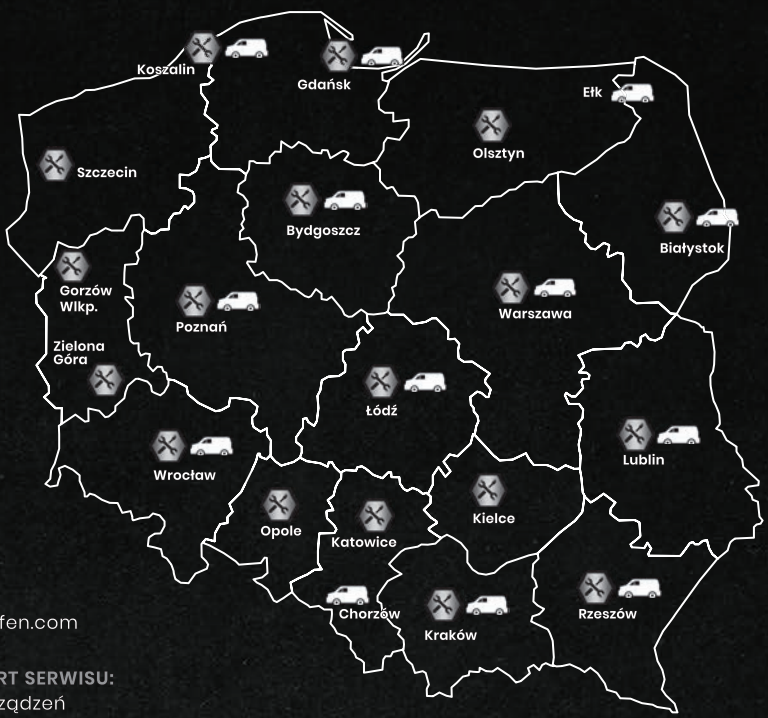
Joanna Jędrzejczak
+48 607 123 257
joanna.jedrzejczak@grafen.com

DOLNOŚLĄSKIE, KUJAWSKO-POMORSKIE, LUBUSKIE, OPOLSKIE, POMORSKIE, ŚLĄSKIE, WIELKOPOLSKIE, ZACHODNIO-POMORSKIE

Patrycja Springer
+48 605 321 250
patrycja.springer@grafen.com

NIEZAWODNOŚĆ
PODSTAWĄ ZAUFANIA.

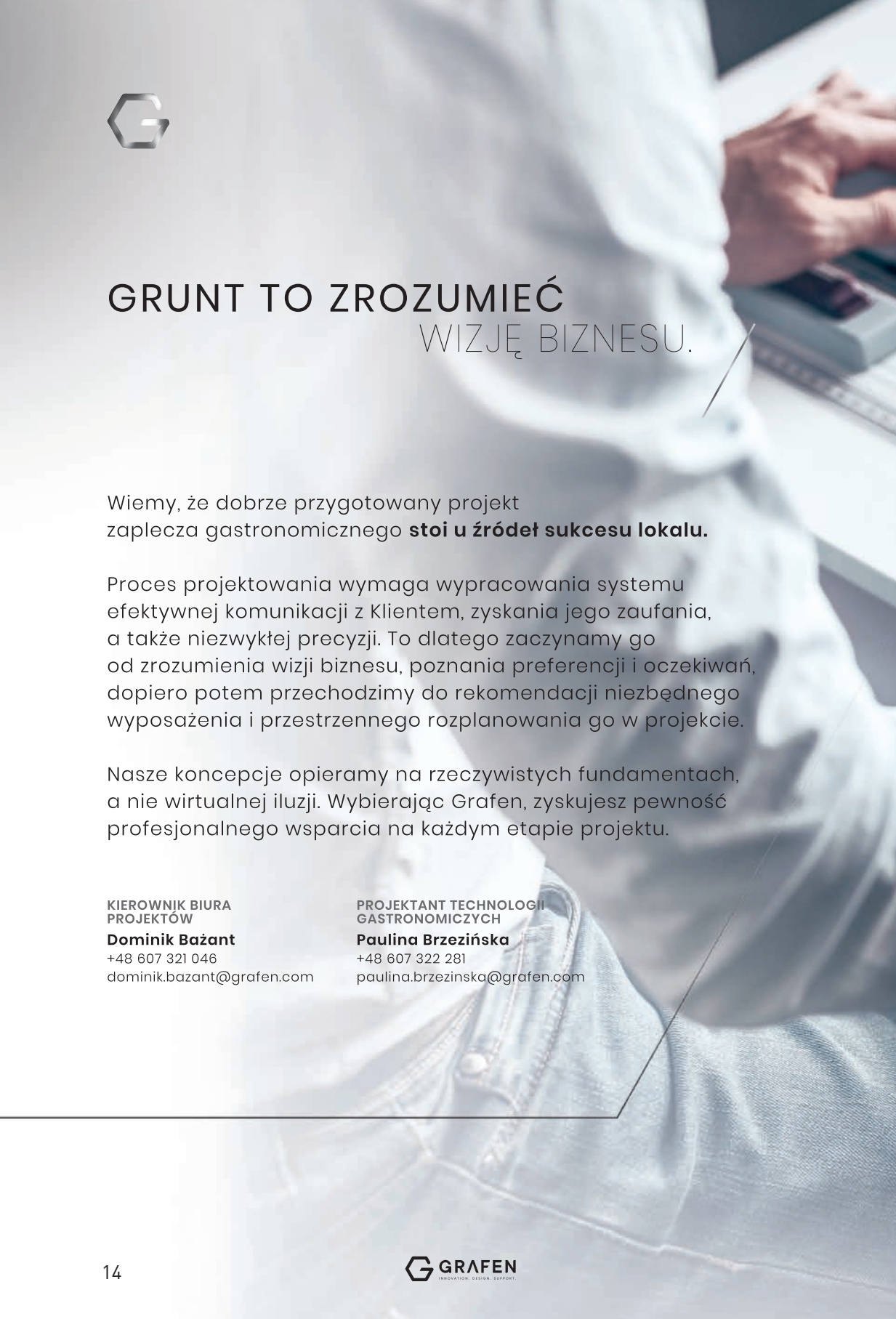
Doskonale wiemy, jak wiele problemów i dezorganizacji przynosi przestój w działaniu kuchennego sprzętu. Współpracujemy ze specjalistami najwyższej klasy, legitymującymi się kierunkowym doświadczeniem i kompleksową wiedzą o produkcie. Nasze wsparcie serwisowe skupia się na szybkim przywróceniu pełnej 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

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

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



GRUNT TO ZROZUMIEĆ
WIZJĘ BIZNESU.

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

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

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

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

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



ZESKANUJ QR KOD
I SPRAWDŹ JAK DZIAŁAMY

NAJNOWSZE TECHNOLOGIE
NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI...

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

Jego 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.

Showroom jest interaktywny, by każdy Klient mógł samodzielnie przetestować wybrane urządzenie i przekonać się o jego wyjątkowości.

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


MORETTI FORNI
GIORIK

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

寿司
SUSHI MASTER CLASS

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
LEARN AND BAKE

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

shop.grafen.com

Nowy sklep internetowy Grafen – wygodne zakupy gdziekolwiek jesteś!

Teraz możesz kupować urządzenia Grafen online – szybko, wygodnie i bez ograniczeń!
Niezależnie od tego, gdzie jesteś i kiedy chcesz złożyć zamówienie, nasz sklep internetowy jest dostępny 24/7.

Dlaczego warto kupować online?

- **2 lata gwarancji** – pewność niezawodności Twoich urządzeń
- **Darmowa wysyłka** – oszczędność bez dodatkowych kosztów
- **Atrakcyjne finansowanie** – wygodne opcje płatności dostosowane do Twoich potrzeb
- **Bezpieczeństwo zakupów** – kupujesz bezpośrednio u producenta
- **Produkty dostępne od ręki** – błyskawiczna realizacja zamówień

Nie czekaj – sprawdź naszą ofertę już teraz!
Odwiedź nasz sklep online i wybierz urządzenia dla swojego biznesu!



2 lata gwarancji

bezpieczne zakupy

wysyłka gratis

leasing


28


36


84


104


113

MORETTI FORNI

GRAFEN

PIZZA CONCEPT


126


134


142


144

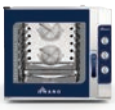

146

ITALGI

GRAFEN

PASTA CONCEPT


150


156


168


190


194

GRAFEN

GIORIK

PIRA

PIECE


226


246


299


338


373

GRAFEN

MBM

CIĄGI KUCHENNE


388


394


420


428


432

sammic

OBRÓBKA MECHANICZNA


442


443


447


453


456

SUZUMO

prismafood solutions

HASEGAWA

SUSHI


462


474


484


512


520

GRAFEN

DIHR

BRITA

ZMYWARKI


528


530


540


546


548

COOL HEAD

GRAFEN

meatico BY EVERLASTING

CHŁODNICTWO


554


556


556


560


560

meatico BY EVERLASTING

SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA


570


576


578


584


585

fiamma

VERONA

WEGA

EKSPRESY DO KAWY

NOWOŚCI 2026

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

PIECE DO PIZZY serieT – NOWY MODEL T65

Piece przelotowe serieT to idealne narzędzia pod względem prostoty użytkowania: doskonała jakość pieczenia, bardzo wysoka wydajność przy stosunkowo niewielkich wymiarach. Nowy kompaktowy model T65 to znana już jakość i technologia z nową, szerszą taśmą – 50 cm dla większej efektywności i wydajności.

strona 87





GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1983

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GIORIK

Nowoczesne urządzenia dla perfekcyjnych rezultatów dostępne w trzech modelach:

- SteamBox - zaawansowane, wydajne piece do profesjonalnej gastronomii, łączące konwekcję i parę z dużą kontrolą parametrów gotowania.
- KORE – kompaktowy i wysoko wydajny, zaprojektowany z myślą o profesjonalnych kuchniach o ograniczonej przestrzeni, a jednocześnie wymagających najwyższej jakości gotowania
- Mini Touch – kompaktowy i profesjonalny, zaprojektowany tak, aby łączyć wszechstronne możliwości gotowania z małą przestrzenią w kuchni – idealny do małych restauracji, bistro czy jako dodatkowe urządzenie w dużej kuchni.

strona 166

NEW!

PIRA
THE CHARCOAL OVENS COMPANY

PIECE GRILLOWE I GRILLE PIRA

Profesjonalne piece grillowe i grille stworzone dla najbardziej wymagających użytkowników. Łączą funkcje pieca i grilla w jednym urządzeniu, dając intensywny, autentyczny smak BBQ bez wychodzenia z kuchni.
Urządzenia Pira pracują na węglu drzewnym, z możliwością dodania drewna dla jeszcze głębszego aromatu. Dzięki zaawansowanej konstrukcji zużywają nawet o 40% mniej węgla i pozwalają gotować do 35% szybciej niż tradycyjne grille.

strona 196







I-REDBOX

INTELIGENTNA REWOLUCJA
W DOSTAWACH PIZZY
Przełomowy, w 100% włoski system dostaw od Gi.Metal, który łączy dbałość o najwyższą jakość jedzenia z zaawansowaną analityką biznesową.
To nie zwykła torba transportowa, ale mobilne centrum zarządzania Twoją logistyką.

strona 117



MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

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





Napolis

pierwszy na rynku elektryczny piec
o cechach pieca opalanego drewnem!

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

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

Neapolis

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

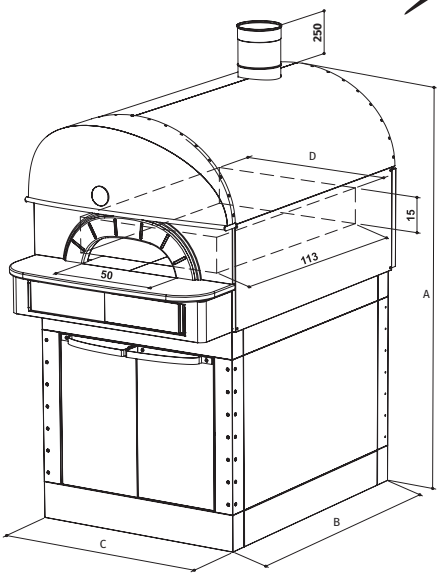
Napolis MORETTI FORNI 510°C

zamiast pieca opalanego drewnem

Napoli 510°	piec opalany drewnem
Doskonała kalibracja pieczenia dzięki niezależnemu zarządzaniu górną i dolną temperaturą	Brak możliwości ustawienia temperatury na stałe
Doskonała stała jakość pieczenia w tym samym czasie	Wymaga doświadczonego eksperta pizzy do odpowiedniego zarządzania żarem, aby uzyskać powtarzalny wypiek
Pełnowartościowy produkt końcowy	Trudno jest przestrzegać wszystkich standardów HACCP. Wysokie ryzyko związane z rodzajem użytego drewna, odłamki i pozostałości po spalaniu
Optymalizacja całkowitej powierzchni pieczenia	Duża część powierzchni zajmowana jest przez płonące drewno, dlatego też jest to przestrzeń niezdatna do użytku, w tym również obszar sąsiedni
Minimalne zużycie energii dzięki podwójnej izolacji o wysokiej gęstości właściwej dla wysokich temperatur, połączeń termicznych i szczeliny powietrznej Cool-Around Technology®	Wysokie zużycie energii z powodu nieskutecznej izolacji
Lepszy komfort użytkowania dzięki niskiej temperaturze zewnętrznej i optymalnej wysokości komory pieczenia	Mniejszy komfort użytkowania ze względu na wysoką temperaturę z przodu urządzenia
Godziny pracy zapisane dzięki możliwość codziennego programowania	Brak możliwości programowania
Zapewnienie warunków higienicznych i oszczędność czasu dzięki funkcji automatycznego czyszczenia komory pieczenia	Czasochłonne i częste czyszczenie pieca nawet kilka razy w ciągu dnia
Brak emisji cząstek metanu i minimalny wpływ na środowisko dzięki wykorzystaniu czystej energii	Wysoka emisja szkodliwych cząstek metanu
Szybka instalacja bez szczególnych problemów technicznych	Konieczność montażu reduktora oparów i filtrów do zainstalowania pieca opalanego drewnem
Minimalne koszty zarządzania	Reduktor dymu i komin wymagają corocznej konserwacji. Koszty zakupu i przechowywania drewna są również dość wysokie
Wszechstronność i prostota instalacji z łatwą obsługą dzięki podstawie na kółkach	Stały montaż pieca bez możliwości łatwej zmiany jego umiejscowienia

Parametry techniczne

Neapolis





Akcesoria:
zestaw łopat do pieca Neapolis

kod		MFNEAPOLIS4	MFNEAPOLIS6	MFNEAPOLIS9
wymiary				
– wysokość zewnętrzna (A) + komin	mm	1995 + 250	1995 + 250	1995 + 250
– głębokość zewnętrzna + głębokość blatu (B)	mm	1414	1786	1842
– szerokość zewnętrzna (C)	mm	1084	1084	1465
– szerokość komory pieczenia (D)	mm	750	750	1125
waga	kg	450	525	725
powierzchnia pieczenia	m^2	0,56	0,84	1,27
pojemność komory przy ø330 mm pizzy	szt.	4	6	9
zasilanie i moc				
– standard	V/N	400/3	400/3	400/3
częstotliwość	Hz	50-60	50-60	50-60
moc maksymalna	kW	12	14,7	21,9
średnia pobierana moc	kWh	4,4	6,5	6,8
garownia				
zasilanie	V/N	230/1	230/1	230/1
moc maksymalna	kW	1	1,5	1,5
średnia pobierana moc	kWh	0,5	0,8	0,8
ukryte kółka obrotowe		TAK	TAK	TAK
dodatkowe prowadnice na blachy		TAK	TAK	TAK
CENA FABRYCZNA	**PLN**	~~145 330,-~~ -46%	~~166 350,-~~ -46%	~~210 120,-~~ -46%
CENA GRAFEN	**PLN**	**77 999,-**	**88 999,-**	**112 999,-**

ZESTAW ŁOPAT DO PIECA NEAPOLIS		**MFZL**
CENA GRAFEN	**PLN**	**4 999,-**

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.



MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®



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.

Auto EcoStandby™

Technologia, która moduluje i równoważy ciepło dostarczane do każdej strefy pieczenia. Zapewnia doskonałe rezultaty od samego początku serwisu oraz po przerwie.





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 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.

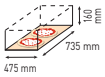
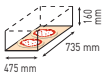
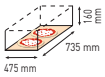
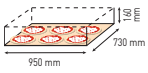
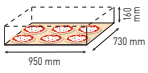
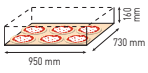
Funkcje dodatkowe

- 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™



serieX INNOVATION

do -51%

MFX50ML	1x		wym. zew.	945x1170x(H)1535 mm	CENA FABRYCZNA ~~139 900,-~~ CENA GRAFEN 68 989,-
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 4,4 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFX50DL	2x		wym. zew.	945x1170x(H)1895 mm	CENA FABRYCZNA ~~233 500,-~~ CENA GRAFEN 115 139,-
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 4,4 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFX50TL	3x		wym. zew.	945x1170x(H)2055 mm	CENA FABRYCZNA ~~325 950,-~~ CENA GRAFEN 160 729,-
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	
			moc/napięcie	3x 4,4 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFX100ML	1x		wym. zew.	1420x1170+(280)x(H)1620 mm	CENA FABRYCZNA ~~172 740,-~~ CENA GRAFEN 85 179,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 8,8 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFX100DL	2x		wym. zew.	1420x1170+(280)x(H)1980 mm	CENA FABRYCZNA ~~280 070,-~~ CENA GRAFEN 169 999,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 8,8 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFX100TL	3x		wym. zew.	1420x1170+(280)x(H)2140 mm	CENA FABRYCZNA ~~384 690,-~~ CENA GRAFEN 189 699,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	3x 8,8 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Opcje		cena
MFXU	Drzwi otwierane do góry do pieca X50, X100	**2 199,-**
MFX50V	Nawilżacz komory 1,2 kW do pieca X50	**5 999,-**
MFX100V	Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca X100	**7 339,-**
MFX5022	Komora pieczenia o wys. 220 mm do pieca X50	**1 859,-**
MFX10022	Komora pieczenia o wys. 220 mm do pieca X100	**2 069,-**
MFXS	Sonda do pieca X50, X100	**3 969,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piece serieS

wielokomorowe elektryczne piece multifunkcyjne

Najbardziej zaawansowane i konfigurowalne piece na świecie. Idealne 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® 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.

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® Technology

Sterowanie online parametrami i programami pieca, licznik czasu włączenia. Zdalne zarządzanie potencjalnymi problemami w różnych lokalizacjach.
Korzyści: Łatwe zarządzanie i standaryzacja procedur.

Split-Booster® Technology

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.

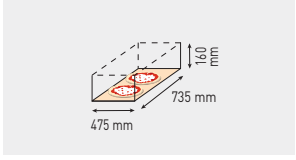
Metronom® Technology

Po ustawieniu czasu pieczenia, wyświetlacz wskaże optymalny obszar do wypieku produktu.
Korzyści: Zoptymalizowane zarządzanie rytmem pracy i strefami pieczenia.

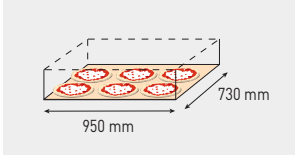
Personalizacja

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.

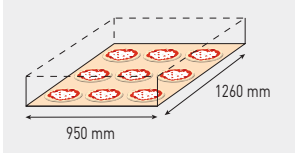
6 rozmiarów



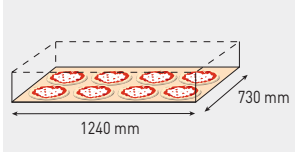
475x735 mm



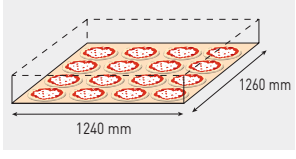
950x730 mm



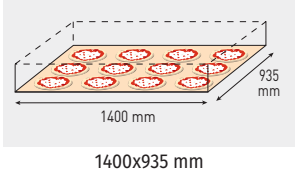
950x1260 mm



1240x730 mm

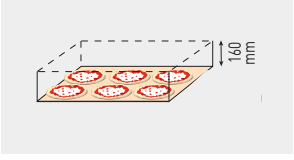


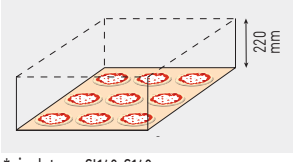
1240x1260 mm



1400x935 mm

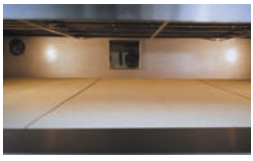
2 wysokości komory





*nie dotyczy SI140-S140

4 powierzchnie



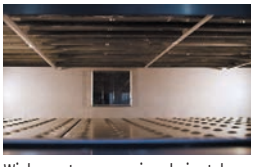
Cegła szamotowa



Tłoczona powierzchnia ze stali nierdzewnej



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 22 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. Dostępna również z komorą o wysokości 30 cm (Starbake).

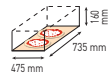
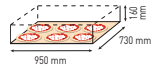
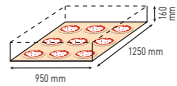
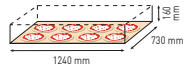
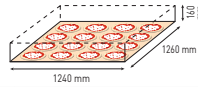
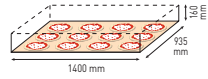


Pastrybake
Idealna do ciast i produktów długo dojrzewających. Jest wyposażona w ekskluzywną wielowarstwową wytłaczaną powierzchnię do pieczenia, która zapewnia idealnie zrównoważone rozprowadzanie ciepła nawet w przypadku najbardziej delikatnych produktów. Dostępna również z komorą o wysokości 22 cm (Starbake) i połączoną z dedykowanymi elementami grzewczymi i cyklem pieczenia.



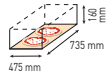
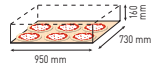
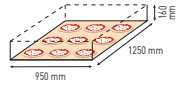
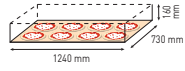
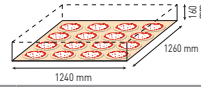
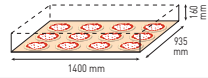
Piec jednokomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=900 mm

-53%

MFSI50ML NEW!	1x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~110 580,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 51 799,-
			moc/napięcie	1x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI100ML	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~132 460,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 61 199,-
			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 ~~145 330,-~~
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 68 079,-
			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 ~~139 550,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 65 379,-
			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 ~~155 050,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 72 639,-
			moc/napięcie	1x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI140ML	1x		wym. zew.	1815x1408(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~148 840,-~~
			wym. komory	1400x935x(H)160 mm	CENA GRAFEN 69 719,-
			moc/napięcie	1x 16 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec jednokomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=900 mm

-53%

MFSI50MLH	1x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~119 420,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 55 939,-
			moc/napięcie	1x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI100MLH	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~146 910,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 68 819,-
			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 ~~160 920,-~~
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 75 379,-
			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 ~~154 180,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 72 229,-
			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 ~~171 420,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 80 309,-
			moc/napięcie	1x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI140MLH	1x		wym. zew.	1815x1408(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~164 860,-~~
			wym. komory	1400x935x(H)160 mm	CENA GRAFEN 77 229,-
			moc/napięcie	1x 16 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

* okap

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

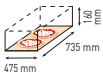
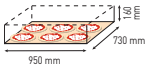
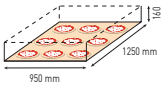
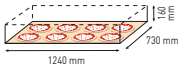
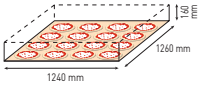
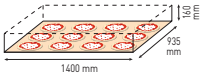
do cen należy doliczyć VAT 23%



serieS EVOLUTION

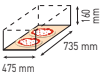
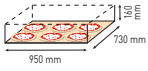
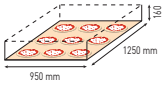
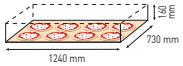
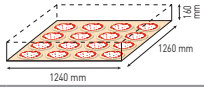
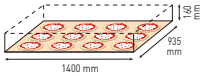
Piec dwukomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=900 mm

-53%

MFSI50DL	2x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~185 610,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 86 949,-
			moc/napięcie	2x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI100DL	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~218 350,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 103 999,-
			moc/napięcie	2x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI105DL	2x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~240 500,-~~
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 112 669,-
			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 ~~230 610,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 108 029,-
			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 ~~256 700,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 120 249,-
			moc/napięcie	2x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI140DL	2x		wym. zew.	1815x1408(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~246 370,-~~
			wym. komory	1400x935x(H)160 mm	CENA GRAFEN 115 409,-
			moc/napięcie	2x 16 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec dwukomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=900 mm

-53%

MFSI50DLH	2x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~194 450,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 91 089,-
			moc/napięcie	2x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI100DLH	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~232 800,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 109 999,-
			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 ~~256 080,-~~
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 119 969,-
			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 ~~245 230,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 114 879,-
			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 ~~273 070,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 127 919,-
			moc/napięcie	2x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI140DLH	2x		wym. zew.	1815x1408(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA ~~262 390,-~~
			wym. komory	1400x935x(H)160 mm	CENA GRAFEN 122 919,-
			moc/napięcie	2x 16 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

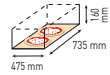
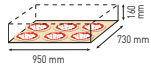
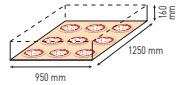
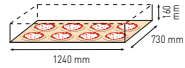
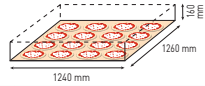
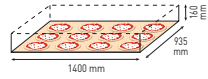
do cen należy doliczyć VAT 23%

* okap



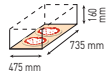
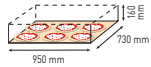
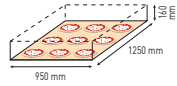
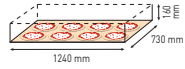
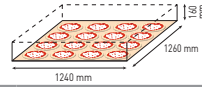
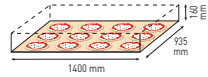
Piec trzykomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=700 mm

-53%

MFSI50TL	3x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~259 060,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 121 359,-
			moc/napięcie	3x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI100TL	3x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~302 310,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 141 619,-
			moc/napięcie	3x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI105TL	3x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~333 390,-~~
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 156 179,-
			moc/napięcie	3x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI120TL	3x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~319 730,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 149 779,-
			moc/napięcie	3x 12 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI125TL	3x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~356 150,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 166 849,-
			moc/napięcie	3x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI140TL	3x		wym. zew.	1815x1408(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~341 800,-~~
			wym. komory	1400x935x(H)160 mm	CENA GRAFEN 160 119,-
			moc/napięcie	3x 16 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec trzykomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=700 mm

-53%

MFSI50TLH	3x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~268 250,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 125 669,-
			moc/napięcie	3x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI100TLH	3x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~315 620,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 147 859,-
			moc/napięcie	3x 9 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI105TLH	3x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~348 190,-~~
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 163 109,-
			moc/napięcie	3x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI120TLH	3x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~333 390,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 156 179,-
			moc/napięcie	3x 12 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI125TLH	3x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~371 300,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 173 939,-
			moc/napięcie	3x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI140TLH	3x		wym. zew.	1815x1408(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA ~~356 770,-~~
			wym. komory	1400x935x(H)160 mm	CENA GRAFEN 167 129,-
			moc/napięcie	3x 16 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

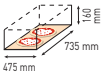
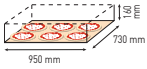
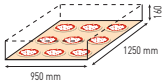
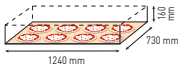
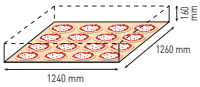
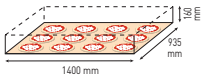
* okap

do cen należy doliczyć VAT 23%



Piec jednokomorowy z okapem i bazą

do -54%

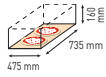
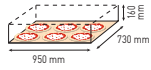
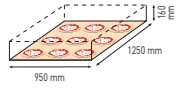
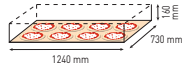
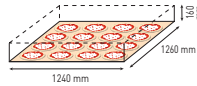
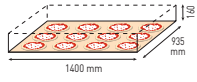
MFS50M	1x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA ~~80 280,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 37 609,-
			moc/napięcie	1x 5,1 kW / 400 V	
MFS100M	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA ~~94 550,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 44 899,-
			moc/napięcie	1x 9 kW / 400 V	
MFS105M	1x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA ~~105 760,-~~
			wym. komory	950x1250x(H)160 mm	CENA GRAFEN 48 999,-
			moc/napięcie	1x 13,2 kW / 400 V	
MFS120M	1x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA ~~100 860,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 46 999,-
			moc/napięcie	1x 12 kW / 400 V	
MFS125M	1x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA ~~113 290,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 52 999,-
			moc/napięcie	1x 17,3 kW / 400 V	
MFS140M	1x		wym. zew.	1815x1408(+250*)x(H)710 mm	CENA FABRYCZNA ~~108 470,-~~
			wym. komory	1400x935x(H)160 mm	CENA GRAFEN 51 999,-
			moc/napięcie	1x 16 kW / 400 V	

* okap



Piec dwukomorowy z okapem i bazą

do -53%

MFS50D	2x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA ~~146 300,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 68 529,-
			moc/napięcie	2x 5,1 kW / 400 V	
MFS100D	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA ~~171 510,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 81 999,-
			moc/napięcie	2x 9 kW / 400 V	
MFS105D	2x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA ~~191 910,-~~
			wym. komory	950x1250x(H)160 mm	CENA GRAFEN 89 899,-
			moc/napięcie	2x 13,2 kW / 400 V	
MFS120D	2x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA ~~183 070,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 87 999,-
			moc/napięcie	2x 12 kW / 400 V	
MFS125D	2x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA ~~205 920,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 96 469,-
			moc/napięcie	2x 17,3 kW / 400 V	
MFS140D	2x		wym. zew.	1815x1408(+250*)x(H)1070 mm	CENA FABRYCZNA ~~196 990,-~~
			wym. komory	1400x935x(H)160 mm	CENA GRAFEN 94 999,-
			moc/napięcie	2x 16 kW / 400 V	

* okap

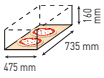
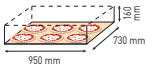
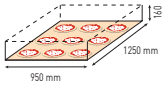
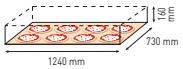
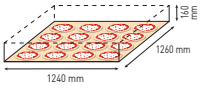
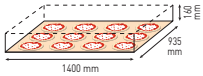
MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

do cen należy doliczyć VAT 23%



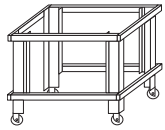
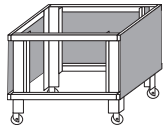
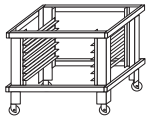
Piec trzykomorowy z okapem i bazą

-53%

MFS50T	3x		wym. zew.	890x1210(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~212 310,-~~
			wym. komory	475x735x(H)160 mm	CENA GRAFEN 99 459,-
			moc/napięcie	3x 5,1 kW / 400 V	
MFS100T	3x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~248 470,-~~
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 116 399,-
			moc/napięcie	3x 9 kW / 400 V	
MFS105T	3x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~278 060,-~~
			wym. komory	950x1250x(H)160 mm	CENA GRAFEN 130 259,-
			moc/napięcie	3x 13,2 kW / 400 V	
MFS120T	3x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~265 280,-~~
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN 124 269,-
			moc/napięcie	3x 12 kW / 400 V	
MFS125T	3x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~298 550,-~~
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN 139 859,-
			moc/napięcie	3x 17,3 kW / 400 V	
MFS140T	3x		wym. zew.	1815x1408(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA ~~285 500,-~~
			wym. komory	1400x935x(H)160 mm	CENA GRAFEN 133 749,-
			moc/napięcie	3x 16 kW / 400 V	

* okap

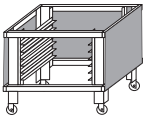
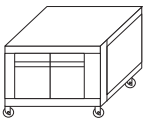
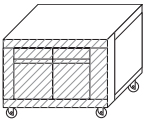
Podstawy podstawy H1050

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFS50S60**	600 mm	~~8 670,-~~	4 059,-
		MFS50S80	800 mm	~~8 670,-~~	4 059,-
		MFS50S95	950 mm	~~8 670,-~~	4 059,-
		MFS50S105	1050 mm	~~8 670,-~~	4 059,-
		MFS100S60	600 mm	~~10 590,-~~	4 959,-
		MFS100S80	800 mm	~~10 590,-~~	5 599,-
		MFS100S95	950 mm	~~10 590,-~~	5 599,-
		MFS100S105	1050 mm	~~10 590,-~~	5 199,-
		MFS105S60	600 mm	~~11 470,-~~	5 369,-
		MFS105S80	800 mm	~~11 470,-~~	5 369,-
		MFS105S95	950 mm	~~11 470,-~~	5 369,-
		MFS105S105	1050 mm	~~11 470,-~~	5 369,-
		MFS120S60	600 mm	~~10 940,-~~	5 129,-
		MFS120S80	800 mm	~~10 940,-~~	5 499,-
		MFS120S95	950 mm	~~10 940,-~~	5 499,-
		MFS120S105	1050 mm	~~10 940,-~~	5 129,-
	Podstawa na kołach	**MFS125S60**	600 mm	~~19 440,-~~	9 109,-
		MFS125S80	800 mm	~~19 440,-~~	9 109,-
		MFS125S95	950 mm	~~19 440,-~~	9 109,-
		MFS125S105	1050 mm	~~19 440,-~~	9 109,-
		MFS140S60	600 mm	~~18 470,-~~	8 649,-
		MFS140S80	800 mm	~~18 470,-~~	8 999,-
		MFS140S95	950 mm	~~18 470,-~~	8 649,-
		MFS140S105	1050 mm	~~18 470,-~~	8 649,-
	Podstawa z prowadnicami na kołach	**MFS50SP60**	600 mm	~~11 290,-~~	5 289,-
		MFS50SP80	800 mm	~~11 290,-~~	5 289,-
		MFS50SP95	950 mm	~~11 290,-~~	5 289,-
		MFS50SP105	1050 mm	~~11 290,-~~	5 289,-
		MFS100SP60	600 mm	~~15 850,-~~	7 419,-
		MFS100SP80	800 mm	~~15 850,-~~	7 419,-
		MFS100SP95	950 mm	~~15 850,-~~	7 419,-
		MFS100SP105	1050 mm	~~15 850,-~~	7 419,-
		MFS105SP60	600 mm	~~16 720,-~~	7 829,-
		MFS105SP80	800 mm	~~16 720,-~~	7 829,-
		MFS105SP95	950 mm	~~16 720,-~~	7 829,-
		MFS105SP105	1050 mm	~~16 720,-~~	7 829,-
		MFS120SP60	600 mm	~~16 200,-~~	7 589,-
		MFS120SP80	800 mm	~~16 200,-~~	7 589,-
		MFS120SP95	950 mm	~~16 200,-~~	7 589,-
		MFS120SP105	1050 mm	~~16 200,-~~	7 589,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Podstawy

do -53%

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa z prowadnicami na kołach	MFS125SP60	600 mm	~~24 690,-~~	11 569,-
		MFS125SP80	800 mm	~~24 690,-~~	11 569,-
		MFS125SP95	950 mm	~~24 690,-~~	11 569,-
		MFS125SP105	1050 mm	~~24 690,-~~	11 569,-
		MFS140SP60	600 mm	~~23 730,-~~	11 109,-
		MFS140SP80	800 mm	~~23 730,-~~	11 109,-
		MFS140SP95	950 mm	~~23 730,-~~	11 109,-
		MFS140SP105	1050 mm	~~23 730,-~~	11 109,-
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFS50SL60	600 mm	~~17 330,-~~	8 119,-
		MFS50SL80	800 mm	~~18 120,-~~	8 489,-
		MFS100SL60	600 mm	~~25 300,-~~	11 849,-
		MFS100SL80	800 mm	~~27 320,-~~	12 799,-
		MFS105SL60	600 mm	~~27 230,-~~	12 759,-
		MFS105SL80	800 mm	~~29 420,-~~	13 779,-
		MFS120SL60	600 mm	~~26 090,-~~	12 219,-
		MFS120SL80	800 mm	~~28 020,-~~	12 999,-
		MFS125SL60	600 mm	~~29 150,-~~	13 659,-
		MFS125SL80	800 mm	~~31 340,-~~	14 679,-
		MFS140SL60	600 mm	~~28 020,-~~	13 119,-
		MFS140SL80	800 mm	~~30 200,-~~	14 149,-
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	MFS50SLHUM60	600 mm	~~26 440,-~~	12 389,-
		MFS50SLHUM80	800 mm	~~27 670,-~~	12 959,-
		MFS100SLHUM60	600 mm	~~38 960,-~~	18 249,-
		MFS100SLHUM80	800 mm	~~42 020,-~~	21 099,-
		MFS105SLHUM60	600 mm	~~42 370,-~~	19 849,-
		MFS105SLHUM80	800 mm	~~45 350,-~~	21 249,-
		MFS120SLHUM60	600 mm	~~40 360,-~~	18 909,-
		MFS120SLHUM80	800 mm	~~43 070,-~~	20 179,-
		MFS125SLHUM60	600 mm	~~44 910,-~~	21 039,-
		MFS125SLHUM80	800 mm	~~48 330,-~~	22 639,-
		MFS140SLHUM60	600 mm	~~43 250,-~~	20 259,-
		MFS140SLHUM80	800 mm	~~46 490,-~~	21 779,-



	Opcje do pieca S50, S100, S105, S120, S125, S140	cena
MFS50H	Komora pieczenia o wysokości 220 mm do pieca S50	**1 149,-**
MFSH	Komora pieczenia o wysokości 220 mm do pieca S100, S105, S120	**1 269,-**
MFS125H	Komora pieczenia o wysokości 220 mm do pieca S125	**1 389,-**
MFS50F	Komora 500 °C wyłożona kamieniem Biscotto do pieca S50	**2 379,-**
MFS100F	Komora 500 °C wyłożona kamieniem Biscotto do pieca S100	**3 769,-**
MFS105F	Komora 500 °C wyłożona kamieniem Biscotto do pieca S105	**4 219,-**
MFSU	Drzwi komory otwierane do góry do pieca S50, S100, S105, S120, S125	**2 089,-**
MFS140U	Drzwi komory otwierane do góry do pieca S140	**4 269,-**
MFSE	Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca S50, S100, S105, S120, S125, S140	**199,-**
MFSB	Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca S50, S100, S105, S120, S125	**1 639,-**
MFS50S	Cała komora wyłożona szamotem do pieca S50	**3 769,-**
MFS100S	Cała komora wyłożona szamotem do pieca S100	**4 629,-**
MFSS	Cała komora wyłożona szamotem do pieca S105, S120	**5 619,-**
MFS125S	Cała komora wyłożona szamotem do pieca S125	**7 869,-**
MFS50V	Nawilżacz komory 1,2 kW do pieca S50	**5 699,-**
MFS1.6V	Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca S100, S105	**6 969,-**
MFS3.2V	Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca S120, S125, S140	**8 409,-**



	Opcje do piecy SI50, SI100, SI105, SI120, SI125, SI140	cena
MFSI50H	Komora pieczenia o wysokości 220 mm do pieca SI50	**1 109,-**
MFSIH	Komora pieczenia o wysokości 220 mm do pieca SI100, SI105, SI120	**1 309,-**
MFSI125H	Komora pieczenia o wys. 220 mm do pieca SI125	**1 349,-**
MFSI50F	Komora 500 °C wyłożona kamieniem Biscotto do pieca SI50	**2 379,-**
MFSI100F	Komora 500 °C wyłożona kamieniem biscotto do pieca SI100	**3 769,-**
MFSI105F	Komora 500 °C wyłożona kamieniem biscotto do pieca SI105	**4 219,-**
MFSIU	Drzwi komory otwierane do góry do pieca SI50, SI100, SI105, SI120, SI125	**2 089,-**
MFSI140U	Drzwi komory otwierane do góry do pieca SI140	**4 269,-**
MFSIE	Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca SI50, SI100, SI105, SI120, SI125, SI140	**199,-**
MFSIB	Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca SI50, SI100, SI105, SI120, SI125	**1 639,-**
MFSI50S	Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI50	**3 729,-**
MFSI100S	Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI100	**4 629,-**
MFSIS	Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI105, SI120	**5 659,-**
MFSI125S	Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI125	**7 869,-**
MFSI50V	Nawilżacz komory 1,2 kW do pieca SI50	**5 699,-**
MFSI1.6V	Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca SI100, SI105	**6 969,-**
MFSI3.2V	Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca SI120, SI125, SI140	**8 409,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



CORE

Condecktion® Technology

Uniwersalny piec do regeneracji i wykończenia produktów

Zaawansowany piec do regeneracji i wykończenia produktów, stworzony z myślą o nowoczesnych lokalach gastronomicznych. Dzięki innowacyjnej technologii Core znacząco skraca czas przygotowania dań, zapewniając ich najwyższą jakość. To doskonałe rozwiązanie dla miejsc bazujących na półproduktach, gdzie liczy się wydajność i minimalizacja zapotrzebowania na wykwalifikowany personel.

Patrz strona 80

Piece Amalfi

serieP TRADITION

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.

Maksymalna temperatura 450°C



OKAP

Mocne grzałki wewnątrz płyt szamotowych

Cała komora wyłożona szamotem

Idealne odwzorowanie efektu pieca opalanego drewnem

Prosta, intuicyjna obsługa

Możliwość nastawienia autostartu pieca na kolejny dzień

Utrzymuje temperaturę nawet przy wielokrotnym otwieraniu i zamykaniu drzwi

BAZA

Perferowany szamot gwarantujący doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą

Bezawaryjna konstrukcja niezmienna od lat 70-tych

Obudowa ze stali nierdzewnej w nowoczesnym wydaniu

Perfekcyjna izolacja cieplna pieca

Komora rozrostu (opcja)

przykładowy zestaw



Standardowe uchwyty do drzwi



Uchwyty do drzwi wersja długa (opcja)



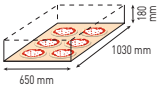
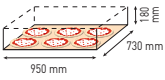
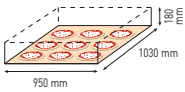
Komora w całości wykonana z cegły szamotowej



Grzałki wewnątrz szamotu



Piec jednokomorowy Amalfi z okapem i bazą

MFAMALFIAM	1x		wym. zew.	1020x1400(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA	~~76 610,-~~
			wym. komory	650x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	33 579,-
			moc/napięcie	1x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFIBM	1x		wym. zew.	1320x1100(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA	~~78 360,-~~
			wym. komory	950x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	35 999,-
			moc/napięcie	1x 7,1 kW / 400 V		
MFAMALFICM	1x		wym. zew.	1320x1400(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA	~~83 790,-~~
			wym. komory	950x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	36 729,-
			moc/napięcie	1x 9,6 kW / 400 V		

do -56%

* okap

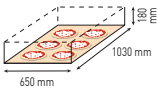
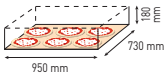
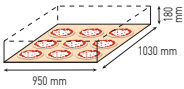


MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

do cen należy doliczyć VAT 23%



Piec dwukomorowy Amalfi z okapem i bazą

MFAMALFIAD	2x		wym. zew.	1020x1400(+250*)x(H)1050 mm	do -57%	
			wym. komory	650x1030x(H)180 mm	CENA FABRYCZNA	~~137 720,-~~
			moc/napięcie	2x 7,1 kW / 400 V	CENA GRAFEN	60 369,-
MFAMALFIBD	2x		wym. zew.	1320x1100(+250*)x(H)1050 mm		
			wym. komory	950x730x(H)180 mm	CENA FABRYCZNA	~~141 040,-~~
			moc/napięcie	2x 7,1 kW / 400 V	CENA GRAFEN	59 999,-
MFAMALFICD	2x		wym. zew.	1320x1400(+250*)x(H)1050 mm		
			wym. komory	950x1030x(H)180 mm	CENA FABRYCZNA	~~151 020,-~~
			moc/napięcie	2x 9,6 kW / 400 V	CENA GRAFEN	66 199,-

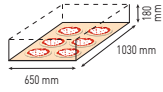
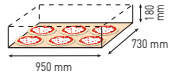
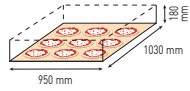
* okap





Piec trzykomorowy Amalfi z okapem i bazą

do -58%

MFAMALFIAT	3x		wym. zew.	1020x1400(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA ~~198 830,-~~
			wym. komory	650x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN 87 149,-
			moc/napięcie	3x 7,1 kW / 400 V	
MFAMALFIBT	3x		wym. zew.	1320x1100(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA ~~203 730,-~~
			wym. komory	950x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN 84 839,-
			moc/napięcie	3x 7,1 kW / 400 V	
MFAMALFICT	3x		wym. zew.	1320x1400(+250*)x(H)1450 mm	CENA FABRYCZNA ~~218 260,-~~
			wym. komory	950x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN 95 669,-
			moc/napięcie	3x 9,6 kW / 400 V	

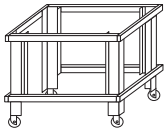
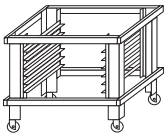
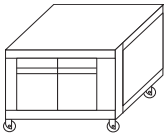
* okap

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

do cen należy doliczyć VAT 23%

Podstawy

do -56%

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFAMALFIAS60**	600 mm	~~10 420,-~~	**4 569,-**
		MFAMALFIAS80	800 mm		
		MFAMALFIAS95	950 mm		
		MFAMALFIBS60	600 mm	~~11 120,-~~	**4 869,-**
		MFAMALFIBS80	800 mm		
		MFAMALFIBS95	950 mm		
		MFAMALFICS60	600 mm	~~11 470,-~~	**5 029,-**
		MFAMALFICS80	800 mm		
		MFAMALFICS95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kołach	**MFAMALFIASP60**	600 mm	~~13 040,-~~	**5 719,-**
		MFAMALFIASP80	800 mm		
		MFAMALFIASP95	950 mm		
		MFAMALFIBSP60	600 mm	~~16 370,-~~	**7 179,-**
		MFAMALFIBSP80	800 mm		
		MFAMALFIBSP95	950 mm		
		MFAMALFICSP60	600 mm	~~16 720,-~~	**7 329,-**
		MFAMALFICSP80	800 mm		
		MFAMALFICSP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	**MFAMALFIASL80**	800 mm	~~26 090,-~~	**11 439,-**
		MFAMALFIBSL80	800 mm	~~26 270,-~~	**11 999,-**
		MFAMALFICSL80	800 mm	~~27 230,-~~	**11 929,-**

Opcje	Opcje	cena
MFAMALFIDH	Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca AMALFI A-B-C-D	**1 339,-**

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

P60E



2 blachy 600x400

P80E



4 blachy 600x400

P120E A



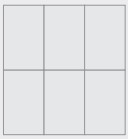
3 blachy 600x400

P120E B



4 blachy 600x400

P120E C

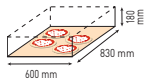
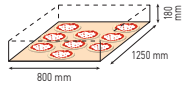


6 blach 600x400



Elektryczny piec jednokomorowy Seria P P60-P80

-56%

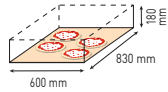
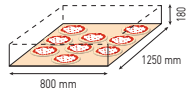
MFP60M	1x		wym. zew.	970x1290(+250*)x(H)620 mm	CENA FABRYCZNA ~~56 640,-~~
			wym. komory	600x830x(H)180 mm	CENA GRAFEN 24 829,-
			moc/napięcie	1x 7,9 kW / 400 V	
MFP80M	1x		wym. zew.	1170x1690(+250*)x(H)620 mm	CENA FABRYCZNA ~~63 820,-~~
			wym. komory	800x1250x(H)180 mm	CENA GRAFEN 27 979,-
			moc/napięcie	1x 11 kW / 400 V	

* okap



Elektryczny piec dwukomorowy Seria P P60-P80

do -56%

MFP60D	2x		wym. zew.	970x1290(+250*)x(H)990 mm	CENA FABRYCZNA ~~100 420,-~~
			wym. komory	600x830x(H)180 mm	CENA GRAFEN 45 199,-
			moc/napięcie	2x 7,9 kW / 400 V	
MFP80D	2x		wym. zew.	1170x1690(+250*)x(H)990 mm	CENA FABRYCZNA ~~112 680,-~~
			wym. komory	800x1250x(H)180 mm	CENA GRAFEN 49 389,-
			moc/napięcie	2x 11 kW / 400 V	

* okap

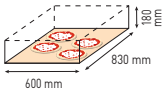
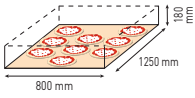
Opcje do pieca P60, P80		cena
MFPB	Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca P60, P80	**1 069,-**
MFPV	Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca P60-P80	**6 519,-**
MFP60DH	Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P60	**1 039,-**
MFP80DH	Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P80	**1 339,-**



serieP TRADITION

Elektryczny piec trzykomorowy Seria P P60-P80

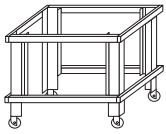
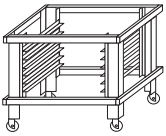
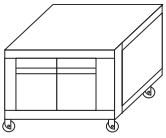
-56%

MFP60T	3x		wym. zew.	970x1290(+250*)x(H)1360 mm	CENA FABRYCZNA ~~144 190,-~~
			wym. komory	600x830x(H)180 mm	CENA GRAFEN 63 199,-
			moc/napięcie	3x 7,9 kW / 400 V	
MFP80T	3x		wym. zew.	1170x1690(+250*)x(H)1360 mm	CENA FABRYCZNA ~~161 530,-~~
			wym. komory	800x1250x(H)180 mm	CENA GRAFEN 70 799,-
			moc/napięcie	3x 11 kW / 400 V	

* okap

Podstawy

do -56%

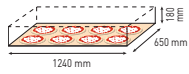
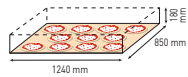
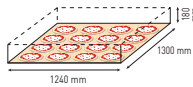
		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFP60S60**	600 mm	~~9 720,-~~	4 259,-
		MFP60S80	800 mm		
		MFP60S95	950 mm		
		MFP80S60	600 mm	~~10 160,-~~	4 449,-
		MFP80S80	800 mm		
		MFP80S95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kołach	**MFP60SP60**	600 mm	~~12 340,-~~	5 409,-
		MFP60SP80	800 mm		
		MFP60SP95	950 mm		
		MFP80SP60	600 mm	~~12 780,-~~	5 599,-
		MFP80SP80	800 mm		
		MFP80SP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	**MFP60SL60**	600 mm	~~18 390,-~~	8 059,-
		MFP80SL80	800 mm	~~20 570,-~~	9 199,-
		MFP80SL60	600 mm	~~21 360,-~~	9 359,-
		MFP80SL80	800 mm	~~22 760,-~~	9 979,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Elektryczny piec jednokomorowy P120

-56%

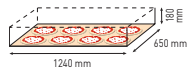
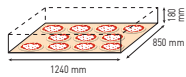
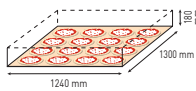
MFP120AM	1x		wym. zew.	1610x1060(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA ~~73 630,-~~
			wym. komory	1240x650x(H)180 mm	CENA GRAFEN 32 269,-
			moc/napięcie	1x 8,6 kW / 400 V	
MFP120BM	1x		wym. zew.	1610x1260(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA ~~78 360,-~~
			wym. komory	1240x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN 34 349,-
			moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
MFP120CM	1x		wym. zew.	1610x1660(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA ~~86 670,-~~
			wym. komory	1240x1300x(H)180 mm	CENA GRAFEN 37 989,-
			moc/napięcie	1x 15,5 kW / 400 V	

* okap



Elektryczny piec dwukomorowy P120

-56%

MFP120AD	2x		wym. zew.	1610x1060(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA ~~133 160,-~~
			wym. komory	1240x650x(H)180 mm	CENA GRAFEN 58 369,-
			moc/napięcie	2x 8,6 kW / 400 V	
MFP120BD	2x		wym. zew.	1610x1260(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA ~~141 830,-~~
			wym. komory	1240x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN 62 169,-
			moc/napięcie	2x 9,3 kW / 400 V	
MFP120CD	2x		wym. zew.	1610x1660(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA ~~157 500,-~~
			wym. komory	1240x1300x(H)180 mm	CENA GRAFEN 69 039,-
			moc/napięcie	2x 15,5 kW / 400 V	

* okap

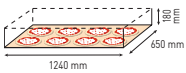
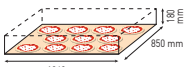
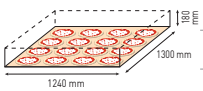
MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

do cen należy doliczyć VAT 23%



Elektryczny piec trzykomorowy P120

-56%

MFP120AT	3x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1610x1060(+250*)x(H)1450 mm 1240x650x(H)180 mm 3x 8,6 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~192 700,-~~ CENA GRAFEN 84 469,-
MFP120BT	3x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1610x1260(+250*)x(H)1450 mm 1240x850x(H)180 mm 3x 9,3 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~205 300,-~~ CENA GRAFEN 89 989,-
MFP120CT	3x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1610x1660(+250*)x(H)1450 mm 1240x1300x(H)180 mm 3x 15,5 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~228 330,-~~ CENA GRAFEN 100 079,-

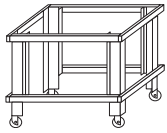
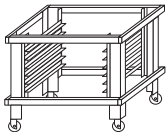
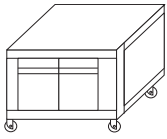
* okap



do cen należy doliczyć VAT 23%

Podstawy

-56%

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFP120AS60**	600 mm	~~9 890,-~~	**4 339,-**
		MFP120AS80	800 mm		
		MFP120AS95	950 mm		
		MFP120BS60	600 mm	~~9 980,-~~	**4 369,-**
		MFP120BS80	800 mm		
		MFP120BS95	950 mm		
		MFP120CS60	600 mm	~~10 420,-~~	**4 569,-**
		MFP120CS80	800 mm		
		MFP120CS95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kołach	**MFP120ASP60**	600 mm	~~15 150,-~~	**6 639,-**
		MFP120ASP80	800 mm		
		MFP120ASP95	950 mm		
		MFP120BSP60	600 mm	~~15 230,-~~	**6 679,-**
		MFP120BSP80	800 mm		
		MFP120BSP95	950 mm		
		MFP120CSP60	600 mm	~~15 670,-~~	**6 869,-**
		MFP120CSP80	800 mm		
		MFP120CSP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	**MFP120ASL80**	800 mm	~~23 730,-~~	**10 399,-**
		MFP120BSL80	800 mm	~~26 440,-~~	**11 589,-**
		MFP120CSL80	800 mm	~~29 150,-~~	**12 779,-**

Opcje do pieca P120A, P120B, P120C		cena
MFPB	Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca P120A, P120B	**1 069,-**
MFPL	Łącznik do drzwi do pieca P120A, P120B, P120C	**349,-**
MFP120V	Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca P120A, P120B, P120C	**7 869,-**
MFPDH	Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P120A, P120B, P120C	**1 919,-**



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 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.



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

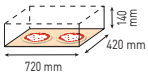
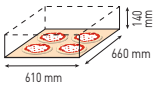
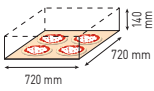
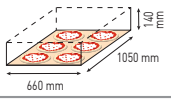
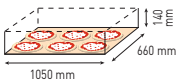
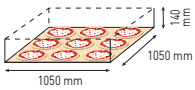
iDeck



panel elektroniczny
lub manualny

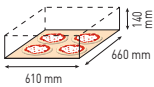
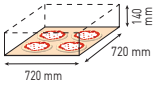
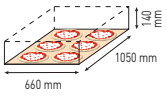
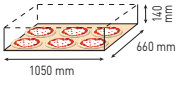
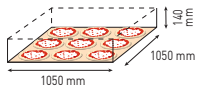
Elektroniczny jednokomorowy piec iDeck

do -56%

MFID72.42M	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	990x798x(H)370 mm 720x420x(H)140 mm 1x 5 kW / 400 V	NEW!	CENA FABRYCZNA ~~25 590,-~~ CENA GRAFEN 11 209,-
MFID60.60M	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	850x930x(H)370 mm 610x660x(H)140 mm 1x 4,2 kW / 400 V		CENA FABRYCZNA ~~24 600,-~~ CENA GRAFEN 11 299,-
MFID72.72M	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	990x1060x(H)370 mm 720x720x(H)140 mm 1x 6 kW / 400 V		CENA FABRYCZNA ~~28 890,-~~ CENA GRAFEN 13 999,-
MFID65.105M	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	930x1400x(H)370 mm 660x1050x(H)140 mm 1x 7,7 kW / 400 V		CENA FABRYCZNA ~~35 550,-~~ CENA GRAFEN 15 999,-
MFID105.65M	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1000x(H)370 mm 1050x660x(H)140 mm 1x 8,2 kW / 400 V		CENA FABRYCZNA ~~37 300,-~~ CENA GRAFEN 17 499,-
MFID105.105M	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1400x(H)370 mm 1050x1050x(H)140 mm 1x 11,6 kW / 400 V		CENA FABRYCZNA ~~49 990,-~~ CENA GRAFEN 22 999,-

Manualny jednokomorowy piec iDeck

do -58%

MFPM60.60M	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	850x930x(H)370 mm 610x660x(H)140 mm 1x 4,2 kW / 400 V		CENA FABRYCZNA ~~19 300,-~~ CENA GRAFEN 8 029,-
MFPM72.72M*	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	990x1060x(H)370 mm 720x720x(H)140 mm 1x 6 kW / 400 V		CENA FABRYCZNA ~~23 800,-~~ CENA GRAFEN 9 909,-
MFPM65.105M*	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	930x1400x(H)370 mm 660x1050x(H)140 mm 1x 7,7 kW / 400 V		CENA FABRYCZNA ~~26 520,-~~ CENA GRAFEN 11 039,-
MFPM105.65M*	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1000x(H)370 mm 1050x660x(H)140 mm 1x 8,2 kW / 400 V		CENA FABRYCZNA ~~28 990,-~~ CENA GRAFEN 13 819,-
MFPM105.105M*	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1400x(H)370 mm 1050x1050x(H)140 mm 1x 11,6 kW / 400 V		CENA FABRYCZNA ~~35 360,-~~ CENA GRAFEN 14 719,-

* do wyczerpania zapasów

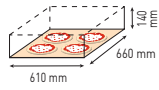
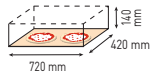
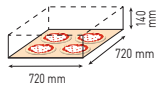
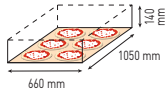
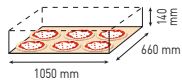
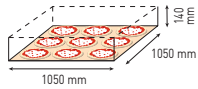
do cen należy doliczyć VAT 23%



panel elektroniczny
lub manualny

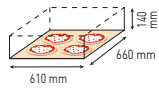
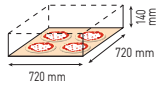
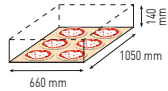
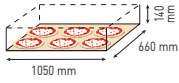
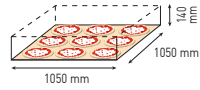
Elektroniczny dwukomorowy piec iDeck

do -56%

MFID60.60D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	850x930x(H)660 mm 610x660x(H)140 mm 1x 8,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~40 890,-~~ CENA GRAFEN 18 699,-
MFID72.42D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	990x798x(H)660 mm 720x420x(H)140 mm 1x 10 kW / 400 V	NEW! CENA FABRYCZNA ~~42 840,-~~ CENA GRAFEN 18 779,-
MFID72.72D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	990x1060x(H)660 mm 720x720x(H)140 mm 1x 12 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~45 790,-~~ CENA GRAFEN 20 999,-
MFID65.105D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	930x1400x(H)660 mm 660x1050x(H)140 mm 1x 15,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~56 290,-~~ CENA GRAFEN 25 499,-
MFID105.65D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1000x(H)660 mm 1050x660x(H)140 mm 1x 16,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~62 770,-~~ CENA GRAFEN 28 999,-
MFID105.105D	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1400x(H)660 mm 1050x1050x(H)140 mm 1x 23,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~85 010,-~~ CENA GRAFEN 38 999,-

Manualny dwukomorowy piec iDeck

do -58%

MFPD60.60D*	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	850x930x(H)660 mm 610x660x(H)140 mm 1x 8,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~30 520,-~~ CENA GRAFEN 13 279,-
MFPD72.72D*	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	990x1060x(H)660 mm 720x720x(H)140 mm 1x 12 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~38 250,-~~ CENA GRAFEN 16 199,-
MFPD65.105D*	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	930x1400x(H)660 mm 660x1050x(H)140 mm 1x 15,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~43 950,-~~ CENA GRAFEN 18 469,-
MFPD105.65D*	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1000x(H)660 mm 1050x660x(H)140 mm 1x 16,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~46 330,-~~ CENA GRAFEN 19 499,-
MFPD105.105D*	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320x1400x(H)660 mm 1050x1050x(H)140 mm 1x 23,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~58 230,-~~ CENA GRAFEN 24 509,-

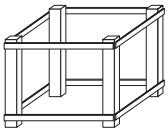
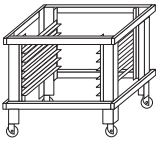
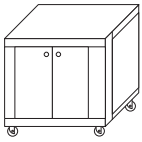
* do wyczerpania zapasów

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

do cen należy doliczyć VAT 23%

Podstawy

do -58%

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa	MFS60.60/90	900 mm	~~4 470,-~~	2 039,-
		MFS72.42/90	900 mm	~~4 420,-~~	1 939,- NEW!
		MFS72.72/90	900 mm	~~4 550,-~~	2 199,-
		MFS65.105/90	900 mm	~~4 730,-~~	2 199,-
		MFS105.65/90	900 mm	~~4 730,-~~	2 299,-
		MFS105.105/90	900 mm	~~6 220,-~~	2 719,-
	Podstawa z prowadnicami na kołach	MFSPT60.60/100	1000 mm	~~10 860,-~~	4 599,-
		MFSPT72.42/100	1000 mm	~~10 710,-~~	4 689,- NEW!
		MFSPT72.72/100	1000 mm	~~10 940,-~~	4 699,-
		MFSPT65.105/100	1000 mm	~~9 370,-~~	4 109,-
		MFSPT105.65/100	1000 mm	~~11 990,-~~	5 199,-
		MFSPT105.105/100	1000 mm	~~13 480,-~~	5 699,-
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFL60.60/100	1000 mm	~~17 600,-~~	7 749,-
		MFL72.72/100	1000 mm	~~19 260,-~~	8 439,-
		MFL65.105/100	1000 mm	~~20 660,-~~	9 059,-
		MFL105.65/100	1000 mm	~~22 240,-~~	10 099,-
		MFL105.105/100	1000 mm	~~23 990,-~~	10 509,-

Opcje		cena	
0K180000	Zestaw do piętrowania Ideck 60.60	649,-	
0K012710	Zestaw do piętrowania Ideck 72.42	579,-	NEW!
0K011330	Zestaw do piętrowania Ideck 72.72	1 039,-	
0K010700	Zestaw do piętrowania Ideck 65.105	1 459,-	
0K010100	Zestaw do piętrowania Ideck 105.65	1 699,-	
0K180400	Zestaw do piętrowania Ideck 105.105	1 539,-	
MFK60.60	Okap do pieca Ideck 60.60	1 389,-	
MFK72.42	Okap do pieca Ideck 72.42	1 449,-	NEW!
MFK72.72	Okap do pieca Ideck 72.72	2 199,-	
MFK65.105	Okap do pieca Ideck 65.105	2 499,-	
MFK105.65	Okap do pieca Ideck 105.65	2 599,-	
MFK105.105	Okap do pieca Ideck 105.105	3 199,-	



Maksymalna temperatura robocza wynosi 450 °C



Grubsze elementy grzejne gwarantują doskonałą równomierność pieczenia



Sprężyna umieszczona w drzwiach ułatwia otwieranie i zamykanie

do cen należy doliczyć VAT 23%



Zrealizuj swoją inwestycję z Grafen

Doradcy i projektanci Grafen prowadzą klienta przez każdy etap inwestycji – od projektu, przez konsultacje, aż po montaż sprzętu. Grafen skupia się na innowacji, wsparciu i designie, dostosowując swoje działania do trendów i specyfiki branży.

Jesteśmy ekspertami z obszaru HoReCa. Znamy potrzeby branży, wiemy, co i do kogo mówimy. Pracujemy ze światowymi liderami biznesu gastronomicznego, nieustannie poszerzamy nasze kompetencje i doskonalimy know-how.

ZESKANUJ QR KOD
I SPRAWDŹ
JAK DZIAŁAMY

Innovation. Support. Design.
WE DO MORE – DAJEMY WIĘCEJ

Link

NEW!

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

-51%

MFLINK	wym. zew.	600x585x(H)420 mm	**CENA FABRYCZNA**	~~26 610,-~~
	wym. komory	410x410x(H)100 mm	CENA GRAFEN	13 119,-
	moc/napięcie	1x 3 kW / 230 V		
MFLINKH	wym. zew.	600x585x(H)580 mm	**CENA FABRYCZNA**	~~30 770,-~~
	wym. komory	410x410x(H)180 mm	CENA GRAFEN	15 169,-
	moc/napięcie	1x 3 kW / 230 V		

do cen należy doliczyć VAT 23%



CORE

Condecktion® Technology

Uniwersalny piec do regeneracji i wykończenia produktów

Core to zaawansowany piec przeznaczony do odpieku i odgrzewania produktów w lokalach gastronomicznych. Dzięki innowacyjnej technologii, urządzenie znacząco usprawnia proces przygotowania dań, skracając czas pracy i zapewniając najwyższą jakość serwowanych produktów. Core jest idealnym rozwiązaniem dla klientów, którzy opierają swoją działalność na gotowych półproduktach i pragną minimalizować zapotrzebowanie na wykwalifikowany personel.

Kompaktowe wymiary pieca umożliwiają instalację w niemal każdym miejscu, czyniąc go niezwykle praktycznym rozwiązaniem zarówno dla dużych restauracji, jak i mniejszych punktów gastronomicznych.

REFINING – proces wykańczania półproduktów
Core wspiera proces refiningu, czyli finalnego dopiekania lub wykańczania półproduktów. Technologia ta pozwala na optymalizację i znaczące skrócenie czasu przygotowania, bez kompromisów w zakresie jakości gotowego produktu.

Rozwiązania dopasowane do potrzeb:
Kompleksowy system technologiczny:
produkcja – magazynowanie – refining/regeneracja – serwis
Dla klientów, którzy planują pełen proces produkcji, oferujemy integrację pieca Core z innymi urządzeniami, takimi jak piece z serii T, systemy schładzania szokowego czy zamrażania. Taki zestaw umożliwia efektywne tworzenie półproduktów (np. spodów do pizzy), ich przechowywanie i końcowe wykańczanie w punktach sprzedaży.

Szybkie dopiekanie gotowych produktów:
Core doskonale sprawdzi się u klientów, którzy kupują gotowe półprodukty i potrzebują jedynie urządzenia do ich regeneracji lub dopiekania. Jest także idealny dla tych, którzy posiadają własną produkcję i chcą efektywnie obsługiwać różne punkty gastronomiczne.

Kluczowe zalety Core:
- **Technologia hybrydowa:** Połączenie pieca statycznego z kamieniem szamotowym i konwekcji (wymuszonego obiegu powietrza).
- **Efektywność:** Skrócenie czasu dopiekania dzięki równomiernemu rozkładowi ciepła.
- **Najwyższa jakość:** Optymalna tekstura i smak finalnych produktów.
- **Elastyczność:** Możliwość instalacji w różnych lokalizacjach dzięki kompaktowym rozmiarom.

Core to urządzenie, które łączy zaawansowaną technologię z łatwością użytkowania, oferując przewagę konkurencyjną w dynamicznie rozwijającej się branży gastronomicznej.

Do
20%
szybszy z wykorzystaniem Refining®



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.

Auto PowerBooster™

Core wykrywa obciążenie produktem w każdej strefie powierzchni pieczenia.
W przypadku szczytów pracy Core autonomicznie aktywuje Auto PowerBooster™, dodatkową rezerwę mocy, aby poradzić sobie nawet z dużymi obciążeniami.
Korzyści: doskonałe pieczenie nawet przy wyjątkowych obciążeniach.

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.

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.

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.

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.

WYBIERZ IDEALNĄ KOMBINACJĘ

					-51%
MFCORE1	1x		wym. zew.	800(+200)*x690x(H)352 mm	CENA FABRYCZNA ~~63 910,-~~
			wym. komory	610x410x(H)180 mm	CENA GRAFEN 31 519,-
			moc/napięcie	1x 4 kW / 230 V	
MFCORE2	2x		wym. zew.	800(+200)*x690x(H)674 mm	CENA FABRYCZNA ~~109 880,-~~
			wym. komory	610x410x(H)180 mm	CENA GRAFEN 54 179,-
			moc/napięcie	2x 4 kW / 230 V	
MFCORE3	3x		wym. zew.	800(+200)*x690x(H)996 mm	CENA FABRYCZNA ~~155 840,-~~
			wym. komory	610x410x(H)180 mm	CENA GRAFEN 76 849,-
			moc/napięcie	3x 4 kW / 230 V	
MFCORE4	4x		wym. zew.	800(+200)*x690x(H)674 mm	CENA FABRYCZNA ~~201 800,-~~
			wym. komory	610x410x(H)180 mm	CENA GRAFEN 99 509,-
			moc/napięcie	4x 4 kW / 230 V	

AKCESORIA		
MFKCORE	Okap	CENA FABRYCZNA ~~5 950,-~~ CENA GRAFEN 2 939,-
MFCS60	Podstawa na kołach do pieca CORE H=600 mm	CENA FABRYCZNA ~~9 810,-~~ CENA GRAFEN 4 839,-
MFCS90	Podstawa na kołach do pieca CORE H=900 mm	CENA FABRYCZNA ~~9 810,-~~ CENA GRAFEN 4 839,-

* Tablet

do cen należy doliczyć VAT 23%

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

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

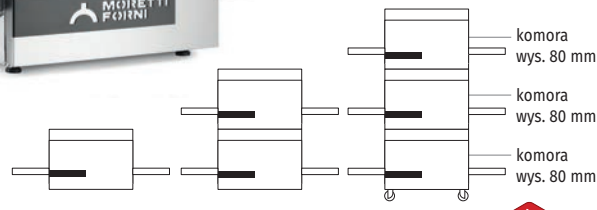
TT96E i TT98E to jedyne na świecie modele wyposażone w Quadra Temp™ Technology , rewolucyjną technologię która pozwala kontrolować do 4 różnych temperatur: 4 sondy, umieszczone na początku i na końcu w górnej i dolnej części komory, monitorują i zarządzają na każdym etapie procesem pieczenia w celu precyzyjnej kalibracji ciepła.
Korzyści: Równomierność pieczenia i doskonała kalibracja ciepła.

Weekly power on timer*

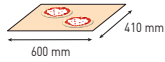
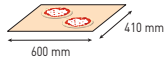
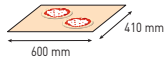
seriaT wyposażona jest w tygodniowy timer załączenia, aby piec był zawsze gotowy do pracy.
Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.
* Dostępne tylko dla wersji elektrycznych



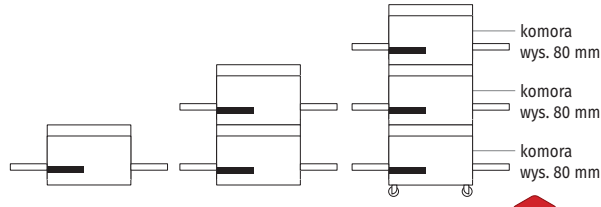




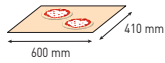
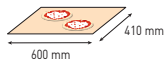
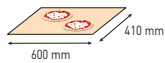
Elektryczny piec taśmowy T64

MFMT64E	1x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)480 mm	do -53% CENA FABRYCZNA ~~70 570,-~~ CENA GRAFEN 39 999,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	
			moc/napięcie	1x 6,9 kW / 400 V	
MFMT64E2	2x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)960 mm	CENA FABRYCZNA ~~141 130,-~~ CENA GRAFEN 66 109,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	
			moc/napięcie	2x 6,9 kW / 400 V	
MFMT64E3	3x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)1440 mm	CENA FABRYCZNA ~~211 700,-~~ CENA GRAFEN 99 169,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	
			moc/napięcie	3x 6,9 kW / 400 V	

* blat odstawczy na pizze



Gazowy piec taśmowy T64

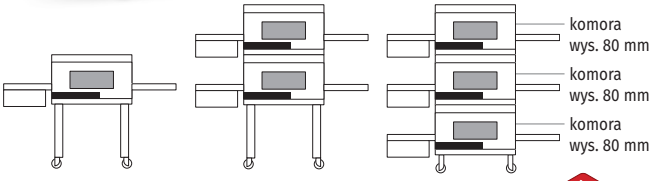
MFMT64G	1x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)480 mm	-53% CENA FABRYCZNA ~~81 600,-~~ CENA GRAFEN 38 229,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	
			moc/napięcie	1x 9,9 kW / 230 V	
MFMT64G2	2x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)960 mm	CENA FABRYCZNA ~~163 190,-~~ CENA GRAFEN 76 449,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	
			moc/napięcie	2x 9,9 kW / 230 V	
MFMT64G3	3x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)1440 mm	CENA FABRYCZNA ~~244 790,-~~ CENA GRAFEN 114 679,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	
			moc/napięcie	3x 9,9 kW / 230 V	

* blat odstawczy na pizze

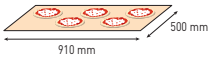
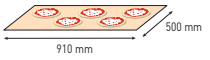
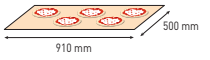
serieT CONVEYOR







Elektryczny piec taśmowy T75

MFMT75ET1S	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1800(+500*)x1190x(H)1160 mm 910x500x(H)80 mm 1x 16,5 kW / 400 V	do -53% CENA FABRYCZNA ~~140 690,-~~ CENA GRAFEN 87 999,-
MFMT75ET2S	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1800(+500*)x1190x(H)1720 mm 910x500x(H)80 mm 2x 16,5 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~274 910,-~~ CENA GRAFEN 128 779,-
MFMT75ET3S	3x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1800(+500*)x1190x(H)1820 mm 910x500x(H)80 mm 3x 16,5 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~406 490,-~~ CENA GRAFEN 190 429,-

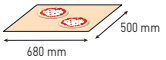
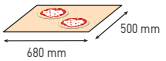
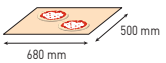
* blat odstawczy na pizze





NEW!

Elektryczny piec taśmowy T65

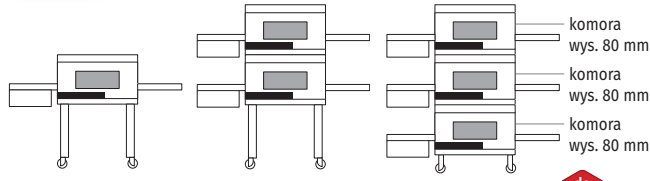
MFMT65E	1x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320(+400*)x895x(H)530 mm 680x500x(H)80 mm 1x 8,9 kW / 400 V	do -35% CENA FABRYCZNA ~~93 080,-~~ CENA GRAFEN 74 999,-
MFMT65E2	2x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320(+400*)x895x(H)1060 mm 680x500x(H)80 mm 2x 8,9 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~214 500,-~~ CENA GRAFEN 138 999,-
MFMT65E3	3x		wym. zew. wym. komory moc/napięcie	1320(+400*)x895x(H)1590 mm 680x500x(H)80 mm 3x 8,9 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA ~~321 750,-~~ CENA GRAFEN 209 999,-

* blat odstawczy na pizze

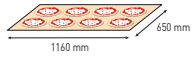
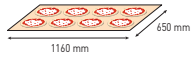
do cen należy doliczyć VAT 23%







Elektryczny piec taśmowy TT96

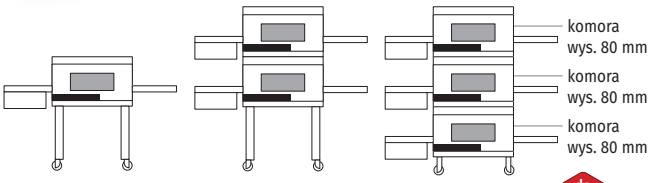
MFMTT96E	1x		wym. zew.	2050(+500)x1170x(H)1220 mm	do -53% CENA FABRYCZNA ~~175 980,-~~ CENA GRAFEN 107 999,-
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	
			moc/napięcie	1x 17,8 kW / 400 V	
MFMTT96E2	2x		wym. zew.	2050(+500)x1170x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA ~~344 330,-~~ CENA GRAFEN 209 999,-
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	
			moc/napięcie	2x 17,8 kW / 400 V	
MFMTT96E3	3x		wym. zew.	2050(+500)x1170x(H)2013 mm	CENA FABRYCZNA ~~508 930,-~~ CENA GRAFEN 238 419,-
			wym. komory	1160x650x(H)80 mm	
			moc/napięcie	3x 17,8 kW / 400 V	

* blat odstawczy na pizze

serie T CONVEYOR

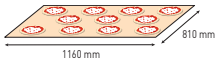




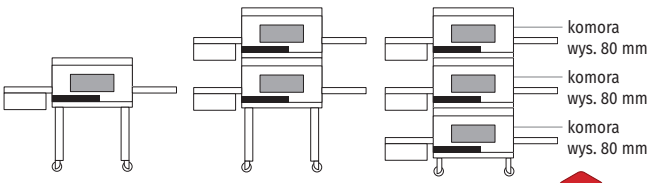


Elektryczny piec taśmowy TT98

do -53%

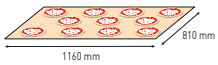
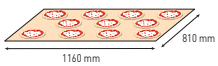
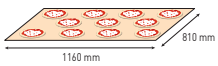
MFMTT98ET1S	1x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA ~~208 190,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 116 999,-
		moc/napięcie	1x 21,8 kW / 400 V	
MFMTT98ET2S	2x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA ~~408 770,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 191 499,-
		moc/napięcie	2x 21,8 kW / 400 V	
MFMTT98ET3S	3x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)2010 mm	CENA FABRYCZNA ~~606 980,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 284 349,-
		moc/napięcie	3x 21,8 kW / 400 V	

* blat odstawczy na pizze



Gazowy piec taśmowy TT98

-53%

MFMTT98GT1S	1x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA ~~221 760,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 103 889,-
		moc/napięcie	1x 30 kW / 230 V	
MFMTT98GT2S	2x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA ~~435 910,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 204 209,-
		moc/napięcie	2x 30 kW / 230 V	
MFMTT98GT3S	3x 	wym. zew.	2050(+500)x1460x(H)2010 mm	CENA FABRYCZNA ~~647 690,-~~
		wym. komory	1160x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 303 419,-
		moc/napięcie	3x 30 kW / 230 V	

* blat odstawczy na pizze

do cen należy doliczyć VAT 23%



Elektryczny piec taśmowy TT98L/XL

-53%

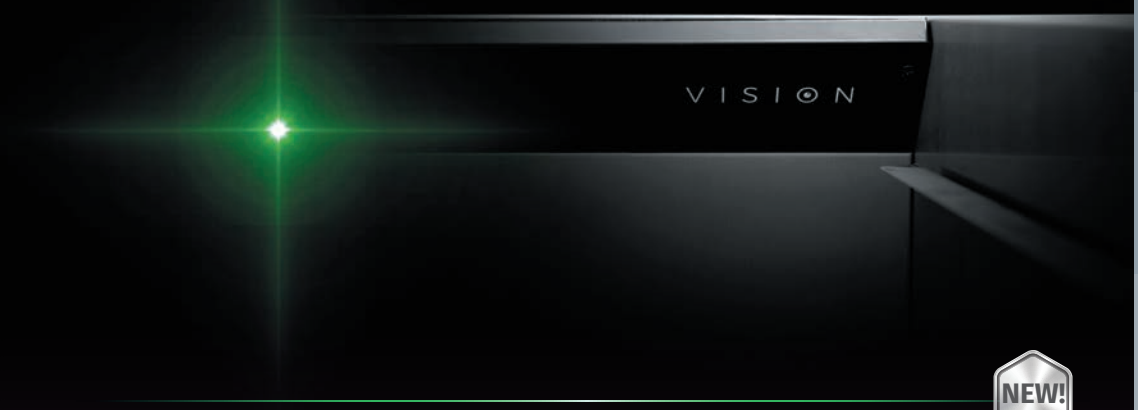
MFMTT98LE	1x		wym. zew.	3220x1600x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA ~~497 280,-~~
			wym. komory	2320x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 232 959,-
			moc/napięcie	1x 43,8 kW / 400 V	
MFMTT98XLE	1x		wym. zew.	4390x1600x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA ~~675 800,-~~
			wym. komory	3480x810x(H)80 mm	CENA GRAFEN 316 589,-
			moc/napięcie	1x 65,7 kW / 400 V	

Opcje do pieców serieT			CENA FABRYCZNA	do -53% CENA GRAFEN
MFB	Szczotka do czyszczenia taśmy do piecy serieT		~~440,-~~	209,-
MFTTSZ	Szyna do transportu siatek do pieca TT98L, TT98XL		~~13 660,-~~	6 399,-
MFTTBZ	Blat załadowczy do pieca TT98L, TT98XL		~~45 530,-~~	21 329,-
MFTTBW	Blat wyładowczy do pieca TT98L, TT98XL		~~45 530,-~~	21 329,-
MFTTTL	Taśma do bezpośredniego pieczenia do pieca TT98L		~~43 340,-~~	20 299,-
MFTTTXL	Taśma do bezpośredniego pieczenia do pieca TT98XL		~~69 340,-~~	32 479,-
MFTR	Podajnik rolkowy do pieca T64E, T64G		~~3 330,-~~	1 559,-
MFS14	Podstawa na kołach do pieca T64 H=140 mm		~~3 500,-~~	1 799,-
MFS60	Podstawa na kołach zamykana do pieca T64 H=600 mm		~~6 480,-~~	3 199,-
MFMT65S14	Podstawa na kołach do pieca T65 H=140 mm	NEW!	~~3 830,-~~	1 999,-
MFMT65S60	Podstawa na kołach zamykana do pieca T65 H=600 mm	NEW!	~~7 060,-~~	3 309,-
MFTR65	Podajnik rolkowy do pieca T65E	NEW!	~~3 680,-~~	1 719,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

VISION

SZTUCZNA INTELIGENCJA SPOTYKA PIECZENIE DOSKONAŁE



NEW!

KORZYŚCI

- Rozpoznaje rodzaj oraz stan produktu, odpowiednio dostosowując proces pieczenia.
- Maksymalnie ogranicza ingerencję człowieka, upraszczając każdy etap pieczenia.
- Wyzwala pełny potencjał Twojego pieca poprzez automatyczną regulację parametrów i technologii pieczenia.

KLUCZOWE CECHY

- Ekskluzywny patent Moretti Forni, kompatybilny ze wszystkimi modelami z serii T.
- Adaptacyjny czytnik optyczny, który wykrywa rodzaj produktu (pizza okrągła, pizza in pala, pizza na blasze itp.).
- Czujnik termiczny, który identyfikuje stan przechowywania (produkt mrożony, schłodzony lub w temperaturze otoczenia).
- Możliwość pełnej personalizacji, aby dostosować system do specyficznych potrzeb Twojego biznesu.
- Integracja z Remote Master Hub, co pozwala na globalne monitorowanie zużycia pieca i danych produkcyjnych w czasie rzeczywistym.
- Automatyczna aktywacja i dezaktywacja trybu Eco-Standby.
- Automatyczne liczenie produktów.

kod	do pieca	typ
MFMTVL	T64, T65	wejście
MFMTVUL	T64, T65	wyjście
MFMTTVL	TT96, TT98	wejście
MFMTTVUL	TT96, TT98	wyjście
MFMTTXVL	TT98L, TT98XL	wejście
MFMTTXVUL	TT98L, TT98XL	wyjście

O szczegóły zapytaj naszego przedstawiciela.





MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

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

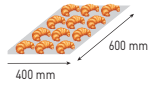
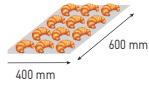
Pozwala regulować i programować wprowadzenie pary do komory pieca, zapewniając prawidłowy rozrost produktu w trakcie pieczenia.
Korzyści: Poprawa jakości produktu.



- 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

-56%

MFF50	5x		wym. zew.	850x980x(H)700 mm	
			pojemność komory	5x 600x400 mm	CENA FABRYCZNA ~~70 220,-~~
			odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	CENA GRAFEN 30 779,-
			moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
MFF100	10x		wym. zew.	850x980x(H)1110 mm	
			pojemność komory	10x 600x400 mm	CENA FABRYCZNA ~~88 430,-~~
			odległość pomiędzy prowadnicami	89 mm	CENA GRAFEN 38 759,-
			moc/napięcie	1x 18,5 kW / 400 V	

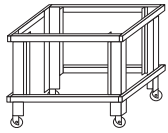
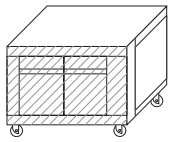
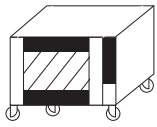
Opcje

-56%

	kod	wymiary	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
Okap do pieców konwekcyjnych	**MFFKC**	850x1310x(H)270 mm	~~7 350,-~~	3 219,-
Zestaw do piętrowania	**MFFKIT/3**	(H)60 mm	~~1 310,-~~	579,-
Wentylator do okapu do piecy konwekcyjnych	**MFFKIT/M**		~~8 930,-~~	3 909,-

Podstawy do pieców F45 F50 F100

do -56%

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	**MFFS14**	140 mm	~~4 110,-~~	1 799,-
		MFFS50	500 mm	~~6 480,-~~	2 839,-
		MFFS80	800 mm	~~6 480,-~~	2 839,-
		MFFS100	1000 mm	~~6 480,-~~	2 839,-
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	**MFFL60HUM**	600 mm	~~20 840,-~~	9 129,-
		MFFL80HUM	800 mm	~~21 980,-~~	9 999,-
		MFFL100HUM	1000 mm	~~21 980,-~~	9 629,-
	Przeszkolna podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieców F45, F50, F100	**MFFL70HUM**	700 mm	~~30 640,-~~	13 429,-

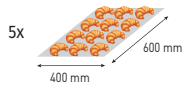
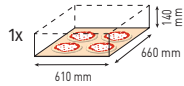
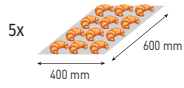
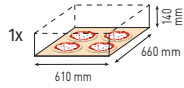
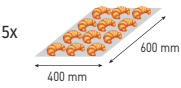
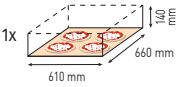
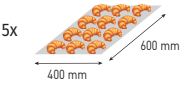
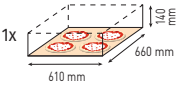
MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

do cen należy doliczyć VAT 23%

serieF
FANBAKE
+
iDeck



Zestawy z piecem jednokomorowym i podstawą na kołach

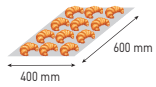
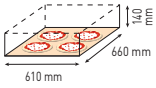
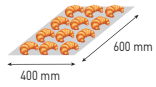
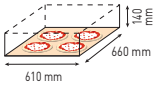
MFIBAKE4	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		-56% CENA FABRYCZNA ~~109 960,-~~ CENA GRAFEN 48 199,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
		pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M			
		wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
	+ podstawa na kołach H=700 mm			
MFIBAKE8	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		-56% CENA FABRYCZNA ~~119 420,-~~ CENA GRAFEN 52 339,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
		pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M			
		wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
	+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm			
MFIBAKE12	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)1965 mm		-56% CENA FABRYCZNA ~~124 320,-~~ CENA GRAFEN 54 489,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
		pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M			
		wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V	
	+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm			
MFIBAKE16	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2160 mm		-56% CENA FABRYCZNA ~~126 250,-~~ CENA GRAFEN 55 339,-
	okap			
	+ piec konwekcyjny F50E			
		pojemność komory	5x 600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
	+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D			
		wym. komory	610x660x(H)140 mm	
		moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V	
	+ podstawa na kołach H=500 mm			

* okap

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zestawy z piecem dwukomorowym i podstawą z komorą rozrostu

serie F FANBAKE + iDeck

MFIBAKE20	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2360 mm		-56% CENA FABRYCZNA ~~135 700,-~~ CENA GRAFEN 59 479,-
	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			
MFIBAKE24	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2260 mm		-56% CENA FABRYCZNA ~~140 610,-~~ CENA GRAFEN 61 629,-
	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



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

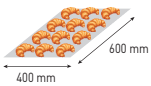
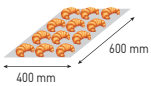
Pozwala regulować i programować wprowadzenie pary do komory pieca, zapewniając prawidłowy rozrost produktu w trakcie pieczenia.
Korzyści: Poprawa jakości produktu.



- 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

-56%

MFR14E	14x 	wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm	CENA FABRYCZNA ~~219 400,-~~ CENA GRAFEN 96 169,-
		wym. blach	600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	100 mm	
		moc/napięcie	25,5 kW / 400 V	
MFR18E	18x 	wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm	CENA FABRYCZNA ~~220 890,-~~ CENA GRAFEN 96 819,-
		wym. blach	600x400 mm	
		odległość pomiędzy prowadnicami	775 mm	
		moc/napięcie	25,5 kW / 400 V	

Opcje		wymiary	odległość pomiędzy prowadnicami	cena
MFT14	Wózek do pieca R14 14-półkowy	610x445x(H)1605 mm	100 mm	**5 029,-**
MFT18	Wózek do pieca R18 18-półkowy	610x445x(H)1605 mm	775 mm	**5 679,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIESIARKI GRAFEN PRESTO

PRESTO PICCOLO, PRESTO, PRESTO+

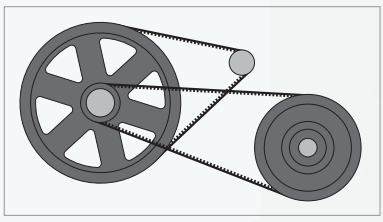


Solidny korpus ze stali

- 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	PICCOLO 40DS
model		Piccolo 40	Piccolo 40DS z regulacją prędkości dzieży i spirali
prędkości	obr./min		60-300
min/max ilość ciasta	kg	2/40	2/40
objętość dzieży	l	60	60
moc silnika	kW	1,5/3	1,5/3
szerokość	mm	528	528
długość	mm	1000	1000
wysokość	mm	850	850
wysokość od podłogi do krawędzi dzieży	mm	527	527
waga	kg	190	190
CENA FABRYCZNA	PLN	~~42 840,-~~ -49%	~~49 640,-~~ -49%
CENA GRAFEN	PLN	22 039,-	25 539,-

NEW!

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	~~50 320,-~~ -49%	~~55 590,-~~ -49%	~~53 720,-~~ -49%	~~58 990,-~~ -49%
CENA GRAFEN	PLN	**25 889,-**	**28 599,-**	**27 639,-**	**30 349,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

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 Każdy program może składać się z 2 kroków Autodiagnostyka System pracy awaryjnej (Bypass) 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
~~51 940,-~~ 26 719,- -49%	~~57 210,-~~ 29 429,- -49%

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIESIARKI GRAFEN PRESTO+

Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą o pojemności 40 kg i 60 kg wyposażone w dwa silniki, jeden do napędu dzieży i jeden do napędu spirali.
Dwie prędkości spirali z możliwością odwrócenia kierunku obrotów dzieży na pierwszej prędkości.
Dzieża o stałej prędkości. Solidny korpus z malowanej stali.
Cicha praca dzieży i spirali dzięki napędowi za pomocą pasów trapezowych – miesiarki są bardziej odporne na obciążenia pracą. Miesiarki spiralne z linii Presto+ wyposażone są w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym, półautomatycznym i automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.
Dzięki solidnemu salowemu korpusowi miesiarki nadają się do stosowania w pizzeriach i małych piekarniach do ciast o uwodnieniu większym niż 55%.
Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h).
Wyposażone w system pracy awaryjnej Bypass (w razie awarii zegarów, miesiarka dalej może pracować w systemie manualnym).
Miesiarki z linii Presto+ zapewniają doskonałe rezultaty i są praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

MIESIARKI GRAFEN PRESTO+

- Pojemność 40 i 60 kg
- Solidny korpus z malowanej stali
- Wyposażone w dwa silniki
- Dwie prędkości (biegi)
- Trzy tryby pracy: manualny, półautomatyczny i automatyczny
- Możliwość zmiany kierunku obrotu misy na pierwszej prędkości (reverce)
- Łatwe wyjmowanie ciasta dzięki funkcji opróżniania
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Panel sterowania z podwójnym zegarem elektromechanicznym
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyrabiania również małej ilości ciasta z zachowaniem doskonałych rezultatów
- Praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednie do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%
- Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h)
- System pracy awaryjnej (Bypass). Możliwość pracy tylko na 2 prędkości

kod		PRESTOPLUS40	PRESTOPLUS60	PRESTOPLUS40D	PRESTOPLUS60D
model		Presto+ 40	Presto+ 60	Presto+ 40 z regulacją prędkości dzieży	Presto+ 60 z regulacją prędkości dzieży
tryb pracy		manualny, półautomatyczny i automatyczny		manualny, półautomatyczny i automatyczny	
panel sterowania		podwójny zegar elektromechaniczny		podwójny zegar elektromechaniczny	
				Dwie prędkości spirali Możliwość płynnej zmiany prędkości dzieży	
min/max ilość ciasta	kg	2/40	4/60	2/40	4/60
objętość dzieży	l	60	78	60	78
moc silnika spirali	kW	1,5/3	1,5/3	1,5/3	1,5/3
moc silnika dzieży	kW	0,55	0,55	0,55	0,55
szerokość	mm	545	580	545	580
długość	mm	1025	1075	1025	1075
wysokość	mm	1345	1345	1345	1345
wysokość od podłogi do krawędzi dzieży	mm	780	780	780	780
waga	kg	265	275	265	275
CENA FABRYCZNA	PLN	~~64 600,-~~ -49%	~~66 470,-~~ -49%	~~67 580,-~~ -49%	~~69 450,-~~ -49%
CENA GRAFEN	PLN	**33 229,-**	**34 199,-**	**34 769,-**	**35 729,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%



Solidny korpus ze stali

Dwa timery, po 1 na każdy bieg

Przekładania trapezowa napędu spirali

Budowa (wyprofilowanie) dzieży, spirali i miecza

Ergonomiczna wysokość modeli Presto i Presto+

- zapewnia wygodę i pozytywnie wpływa na jakość pracy użytkownika.

	PRESTOPLUS40E	PRESTOPLUS60E	PRESTOPLUS40TS	PRESTOPLUS60TS
	Presto+ 40 ze sterowaniem elektronicznym	Presto+ 60 ze sterowaniem elektronicznym	Presto+ 40 z regulacją prędkości dzieży i spirali, z wyświetlaczem dotykowym	Presto+ 60 z regulacją prędkości dzieży i spirali, z wyświetlaczem dotykowym
	manualny i automatyczny		manualny i automatyczny	
	elektroniczny		elektroniczny	
	Możliwość zapisania 90 programów Każdy program może składać się z 3 kroków Autodiagnostyka System pracy awaryjnej (Bypass) Możliwość pracy na 1 i 2 prędkości		Możliwość ustawienia osobno prędkości dzieży i spirali Panel sterowania dotykowy (touch screen) Możliwość personalizacji 20 programów. Każdy program może składać się z 10 kroków Autodiagnostyka	
	2/40	4/60	2/40	4/60
	60	78	60	78
	1,5/3	1,5/3	1,5/3	1,5/3
	0,55	0,55	0,55	0,55
	545	580	545	580
	1025	1075	1025	1075
	1345	1345	1345	1345
	780	780	780	780
	265	275	265	275
	~~66 220,-~~ -49%	~~68 090,-~~ -49%	~~76 500,-~~ -49%	~~78 370,-~~ -49%
	34 069,-	35 029,-	39 359,-	40 319,-

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	~~12 690,-~~ -57%	~~16 020,-~~ -57%	~~17 160,-~~ -53%
CENA GRAFEN	PLN	5 399,-	6 809,-	7 999,-

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	~~21 540,-~~ -57%	~~24 160,-~~ -54%	~~26 350,-~~ -57%
CENA GRAFEN	PLN	9 159,-	10 999,-	11 199,-

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)790	490x795x(H)790	530x820x(H)790
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	~~23 990,-~~ -54%	~~26 970,-~~ -56%	~~28 630,-~~ -55%
CENA GRAFEN	PLN	10 999,-	11 999,-	12 999,-

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	~~28 370,-~~ -54%	~~31 340,-~~ -54%	~~33 180,-~~ -54%
CENA GRAFEN	PLN	12 999,-	14 299,-	15 299,-

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
- 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	~~50 290,-~~ -46%	~~65 590,-~~ -45%	~~103 840,-~~ -44%
CENA GRAFEN	PLN	27 219,-	36 149,-	58 269,-

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	~~2 720,-~~ -47%	~~4 080,-~~ -45%	~~600,-~~ -40%	~~600,-~~ -40%
CENA GRAFEN	1 439,-	2 259,-	359,-	359,-

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

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	~~14 450,-~~ -56%	~~15 670,-~~ -53%	~~17 690,-~~ -53%
CENA GRAFEN	PLN	6 329,-	7 399,-	8 299,-

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	~~52 940,-~~ -44%
CENA GRAFEN	PLN	**29 749,-**

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZAOKRĄGLARKA GRAFEN VELOCE
Z PŁYNNĄ REGULACJĄ PRĘDKOŚCI OBROTÓW

- Zaokrąglarka Grafen Veloce to urządzenie stworzone z myślą o profesjonalnych pizzeriach i piekarniach, które cenią sobie precyzję, szybkość i niezawodność. Wyprodukowana z wykorzystaniem najnowocześniejszej technologii, zapewnia stałe i doskonałe rezultaty nawet przy dużych ilościach ciasta.
- Cechy kluczowe:
  - Płynna regulacja prędkości obrotów – dostosuj pracę urządzenia do swoich potrzeb, zachowując pełną kontrolę nad procesem.
  - Ślimak pokryty teflonem – idealny do ciast o wysokim uwodnieniu, nawet do 70%.
  - Trwałe materiały – certyfikowane do kontaktu z żywnością, gwarantujące bezpieczeństwo i długą żywotność urządzenia.
  - Łatwa w czyszczeniu – konstrukcja pozwala na szybki demontaż, co ułatwia zachowanie najwyższych standardów higieny.
  - Wydajność i precyzja – idealna do intensywnej pracy, zaokrągla ciasto szybko i bez utraty jakości.
- Zaokrąglarka Veloce to inwestycja w efektywność pracy Twojego lokalu, która skróci czas przygotowania ciasta, jednocześnie zapewniając powtarzalne rezultaty. Niezawodność i innowacyjność w jednym urządzeniu!
- Wyposażenie:
  - Ślimak pokryty teflonem (idealny się do ciast o nawodnieniu do 70%)
  - Regulator obrotów/prędkości (możliwość płynnej zmiany prędkości)
  - koła z hamulcem.



kod		Veloce350	Veloce850 NEW!
wymiary	mm	460x620x(H)800	460x620x(H)830
waga min.	g	30	30
waga max.	g	350	850
ilość prędkości		4	4
moc	W	370	370
napięcie	V	230	230
waga	kg	60	65
CENA FABRYCZNA	PLN	~~26 010,-~~ -44%	~~34 510,-~~ -46%
CENA GRAFEN	PLN	14 599,-	18 799,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

MASZYNA DZIELĄCO-ZAOKRĄGLAJĄCA GRAFEN DIVIBELLA

- Niezbędne urządzenie zarówno w piekarniach, jak i pizzeriach, służące do dzielenia ciasta na równe porcje i równomiernego zaokrąglania: automatyzuje i usprawnia proces produkcji. Podziel i zaokrąglaj swoje ciasto w kilku prostych krokach.
- 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
- Zaokrąglanie ciasta uruchamia się poprzez pociągnięcie uchwytu (dźwignie) po prawej stronie urządzenia
- Podświetlany wyświetlacz cyfrowy
- Sterowanie parametrami za pomocą enkodera
- Możliwość zapisania 9 programów roboczych
- Automatyczne dzielenie
- Cyfrowe zarządzanie czasem prasowania
- Cyfrowe zarządzanie objętością komory formującej
- Dźwignia sterowania zaokrąglaniem

Akcesoria
- Maszyna jest wyposażona w 3 talerze do formowania

Opcje:
- Możliwość zamówienia urządzenia z inną matrycą dzielącą



NEW!

kod		DIVIBELLA15
wymiary	mm	754x660x(H)1440
podział	szt.	15
gramatura kulki	g	150-360
maksymalna waga ciasta	kg	5,5
wydajność	szt./h	1800
moc	W	370
waga	kg	230
CENA FABRYCZNA	PLN	~~100 300,-~~ -54%
CENA GRAFEN	PLN	**45 799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

I-REDBOX
INTELIGENTNA REWOLUCJA W DOSTAWACH PIZZY

NEW!

I-REDBOX to przełomowy, w 100% włoski system dostaw od Gi.Metal, który łączy dbałość o najwyższą jakość jedzenia z zaawansowaną analityką biznesową. To nie tylko torba transportowa, ale mobilne centrum zarządzania Twoją logistyką.

Dlaczego I-REDBOX to „Gwiazda dostaw"?

- Perfekcyjna Jakość: Aktywny system grzewczy (50-90°C) i monitoring wilgotności sprawiają, że pizza dociera do klienta gorąca i chrupiąca, jak prosto z pieca.
- Inteligentne Zarządzanie: Dedykowany panel WWW (desktop/mobile) dostarcza dane o liczbie dostaw, czasie ich trwania, przebytych kilometrach oraz parametrach temperatury w momencie przekazania zamówienia.
- Bezpieczeństwo i Higiena: Praca zgodnie z wytycznymi HACCP, wzmocniony zamek na klucz oraz geolokalizacja chroniąca przed kradzieżą.
- Wszechstronność 2w1: Urządzenie służy do transportu (skutery, auta, rowery cargo), ale działa też jako stacjonarny podgrzewacz nablatowy, redukując stres w kuchni podczas oczekiwania na kuriera.

Możesz używać I-REDBOX na:

- Wszystkich typach skuterów cargo (elektrycznych i benzynowych).
- Samochodach z 4 miejscami lub więcej, ze składanymi tylnymi siedzeniami (w bagażniku z zestawem adaptacyjnym).
- Elektrycznych rowerach cargo (dla bardziej ekologicznej dostawy).

wymiary	530x500x(H)560 mm
wymiary wewnętrzne	350x350x(H)400 mm
materiał	aluminium
pojemność	do 10 pudełek pizzy (330x330x30 mm)
waga	16 kg
temperatura pracy	regulowana do 90°C
zasilanie	bateria litowo-jonowa, 1 kW
autonomia pracy	do 4,5 h na jednym ładowaniu

kod		CENA FABRYCZNA	do -35% CENA GRAFEN
WERSJA MOBILNA – JEDNOŚLAD			
I-REDBOX3339	I-REDBOX Innowacyjny, podgrzewany box do dostawy pizzy	~~18 495,-~~	11 999,-
I-REDBOX_KIT-BATTERIA	I-REDBOX Zestaw zasilania baterią	~~5 100,-~~	3 599,-
I-REDBOX_SUPP-SCOOTER	I-REDBOX Zestaw montażowy do jednośladów	~~1 275,-~~	999,-
WERSJA STACJONARNA			
I-REDBOX3339	I-REDBOX Innowacyjny, podgrzewany box do dostawy pizzy	~~18 495,-~~	11 999,-
RB2-KITALI	I-REDBOX Zestaw zasilania sieciowego	~~3 825,-~~	2 699,-
WERSJA MOBILNA – SAMOCHÓD			
I-REDBOX3339	I-REDBOX Innowacyjny, podgrzewany box do dostawy pizzy	~~18 495,-~~	11 999,-
I-REDBOX_KIT-BATTERIA	I-REDBOX Zestaw zasilania baterią	~~5 100,-~~	3 599,-
I-REDBOX_CAR DOCK	I-REDBOX Zestaw montażowy do samochodów	~~3 510,-~~	2 499,-





Kluczowe Technologie

- Intuicyjny wyświetlacz: Błyskawiczny podgląd temperatury, stanu baterii i sygnału.
- Zaawansowana antena: Stała, dwukierunkowa komunikacja z chmurą danych.
- Eko-dostawy: Pełna kompatybilność z elektrycznymi rowerami i skuterami cargo.

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.



MORETTI LAB

LEARN AND BAKE

Weź udział w profesjonalnym szkoleniu BASE dla Pizzaioli i odkryj sekrety doskonałego pieczenia

MorettiLAB współpracuje z najlepszymi włoskimi i europejskimi profesjonalistami z sektora pizzerii, cukiernictwa i piekarni, oferując szkolenia, które pogłębiają i odkrywają świat wypieków. Doświadczenie naszych trenerów to nieocenione bogactwo naszej Akademii Pieczenia.

3-dniowe, intensywne szkolenie BASE w Akademii Pieczenia Moretti LAB przeznaczone jest dla wszystkich, którzy chcą się rozwijać, poznawać nowe techniki i sprzęt. Pracujemy na najlepszych piecach do pizzy Moretti Forni i na doskonałych składnikach. Pod okiem doświadczonego pizzaiolo Andrzeja Pietrzyka poćwiczysz i poszerzysz swoją wiedzę na temat wypieku różnych rodzajów pizzy.

Ramowy program szkolenia BASE obejmuje następujące zagadnienia:

- mąki (rodzaje, właściwości, rafinacja, skrobia, enzymy, białka, gluten)
- woda i jej właściwości organoleptyczne
- tłuszcze (charakterystyka, właściwości rola w cieście)
- sól (charakterystyka, właściwości, rola w cieście)
- drożdże (funkcje, rola w produkcji ciasta, rodzaje drożdży)
- 2 rodzaje mikserów: spirala, ramienny
- piece: SerieS, Neapolis, SerieT
- ciasta bezpośrednie
- ciasta bezpośrednie z kontrolą w lodówce
- wypiekanie ciasta: techniki pieczenia, wpływ temperatury, procesy zachodzące podczas wypiekania
- techniki organizacyjne mise en place
- dodatki

Praktyka:

Odbywa się w profesjonalnym studiu wyposażonym w najbardziej zaawansowane urządzenia producenta Moretti Forni w obecności trenera Moretti LAB:

- przygotowanie ciasta metodą bezpośrednią
- cięcie i formowanie ciasta (manualne i automatyczne), techniki wyrabiania i formowania pizzy (manualne i automatyczne)
- zarządzanie ciastem w zmiennych warunkach
- organizacja pracy przy piecu

Profesjonalny kurs i porady pomogą właścicielom zaoszczędzić tysiące złotych na zakup ukierunkowanego i profesjonalnego sprzętu do produkcji pizzy. Da możliwość pracy na najlepszym sprzęcie dostępnym na rynku. Każdy z uczestników po ukończeniu kursu dostanie Certyfikat potwierdzający zdobytą wiedzę i umiejętności.

Szczegóły u Regionalnych Kierowników Sprzedaży Grafen oraz na www.grafen.com/moretti-lab





Profesjonalne urządzenia do produkcji i gotowania makaronu

ITALGI, założona w 1985 roku w Santa Margherita Ligure we Włoszech, od ponad czterech dekad jest liderem w projektowaniu i produkcji wysokiej jakości maszyn do makaronu. Dzięki głębokiej pasji do włoskiej kuchni oraz zaawansowanym rozwiązaniom technologicznym, ITALGI oferuje szeroką gamę urządzeń dostosowanych do potrzeb profesjonalistów z branży gastronomicznej na całym świecie.

Nasza oferta obejmuje:
Maszyny do produkcji makaronu – ekstrudery, wałkownice, urządzenia do ravioli, maszyny do gnocchi oraz urządzenia wielofunkcyjne przeznaczone do różnych rodzajów makaronu i poziomów produkcji.

Systemy do gotowania makaronu – automatyczne urządzenia idealne do przygotowywania i gotowania dań makaronowych w restauracjach, hotelach i punktach gastronomicznych.
Linie przemysłowe – spersonalizowane rozwiązania do produkcji i obróbki makaronu, w tym linie do makaronu suchego, nadziewanego oraz gotowych dań.
Każda maszyna wyróżnia się niezawodnością, trwałością i łatwością obsługi. Nasz zespół badawczo-rozwojowy nieustannie pracuje nad udoskonalaniem istniejących rozwiązań i wprowadzaniem innowacji, aby produkcja wysokiej jakości makaronu była dostępna na całym świecie.

MADE IN ITALY



GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

Urządzenia Grafen to połączenie trwałości, estetyki wykonania i niezawodności. Produkowane przez światowych liderów w swoich dziedzinach, gwarantują najwyższą jakość i wydajność. Zaawansowana technologia wykorzystuje wiedzę i doświadczenie szefów kuchni, zapewniając perfekcyjne rezultaty w każdej kuchni. Ekstruder do makaronu Grafen umożliwia produkcję wielu rodzajów makaronu – od długich nitek po krótkie formy – dzięki wymiennym matrycom o różnych rozmiarach. To wszechstronne rozwiązanie dla restauracji, hoteli i zakładów produkcyjnych, które cenią sobie jakość i precyzję w przygotowywaniu makaronu.

MASZYNA WIELOFUNKCYJNA DO MAKARONU MULTIPLA

Wielofunkcyjne urządzenie do produkcji makaronu.
To kompaktowe i wszechstronne urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o restauracjach, delikatesach, piekarniach i wszystkich profesjonalistach, którzy chcą produkować różne rodzaje makaronów – zarówno klasycznych, jak i nadziewanych – przy minimalnych nakładach inwestycyjnych i na ograniczonej przestrzeni.
Dzięki łatwej wymianie brązowych matryc możliwa jest produkcja zarówno długiego, jak i krótkiego makaronu, a także arkuszy ciasta do lasagne. Przystawka do ravioli umożliwia przygotowanie pierogów w różnych kształtach i rozmiarach, a opcjonalna automatyczna nawijarka do ciasta pozwala na precyzyjne formowanie arkuszy. Nowoczesna konstrukcja i innowacyjne rozwiązania zapewniają łatwość obsługi, bezpieczeństwo oraz trwałość urządzenia. W połączeniu ze stacjami do gotowania makaronu Multipla stanowi idealne rozwiązanie do szybkiej i ekonomicznej produkcji gotowych dań makaronowych na niewielkiej powierzchni. Urządzenie wykonane jest ze stali nierdzewnej AISI 304.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- Zbiornik mieszający – pojemność 4 kg
- Elektryczny nóż do krojenia krótkiego makaronu
- Matryca ø75 do arkuszy makaronu (1x100 mm)
- Przystawka do ravioli / pierogów z jedną formą

OPCJE DODATKOWE (PŁATNE):

- Różne rodzaje matryc ø 75 (w tym z wkładem teflonowym)
- Matryca z regulacją grubości arkuszy
- Matryca do penne z nożem
- Niestandardowe matryce (własne kształty)
- Chłodzenie wodą ekstrudera
- Automatyczna rolka zwijająca arkusze
- Różne formy do ravioli/pierogów
- Dodatkowy zbiornik na farsz do ravioli i gnocchi
- Przystawka do gnocchi / kluseczek ziemniaczanych
- Podstawa urządzenia

MOŻLIWOŚĆ PRODUKCJI:

- Makaron długi
- Makaron krótki (z użyciem noża)
- Arkusze do lasagne
- Ravioli / pierogi
- Gnocchi / kluseczki ziemniaczane

kod		**Multipla001**
wymiary	mm	780x800x(H)800
wydajność – ekstruder	kg/h	18
wydajność ravioli	kg/h	25
wydajność gniocci	kg/h	20
pojemność zbiornika mieszającego	kg	4
średnica matrycy	mm	ø75
szerokość arkusza	mm	100
moc	W	1200
napięcie	V	230
waga	kg	102
cena		wycena indywidualna

MATRYCE STANDARDOWE

kod		wymiar (mm)	cena
MN8	Spaghetti	1,5	wycena indywidualna
MN38	Pappardell	15	wycena indywidualna
MN79	Maccheroni rigati	12	wycena indywidualna
MN116	Penne rigate	8,8	wycena indywidualna
MN252	Gigli		wycena indywidualna
MR1	Ravioli	28	wycena indywidualna



AKCESORIA

kod		cena
Multipla002	Matryca ø75 do Multipla	wycena indywidualna
Multipla003	Matryca z wkładem teflonowym ø75 do Multipla	wycena indywidualna
Multipla004	Matryca z możliwością regulacji grubości arkuszy ø75 do Multipla	wycena indywidualna
Multipla005	Matryca do penne z nożem ø75 do Multipla	wycena indywidualna
Multipla006	Matryca niestandardowa (własny kształt) ø75 do Multipla	wycena indywidualna
Multipla007	Chłodzenie wodą ekstrudera (obieg otwarty) do Multipla	wycena indywidualna
Multipla008	Automatyczna rolka zwijająca do arkuszy do Multipla	wycena indywidualna
Multipla009	Forma do ravioli/pierogów do Multipla	wycena indywidualna
Multipla010	Dodatkowy zbiornik na farszu do ravioli do Multipla	wycena indywidualna
Multipla011	Dodatkowy wałek do arkuszy do Multipla	wycena indywidualna
Multipla012	Podstawa do Multipla	wycena indywidualna
Multipla013	Przystawka do Gniocchi/kluseczek ziemniaczanych do Multipla	wycena indywidualna
Multipla014	Zbiornik na farszu do gniocchi/kluseczek ziemniacznych do Multipla	wycena indywidualna

MATRYCE DO MULTIPLA

typ		wymiar (mm)	matryca standard	matryca Teflon®
Capelli d'angelo		1,1	MN5	MNT5
Spaghetti		1,7	MN8	MNT8
		2,1	MN10	MNT10
Bigoli-Pici		3	MN13	MNT13
Spaghetti chitarra		2	MN24	MNT24
Linguine		3 x 1,5	MN21	MNT21
Tagliolini		2,5	MN31	MNT31
Tagliatelle		6	MN34	MNT34
Pappardell		15	MN38	MNT38
Mafaldine		12	MN55	MNT55
Bucatini		3	MN61	MNT61
Maccheroni rigati		8	MN77	MNT77
		12	MN79	MNT79
Penne rigate		8,8	MN116	
Canestri rigati			MN101	MNT101
Conchiglie rigate			MN172	MNT172
		cena	wycena indywidualna	

typ		wymiar (mm)	matryca standard	matryca Teflon®
Gnocchetti sardi			MN191	MNT191
Cavatelli			MN193	MNT193
Fusilli			MN241	MNT241
Trecce			MN215	MNT215
Casarecce			MN220	MNT220
Spumoni			MN260	MNT260
Trottole			MN251	MNT251
Gigli			MN252	MNT252
Torchietti			MN267	MNT267
Ravioli		28	MR1	
		43	MR2	
		55	MR3	
Ravioli		42	MR5	
		83x70	MR4	
Ravioli		70x40	MR6	
Ravioli		60x50	MR7	
		cena	wycena indywidualna	

MASZYNA WIELOFUNKCYJNA DO MAKARONU COMBIMAX

Combimax to wszechstronne urządzenie przeznaczone do produkcji różnorodnych rodzajów świeżego makaronu, zarówno klasycznego, jak i nadziewanego, w ramach jednej maszyny. Dzięki łatwej wymianie brązowych matryc możliwa jest produkcja długiego i krótkiego makaronu, a także arkuszy do lasagne.
Przystawka do ravioli pozwala na przygotowanie pierogów o różnych wielkościach i kształtach, z możliwością wycinania pojedynczych sztuk. Opcjonalna automatyczna nawijarka umożliwia precyzyjne formowanie arkuszy ciasta.
Urządzenie wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304 i umieszczono na mobilnej podstawie, co pozwala na jego łatwe przestawianie, gdy nie jest używane. Nowoczesna konstrukcja oraz staranność wykonania gwarantują maksymalną łatwość obsługi, bezpieczeństwo i trwałość użytkowania. W połączeniu ze stacjami do gotowania makaronu Combimax stanowi idealne rozwiązanie do szybkiej i ekonomicznej produkcji dań makaronowych na niewielkiej powierzchni.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- Zbiornik mieszający – pojemność 10 kg
- Elektryczny nóż do krojenia krótkiego makaronu
- Matryca ø109 do arkuszy makaronu (1x120 mm)
- Przystawka do ravioli/pierogów z jedną formą
- Chłodzenie wodą ekstrudera (obieg otwarty)
- Mobilna podstawa

OPCJE DODATKOWE (PŁATNE):

- Matryce ø109 – różne rodzaje, w tym z wkładem teflonowym
- Matryca z regulacją grubości arkuszy
- Matryca do penne z nożem
- Matryce niestandardowe – możliwość zamówienia własnych kształtów
- Chłodzenie wodą ekstrudera (obieg zamknięty)
- Automatyczna rolka zwijająca arkusze
- Różne formy do ravioli/pierogów
- Niestandardowe matryce do ravioli (własny kształt)
- Dodatkowy zbiornik na farsz
- Dodatkowy wałek do arkuszy

MOŻLIWOŚĆ PRODUKCJI:

- Makaron długi
- Makaron krótki (z użyciem noża)
- Arkusze do lasagne
- Ravioli / pierogi

kod		**Combimax001**
wymiary	mm	850x1150x(H)1750
wydajność – ekstruder	kg/h	50/55
wydajność – ravioli	kg/h	50
pojemność zbiornika mieszającego	kg	10
średnica matrycy	mm	ø109
szerokość arkusza	mm	120
moc	W	2800
napięcie	V	230
waga	kg	200
cena		wycena indywidualna

MATRYCE STANDARDOWE

kod		wymiar (mm)	cena
CN7	Spaghetti	1,5	wycena indywidualna
CN34	Tagliatelle	6	wycena indywidualna
CN77	Maccheroni rigati	8	wycena indywidualna
CN117/R	Penne rigate	10	wycena indywidualna
CN220	Trecce&Fusilli	8,8	wycena indywidualna
CN254	Forme Speciali	11	wycena indywidualna
CR2	Ravioli kwadrat wzorek	28	wycena indywidualna

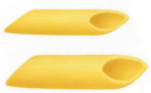
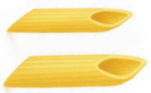


AKCESORIA

kod		cena
Combimax002	Matryca ø109 do Combimax	wycena indywidualna
Combimax003	Matryca z wkładem teflonowym ø109 do Combimax	wycena indywidualna
Combimax004	Matryca z możliwością regulacji grubości arkuszy ø109 do Combimax	wycena indywidualna
Combimax005	Matryca do penne z nożem ø109 do Combimax	wycena indywidualna
Combimax006	Matryca niestandardowa (własny kształt) ø109 do Combimax	wycena indywidualna
Combimax007	Chłodzenie wodą ekstrudera (obieg zamknięty) do Combimax	wycena indywidualna
Combimax008	Automatyczna rolka zwijająca do arkuszy do Combimax	wycena indywidualna
Combimax009	Forma do ravioli/pierogów do Combimax	wycena indywidualna
Combimax010	Matryca niestandardowa do ravioli (własny kształt) do Combimax	wycena indywidualna
Combimax011	Zbiornik na farsz do ravioli do Combimax	wycena indywidualna
Combimax012	Wałek do arkuszy do Combimax	wycena indywidualna

MATRYCE DO COMBIMAX

typ		wymiar (mm)	matryca standard	matryca Teflon®
Spaghetti		1,1	CN5	CNT5
		1,5	CN7	CNT7
		1,7	CN8	CNT8
		1,9	CN9	CNT9
		2,1	CN10	CNT10
		3	CN13	CN1T3
Linguine		3 x 1,6	CN21	CNT21
Spaghetti quadri		2	CN24	CNT24
		3	CN27	CNT27
Tagliatelle		2,5	CN31	CNT31
		4,5	CN33	CNT33
		6	CN34	CNT34
		8	CN35	CNT35
		12	CN37	CNT37
		15	CN38	CNT38
		20	CN39	CNT39
Tagliatelle		8,5	CN50	CNT50
		12	CN51	CNT51
Tagliatelle		12	CN55	CNT55
		16	CN56	CNT56
		20	CN57	CNT57
Maccheroni lisci		3	CN61	CNT61
		4	CN62	CNT62
		6	CN63	CNT63
		8	CN64	CNT64
		10	CN65	CNT65
		12	CN66	CNT66
		25	CN69	CNT69
Maccheroni rigati		6	CN76	CNT76
		8	CN77	CNT77
		10	CN78	CNT78
		12	CN79	CNT79
		25	CN82	CNT82
Canestri		12,5	CN96	CNT96
		13,5	CN101	CNT101
Gramigne		2,5	CN90	CN90
		3	CN91	CN91
		4	CN92	CN92
Amori		7,8	CN200	CNT200
		cena	wycena indywidualna	

typ		wymiar (mm)	matryca standard	matryca Teflon®
Curvi lisci		3,2	CN120	CNT120
		6	CN122	CNT122
		7,8	CN123	CNT123
		12,5	CN125	CNT125
Curvi rigati		4,8	CN130	CNT130
		6,5	CN131	CNT131
		8,6	CN132	CNT132
		13,5	CN134	CNT134
Creste lisce		6,2	CN138	CNT138
		7,8	CN139	CNT139
		9,6	CN140	CNT140
Creste rigate		7	CN143	CNT143
		8,6	CN144	CNT144
		10	CN145	CNT145
Penne lisce		6	CN113	
		8	CN115	
		9	CN117/L	
		13,5	CN119	
Penne rigate		7	CN114	
		8,8	CN116	
		10	CN117/R	
		12,5	CN118	
Conchiglie lisce		15	CN160	CNT160
		21	CN161	CNT161
		28	CN162	CNT162
		35	CN163	CNT163
Conchiglie rigate		15	CN170	CNT170
		21	CN171	CNT171
		28	CN172	CNT172
		35	CN173	CNT173
		73	CN180	CNT180
Gnocchi sardi		12	CN190	CNT190
		19	CN191	CNT191
		19,5	CN193	CNT193
		24	CN194	CNT194
		24,5	CN195	CNT195
Gnocchi lisci		18	CN208	CNT208
		27	CN210	CNT210
Gnocchi rigate		18	CN209	CNT209
		27	CN211	CNT211
		cena	wycena indywidualna	

typ		wymiar (mm)	matryca standard	matryca Teflon®
Trecce&Fusilli		6,4	CN214	CNT214
		7	CN230	CNT230
		9,8	CN231	CNT231
		12,6	CN232	CNT232
		12,6	CN244	CNT244
		6,5	CN239	CNT239
		8,4	CN240	CNT240
		10	CN241	CNT241
		15,5	CN242	CNT242
Forme Speciali		10,4	CN251	CNT251
		11,4	CN252	CNT252
		11	CN254	CNT254
		12,5	CN258	CNT258
		17,5	CN260	CNT260
		25	CN261	CNT261
		11,4	CN264	CNT264
		8,3	CN267	CNT267
		6,6	CN268	CNT268
		16,5	CN270	CN271
		25,4	CNT270	CNT271
		cena	wycena indywidualna	

typ		wymiar (mm)	matryca standard	matryca Teflon®
Pastine			CN284	CNT284
			CN285	CNT285
			CN295	CNT295
			CN292	CNT292
			CN305	CNT305
			CN308	CNT308
			CN312	CNT312
			CN320	CNT320
			CN324	CNT324
			CN325	CNT325
			CN327	CNT327
			CN330	CNT330
			CN334	CNT334
			CN331	CNT331
			CN337	CNT337
			CN342	CNT342
Ravioli kwadrat wzorek		22	CR1	
		28	CR2	
		35	CR3	
		50	CR4	
		50	CR5	
		90	CR6	
		cena	wycena indywidualna	

typ		wymiar (mm)	matryca standard
Ravioli prostokąt wzorek		35x65	CR7
		50x65	CR8
		50x90	CR9
Ravioli prostokąt		35x90	CR10
Ravioli serce		50x45	CR11
Ravioli trójkąt		75x60	CR12
Ravioli koło		30	CR13
		60	CR16
		75x60	CR17
Ravioli koło wzorek		50	CR14
		100	CR15
Ravioli owal wzorek		50x65	CR18
Ravioli półkole wzorek		50x30	CR19
		90x60	CR22
Ravioli półkole		55x35	CR21
		cena	wycena indywidualna



EKSTRUDERY DO MAKARONU
ESTRO I P17

Kompaktowe maszyny do produkcji świeżego makaronu
Estro i P17 to profesjonalne maszyny do produkcji świeżego makaronu, idealne dla restauracji, hoteli, stołówek, piekarni, delikatesów oraz supermarketów. Dzięki kompaktowym rozmiarom mogą być umieszczone bezpośrednio na blacie roboczym, umożliwiając obserwację procesu produkcji przez klientów.
Łatwa wymiana matryc pozwala na produkcję różnych kształtów i rozmiarów makaronu, a dzięki specjalnej matrycy możliwe jest również formowanie arkuszy do lasagne. Obie maszyny wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304, co zapewnia ich trwałość i higienę.

Estro001



Estro008

P17001



P17008

MODEL ESTRO

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- Zbiornik mieszający – pojemność 4 kg
- Elektryczny nóż do krojenia krótkiego makaronu
- Inwerter do zmiany obrotów
- Brak matrycy w zestawie!

OPCJE DODATKOWE (PŁATNE):

- Matryce ø75 – różne rodzaje
- Matryce z wkładem teflonowym ø75
- Matryce z regulacją grubości arkuszy ø75
- Matryca do penne z nożem ø75
- Matryce niestandardowe – możliwość zamówienia własnego kształtu ø75
- Chłodzenie wodą ekstrudera (obieg otwarty)
- Podstawa

MOŻLIWOŚĆ PRODUKCJI:

- Makaron długi
- Makaron krótki (z użyciem noża)
- Arkusze do lasagne

MODEL P17

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- Zbiornik mieszający – pojemność 7 kg
- Elektryczny nóż do krojenia krótkiego makaronu
- Inwerter do zmiany obrotów
- Podstawa
- Brak matrycy w zestawie!

OPCJE DODATKOWE (PŁATNE):

- Matryce ø94 – różne rodzaje
- Matryce z wkładem teflonowym ø94
- Matryce z regulacją grubości arkuszy ø94
- Matryca do penne z nożem ø94
- Matryce niestandardowe – możliwość zamówienia własnego kształtu ø94
- Chłodzenie wodą ekstrudera (obieg otwarty)
- Chłodzenie wodą ekstrudera (obieg zamknięty)

MOŻLIWOŚĆ PRODUKCJI:

- Makaron długi
- Makaron krótki (z użyciem noża)
- Arkusze do lasagne

kod		Estro001	P17001
wymiary	mm	680x810x(H)450	360x980x(H)1440
wydajność – ekstruder	kg/h	18	30
pojemność zbiornika mieszającego	kg	4	7
średnica matrycy	mm	ø75	ø94
moc	kW	0,75	1,1
napięcie	V	230	230
waga	kg	65	120
cena		wycena indywidualna	wycena indywidualna

MATRYCE STANDARDOWE DO ESTRO001

kod		wymiar (mm)	cena
EN8	Spaghetti	1,7	wycena indywidualna
EN38	Pappardell	15	wycena indywidualna
EN79	Maccheroni rigati	12	wycena indywidualna
EN116	Penne rigate	8,8	wycena indywidualna
EN241	Fusilli		wycena indywidualna

MATRYCE STANDARDOWE DO P17001

kod		wymiar (mm)	cena
PN7	Spaghetti	1,5	wycena indywidualna
PN34	Tagliatelle	6	wycena indywidualna
PN77	Maccheroni rigati	8	wycena indywidualna
PN117/R	Penne rigate	10	wycena indywidualna
PN220	Trecce&Fusilli	8,8	wycena indywidualna
PN254	Forme Speciali	11	wycena indywidualna

AKCESORIA DO ESTRO001

kod		cena
Estro002	Matryca ø75 do Estro	wycena indywidualna
Estro003	Matryca z wkładem teflonowym ø75 do Estro	wycena indywidualna
Estro004	Matryca z możliwością regulacji grubości arkuszy ø75 do Estro	wycena indywidualna
Estro005	Matryca do penne z nożem ø75 do Estro	wycena indywidualna
Estro006	Matryca niestandardowa (własny kształt) ø75 do Estro	wycena indywidualna
Estro007	Chłodzenie wodą ekstrudera(obieg otwarty) do Estro	wycena indywidualna
Estro008	Podstawa do Estro	wycena indywidualna

AKCESORIA DO P17001

kod		cena
P17002	Matryca ø94 do P17	wycena indywidualna
P17003	Matryca z wkładem teflonowym ø94 do P17	wycena indywidualna
P17004	Matryca z możliwością regulacji grubości arkuszy ø94 do P17	wycena indywidualna
P17005	Matryca do penne z nożem ø94 do P17	wycena indywidualna
P17006	Matryca niestandardowa (własny kształt) ø94 do P17	wycena indywidualna
P17007	Chłodzenie wodą ekstrudera(obieg otwarty) do P17	wycena indywidualna
P17008	Chłodzenie wodą ekstrudera(obieg zamknięty) do P17	wycena indywidualna

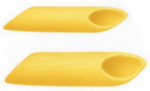
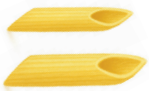
MATRYCE DO ESTRO

typ		wymiar (mm)	matryca standard	matryca Teflon®
Capelli d'angelo		1,1	N5	N5
Spaghetti		1,7	N8	N8
		2,1	N10	N10
Bigoli-Pici		3	N13	N13
Spaghetti chitarra		2	N24	N24
Linguine		3 x 1,5	N21	N21
Tagliolini		2,5	N31	N31
Tagliatelle		6	N34	N34
Pappardell		15	N38	N38
Mafaldine		12	N55	N55
Bucatini		3	N61	N61
Maccheroni rigati		8	N77	N77
		12	N79	N79
Penne rigate		8,8	N116	
Canestri rigati			N101	N101
		cena	wycena indywidualna	

typ		matryca standard	matryca Teflon®
Conchiglie rigate		N172	N172
Gnocchetti sardi		N191	N191
Cavatelli		N193	N193
Fusilli		N241	N241
Trecce		N215	N215
Casarecce		N220	N220
Spumoni		N260	N260
Trottole		N251	N251
Gigli		N252	N252
Torchietti		N267	N267
	cena	wycena indywidualna	

MATRYCE DO P17

typ		wymiar (mm)	matryca standard	matryca Teflon®
Spaghetti		1,1	N5	N5
		1,5	N7	N7
		1,7	N8	N8
		1,9	N9	N9
		2,1	N10	N10
		3	N13	N13
Linguine		3 x 1,6	N21	N21
Spaghetti quadri		2	N24	N24
		3	N27	N27
Tagliatelle		2,5	N31	N31
		4,5	N33	N33
		6	N34	N34
		8	N35	N35
		12	N37	N37
		15	N38	N38
		20	N39	N39
Tagliatelle		8,5	N50	N50
		12	N51	N51
Tagliatelle		12	N55	N55
		16	N56	N56
		20	N57	N57
Maccheroni lisci		3	N61	N61
		4	N62	N62
		6	N63	N63
		8	N64	N64
		10	N65	N65
		12	N66	N66
		25	N69	N69
Maccheroni rigati		6	N76	N76
		8	N77	N77
		10	N78	N78
		12	N79	N79
		25	N82	N82
Canestri		12,5	N96	N96
		13,5	N101	N101
Gramigne		2,5	N90	N90
		3	N91	N91
		4	N92	N92
Amori		7,8	N200	N200
		cena	wycena indywidualna	

typ		wymiar (mm)	matryca standard	matryca Teflon®
Curvi lisci		3,2	CN120	CNT120
		6	CN122	CNT122
		7,8	CN123	CNT123
		12,5	CN125	CNT125
Curvi rigati		4,8	CN130	CNT130
		6,5	CN131	CNT131
		8,6	CN132	CNT132
		13,5	CN134	CNT134
Creste lisce		6,2	CN138	CNT138
		7,8	CN139	CNT139
		9,6	CN140	CNT140
Creste rigate		7	CN143	CNT143
		8,6	CN144	CNT144
		10	CN145	CNT145
Penne lisce		6	CN113	
		8	CN115	
		9	CN117/L	
		13,5	CN119	
Penne rigate		7	CN114	
		8,8	CN116	
		10	CN117/R	
		12,5	CN118	
Conchiglie lisce		15	CN160	CNT160
		21	CN161	CNT161
		28	CN162	CNT162
		35	CN163	CNT163
Conchiglie rigate		15	CN170	CNT170
		21	CN171	CNT171
		28	CN172	CNT172
		35	CN173	CNT173
		73	CN180	CNT180
Gnocchi sardi		12	CN190	CNT190
		19	CN191	CNT191
		19,5	CN193	CNT193
		24	CN194	CNT194
		24,5	CN195	CNT195
Gnocchi lisci		18	CN208	CNT208
		27	CN210	CNT210
Gnocchi rigate		18	CN209	CNT209
		27	CN211	CNT211
		cena	wycena indywidualna	

typ		wymiar (mm)	matryca standard	matryca Teflon®
Trecce&Fusilli		6,4	CN214	CNT214
		7	CN230	CNT230
		9,8	CN231	CNT231
		12,6	CN232	CNT232
		12,6	CN244	CNT244
		6,5	CN239	CNT239
		8,4	CN240	CNT240
		10	CN241	CNT241
		15,5	CN242	CNT242
Forme Speciali		10,4	CN251	CNT251
		11,4	CN252	CNT252
		11	CN254	CNT254
		12,5	CN258	CNT258
		17,5	CN260	CNT260
		25	CN261	CNT261
		11,4	CN264	CNT264
		8,3	CN267	CNT267
		6,6	CN268	CNT268
		16,5	CN270	CN271
		25,4	CNT270	CNT271
		cena	wycena indywidualna	

typ		matryca standard	matryca Teflon®
Pastine		CN284	CNT284
		CN285	CNT285
		CN295	CNT295
		CN292	CNT292
		CN305	CNT305
		CN308	CNT308
		CN312	CNT312
		CN320	CNT320
		CN324	CNT324
		CN325	CNT325
		CN327	CNT327
		CN330	CNT330
		CN334	CNT334
		CN331	CNT331
		CN337	CNT337
		CN342	CNT342
		cena	wycena indywidualna

MASZYNA DO RAVIOLI I GNOCCI DUPLA

Nowoczesna maszyna do produkcji ravioli/pierogów o różnych kształtach i rozmiarach, umożliwiająca łatwą wymianę form. Dodatkowo pozwala na wytwarzanie gnocchi oraz klusek ziemniaczanych, co czyni ją wszechstronnym rozwiązaniem dla gastronomii.



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- Forma do ravioli (jedna w zestawie)

OPCJE DODATKOWE (PŁATNE):

- Dodatkowe formy do ravioli/pierogów – różne kształty
- Dodatkowy zbiornik na farsz
- Przystawka do gnocchi/kluseczek ziemniaczanych
- Dodatkowy zbiornik na farsz do gnocchi/kluseczek ziemniaczanych
- Podstawa

MOŻLIWOŚĆ PRODUKCJI:



Ravioli/pierogi



Gnocchi, kluseczki ziemniaczane

kod		**Dupla001**
wymiary	mm	500x550x(H)1000
wydajność – ravioli	kg/h	25
wydajność – gniocci	kg/h	20
moc	W	400
napięcie	V	230
waga	kg	55
cena	PLN	wycena indywidualna

MATRYCE

kod		wymiar (mm)	cena
DR2	Ravioli	43x43	wycena indywidualna
DR7	Ravioli	60x50	wycena indywidualna

AKCESORIA

kod		cena
Dupla002	Forma do ravioli/pierogów do Dupla	wycena indywidualna
Dupla003	Zbiornik na farszu do ravioli do Dupla	wycena indywidualna
Dupla004	Przystawka do Gniocchi/kluseczek ziemniaczanych do Dupla	wycena indywidualna
Dupla005	Zbiornik na farszu do gniocchi/kluseczek ziemniaczanych do Dupla	wycena indywidualna
Dupla006	Podstawa do Dupla	wycena indywidualna

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU CP700, CP900, CP900X2

Elektryczne urządzenia do gotowania makaronu wyposażone w system automatycznego podnoszenia koszyków po zakończeniu procesu gotowania. Czas gotowania można zaprogramować indywidualnie dla każdego koszyka. Urządzenia posiadają automatyczny system kontroli temperatury i poziomu wody. Solidna konstrukcja wykonana jest ze stali nierdzewnej AISI 304, a zbiornik do gotowania ze stali nierdzewnej AISI 316, co zapewnia trwałość i odporność na korozję.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- Automatyczna kontrola temperatury i poziomu wody
- Indywidualne ustawienie czasu gotowania dla każdego kosza
- Automatyczne podnoszenie koszyków po upływie ustawionego czasu



kod		CP700	CP900	CP900X2
wymiary	mm	400x700x(H)850	400x900x(H)850	490x900x(H)900
pojemność zbiornika	l	15,4	20,4	24
ilość koszy	szt.	3	4	8
wymiary kosza	mm	137x190x(H)205	137x190x(H)205	115x115x(H)175
moc	kW	6,6	8,7	8,7
napięcie	V	400	400	400
waga	kg	54	63	70
cena	PLN	wycena indywidualna		

STACJE DO GOTOWANIA „PASTA IDEA”

PASTA IDEA to idealne rozwiązanie do gotowania makaronu na żywo. Linia obejmuje pełną gamę stacji wyposażonych w urządzenia do szybkiego gotowania świeżego, suchego, wstępnie ugotowanego lub mrożonego makaronu.
W zależności od modelu, stacje mogą być wyposażone w bemar do przechowywania sosów, automatyczną wannę do gotowania, płytę indukcyjną oraz szuflady chłodzone.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

- 4 kosze do gotowania makaronu – wym. 11,5×11,5×(H)17,5 cm
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316
- Regulacja temperatury gotowania
- Koszyki jednoporcjowe ze stali nierdzewnej AISI 304



ECO



RIGOLETTO

STACJA DO GOTOWANIA ECO

- Bemar o pojemności 6 × GN 1/6

OPCJE DODATKOWE (PŁATNE):

- Okap kondensacyjny

STACJA DO GOTOWANIA RIGOLETTO

- Bemar o pojemności 15 × GN 1/6

OPCJE DODATKOWE (PŁATNE):

- Okap kondensacyjny
- Szklana gablota z półką

kod		ECO	RIGOLETTO	TOSCA	NABUCCO
wymiary	mm	700x700x(H)850	1310x800x(H)900	1310x800x(H)900	1700x800x(H)900
ilość koszy do gotowania	szt.	4	4	4	4
wymiary kosza	mm	115x70x(H)175	115x115x(H)175	115x115x(H)175	115x115x(H)175
pojemność bemaru	szt.	6x GN 1/6	15x GN 1/6	5x GN 1/6	5x GN 1/6
płyta indukcyjna		–	–	2	2
komora chłodnicza na GN		–	–	–	4x GN 1/6
komora chłodnicza z szufladami		–	–	–	4
moc	kW	3,2	7,2	10,4	10,8
napięcie	V	400	400	400	400
waga	kg	75	160	160	270
cena	PLN	wycena indywidualna			

- Automatyczne podnoszenie koszy po upływie zaprogramowanego czasu
- Ustawianie czasu gotowania
- Termostat bezpieczeństwa
- Automatyczna kontrola poziomu wody za pomocą zaworu elektromagnetycznego
- Pojemniki GN 1/6 nie są w zestawie!



TOSCA



NABUCCO

STACJA DO GOTOWANIA TOSCA
- Bemar o pojemności 5 × GN 1/6
- Dwie płyty indukcyjne

OPCJE DODATKOWE (PŁATNE):
- Okap kondensacyjny
- Szklana gablota z półką

STACJA DO GOTOWANIA NABUCCO
- Komora chłodnicza z 4 szufladami
- Dwie płyty indukcyjne
- Bemar o pojemności 5 × GN 1/6
- Komora chłodnicza o pojemności 4 × GN 1/6

OPCJE DODATKOWE (PŁATNE):
- Okap kondensacyjny
- Szklana gablota z półką
- Komora mroźnicza z szufladami

AKCESORIA

kod		cena
ECO001	Okap kondensacyjny do ECO	wycena indywidualna
RIGOLETTO001	Okap kondensacyjny do RIGOLETTO	wycena indywidualna
TOSCA001	Okap kondensacyjny do TOSCA	wycena indywidualna
NABUCCO001	Okap kondensacyjny do NABUCCO	wycena indywidualna
RIGOLETTO002	Szklana gablota z półką do RIGOLETTO	wycena indywidualna
TOSCA002	Szklana gablota z półką do TOSCA	wycena indywidualna
NABUCCO002	Szklana gablota z półką do NABUCCO	wycena indywidualna
NABUCCO002	Komora mroźnicza z szufladami do NABUCCO	wycena indywidualna

BEMARY ELEKTRYCZNE
BM700 I BM900

Bemar elektryczny wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, wyposażony w system automatycznej kontroli temperatury. Dostępny w dwóch wariantach: BM700 o głębokości 700 mm oraz BM900 o głębokości 900 mm.



kod		BM700	BM900
wymiary	mm	400x700x(H)850	400x900x(H)850
pojemność zbiornika		6x GN 1/6	8x GN 1/6
moc	kW	1,75	1,75
napięcie	V	230	230
waga	kg	36	42
cena	PLN	wycena indywidualna	





GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.



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 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 GRAFEN UNDER, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

Linia pieców Grafen UNDER to idealne rozwiązanie do małego zaplecza profesjonalnych kuchni.
Piece Grafen UNDER są małych rozmiarów, ekonomiczne, i łatwe w obsłudze.
Użycie wysokiej jakości komponentów gwarantuje niezawodność a zastosowanie nowych technologii i dwóch wentylatorów i konwekcji gwarantuje doskonałą wydajność i jakość przygotowywanego produktu.
W modelach GRCP04DGC, GRCP06DGC i GRCP10DGC jest możliwość wykorzystania zarówno tac piekarniczych 600x400 i GN 1/1 co zaspokaja potrzeby zarówno małych piekarni i cukierni jak również, restauracji, supermarketów i stołówek.

Metody obróbki termicznej w piecach Grafen UNDER:
- Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
- Możliwość wykorzystania zarówno niskich jak i wysokich temperatur obróbki termicznej pozwala na wykorzystanie pieca zarówno w restauracji jak również jest idealne dla wypieków cukierniczych i odpieków piekarniczych
- Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-160°C
- Wykorzystanie pary w procesie pieczenia ułatwi i przyspiesza proces gotowania. Metoda bardzo przydatna do pieczenia i duszenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb. Opcja pary pozwala również wypiekać i odpiekać wszelkiego rodzaju pieczywo i produkty cukiernicze
- Gotowanie na parze w temperaturze 30-130°C
- Wysoka temperatura pary pozwala bardzo przyspieszyć proces gotowania z zachowaniem wartości odżywczych surowych warzyw, mięsa i ryb i jest idealna do parowania pyz wielkopolskich. Niska temperatura pary pozwala na gotowanie techniką „Sous-vide".

Funkcje i cechy pieców Grafen UNDER:
- Manualny system ustawiania parametrów
- Możliwość ustawienia czasu
- Stałe obroty system wentylatora (1 prędkości + obrót wsteczny) zapewnia odpowiednią siłę nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze. Termoobieg gwarantujący dokładne rozprowadzenie temperatury
- 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 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
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Rozmiar tac **600×400 mm i/lub GN 1/1 (w zależności od modelu).**







	4x lub 4x 600x400 GN 1/1	5x GN 1/1	6x lub 6x 600x400 GN 1/1
kod	**GRCP04M0N0**	**GRCP05M0N0**	**GRCP06M0N0**
odległość między prowadnicami	80 mm	67 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne*	814x768x(H)616 mm	814x768x(H)616 mm	817x825x(H)972 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	2
moc/napięcie	7,2 kW/400 V/230 V	7,2 kW/400 V/230 V	10,5 kW/400 V/230 V
waga	67,5 kg	67,5 kg	98 kg
cena fabryczna/Grafen	~~13 650,-~~ 10 859,- -20%	~~13 650,-~~ 10 859,- -20%	~~19 148,-~~ 15 219,- -20%
SYSTEM MYJĄCY	manualny	manualny	manualny

* bez rączki

do cen należy doliczyć VAT 23%









7x GN 1/1	10x lub 10x 600x400 GN 1/1	12x GN 1/1
GRCP07M0N0	**GRCP10M0N0**	**GRCP12M0N0**
70 mm	80 mm	70 mm
817x825x(H)972 mm	817x825x(H)1308 mm	817x825x(H)1308 mm
2	3	3
10,5 kW/400 V/230 V	15,8 kW/400 V	15,8 kW/400 V
98 kg	128 kg	128 kg
~~19 140,-~~ 15 219,- -20%	~~24 185,-~~ 19 159,- -21%	~~24 185,-~~ 19 159,- -21%
manualny	manualny	manualny

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE GRAFEN UNDER, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

Linia pieców Grafen UNDER to idealne rozwiązanie do małego zaplecza profesjonalnych kuchni.
Piece Grafen UNDER są małych rozmiarów, ekonomiczne, i łatwe w obsłudze.
Użycie wysokiej jakości komponentów gwarantuje niezawodność a zastosowanie nowych technologii i dwóch wentylatorów i konwekcji gwarantuje doskonałą wydajność i jakość przygotowywanego produktu.
W modelach GRCP04DGC, GRCP06DGC i GRCP10DGC możliwość wykorzystania zarówno tac piekarniczych 600x400 i GN 1/1 zaspokajają potrzeby zarówno małych piekarni i cukierni jak również, restauracji, supermarketów i stołówek.
Piec Grafen UNDER można wyposażyć w okap nastawny umożliwiający wykorzystanie urządzenia w pomieszczeniach bez specjalnego sytemu wentylacyjnego.
Zintegrowany bardzo oszczędny system myjący pozwala na codzienne utrzymanie pieca w idealnej czystości.

Metody obróbki termicznej w piecach Grafen UNDER:

- Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
- Możliwość wykorzystania zarówno niskich jak i wysokich temperatur obróbki termicznej pozwala na wykorzystanie pieca zarówno w restauracji jak również jest idealne dla wypieków cukierniczych i odpieków piekarniczych
- Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-160°C
- Wykorzystanie pary w procesie pieczenia ułatwi i przyspiesza proces gotowania. Metoda bardzo przydatna do pieczenia i duszenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb. Opcja pary pozwala również wypiekać i odpiekać wszelkiego rodzaju pieczywo i produkty cukiernicze
- Gotowanie na parze w temperaturze 30-130°C
- Wysoka temperatura pary pozwala bardzo przyspieszyć proces gotowania z zachowaniem wartości odżywczych surowych warzyw, mięsa i ryb i jest idealna do parowania pyz
- Wielkopolskich. Niska temperatura pary pozwala na gotowanie techniką „Sous-vide"
- Gotowanie z wykorzystaniem sondy
- Metoda gotowania i pieczenia z sondą pozwala na bardzo dokładne kontrolowanie temperatury wewnątrz produktu. Taka metoda pozwala w bardzo dużym stopniu obniżyć straty powstające w wyniku obróbki termicznej. Szczególnie
- przydatna przy pieczeniu metodą LOW & SLOW większych porcji mięsa, takich jak np. szynka wieprzowa, antrykot wołowy, udziec jagnięcy
- Gotowanie w wielu krokach z sondą
- Pozwala na przygotowanie produkty z wykorzystaniem różnych technik (parowanie, pieczenie z parą i pieczenie z sondą. Bardzo przydatne do obróbki termicznej dużych kawałków mięsa drobiu i ryb
- Gotowanie nocne w wielu krokach z sondą
- Szczególnie przydatna technika jeżeli w restauracji jest jeden piec który w ciągu dnia jest wykorzystywany do serwisu à la carte. Ta funkcja pozwala maksymalnie wykorzystać możliwości pieca i przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej w nocy. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi. Metoda ta może też w znaczący sposób obniżyć koszty zużyciu energii.






	4x lub 4x	5x	6x lub 6x	7x
	600x400 GN 1/1	GN 1/1	600x400 GN 1/1	GN 1/1
kod	**GRCP04DGC**	**GRCP05DGC**	**GRCP06DGC**	**GRCP07DGC**
odległość między prowadnicami	80 mm	67 mm	80 mm	70 mm
wymiary zewnętrzne*	814x768x(H)616 mm	814x768x(H)616 mm	817x825x(H)972 mm	817x825x(H)972 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	2	2
moc/napięcie	7,2 kW/400 V/230 V	7,2 kW/400 V/230 V	10,6 kW/400 V/230 V	10,6 kW/400 V/230 V
waga	67,5 kg	67,5 kg	98 kg	98 kg
cena fabryczna/Grafen	~~17 400,-~~ 13 839,- -20%	~~17 400,-~~ 13 839,- -20%	~~22 350,-~~ 17 779,- -20%	~~22 350,-~~ 17 779,- -20%
SYSTEM MYJĄCY	**2 programy** Krótkie mycie woda 35 l płyn 68 ml Długie mycie woda 41 l płyn 141 ml	**2 programy** Krótkie mycie woda 35 l płyn 68 ml Długie mycie woda 41 l płyn 141 ml	**2 programy** Krótkie mycie woda 30 l płyn 115 ml Długie mycie woda 37 l płyn 232 ml	**2 programy** Krótkie mycie woda 30 l płyn 115 ml Długie mycie woda 37 l płyn 232 ml
SONDA (OPCJA)	Zewnętrzna sonda rdzeniowa GRCP5			
cena fabryczna/Grafen	~~1 520,-~~ 689,- -55%			

* bez rączki

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

Funkcje i cechy pieców Grafen UNDER:

- Nowy cyfrowy wyświetlacz LCD o przekątnej 2,4”
- Możliwość zapisania 100 programów, po 4 kroki każdy
- Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów lub jeden z 6 przycisków pamięci szybkiego przywoływania programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry
- Możliwość ustawienia czasu
- Pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania wilgotność, temperatury, temperatury w produkcie, czas gotowania
- Dwukierunkowy system wentylatora (5 prędkości + obrót wsteczny) zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze. Termoobieg gwarantujący dokładne rozprowadzenie temperatury
- Automatyczny system myjący Self Clean gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Dwa programy dostosowane do stopnia zabrudzenia komory pieca
- Ekonomiczne mycie – niskie zużycie wody i detergentu
- 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 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
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Automatyczne ustawienie podgrzewania
- Regulacja wylotu pary pozwalające na szybsze i efektowniejsze gotowanie
- Rozmiar tac 600×400 mm i/lub GN 1/1 (w zależności od modelu)
- Łatwa komunikacja przez Wi-Fi ze smartfonami i tabletami (chmura)
- Złącze USB 2.0









10x lub **10x**	**12x**	
600x400 GN 1/1	GN 1/1	
GRCP10DGC	**GRCP12DGC**	
80 mm	70 mm	
817x825x(H)1308 mm	817x825x(H)1308 mm	
3	3	
15,8 kW/400 V	15,8 kW/400 V	
128 kg	128 kg	
~~27 975,-~~ **22 249,-** -20%	~~27 975,-~~ **22 249,-** -20%	
2 programy Krótkie mycie woda 30 l płyn 115 ml Długie mycie woda 37 l płyn 232 ml	**2 programy** Krótkie mycie woda 30 l płyn 115 ml Długie mycie woda 37 l płyn 232 ml	
Zewnętrzna sonda rdzeniowa GRCP5		
~~1 520,-~~ **689,-** -55%		

do cen należy doliczyć VAT 23%

PODSTAWA DO PIECÓW UNDER

-55%

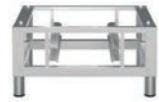





kod	GRTA8274H80S	GRTA8274H80X	GRTA8274H70S	GRTA8274H70X
typ	7 prowadnic		6 prowadnic	
wymiary	820x740x(H)800 mm	820x740x(H)800 mm	820x740x(H)700 mm	820x740x(H)700 mm
waga	23 kg	18 kg	22 kg	17 kg
cena	~~7 050,-~~ 3 199,-	~~4 610,-~~ 2 089,-	~~7 020,-~~ 3 179,-	~~4 570,-~~ 2 069,-

-55%







kod	GRTA8274H49S	GRTA8274H49X	GRTA8274H40S	GRTA8274H40X	GRTA8274H30X
typ	3 prowadnice		2 prowadnice		
wymiary	820x740x(H)490 mm	820x740x(H)490 mm	820x740x(H)400 mm	820x740x(H)400 mm	
waga	20,5 kg	14,5 kg	19,5 kg	13,5 kg	
cena	~~5 830,-~~ 2 639,-	~~4 510,-~~ 2 039,-	~~5 740,-~~ 2 599,-	~~4 280,-~~ 1 939,-	~~4 110,-~~ 1 859,-

OKAP KONDENSACYJNY DO PIECÓW UNDER

-55%






kod	GRPOCPMAF1	GRPOCPMAF2	GRPOCPMWF1	GRPOCPMWF2
typ	powietrzny	powietrzny z filtrem węglowym	wodny	z filtrem węglowym
cena	~~15 320,-~~ 6 939,-	~~17 970,-~~ 8 139,-	~~16 040,-~~ 7 269,-	~~18 700,-~~ 8 469,-



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

Linia **NANO SCROLL** ze sterowaniem elektromechanicznym to niezawodne rozwiązanie dla gastronomii, cateringu (GN) oraz piekarni i cukierni (600x400 mm). Łączą prostotę obsługi z unikalną ochroną antybakteryjną.

Kluczowe zalety:
NANO Technology: Powłoka z nanocząsteczkami srebra na klamce i pokrętłach eliminuje drobnoustroje, gwarantując najwyższą higienę.
Precyzja pieczenia: 3 tryby pracy (konwekcja do 280°C, kombi, para) oraz wentylatory z auto-rewersem zapewniają idealne efekty na każdym poziomie.
Pełna kontrola: 10-stopniowy system zaparowania pozwala precyzyjnie zarządzać wilgotnością wewnątrz komory.
Ekonomia i trwałość: Izolowana obudowa ze stali AISI 304 oraz podwójnie przeszklone drzwi minimalizują zużycie energii.
Niezawodność: Intuicyjny panel sterujący, system zapobiegający kapaniu pary oraz uszczelki do samodzielnej wymiany.

Wybierz wersję dla siebie:
– Gastronomiczna
– Bakery: z komorą 600x400 mm – idealna do pieczywa i wyrobów cukierniczych.



219287

PIECE PIEKARNICZE





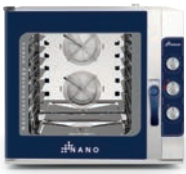
	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x 600x400
kod	**219324**	**219300**	**219287**	**219263**
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x827x(H)1211 mm	1091x938x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V	28,5 kW/400 V
waga	120 kg -29%	114 kg -29%	149 kg -29%	310 kg -29%
cena fabryczna/Grafen	~~19 455,-~~ **13 879,-**	~~20 708,-~~ **14 769,-**	~~29 280,-~~ **20 889,-**	~~69 875,-~~ **49 289,-**
PODSTAWA				
kod	**223659**	**223659**	**223642**	**–**
wymiary	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm	
cena	**2 239,-**	**2 239,-**	**2 169,-**	

PIECE GASTRONOMICZNE











	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 -29%	101 kg -29%	119 kg -29%	149 kg -29%
cena fabryczna/Grafen	~~18 770,-~~ 7 679,-	~~18 945,-~~ 13 519,-	~~18 555,-~~ 13 239,-	~~26 130,-~~ 18 649,-

PODSTAWA				
kod	**223666**	**223659**	**223659**	**223642**
wymiary	700x580x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm
cena	**2 109,-**	**2 239,-**	**2 239,-**	**2 169,-**









	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
kod	**219126**	**219089**	**219065**	**219102**
odległość między prowadnicami	67 mm	85 mm	85 mm	67 mm
wymiary zewnętrzne	1091x938x(H)1900 mm	980x878x(H)938 mm	980x878x(H)1274 mm	1091x1183x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	4	2	3	4
moc/napięcie	28,5 kW/400 V	13,8 kW/400 V	20,6 kW/400 V	43,5 kW/400 V
waga	310 kg -29%	120 kg -29%	155 kg -29%	322 kg -29%
cena fabryczna/Grafen	~~66 540,-~~ 47 479,-	~~27 990,-~~ 19 969,-	~~38 885,-~~ 27 689,-	~~84 690,-~~ 60 429,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

Seria **NANO DRIVE** to najbardziej zaawansowane piece konwekcyjno-parowe, które łączą mistrzowską jakość z pełną automatyzacją. Dzięki modułom WiFi i Bluetooth, pozwalają na nowoczesne zarządzanie kuchnią, gwarantując powtarzalność dań przy minimalnym nakładzie pracy.

Dlaczego warto wybrać NANO DRIVE?
Inteligentne gotowanie: 90 programów (po 4 kroki każdy) pozwala uruchomić autorskie receptury jednym dotknięciem. Funkcje Delta T, sonda oraz gotowanie nocne umożliwiają bezobsługową obróbkę mięs przy minimalnej utracie wagi.
Wydajność i szybkość: Systemy Automatic Cooling & Pre-heating błyskawicznie przygotowują piec do kolejnych zadań, a dwubiegowy wentylator z auto-rewersem dba o idealny rozkład temperatury.
Najwyższa higiena: Powłoka NANO Technology z jonami srebra na klamce i panelu niszczy drobnoustroje, a automatyczny system myjący (3 programy) dba o czystość bez udziału personelu.
Oszczędność energii: Stal AISI 304, podwójnie przeszklone drzwi z oświetleniem LED i doskonała izolacja obudowy realnie obniżają koszty eksploatacji.

Wybierz wersję dopasowaną do potrzeb:
NANO DRIVE (Gastronomia): Idealny do restauracji i cateringu – precyzyjna para (do 130°C) i konwekcja pod pełną kontrolą.
NANO DRIVE BAKERY: Specjalistyczna komora na blachy 600x400 mm, stworzona dla cukierni i piekarni wymagających idealnej powtarzalności wypieków.



219270

PIECE PIEKARNICZE



*



* Nowy panel: 219317, 219294, 219270

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x 600x400
kod	**219317**	**219294**	**219270**	**219256**
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x827x(H)1211 mm	1091x938x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V	28,5 kW/400 V
waga	103 kg -29%	103 kg -29%	151 kg -29%	310 kg -29%
cena fabryczna/Grafen	~~27 840,-~~ **19 869,-**	~~28 928,-~~ **20 639,-**	~~39 360,-~~ **28 089,-**	~~76 980,-~~ **54 929,-**
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	**2 239,-**	**2 239,-**	**2 169,-**	

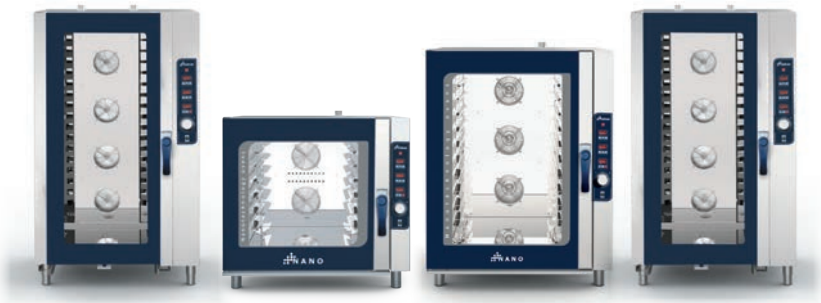
PIECE GASTRONOMICZNE



* Nowy panel: 219171, 219157, 219133



	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 -21%	87 kg -21%	103 kg -20%	133/151 kg -20%
cena fabryczna/Grafen	~~13 830,-~~ 10 989,-	~~23 115,-~~ 18 369,-	~~24 180,-~~ 19 229,-	~~32 955,-~~ 26 209,-
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE				
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY	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	**2 109,-**	**2 239,-**	**2 239,-**	**2 169,-**



	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
kod	**219119**	**219072**	**219058**	**219096**
odległość między prowadnicami	67 mm	85 mm	85 mm	67 mm
wymiary zewnętrzne	1091x938x(H)1900 mm	980x878x(H)938 mm	980x878x(H)1274 mm	1091x1183x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	4	2	3	4
moc/napięcie	28,5 kW/400 V	13,8 kW/400 V	20,6 kW/400 V	43,5 kW/400 V
waga	310 kg -29%	120 kg -29%	155 kg -29%	322 kg -29%
cena fabryczna/Grafen	~~76 980,-~~ 54 929,-	~~38 175,-~~ 27 239,-	~~50 895,-~~ 36 319,-	~~97 050,-~~ 69 249,-
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE				
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY	4 programy mycia: CLN-01 – mycie krótkie (45 min), CLN-02 – mycie średnie (56 min) CLN-03 – mycie długie (65 min), RIN – płukanie (3 min)			

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

Seria **NANO MAX** to najbardziej zaawansowane piece konwekcyjno-parowe, stworzone dla wymagających szefów kuchni i restauracji sieciowych. Wyposażone w 5-calowy dotykowy panel, łączą potężną moc z pełną łącznością cyfrową i precyzją gotowania próżniowego.

Kluczowe przewagi NANO MAX:
Mistrzowska precyzja: Oprócz standardowych trybów (konwekcja, para, kombi), piec oferuje technologię Sous Vide, funkcję Delta T z sondą oraz Cook & Hold, co pozwala na wielogodzinną obróbkę przy minimalnych ubytkach wagi produktu.
Inteligentna organizacja pracy: Funkcja Multi Level umożliwia jednoczesne przyrządzanie różnych potraw (piec informuje, kiedy wyjąć dany poziom). Pamięć do 120 programów (po 6 kroków każdy) gwarantuje powtarzalność efektów.
Smart Kitchen (WiFi/USB): Zdalne sterowanie, pobieranie przepisów z chmury i błyskawiczne wgrywanie programów do całej floty urządzeń.

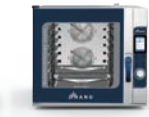
Niezawodna mechanika: Bezszczotkowe silniki inwerterowe wentylatorów są praktycznie niezniszczalne, ciche i zapewniają idealną cyrkulację powietrza.
Higiena 360°: Automatyczne mycie (do 4 programów) oraz powłoka NANO Technology z jonami srebra na elementach dotykowych niszczą wirusy i bakterie.

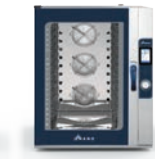
Wybierz model dla swojej branży:
NANO MAX (Gastronomia): Idealny do restauracji stawiających na innowacje i najwyższą wydajność.
NANO MAX BAKERY (600x400 mm): Specjalistyczny model z funkcją Proofing (komora rozrostu), stworzony dla rzemieślniczych piekarni i cukierni.

PIECE PIEKARNICZE













	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 -29%	119 kg -29%	153 kg -29%	310 kg -29%	322 kg -29%
cena fabryczna/Grafen	~~38 255,-~~ **21 589,-**	~~34 725,-~~ **24 779,-**	~~43 260,-~~ **30 869,-**	~~87 960,-~~ **62 769,-**	~~108 855,-~~ **77 679,-**
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	**2 239,-**	**2 239,-**	**2 169,-**		

do cen należy doliczyć VAT 23%

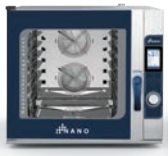


219027

PIECE GASTRONOMICZNE











	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 -29%	118 kg -29%	153 kg -29%	310 kg -29%
cena fabryczna/Grafen	~~30 255,-~~ **21 589,-**	~~33 795,-~~ **24 119,-**	~~43 200,-~~ **30 819,-**	~~86 190,-~~ **61 509,-**
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	**2 239,-**	**2 239,-**	**2 169,-**	

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	~~22 125,-~~ 15 779,- -29%	~~23 955,-~~ 17 099,- -29%	~~31 208,-~~ 22 269,- -29%
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY		**NIEDOSTĘPNY**	
PODSTAWA			
kod	**223499**	**223505**	**223512**
wymiary	460x445x(H)680 mm	510x620x(H)680 mm	460x620x(H)500 mm
cena	**2 029,-**	**2 079,-**	**1 969,-**

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

- 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	~~25 880,-~~ **18 409,-** -29%	~~27 645,-~~ **19 729,-** -29%	~~38 948,-~~ **27 789,-** -29%
AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY	**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE** 3 programy mycia: CLN-01 – mycie krótkie (45 min) CLN-02 – mycie średnie (56 min), CLN-03 – mycie długie (65 min)		
PODSTAWA			
kod	**223499**	**223505**	**223512**
wymiary	460x445x(H)680 mm	510x620x(H)680 mm	460x620x(H)500 mm
cena	**2 029,-**	**2 079,-**	**1 969,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOMORY ROZROSTU DLA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH NANO BAKERY

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



	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	~~6 075,-~~ **4 339,-** -29%	~~7 755,-~~ **5 529,-** -29%	~~9 660,-~~ **6 889,-** -29%	~~9 555,-~~ **6 819,-** -29%

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

kod	V	W	mm	cena
219454	230	300	937x871x(H)317	**7 439,-**



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

kod	V	W	mm	cena
219447	230V	300	983x901x(H)317	**8 199,-**

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

kod	V	W	mm	cena
219430	230V	230	1051x991x(H)317	**8 199,-**

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

kod	V	W	mm	cena
219461	230V	300	530x893x(H)320	**7 059,-**



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

kod	V	W	mm	cena
219560	230	240	242x307x(H)107	**2 679,-**



PRYSZNIC DO RĘCZNEGO MYCIA PIECÓW I INNEGO SPRZĘTU KUCHENNEGO

kod	cena
219638	**609,-**



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	**1 979,-**



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
- 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	**1 979,-**



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	**1 369,-**



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

kod	mm	cena
219522	920x620x(h)500	**1 479,-**



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

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- 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	**1 439,-**



WÓZEK Z PROWADNICAMI

kod	pojemność	cena
219546	20x GN 1/1 dla pieców NANO MAX, DRIVE i SCROLL	**8 239,-**
219539	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1 dla pieców Nano Max, Drive i Scroll	**10 889,-**
219553	16x 600x400 mm dla pieców NANO Max Bakery, Drive Bakery i Scroll Bakery	**21 329,-**



ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

kod	odpowiednie do	cena
219676	piece NANO MAX, DRIVE, SCROLL 5x GN 2/3 + 5x GN 2/3	**579,-**
219690	piece NANO MAX, DRIVE i SCROLL 7 - i 12-półkowe GN 1/1	**1 849,-**
219683	piece NANO COMPACT	**1 049,-**
219652	NANO BAKERY 4x 600x400 mm	**649,-**
219645	NANO 4x 460x340 mm	**639,-**
219669	NANO BAKERY 4x 450x340 mm	**669,-**



SONDA Ø1 MM DO GOTOWANIA METODĄ SOUS VIDE

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

kod	cena
229460	**1 069,-**



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

kod	cena
229477	**3 169,-**





GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Ponad 60 Lat Kulinarnej Perfekcji i Innowacji

W świecie profesjonalnej gastronomii marka Giorik od dekad wyznacza standardy niezawodności. Założona w 1963 roku, firma Giorik Spa to ponad 60 lat doświadczenia w tworzeniu rozwiązań, które napędzają najlepsze kuchnie świata.

Misją Giorik jest nieustanne dążenie do doskonałości poprzez zaawansowane badania i rozwój. Priorytetem jest nie tylko sam sprzęt, ale przede wszystkim proces gotowania i jakość serwowanych potraw. Innowacyjna technologia w piecach Giorik służy szefom kuchni, ułatwiając im osiągnięcie perfekcyjnego smaku za każdym razem.

MADE IN ITALY

NEW!





Steam box H EVOLUTION

Steam box R EVOLUTION

Ewolucja to ciągły proces

SERCE TECHNOLOGII

POŁĄCZENIE Z CHMURĄ
Moduł Wi-Fi umożliwia zdalną obsługę pieca.

INTUICYJNY
10-calowy (Evolution H) lub 7-calowy (masterR) ekran dotykowy ułatwia nawigację po funkcjach piekarnika.

INFORMACJA ZWROTNA
Narzędzia autodiagnostyczne do automatycznej kontroli działania.

HIGH-TECH
Dzięki szerokiej gamie konfigurowalnych funkcji, piec można zaprogramować tak, aby odpowiadał stylowi, osobowości i sposobowi pracy każdego kucharza.

DOŚWIETLENIE
Dzięki bogatemu oświetleniu LED w komorze pieczenia.

PRZESTRZEŃ
Wystarczy wymienić półki, aby zmienić pojemność od GN 1/1 EN (600x400 mm).

HIGIENA
Umożliwia planowanie operacji czyszczenia dzięki automatycznemu systemowi mycia.

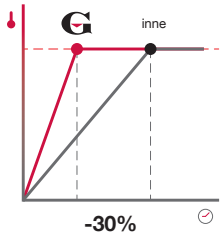
DRZWI KONFIGUROWALNE
Na życzenie piec może być wykonany z drzwiami otwieranymi na lewą stronę. Ta wersja jest o 3 cm szersza i wykonywana na zamówienie.
Dostępna na 6 i 10 blach.

Zintegrowana kontrola zużycia

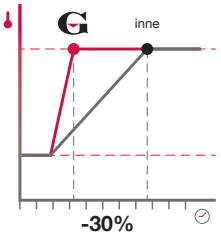
OGÓLNE STATYSTYKI UŻYTKOWANIA
Użytkownik końcowy ma dostęp do tej sekcji, aby zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat pracy pieca, takimi jak: liczba godzin użytkowania, całkowity czas gotowania (z podziałem na tryb konwekcyjny, parowy oraz łączony), liczba cykli gotowania oraz łączny czas mycia (z podziałem na rodzaje wykonywanych programów czyszczenia).
Dostępne są również dane dotyczące zużycia energii (kWh) — zarówno dla ostatniego cyklu, jak i całkowitego zużycia od momentu instalacji urządzenia.

STATYSTYKI TECHNICZNE
Statystyki te są dostępne wyłącznie dla wykwalifikowanego personelu technicznego, ponieważ przedstawiają szczegółowe informacje dotyczące pracy pieca oraz zużycia energii.
Umożliwiają m.in. sprawdzenie liczby uruchomień pompy detergentu, nawilżacza lub bojlera, a także analizę danych dotyczących godzin pracy poszczególnych podzespołów.

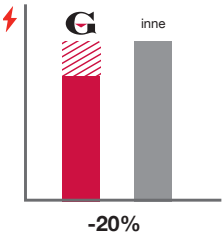
System bezpośredni czy bojler? Idealne połączenie



Czas nagrzewania



Odzysk ciepłą

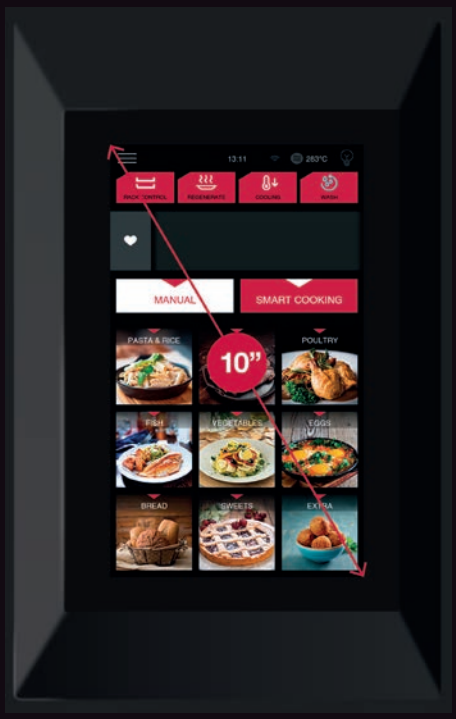


Zużycie energii

Dzięki opatentowanemu rozwiązaniu Giorik w piecu Steambox Evolution H współistnieją dwa sposoby wytwarzania pary. System łączy jakość pary generowanej w bojlerze z szybkością i ekonomią pary wytwarzanej w trybie INSTANT. Korzyści tego rozwiązania są łatwo mierzalne pod względem szybkości, jakości, efektywności oraz oszczędności.



Panel dotykowy 10”



- Zintegrowany system wytwarzania pary BOILER/DIRECT;
- 10” panel dotykowy, do 9 kroków gotowania;
- Natychmiastowy start cyklu gotowania dzięki programom „Ulubione przepisy”
- Tryby pracy: konwekcyjny, mieszany, parowy, chłodzenie, podtrzymanie, wędzenie;
- SMART COOKING System, rozpoznający załadunek i automatycznie dobierający optymalny program do rodzaju produktu w kilku prostych krokach;
- Wstępnie zaprogramowane programy gotowania;
- Gotowanie nocne;
- RackControl z EasyService;
- Recipe Tuner – optymalizacja przepisów;
- Regeneracja potraw;
- Kontrola wilgotności komory – METEO SYSTEM;
- Wysuwany prysznic ręczny w standardzie;
- Sonda rdzenia 1-punktowa w standardzie, wielopunktowa (opcja);
- System kontroli jakości pary (sucha/mokra) – STEAM TUNER;
- Sonda do sous-vide (opcja);
- Automatyczny system mycia z użyciem płynnego detergentu lub tabletek;
- Automatyczne odkamienianie bojlera;
- Szybkie chłodzenie, także przy otwartych drzwiach;
- 6 prędkości wentylatora;
- Gotowanie Delta T;
- Automatyczny rewers obrotów wentylatora z czasami dostosowanymi do wybranego cyklu;
- Oświetlenie komory LED;
- Przystosowany do blach 60 × 40 z dedykowanym modułem prowadnic;
- Wi-Fi w standardzie;
- Złącze USB;
- Drzwi z zawiasem po lewej stronie dostępne dla wybranych modeli;
- Drzwi potrójnie przeszklone dostępne na życzenie;
- Statystyki pracy pieca.

Remote Analysis

Wszystkie nasze piece są wyposażone w urządzenie łączące je z chmurą Giorik. Pozwala to na gromadzenie informacji o piecu i zdalną analizę błędów i oraz parametrów urządzenia. Połączenie z chmurą umożliwia również aktualizację oprogramowania pieca w czasie rzeczywistym.

Giorik Smart Recipes

Twórz, edytuj, kopiuj i udostępniaj swoje spersonalizowane przepisy wszystkim swoim urządzeniom zdalnie. Twórz spersonalizowane przepisy i przechowuj je w chmurze, aby mieć je zawsze przy sobie, jednym kliknięciem.

Gotowanie Smart

Steam BOX H EVOLUTION

1 Wybierz metodę gotowania spośród opcji SMART.



2 Wybierz rodzaj produktu.

Funkcja Smart Cooking pozwala w kilku prostych krokach stworzyć idealny program gotowania dla wybranej receptury. Chef wybiera metodę gotowania, rodzaj produktu oraz pożądany efekt końcowy, a piec automatycznie generuje optymalny program.

WPROWADZASZ DANE,
PIEC ROZPOZNAJE ZAŁADUNEK
Zintegrowany system rozpoznawania załadunku dopasowuje program do rodzaju i ilości produktów, gwarantując idealny efekt gotowania za każdym razem.

3 Wybierz rozmiar produktu lub temperaturę początkową (w przypadku produktów mrożonych).

4 Ustaw żądany poziom zrumienienia lub usmażenia.

Funkcja Smart Cooking pozwala w kilku prostych krokach stworzyć idealny program gotowania dla wybranej receptury. Chef wybiera metodę gotowania, rodzaj produktu oraz pożądany efekt końcowy, a piec automatycznie generuje optymalny program.

WPROWADZASZ DANE,
PIEC ROZPOZNAJE ZAŁADUNEK
Zintegrowany system rozpoznawania załadunku dopasowuje program do rodzaju i ilości produktów, gwarantując idealny efekt gotowania za każdym razem.



steamtuner

REGULOWANA WILGOTNOŚĆ PARY

W piecach Steambox Evolution H można regulować nie tylko ILOŚĆ, ale również JAKOŚĆ wprowadzanej pary w komorze pieczenia. Dzięki opatentowanemu systemowi użytkownik może modulować poziom nawodnienia pary, ustawiając odpowiedni stopień suchości lub wilgotności w zależności od rodzaju gotowania.
Para „sucha" nie zawsze jest odpowiednia dla przygotowywanego produktu i oczekiwanego efektu końcowego. Przy gotowaniu produktów dużych lub o szczególnie zwartej strukturze włókien zaleca się użycie pary o odpowiednim stopniu nawodnienia. Dzięki lepszej penetracji niż para sucha, gotuje ona szybciej, zachowując jednocześnie miękkość i delikatność potrawy.

RecipeTuner

RecipeTuner umożliwia łatwą i intuicyjną modyfikację oraz personalizację programów gotowania. Interfejs RecipeTuner dostosowuje się do wybranego trybu gotowania, pozwalając regulować czas gotowania, stopień zarumienienia oraz poziom wilgotności. Funkcje działają zarówno z programami wstępnie ustawionymi, jak i tymi stworzonymi przez szefa kuchni.



Meteo SYSTEM

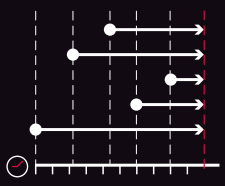
OPATENTOWANY SYSTEM KONTROLI WILGOTNOŚCI

Unikalny, opatentowany przez Giorik system kontroli wilgotności w piecach Steambox Evolution H umożliwia stałe monitorowanie warunków klimatycznych w komorze pieczenia i szybkie wprowadzanie korekt, aby zawsze utrzymać optymalny poziom wilgotności.
Dzieje się tak dzięki zaawansowanemu oprogramowaniu, które analizuje parametry referencyjne w komorze i automatycznie reguluje produkcję pary lub odprowadzanie wilgoci, zapewniając idealne warunki do każdego rodzaju gotowania.

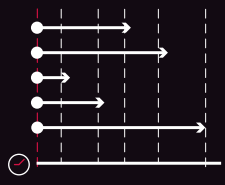
EasyService

level control cooking

Funkcja Rack Control umożliwia jednoczesne gotowanie różnych potraw na różnych poziomach. Co więcej, dzięki funkcji EasyService, wszystkie potrawy można serwować jednocześnie.



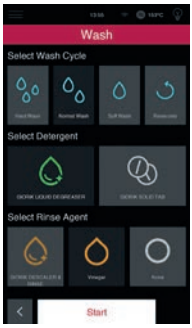
Zakończenie w tym samym czasie. Start zgodnie z czasem gotowania.



Rozpoczęcie w tym samym czasie. Finisz zgodnie z czasem gotowania.

Automatyczne mycie dla perfekcyjnej czystości

Piec Steambox Evolution H wyposażony jest w innowacyjny system mycia i płukania. Operator wybiera jedynie poziom czyszczenia w zależności od stopnia zabrudzenia komory pieczenia.
Mycie może być wykonywane przy użyciu detergentu w płynie lub specjalnych tabletek zawierających środek dezynfekujący. Płukanie może odbywać się z użyciem organicznego nabłyszczacza lub białego octu. System działa w pełni automatycznie i nie wymaga obecności operatora.
Automatyczny system mycia jest wyposażeniem standardowym we wszystkich modelach.



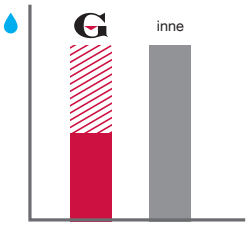


Detergent w płynie



Tabletki

EKOLOGICZNY
W pełni automatyczny system w obiegu zamkniętym gwarantuje maksymalną higienę komory pieczenia przy minimalnym zużyciu wody.
Dostępny jest innowacyjny, ekologiczny nabłyszczacz organiczny.



Zużycie wody

BOJLER SAMOCZYSZCZĄCY
Piec Steambox Evolution H w określonych odstępach czasu – zależnych od intensywności użytkowania bojlera – wykonuje jego automatyczne czyszczenie, eliminując konieczność ręcznej obsługi przez operatora.
Czyszczenie bojlera odbywa się przy użyciu organicznego nabłyszczacza lub białego octu.



Steam BOX R
EVOLUTION

BEZPOŚREDNIE WYTWARZANIE PARY

Nowa linia Evolution R to połączenie innowacji technologicznej, designu i łatwości obsługi. Przestronna, zawsze połączona z siecią, intuicyjna i wszechstronna w gotowaniu.



SuperSteam
Dwustopniowa modulacja pary pozwala ustawić odpowiedni poziom wilgotności zgodnie z Twoimi preferencjami. Wybór jednego z dwóch poziomów wilgotności zapewnia idealny stopień nawodnienia w komorze pieczenia dla każdego rodzaju potraw i każdej metody gotowania.



Steam BOX R EVOLUTION

Najważniejsze cechy

W wersji Evolution R para wytwarzana jest w trybie INSTANT, czyli poprzez rozpylanie wody na elementach grzewczych.
7" ekran dotykowy oraz pokrętło enkodera typu jog/dial z funkcją „push-to-set" umożliwiają szybkie ustawienie wszystkich parametrów gotowania.

- System wytwarzania pary INSTANT;
- 7" panel dotykowy, 9 kroków gotowania;
- Natychmiastowe uruchomienie cyklu dzięki programom „ONE TOUCH";
- Tryby gotowania: konwekcja, mieszany, para, chłodzenie, podtrzymywanie, wędzenie;
- Programy do poszczególnych metod gotowania (grillowanie, pieczenie, duszenie, zapiekanie, smażenie, wędzenie, pieczywo i wypieki, gotowanie na parze);
- Wstępnie zaprogramowane receptury;
- Gotowanie nocne;
- Rack Control z EasyService;
- Uruchamianie z opóźnieniem;
- Recipe Tuner – optymalizacja przepisów;
- Regeneracja potraw;
- Kontrola wilgotności komory;
- SUPER STEAM: system kontroli jakości pary, 2 poziomy;
- 6 prędkości wentylatora;
- Gotowanie Delta T (opcja: sonda rdzenia);
- Automatyczny system mycia z użyciem detergentu w płynie + nabłyszczacz 2 w 1;
- Automatyczny rewers wentylatora z czasami dostosowanymi do wybranego cyklu;
- Szybkie chłodzenie, także przy otwartych drzwiach;
- Oświetlenie komory LED;
- Przystosowany do blach 600×400 z dedykowanymi prowadnicami;
- Wi-Fi w standardzie;
- Złącze USB;
- Drzwi z zawiasem po lewej stronie dostępne w wybranych modelach.

Podłączenie do chmury

Remote Analysis

Wszystkie nasze piece są wyposażone w urządzenie łączące je z chmurą Giorik. Pozwala to na gromadzenie informacji o piecu i zdalną analizę błędów i oraz parametrów urządzenia. Połączenie z chmurą umożliwia również aktualizację oprogramowania pieca w czasie rzeczywistym.

Giorik Smart Recipes

Twórz, edytuj, kopiuj i udostępniaj swoje spersonalizowane przepisy wszystkim swoim urządzeniom zdalnie. Twórz spersonalizowane przepisy i przechowuj je w chmurze, aby mieć je zawsze przy sobie, jednym kliknięciem.

Intuicyjny i wszechstronny

OneTouch

Piec umożliwia zapisanie do 9 programów gotowania, które można wybrać spośród predefiniowanych ustawień Giorik lub stworzyć samodzielnie, wprowadzając własne parametry. Wszystkie programy można aktywować bezpośrednio z ekranu OneTouch jednym dotknięciem.

Kontrola wilgotności

Unikalny system kontroli wilgotności umożliwia stałe monitorowanie warunków klimatycznych w komorze pieczenia oraz szybkie wprowadzanie korekt, aby zawsze utrzymać odpowiedni stopień nawodnienia. Odprowadzanie wilgoci odbywa się przez zawór motylkowy, który dzięki systemowi zasysania powietrza usuwa nadmiar wilgoci z komory szybko i całkowicie. Zawór otwierany jest tylko wtedy, gdy jest to konieczne, co zapobiega niepotrzebnej utracie ciepła.

RecipeTuner

RecipeTuner umożliwia łatwą i intuicyjną modyfikację oraz personalizację programów gotowania. Interfejs RecipeTuner dostosowuje się do wybranego trybu gotowania, pozwalając regulować czas gotowania, stopień zarumienienia oraz poziom wilgotności. Funkcje działają zarówno z programami wstępnie ustawionymi, jak i tymi stworzonymi przez szefa kuchni.

EasyService

level control cooking

Funkcja Rack Control umożliwia jednoczesne gotowanie różnych potraw na różnych poziomach. Co więcej, dzięki funkcji EasyService, wszystkie potrawy można serwować jednocześnie.



Automatyczny system mycia

Piec Steambox Evolution R wyposażony jest w innowacyjny system mycia i płukania. Operator musi jedynie wybrać poziom czyszczenia w zależności od stopnia zabrudzenia komory pieczenia.

Aby uniknąć uszkodzeń powierzchni komory pieczenia, opracowaliśmy specjalistyczne produkty odtłuszczające o właściwościach nieściernych.
Automatyczny system mycia jest wyposażeniem standardowym we wszystkich modelach.



Do mycia stosować wyłącznie detergenty w płynie.
Nowy detergent + nabłyszczacz 2 w 1.



Porównanie modeli H/R

Funkcje	Evolution H	Evolution R
Połączona produkcja pary – System Symbiotyczny (Patent)	•	
System Meteo (Patent)	•	
Tuner parowy (Patent)	•	
Super Steam		•
Gotowanie w niskiej temperaturze 30°C	•	
Gotowanie w niskiej temperaturze 50°C	•	•
Chłodzenie podczas gotowania	•	•
Konserwacja	•	•
Kontrola rusztu	•	•
OneTouch / ulubione przepisy (standard)	•	•
Inteligentne gotowanie	•	
Dane dotyczące wydajności piekarnika	•	
System informacyjny	•	•
Automatyczny system mycia	•	•
Mycie tabletkami	•	
Automatyczne odkamienianie bojlera	•	
Potrójnie przeszklone drzwi (opcjonalnie)	•	•
Chowana dysza natryskowa	•	opcja

Wspólne cechy

Steam box H EVOLUTION

Steam box R EVOLUTION

DRZWI – drzwi posiadają NATURALNE system chłodzenia, który eliminuje ryzyko poparzenia. Piec posiada również podwójny rynnę ociekową z przodu i na drzwiach. Na życzenie do wszystkich pieców z tej serii można zamontować drzwi z potrójną szybą.

OŚWIETLENIE – oświetlenie LED zamontowane w drzwiach zapewnia znacznie lepszą widoczność wewnątrz komory pieczenia niż tradycyjne systemy.

KOMORA INSTRUKCYJNA – wentylowana i zabezpieczona filtrem przeciwpyłowym. Dostęp do niej jest możliwy bezpośrednio z przodu pieca za pomocą praktycznego systemu otwierania panelu sterowania „w stylu książki".

GŁOWICA PRYSZNICOWA – wysuwana głowica prysznicowa ułatwiająca czyszczenie komory.

AUTOMATYCZNE MYCIE – automatyczny system mycia w cyklu zamkniętym z płynnym detergentem (modele Evolution H oraz Evolution R) lub tabletkami (model Evolution H).

SYSTEM PALNIKA PREMIX – wersje GAS posiadają specjalne palniki (patent Giorika), zaprojektowane zgodnie z koncepcją wstępnego mieszania gazu i powietrza, a wysokowydajny wymiennik ciepła gwarantuje optymalne spalanie i wydajność cieplną.

Turbina / wentylator konwekcyjny – 6-stopniowa regulacja prędkości wentylatora z elektronicznym falownikiem (inwerterem), który eliminuje czas zmiany kierunku obrotów. Podczas otwarcia drzwi turbina zatrzymuje się niemal natychmiast.

Komora pieczenia – komora bez spoin i łączeń. Prowadnice na blachy oraz deflektor są łatwo demontowalne w celu czyszczenia. Nowa uszczelka dwuwargowa jest łatwa do wymiany.

Idealne dopasowanie

Piece Steambox Evolution H i Evolution R wyposażone są w zestaw specjalnie zaprojektowany do kuchni o wysokiej wydajności, który umożliwia ustawienie na nich drugiego piekarnika. Optymalizuje to wykorzystanie przestrzeni i cykl produkcyjny.



Steam box EVOLUTION

Steam box EVOLUTION H

-59%

	kod	wymiary	pojemność	napięcie	moc elektryczna	moc gazowa	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
⚡	SNHE061W	860x795x(H)835 mm	6x GN 1/1	400 V	11,4 kW	-	~~92 810,-~~	38 289,-
🔥	SNHG061W			230 V	1,4 kW	12 kW	~~111 580,-~~	46 029,-
⚡	SNHE101W	860x795x(H)1115 mm	10x GN 1/1	400 V	16,5 kW	-	~~121 230,-~~	50 009,-
🔥	SNHG101W			230 V	1,5 kW	19 kW	~~139 480,-~~	57 539,-
⚡	SNHE062W	1120x845x(H)835 mm	6x GN 2/1	400 V	21,4 kW	-	~~129 340,-~~	53 359,-
🔥	SNHG062W			230 V	1,4 kW	19 kW	~~152 660,-~~	62 979,-
⚡	SNHE102W	1120x845x(H)1115 mm	10x GN 2/1	400 V	28,3 kW	-	~~155 210,-~~	64 029,-
🔥	SNHG102W			230 V	3,3 kW	27 kW	~~183 620,-~~	75 749,-
⚡	SNHE201W	995x835x(H)1850 mm	20x GN 1/1	400 V	33,3 kW	-	~~225 110,-~~	92 869,-
🔥	SNHG201W			230 V	3,3 kW	36 kW	~~248 760,-~~	102 629,-
⚡	SNHE202W	1200x910x(H)1850 mm	20x GN 2/1	400 V	54,1 kW	-	~~285 320,-~~	117 709,-
🔥	SNHG202W			230 V	4,1 kW	54 kW	~~324 040,-~~	133 679,-

Steam box EVOLUTION R

-59%

	kod	wymiary	pojemność	napięcie	moc elektryczna	moc gazowa	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
⚡	SERE061W	860x795x(H)835 mm	6x GN 1/1	400 V	10,4 kW	-	~~69 420,-~~	28 639,-
🔥	SERG061W			230 V	0,4 kW	12 kW	~~87 050,-~~	35 909,-
⚡	SERE101W	860x795x(H)1115 mm	10x GN 1/1	400 V	15,5 kW	-	~~86 220,-~~	35 569,-
🔥	SERG101W			230 V	0,5 kW	19 kW	~~99 990,-~~	41 249,-
⚡	SERE062W	1120x845x(H)835 mm	6x GN 2/1	400 V	20,4 kW	-	~~100 150,-~~	41 319,-
🔥	SERG062W			230 V	0,4 kW	19 kW	~~120 490,-~~	49 709,-
⚡	SERE102W	1120x845x(H)1115 mm	10x GN 2/1	400 V	25,8 kW	-	~~116 160,-~~	47 919,-
🔥	SERG102W			230 V	0,6 kW	27 kW	~~140 730,-~~	58 059,-
⚡	SERE201W	995x835x(H)1850 mm	20x GN 1/1	400 V	30,8 kW	-	~~174 280,-~~	71 899,-
🔥	SERG201W			230 V	0,8 kW	36 kW	~~196 180,-~~	80 899,-
⚡	SERE202W	1200x910x(H)1850 mm	20x GN 2/1	400 V	51,6 kW	-	~~214 630,-~~	88 539,-
🔥	SERG202W			230 V	1,3 kW	54 kW	~~254 970,-~~	105 189,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Akcesoria

kod		CENA FABRYCZNA	do -59% CENA GRAFEN
TSB06	Podstawa do pieców SteamBox 061	~~4 000,-~~	1 649,-
TSB10	Podstawa do pieców SteamBox 101	~~4 000,-~~	1 649,-
TSB62	Podstawa do pieców SteamBox 062	~~5 750,-~~	2 369,-
TSB12	Podstawa do pieców SteamBox 102	~~5 750,-~~	2 369,-
2019768	Zestaw prowadnic do podstawy TSB06	~~2 670,-~~	1 099,-
2019769	Zestaw prowadnic do podstawy TSB10	~~1 960,-~~	809,-
2022356	Zestaw prowadnic do podstawy TSB62	~~4 000,-~~	1 649,-
2019770	Zestaw prowadnic do podstawy TSB12	~~2 190,-~~	899,-
TAN0800	Podstawa neutralna z szafą do pieców SteamBox 061, 101	~~23 210,-~~	9 569,-
TAN0821	Podstawa neutralna z szafą do pieców SteamBox 062, 102	~~22 950,-~~	9 469,-
TAC0800	Podstawa z szafą do podgrzewania, do pieców SteamBox 061, 101	~~25 460,-~~	10 499,-
7080523	Okap kondensacyjny do pieców SteamBox 061, 101	~~24 760,-~~	10 209,-
7080529	Okap z filtrem węglowym do pieców SteamBox 061, 101	~~26 189,-~~	17 459,-
2025106	Wózek wjazdowy do pieca SteamBox 201	~~19 010,-~~	7 839,-
2025107	Wózek wjazdowy do pieca SteamBox 202	~~19 750,-~~	8 149,-
6000131	Sonda igłowa do pieców SteamBox	~~1 830,-~~	749,-
2030577	Zestaw do drzwi z potrójną szybą do pieców SteamBox 061	~~1 030,-~~	419,-
2030589	Zestaw do drzwi z potrójną szybą do pieców SteamBox 101	~~1 200,-~~	489,-
2030545	Zestaw do drzwi z potrójną szybą do pieców SteamBox 062	~~1 160,-~~	479,-
2030595	Zestaw do drzwi z potrójną szybą do pieców SteamBox 102	~~1 240,-~~	509,-
2030576	Zestaw do drzwi z potrójną szybą do pieców SteamBox 201	~~2 830,-~~	1 169,-
2030349	Zestaw do drzwi z potrójną szybą do pieców SteamBox 201	~~3 000,-~~	1 239,-
2025108L	Zestaw do piętrowania do pieców elektrycznych SteamBox (drzwi lewe) 6x GN 1/1 + 6x GN 1/1 lub 10x GN 1/1 + 6x GN 1/1	~~7 890,-~~	3 249,-
2025108	Zestaw do piętrowania do pieców elektrycznych SteamBox (drzwi prawe) 6x GN 1/1 + 6x GN 1/1 lub 10x GN 1/1 + 6x GN 1/1	~~7 890,-~~	3 249,-
2029821	Zestaw do piętrowania do pieców elektrycznych SteamBox (drzwi prawe) 6x GN 2/1 + 6x GN 2/1 lub 10x GN 2/1 + 6x GN 2/1	~~9 260,-~~	3 819,-
TSB06_200	Podstawa do spiętrowanych pieców 6x GN 1/1 + GN 1/1	~~4 620,-~~	1 899,-
SETE061FW	Rooster Booster - piec do drobiu, specjalny stojak z separatorem tłuszczu	~~114 750,-~~	47 339,-
SETE101FW	Rooster Booster - piec do drobiu, specjalny stojak z separatorem tłuszczu	~~131 430,-~~	54 219,-
SETE061DF	Rooster Booster - piec do drobiu, specjalny stojak z separatorem tłuszczu, drzwi przelotowe	~~124 390,-~~	51 319,-
SETE101DF	Rooster Booster - piec do drobiu, specjalny stojak z separatorem tłuszczu, drzwi przelotowe	~~148 370,-~~	61 209,-

Steam box EVOLUTION

kod		CENA FABRYCZNA	do -59% CENA GRAFEN
7080529F	Zestaw wymiennych filtrów do 7080529	~~21 680,-~~	8 939,-
2025112	Wózek transportowy do kaset prowadnic SteamBox do podstawy TSB10 6x do 10x GN 1/1	~~9 620,-~~	3 969,-
2016120	Wózek transportowy do kaset prowadnic SteamBox do podstawy TSB12 6x do 10x GN 2/1	~~11 350,-~~	4 679,-
2025113	Rama transferowa wózka transportowego do kaset prowadnic 6x do 10x GN 1/1	~~950,-~~	389,-
2016187	Rama transferowa wózka transportowego do kaset prowadnic 6x do 10x GN 2/1	~~1 110,-~~	459,-
2025114	Kaseta prowadnic 6x GN 1/1	~~6 560,-~~	2 709,-
2025115	Kaseta prowadnic 10x GN 1/1	~~7 260,-~~	2 989,-
2030905	Kaseta prowadnic 6x GN 2/1	~~10 740,-~~	4 429,-
2030899	Kaseta prowadnic 10x GN 2/1	~~13 040,-~~	5 379,-
2025116	Nośnik naczyń na 12 szt. (6x GN 1/1)	~~8 360,-~~	3 449,-
2025117	Nośnik naczyń na 20 szt. (10x GN 1/1)	~~9 810,-~~	4 049,-
2018984	Nośnik naczyń na 24 szt. (6x GN 2/1)	~~15 820,-~~	6 529,-
2016214	Nośnik naczyń na 40 szt. (10x GN 2/1)	~~19 100,-~~	7 879,-
2025118	Wózek z nośnikiem naczyń na 50 szt. (20x GN 1/1)	~~27 460,-~~	11 329,-
2025119	Wózek z nośnikiem naczyń na 104 szt. (20x GN 2/1)	~~35 810,-~~	14 769,-
2016265	Pokrowiec termiczny na nośnik naczyń (20x GN 1/1)	~~7 750,-~~	3 199,-
2016273	Pokrowiec termiczny na nośnik naczyń (20x GN 2/1)	~~10 760,-~~	4 439,-
2016257	Pokrowiec termiczny na nośnik naczyń (6x GN 1/1)	~~3 000,-~~	1 239,-
2016258	Pokrowiec termiczny na nośnik naczyń (10x GN 1/1)	~~3 600,-~~	1 479,-
2021173	Pokrowiec termiczny na nośnik naczyń (6x GN 2/1)	~~4 790,-~~	1 969,-
2016259	Pokrowiec termiczny na nośnik naczyń (10x GN 2/1)	~~5 360,-~~	2 209,-
2027120	Zestaw instalacyjny; filtr samozamykający, kolektor, 2x kolanko do rur 90°, 2x wężyk Ø5, L 50, złączka rurowa T, rura do zbierania wody, zawór redukcyjny ciśnienia, 2x zawór zwrotny	~~600,-~~	249,-
2027717	Zestaw do analiz jakości wody	~~524,-~~	349,-
2025120	Wózek transportowy piekarniczy 16x 600x400 rozstaw 80 mm	~~21 240,-~~	8 759,-
2025121	Zestaw prowadnic do tac piekarniczych 5x 600x400 rozstaw 80 mm	~~2 290,-~~	939,-
2025122	Zestaw prowadnic do tac piekarniczych 8x 600x400 rozstaw 100 mm	~~2 650,-~~	1 089,-



Istota wielkiego pieca

W lokalach gastronomicznych o bardzo wysokich standardach jakościowych, ale ograniczonej przestrzeni, piec musi być wydajny, wielofunkcyjny i kompaktowy. Odpowiedzią na te potrzeby jest KORE – piec intuicyjny, zaawansowany i niezwykle wydajny. Obecność wysokowydajnego bojlera – jedynego w tej kategorii urządzeń – oraz parametry techniczne, z jakimi został zaprojektowany, czynią go kwintesencją technologii. Przekłada się to na najwyższe osiągi, maksymalną funkcjonalność i niskie zużycie energii. KORE to piec, który każdy szef kuchni chciałby mieć w samym centrum swojej kuchni!

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS



Kompaktowy piec z bojlerem

Firma Giorik opatentowała system wytwarzania pary, który pozwala na zredukowanie wymiarów generatora pary do bardzo małej przestrzeni w porównaniu z tradycyjnymi bojlerami. Ta unikalność, w połączeniu z nadzwyczajnymi cechami systemu wysokowydajnego (High-Efficiency), pozwala na znaczne ograniczenie zużycia wody i mocy, przy jednoczesnej optymalizacji czasu gotowania.

Kore posiada generator pary o wymiarach znacznie mniejszych niż tradycyjne piece konwekcyjno-parowe – mikrogenerator, który ogranicza zużycie energii do zaledwie 1 kW. Oszczędność energii jest odczuwalna zarówno z punktu widzenia ekonomicznego, jak i środowiskowego.

Symbiotic System

Opatentowane wytwarzanie pary

BOILER + PARA BEZPOŚREDNIA
W piecach Kore współistnieją dwie metody wytwarzania pary: ta generowana w bojlerze oraz w trybie natychmiastowym. Ta synergia pozwala w pełni wykorzystać zalety obu systemów, eliminując ograniczenia, które pojawiają się przy stosowaniu każdego z nich z osobna.

BEZKONKURENCYJNA SZYBKOŚĆ
Dzięki symbiotycznemu wykorzystaniu dwóch metod (bezpośrednia + bojler), Kore wytwarza parę w czasie znacznie krótszym niż systemy tradycyjne. Rozwiązanie to pozwala ustabilizować parę i przyspieszyć jej produkcję w momencie, gdy wydajność pary natychmiastowej spada na skutek schłodzenia elementów grzejnych.

PARA ZAWSZE IDEALNA
Niestabilna jakość pary może powodować nieprawidłowości w procesie gotowania. Na przykład w obecności zbyt suchej pary lub przy zbyt wysokich temperaturach, żywność ma tendencję do utleniania się lub przypalania. Z kolei zbyt wilgotna para doprowadzi do nadmiernego „nasiąknięcia" potrawy. System symbiotyczny pozwala natomiast na stałe nasycenie komory pieczenia i gwarantuje precyzyjne oraz ciągłe zarządzanie wilgotnością.

Zaprojektowany dla Szefa Kuchni

Ułatwienie zarządzania kuchnią to misja, którą stawia sobie Giorik. Dlatego każdy detal jest projektowany i realizowany z myślą o interakcji między piecem, szefem kuchni a jego zapleczem.

Nowe piece z gamy Kore są w rzeczywistości „szyte na miarę" potrzeb szefa kuchni, dając mu możliwość pełnej personalizacji funkcji i programów w oparciu o specyficzne nawyki i wymagania.

GIORIK ON-AIR
Wszystkie nasze piece mogą zostać wyposażone w urządzenie umożliwiające łączność, dzięki któremu urządzenie jest rozpoznawalne i widoczne w chmurze Giorik (Cloud Giorik). Pozwala to na zdalne pozyskiwanie informacji niezbędnych do analizy błędów oraz parametrów pracy urządzenia. Ponadto łączność z chmurą umożliwia aktualizację oprogramowania naszych pieców w czasie rzeczywistym.

Kluczowe korzyści systemu:
Zdalna diagnostyka: analiza parametrów i błędów bez konieczności wizyty serwisowej.
Zawsze aktualne oprogramowanie: automatyczne aktualizacje softu przez Cloud.
Pełna kontrola: wgląd w pracę urządzenia z dowolnego miejsca.



DRZWI PRAWE/LEWE
W modelu Kore istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, co można wykonać bezpośrednio w miejscu instalacji.

DZIENNIK SZEFA (CHEF'S LOG)
Każdy szef kuchni ma swoje sekrety i własny styl. Dzięki funkcji KOMUNIKAT (MESSAGE), Kore pozwala na wprowadzanie notatek i przypomnień (sygnalizowanych dźwiękiem) pomiędzy poszczególnymi fazami gotowania. Pozwala to zachować osobisty charakter przygotowywanych dań przy każdym cyklu.

WSZYSTKO ZAPLANOWANE
Kore pomaga szefowi kuchni optymalizować i planować cykle pracy. Dzięki funkcji OPÓŹNIONY START, można zaprogramować rozpoczęcie cyklu gotowania, ustawiając go bezpośrednio w kalendarzu urządzenia.

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

Symbiotic system
Szybkość, jakość i wydajność w generowaniu pary dzięki opatentowanemu systemowi symbiotycznemu Bojler + Iniekcja (Instant).

Meteo System
Unikalny system kontroli wilgotności, który dzięki oprogramowaniu analizującemu parametry wewnątrz komory, precyzyjnie reguluje produkcję pary lub odprowadzanie wilgoci.

STEAM TUNER
Umożliwia modulację poziomu nawilżenia pary poprzez kalibrację odpowiedniego stopnia jej suchości lub wilgotności.

RECIPE TUNER
Automatyczna regulacja pieca podczas gotowania, aby uzyskać pożądany przez Szefa Kuchni poziom wypieczenia, zarumienienia, wilgotności oraz wyrastania ciasta.

RACK CONTROL
Pozwala na jednoczesne gotowanie różnych potraw na wielu poziomach. Dodatkowo, dzięki opcji EasyService, możliwe jest wydanie wszystkich dań w tym samym momencie.

WYSOKOWYDAJNY BOJLER
Pozwala na osiągnięcie najwyższej wydajności przy jednoczesnym skróceniu czasu pracy i ograniczeniu zużycia energii.

TOUCH
Intuicyjny interfejs użytkownika dzięki nowym 7” wyświetlaczom dotykowym.

OŚWIETLENIE LED
Oświetlenie LED zintegrowane w drzwiach dla maksymalnej widoczności wewnątrz komory.

MYCIE AUTOMATYCZNE
Automatyczny system myjący w standardzie, oferujący 4 poziomy intensywności czyszczenia. System pracuje w obiegu zamkniętym, co pozwala na wybór między detergentem w płynie a detergentem stałym (tabletkami).

MYCIE TABLETKAMI
Nowy system w obiegu zamkniętym umożliwia użytkownikowi korzystanie również z detergentu w formie stałej (tabletek).

INTUICYJNE PROGRAMOWANIE

PERSONALIZACJA PRZEPISÓW
Aby ułatwić pracę w kuchni, w pamięci pieca wgrano setki przepisów stworzonych przez szefów kuchni Giorik, które są gotowe do natychmiastowego użycia. Każdy przepis może być jednak spersonalizowany i zapisany zgodnie z preferencjami użytkownika modelu Kore. Ponadto, dzięki obecności portu USB, możliwe jest szybkie i łatwe eksportowanie oraz importowanie tysięcy przepisów.





Wszystkie zalety topowych rozwiązań Giorik

Projekt Kore powstał w oparciu o technologię opracowaną dla najwyższej linii pieców Giorik – Steambox Evolution. Oprogramowanie stanowiące serce funkcji pieca jest zatem identyczne dla obu linii. Ten zaawansowany, a jednocześnie intuicyjny i błyskawiczny w obsłudze software skraca czas potrzebny na ustawienie parametrów gotowania, co w konsekwencji usprawnia organizację pracy w całej kuchni.

DUŻY WYŚWIETLACZ DLA WIELKIEGO PIECA
Nowy ekran dotykowy umożliwia łatwy podgląd funkcji i ikon, zamykając całą zaawansowaną technologię i funkcjonalność tego pieca konwekcyjno-parowego w 7".

PARAMETRY I FUNKCJE TECHNICZNE
- Zakres temperatur: od 30 do 300°C
- Regeneracja: dedykowany tryb przywracania dań do temperatury serwowania.
- Timer: od 1 do 599 minut lub praca ciągła (non-stop).
- Tryby pracy: konwekcja, para, cykl kombinowany (para + konwekcja).
- Funkcje dodatkowe: podtrzymywanie temperatury (holding) i spoczynek dań, wędzenie na zimno i na gorąco, tryb komunikatów (message mode).
- Programowanie: predefiniowane programy gotowania; każdy program może składać się z 9 faz.
- Gotowanie Delta T: precyzyjna obróbka delikatnych produktów.
- Sonda termiczna: gotowanie z pomiarem temperatury wewnątrz produktu.
- Rack Control: gotowanie wielopoziomowe.
- Meteo System: kontrola wilgotności w komorze pieczenia.
- Steam Tuner: regulacja jakości pary (od suchej po bardzo wilgotną).
- Inwerterowy wentylator: 6 prędkości obrotowych silnika.
- Zawór odpowietrzający: zautomatyzowane otwieranie zaworu komory.

METODY GOTOWANIA
Użytkownik ma do wyboru 3 główne tryby pracy:

MANUALNY (RĘCZNY):
Pozwala na pełną personalizację procesu. Poszczególne fazy gotowania mogą być ustawiane indywidualnie poprzez zmianę temperatury, czasu, prędkości wentylatora itp.

KSIĄŻKA KUCHARSKA:
Umożliwia wybór gotowych przepisów pogrupowanych według rodzajów produktów.

METODY GOTOWANIA (według funkcji):
Wybór konkretnej techniki obróbki: gotowanie na parze, grillowanie, pieczenie, smażenie, duszenie, zapiekanie (au gratin), wypieki, gotowanie w niskich temperaturach, wędzenie, Rack Control (gotowanie wielopoziomowe), regeneracja.

Meteo SYSTEM

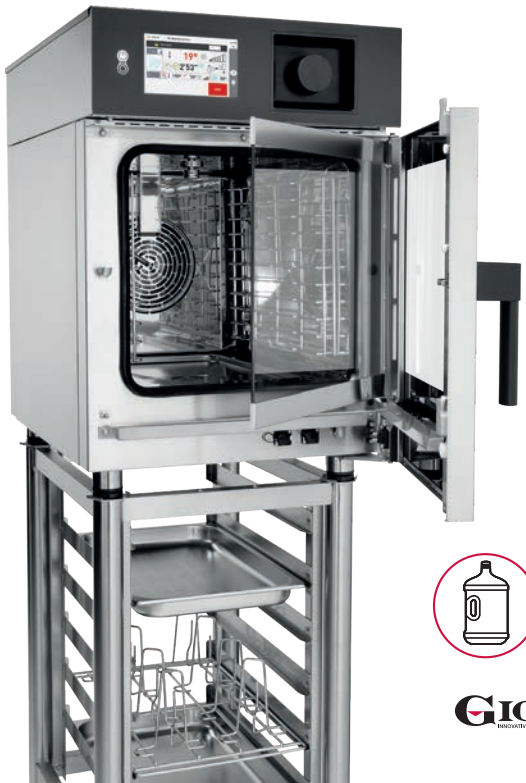
METEO SYSTEM: INTELIGENTNA KONTROLA WILGOTNOŚCI
Unikalny system kontroli wilgotności (patent Giorik) pozwala na monitorowanie warunków klimatycznych wewnątrz komory pieczenia i natychmiastową interwencję w celu utrzymania właściwego stopnia nawilżenia. Jest to możliwe dzięki oprogramowaniu, które analizuje parametry wewnątrz komory, regulując produkcję pary lub odprowadzanie wilgoci tak, aby zapewnić idealne warunki dla każdego rodzaju potrawy i każdej wielkości załadunku.

ODPROWADZANIE WILGOCI
Usuwanie wilgoci odbywa się za pomocą sterowanej serwomotorem przepustnicy (zaworu motylkowego), która poprzez system zasysania powietrza pozwala na szybkie i całkowite odprowadzenie jej nadmiaru z komory. Dzięki temu oraz obecności wbudowanego syfonu, proces gotowania ulega przyspieszeniu. Zawór otwiera się wyłącznie wtedy, gdy jest to konieczne, co eliminuje niepotrzebne straty ciepła.

ZOPTYMALIZOWANE ZUŻYCIE
Specjalny system kontroli wilgotności Meteo System pozwala na precyzyjne skalibrowanie zużycia wody, ponieważ produkcja pary jest optymalizowana pod kątem rzeczywistych potrzeb procesu gotowania, co zapobiega marnotrawstwu. Ponadto woda niezbędna do skraplania nadmiaru pary jest wykorzystywana w sposób bardziej racjonalny, co dodatkowo obniża jej zużycie.

steamtuner

W piecach Kore możliwa jest nie tylko kalibracja ILOŚCI pary wprowadzanej do komory, ale również wpływ na jej JAKOŚĆ. Jest to możliwe dzięki systemowi pozwalającemu na modulowanie poziomu nawilżenia pary poprzez ustawienie odpowiedniego stopnia jej suchości lub wilgotności, w zależności od rodzaju obróbki (patent Giorik).



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY

Piece KORE są standardowo wyposażone w system AUTOMATYCZNEGO MYCIA. Intuicyjny interfejs pozwala na szybkie uruchomienie czyszczenia po zakończeniu cyklu gotowania lub na koniec dnia pracy, poprzez wybór jednego z 4 dostępnych programów – od intensywnego (HARD) po samo płukanie. Starannie zaprojektowana komora pieczenia pozwoliła na opracowanie unikalnego systemu mycia w OBIEGU ZAMKNIĘTYM. Niesie on ze sobą liczne korzyści:
Ekonomia i ekologia: Nowy system obiegu zamkniętego minimalizuje zużycie wody, co przynosi wymierne korzyści finansowe i środowiskowe.
Wybór detergentu: System pozwala na stosowanie zarówno detergentu w płynie, jak i w formie stałej (tabletek).

Piec z częstotliwością zależną od intensywności pracy automatycznie przeprowadza czyszczenie bojlera, zwalniając operatora z konieczności robienia tego ręcznie. Proces ten odbywa się przy użyciu ekologicznego nabłyszczacza lub białego octu.

Detergent w płynie

Tabletki

GIORIK

PODSUMOWANIE FUNKCJI

Symbiotic System – wysokowydajny generator pary	•
Meteo System (kontrola wilgotności)	•
Steam Tuner (regulacja jakości pary)	•
Gotowanie w niskiej temperaturze od 30°C	•
Szybkie schładzanie podczas gotowania	•
Funkcja podtrzymywania temperatury (Holding)	•
Gotowanie wielopoziomowe (Multilevel cooking)	•
Informacje o systemie	•



Z WYSOKOWYDAJNYM GENERATOREM PARY – EKRAN DOTYKOWY 7”

-59%

kod	wymiary	pojemność	napięcie	moc elektryczna	moc gazowa	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
KB061W	519x808x(H)770 mm	6x GN 1/1	400 V	7,9 kW	-	~~73 630,-~~	30 369,-
KBG061W	519x840x(H)770 mm	6x GN 1/1	230 V	1,3 kW	5,5 kW	~~88 660,-~~	36 579,-
KB101W	519x808x(H)1010 mm	10x GN 1/1	400 V	14,8 kW	-	~~84 880,-~~	35 019,-
KBG101W	519x840x(H)1010 mm	10x GN 1/1	230 V	1,6 kW	11 kW	~~107 480,-~~	44 339,-

Akcesoria

do -59%

kod		CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
TK1	Podstawa do pieców Kore/Mini Touch	~~26 189,-~~	17 459,-
2023000	Zestaw prowadnic do pieców Kore/Mini Touch (8 poziomów)	~~2 220,-~~	919,-
2030198	Zestaw do piętrowania do pieców Kore/Mini Touch (6x GN + 6x GN)	~~7 889,-~~	5 259,-
2028714	Zestaw do piętrowania do pieców Kore/Mini Touch (10x GN + 6x GN)	~~8 159,-~~	5 439,-
2028930	Stojak ścienny do pieców Kore/Mini Touch 061, 0623	~~2 159,-~~	1 439,-
7080518	Okap do pieców Kore/Mini Touch 061, 101	~~9 269,-~~	6 179,-
7080519	Okap kondensacyjny do pieców elektrycznych Kore/Mini Touch 061, 101	~~16 829,-~~	11 219,-
7080003	Prysznic ręczny zawieszany na haczyku do pieców linii Kore/Mini Touch	~~914,-~~	609,-
6000124	Sonda igłowa do pieców linii Kore/Mini Touch	~~1 124,-~~	749,-
2027121	Zestaw instalacyjny do linii Kore/Mini Touch; filtr samozamykający, 2x kolanko do rur 90°, 2x wężyk Ø4, L 50, złączka rurowa T Ø4, rura do zbierania wody, zawór redukcyjny cisnienia, 2x zawór zwrotny	~~344,-~~	229,-
2027717	Zestaw do analiz jakości wody	~~524,-~~	349,-



6 GN 1/1



10 GN 1/1

Rewolucja w segmencie kompaktowym



MiniTouch to kompaktowa i intuicyjna linia produktów marki Giorik, która redefiniuje pojęcie standardu. Seria ta została wyposażona w innowacyjny panel dotykowy, który umożliwia korzystanie z wgranych programów gotowania oraz wgrywanie własnych receptur za pomocą pamięci USB. System pozwala na zapisywanie wielofazowych procesów obróbki, precyzyjną regulację wilgotności wewnątrz komory, wybór jednej z trzech prędkości wentylatora, a także gotowanie z sondą termiczną oraz obróbkę w niskich temperaturach z wykorzystaniem funkcji Delta T.

MINITOUCH, MAKSYMALNA GAMA ROZWIĄZAŃ

Linia MiniTouch oferuje szeroki wybór modeli: od wersji na 6 i 10 tac GN 1/1, aż po model na 6 tac w rozmiarze GN 2/3. Ten ostatni, dzięki swoim wyjątkowo kompaktowym wymiarom, idealnie odpowiada na potrzeby mniejszych lokali lub doskonale sprawdza się jako urządzenie dodatkowe (wspierające) w dużych kuchniach.



mini touch
THE SMART WAY OF COOKING

FUNKCJE

RECIPE TUNER
Automatyczna regulacja parametrów pracy pieca w trakcie gotowania, mająca na celu osiągnięcie precyzyjnych efektów wybranych przez szefa kuchni: stopnia wypieczenia, przyrumienienia, wilgotności oraz wyrastania ciasta.

RACK CONTROL (KONTROLA POZIOMÓW)
Umożliwia jednoczesne przyrządzanie różnych potraw na wielu poziomach. Dodatkowo, dzięki opcji EasyService, system pozwala na zakończenie procesów w tym samym czasie, tak aby wszystkie dania mogły zostać zaserwowane w jednym momencie.

IDEALNE PLANOWANIE
MiniTouch pomaga szefom kuchni optymalizować i planować cykle pracy. Dzięki funkcji OPÓŹNIONEGO STARTU możliwe jest zaprogramowanie godziny rozpoczęcia cyklu gotowania bezpośrednio w kalendarzu urządzenia.

TOUCH
Intuicyjny interfejs użytkownika dzięki nowym wyświetlaczom dotykowym o przekątnej 7".

ONE TOUCH
Pozwala skrócić czas obsługi do minimum, umożliwiając uruchomienie ulubionych receptur jednym gestem. Piec daje możliwość zapisania programów gotowania (wybieranych spośród gotowych ustawień Giorik lub stworzonych samodzielnie poprzez wprowadzenie własnych parametrów), które można aktywować bezpośrednio z ekranu One Touch za pomocą jednego dotknięcia.

OŚWIETLENIE LED
Oświetlenie LED zintegrowane w drzwiach zapewnia doskonałą widoczność wewnątrz komory pieczenia.

RECEPTURY Z MOŻLIWOŚCIĄ PERSONALIZACJI
Aby ułatwić pracę w kuchni, szefowie kuchni Giorik stworzyli setki przepisów, które są fabrycznie wgrane do pamięci pieca i gotowe do natychmiastowego użycia. Co więcej, każdą recepturę można dowolnie personalizować i zapisywać zgodnie z preferencjami użytkownika MiniTouch. Dodatkowo, dzięki obecności portu USB, możliwe jest szybkie i łatwe eksportowanie oraz importowanie tysięcy przepisów między urządzeniami.

TECHNOLOGIA ONE TOUCH
Pozwala użytkownikowi skrócić czas obsługi do minimum, umożliwiając uruchomienie ulubionych receptur jednym gestem. Piec daje możliwość zapisania programów gotowania (wybieranych spośród gotowych ustawień Giorik lub stworzonych samodzielnie poprzez wprowadzenie własnych parametrów), które można aktywować bezpośrednio z ekranu One Touch za pomocą jednego dotknięcia.

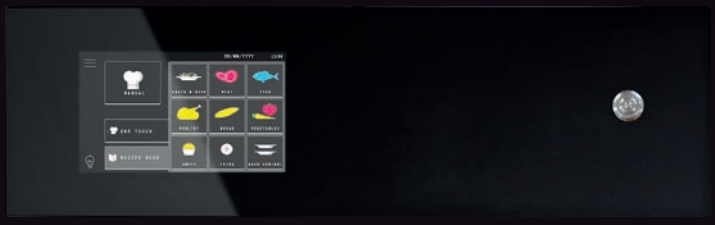
REGULACJA WILGOTNOŚCI
Aby zagwarantować idealną równowagę klimatyczną w komorze pieczenia, Giorik zastosował unikalny system regulacji wilgotności względnej. Dzięki niemu potrawy zawsze otrzymują odpowiedni stopień nawilżenia, dopasowany do konkretnych potrzeb produktu.

Automatyczny system myjący

Wszystkie modele MiniTouch są wyposażone w system AUTOMATYCZNEGO MYCIA. Intuicyjny interfejs pozwala na szybkie uruchomienie czyszczenia po zakończeniu cyklu gotowania lub na koniec dnia pracy. Użytkownik ma do wyboru jeden z 4 dostępnych programów mycia – od intensywnego (HARD) aż po samo płukanie.



Detergent w płynie



Panel sterowania

- Kontrola temperatury w zakresie od 50 do 300°C;
- Timer od 1 do 599 min oraz funkcja pracy ciągłej (non-stop);
- Tryby gotowania: konwekcja, para, cykl mieszany (konwekcyjno-parowy);
- Funkcje specjalne: tryb podtrzymywania (holding) i dojrzewania potraw, tryb wędzenia na zimno i na gorąco;
- Wstępnie ustawione programy gotowania. Możliwość zaprogramowania do 9 faz dla każdego cyklu;
- Tryb gotowania Delta T;
- Gotowanie z sondą termiczną;
- Gotowanie wielopoziomowe (Multilevel cooking);
- Kontrola wilgotności;
- Wentylator z 3 prędkościami i funkcją autorewersu (zmiana kierunku obrotów);
- Zmotoryzowane otwieranie zaworu odpowietrzającego.

TRYBY GOTOWANIA
Użytkownik ma do wyboru 3 tryby pracy:

MANUALNY (RĘCZNY):
Pozwala na pełną personalizację procesu gotowania. Umożliwia indywidualne ustawienie poszczególnych faz poprzez zmianę temperatury, czasu, prędkości wentylatora i innych parametrów.

KSIĄŻKA KUCHARSKA:
Pozwala szybko odnaleźć konkretny przepis wśród wgranych receptur, które są pogrupowane według rodzaju produktu.

ONE TOUCH.
Maksymalnie skraca czas ustawiania pieca. Pozwala na uruchomienie ulubionych przepisów użytkownika za pomocą jednego dotknięcia!

mini touch
THE SMART WAY OF COOKING





MINITOUCH
Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM PARY –
EKRAN DOTYKOWY 7”

kod	wymiary	pojemność	napięcie	moc elektryczna	CENA FABRYCZNA -59%	CENA GRAFEN
KNM0623W	519x631x(H)770 mm	6x GN 2/3	400 V	4,7 kW	~~30 600,-~~	21 489,-
KNM061W	519x806x(H)770 mm	6x GN 1/1	400 V	6,9 kW	~~30 600,-~~	23 129,-
KNM101W	519x806x(H)1010 mm	10x GN 1/1	400 V	13,8 kW	~~30 600,-~~	29 669,-

Akcesoria

kod		CENA FABRYCZNA do -59%	CENA GRAFEN
TK23	Podstawa do pieców Mini Touch 0623	~~4 680,-~~	1 929,-
TK1	Podstawa do pieców Kore/ Mini Touch	~~26 189,-~~	17 459,-
2023001	Zestaw prowadnic do pieców Kore/Mini Touch (8 poziomów)	~~2 170,-~~	889,-
2030198	Zestaw do piętrowania do pieców Kore/Mini Touch (6x GN + 6x GN)	~~7 889,-~~	5 259,-
2028714	Zestaw do piętrowania do pieców Kore/Mini Touch (10x GN + 6x GN)	~~8 159,-~~	5 439,-
2028930	Stojak ścienny do pieców Kore/Mini Touch 061, 0623	~~2 159,-~~	1 439,-
7080518	Okap do pieców Kore/Mini Touch 061, 101	~~9 269,-~~	6 179,-
7080524	Okap kondensacyjny do pieca Mini Touch KM0623	~~27 030,-~~	11 149,-
7080519	Okap kondensacyjny do pieców elektrycznych Kore/Mini Touch 061, 101	~~16 829,-~~	11 219,-
7080003	Prysznic ręczny zawieszany na haczyku do pieców linii Kore/Mini Touch	~~914,-~~	609,-
6000124	Sonda igłowa do pieców linii Kore/Mini Touch	~~1 124,-~~	749,-
2026459	Zestaw przedłużający do komina ssącego	~~1 290,-~~	529,-
2027121	Zestaw instalacyjny do linii Kore/Mini Touch; filtr samozamykający, 2x kolanko do rur 90°, 2x wężyk Ø4, L 50, złączka rurowa T Ø4, rura do zbierania wody, zawór redukcyjny cisnienia, 2x zawór zwrotny	~~344,-~~	229,-
2027717	Zestaw do analiz jakości wody	~~524,-~~	349,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



PIRA
THE CHARCOAL OVENS COMPANY

Pira Charcoal Ovens to profesjonalne piece grillowe i grille stworzone dla najbardziej wymagających użytkowników. Łączą funkcje pieca i grilla w jednym urządzeniu, dając intensywny, autentyczny smak barbecue bez wychodzenia z kuchni.

Urządzenia Pira pracują na węglu drzewnym, z możliwością dodania drewna dla jeszcze głębszego aromatu. Dzięki zaawansowanej konstrukcji zużywają nawet o 40% mniej węgla i pozwalają gotować do 35% szybciej niż tradycyjne grille.

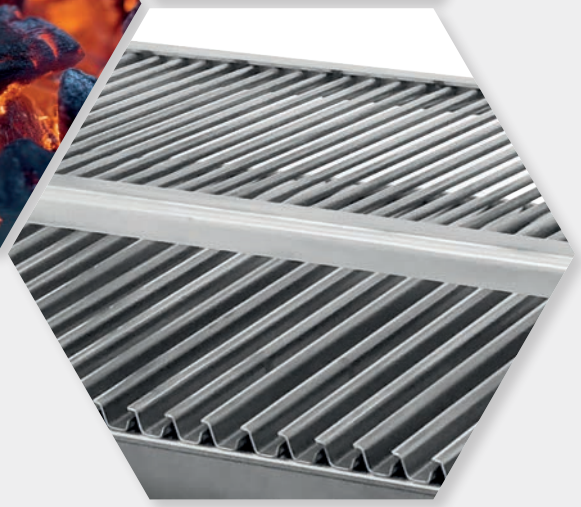
To oszczędność czasu, paliwa i maksymalny smak – dlatego zaufało im już ponad 20 000 użytkowników na całym świecie, tworząc globalną kulturę #piraflavour.

NEW!











PIECE GRILLOWE PIRA

Pira Ovens to detale, które tworzą perfekcję. Każdy piec powstaje z myślą o komforcie pracy kucharza, oszczędności kosztów i spektakularnym efekcie na talerzu.

Oferujemy profesjonalne piece węglowe w przystępnej cenie, które łączą smak prawdziwego grilla z precyzją pieca. Dzięki systemowi PiraCold obudowa pieca pozostaje chłodniejsza, a zużycie węgla jest nawet o 40% mniejsze – oszczędzasz energię i pieniądze każdego dnia.

Zintegrowany system zbierania tłuszczu pozwala grillować bez płomieni, nadmiaru dymu i przypaleń. Możesz bezpiecznie przygotowywać zarówno delikatne ryby i warzywa, jak i soczyste, tłuste mięsa – zawsze z doskonałym efektem.

Najszersza oferta rusztów na rynku daje Ci pełną swobodę: grill klasyczny, rowkowany, do szpikulców, kurczaków czy płyta grillowa – dopasujesz piec dokładnie do swojego menu. Panoramiczne drzwi ze szkła pozwalają kontrolować każdy etap pieczenia i tworzą efekt „show cooking", który przyciąga gości.

Pira Ovens to nie tylko sprzęt – to smak, wydajność i styl pracy, które robią różnicę w Twojej kuchni.

Cechy:

Temperatura pracy 180–350°C, wewnętrzna przegroda ogniowa, szuflada na popiół, szuflada na tłuszcz (z wyjątkiem modeli 50), opcja półrusztów (z wyjątkiem modeli 50, 70 i 70 XL), komin o średnicy 180 mm (modele 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90 i 90 D) lub 210 mm (modele 120 i 120 D), termometr, wnętrze z żeliwa, system PiraCold, zintegrowany regulator przepływu powietrza.

W zestawie:

Szczypce, pogrzebacz, ruszt prętowy, półka frontowa (tylko wersja z drzwiami ED) oraz zestaw kominowy (tylko model 50).



Zestaw kominowy

Piece PIRA są wyposażone w zintegrowane łapacze iskier oraz regulatory przepływu powietrza, dzięki czemu są gotowe do pracy już od pierwszego dnia – wystarczy umieścić je pod okapem.

Wewnętrzna przegroda ogniowa



Półruszty

Mozliwość gotowania na różnych typach grilli Pira na tej samej wysokości i w tym samym czasie, co pozwala na jednoczesne przyrządzanie różnych rodzajów potraw.

Półka frontowa (tylko do wersji z drzwiami ED)

Komfort i ergonomia pracy.





Termometr

Kontrolna warunków w komorze na każdym etapie.

Drzwi podnoszone (ED)

Szklane drzwi unoszone do góry, oszczędzające miejsce w kuchni. Dostępne w seriach Lux i Silver.



PIRA THE CHARCOAL OVENS COMPANY

WĘGLE DRZEWNE DLA PROFESJONALNEJ GASTRONOMII

Współczesna kuchnia grillowa wymaga powtarzalności i najwyższej jakości. Nasza oferta opiera się na dwóch filarach, które zaspokoją potrzeby zarówno tradycyjnych steakhouse'ów, jak i restauracji fine-diningowych.

Dostarczamy nie tylko ciepło, ale fundament smaku. Nasze węgle to gwarancja powtarzalnego serwisu, mniejszego zużycia opału i zachwytu gości nad aromatem dań z ognia.

Węgiel drzewny Dąb hiszpański 15 kg
CARBÓN DE ENCINA – Hiszpański Dąb Ostrolistny

Esencja tradycyjnego BBQ i bezkompromisowa moc
To węgiel stworzony do zadań specjalnych. Pozyskiwany z twardego drewna dębu ostrolistnego z regionów Estremadury i Andaluzji.

Charakterystyka techniczna:
- Kaloryczność: ~7500-8000 kcal/kg.
- Czas spalania: Do 4-5 godzin intensywnego żaru.
- Wilgotność: 2%-4% (łatwe rozpalanie, brak/minimalne strzelanie).

Korzyści:
- Głęboki profil aromatyczny: Nadaje mięsu (szczególnie wołowinie i jagnięcinie) klasyczny, szlachetny aromat dębowego dymu, którego nie zastąpią żadne przyprawy.
- Wysoka temperatura pracy: Idealny do pieców grillowych i BBQ, gdzie wymagane jest błyskawiczne „zamknięcie" białka w stekach.
- Niski popiół: Minimalizuje konieczność częstego czyszczenia paleniska w trakcie serwisu.

Zastosowanie:
Steakhouse'y, kuchnia hiszpańska, grillowanie ciężkich mięs.

Węgiel drzewny Marabu 15 kg
CARBÓN DE MARABÚ – Kubański Diament

Maratończyk wydajności i czystości
Węgiel z kubańskiego krzewu Marabú to obecnie najbardziej pożądane paliwo w restauracjach dbających o food cost i delikatny detal smakowy.

Charakterystyka techniczna:
- Struktura: Bardzo gęsta, kawałki „dzwonią" przy uderzeniu, co świadczy o pełnej karbonizacji.
- Czas spalania: Nawet do 50% dłuższy niż tradycyjne węgle liściaste.
- Iskrzenie: Zerowe/minimalne (bezpieczeństwo przy otwartych grillach i kuchniach pokazowych).

Korzyści:
- Ekonomia (Food Cost): Dzięki ekstremalnej gęstości, zużycie węgla na jeden serwis jest o ok. 30-40% mniejsze w porównaniu do standardowego węgla dębowego.
- Neutralność aromatyczna: Emituje bardzo czysty, delikatny dym. Nie dominuje nad potrawą, co czyni go idealnym do mięs, ryb, owoców morza, drobiu oraz warzyw.
- Stabilność: Utrzymuje stałą, liniową temperaturę przez wiele godzin – kluczowe przy długim pieczeniu (slow-cooking).

Zastosowanie:
Kuchnie azjatyckie, restauracje serwujące steaki, ryby/owoce morza, cateringi eventowe, wędzarnie.

Dlaczego warto wybrać naszą ofertę?

cecha	Carbón de Encina	Carbón de Marabú
główny atut	mocny aromat i wysoki żar	rekordowa wydajność i czysty dym
efekt smakowy	wyrazisty „Smoke"	subtelny „Fire-kissed"
bezpieczeństwo	minimalne iskrzenie	brak / minimalne iskrzenie
koszt eksploatacji	standardowy / premium	optymalny (bardzo wysoka wydajność)

kod		waga	cena
990.001	Węgiel drzewny Dąb hiszpański Pira	15 kg	**139,-**
990.002	Węgiel drzewny Marabu Pira	15 kg	**149,-**

3 SERIE X 3 RODZAJE DRZWI = TWÓJ IDEALNY PIEC



Silver Series – linia premium
Całkowicie stalowe wykończenie.
Seria stworzona specjalnie na rynek amerykański.
Dostępne w modelach: 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90, 90D, 120, 120D.



Lux Series – bestseller
Stal z malowanym frontem.
Świetna cena bez kompromisów jakościowych.
Dostępne w modelach: 50, 70, 70 XL, 80, 90, 90D, 120, 120D.



Black Series – linia podstawowa
Wysokiej jakości stal malowana i wszystkie kluczowe funkcje pieców Pira.
Dostępne w modelach: 50, 70, 80, 90.



Drzwi AB – panoramiczne
Zawiasowe drzwi ze szkła vitroceramicznego, umożliwiają stałą kontrolę procesu pieczenia.
Dostępne w seriach Black i Lux.



Drzwi SD – pełne
Drzwi bez szyby, które można wykorzystać jako półkę do wykładania potraw.
Dostępne w seriach Lux i Silver.



Drzwi ED – podnoszone
Szklane drzwi unoszone do góry, oszczędzające miejsce w kuchni.
Dostępne w seriach Lux i Silver.

PIECE WĘGLOWE – SERIA SILVER

Seria Silver jest w całości wykonana ze stali nierdzewnej – bez żadnych elementów malowanych. Od momentu premiery stała się TOP-ową linią pieców węglowych na rynku profesjonalnym.
Piece Pira Silver Series dostępne są z drzwiami pełnymi na zawiasach lub z unoszonymi drzwiami szklanymi.

Spotkasz je w najlepszych restauracjach na całym świecie, a dzięki modelowi PIRA 50 Silver AB możesz mieć je teraz także we własnym domu.
Dla miłośników grillowania i autentycznego smaku #Piraflavour, seria Pira Silver to najlepszy wybór.











	PIRA 70 Silver SD	PIRA 70 Silver ED	PIRA 70 XL Silver SD	PIRA 70 XL Silver ED
kod	**450.106**	**450.107**	**480.106**	**480.107**
wymiary	706x613x(H)1785 mm	936x645x(H)1785 mm	706x685x(H)1785 mm	936x722x(H)1785 mm
ilość dań	85	85	100	100
liczba prowadnic	7	7	7	7
czas nagrzewania	30 min	30 min	30 min	30 min
średnia wydajność	60 kg/h	60 kg/h	65 kg/h	65 kg/h
maksymalny załadunek węgla	3 kg	3 kg	4 kg	4 kg
wymiary rusztu	568x465 mm	568x465 mm	568x535 mm	568x535 mm
załadunek rusztów	1x GN 1/1	1x GN 1/1	1x GN 1/1 + 1x GN 2/4 1x GN 1/1 + 1x GN 1/3 + 1x GN 1/6	1x GN 1/1 + 1x GN 2/4 1x GN 1/1 + 1x GN 1/3 + 1x GN 1/6
waga netto	155 kg	187 kg	167 kg	200 kg
moc równoważona	3 kW	3 kW	3,5 kW	3,5 kW
CENA FABRYCZNA	~~55 510,-~~ -44%	~~62 350,-~~ -44%	~~58 740,-~~ -44%	~~71 830,-~~ -44%
CENA GRAFEN	**31 209,-**	**35 059,-**	**33 029,-**	**40 389,-**

PIRA THE CHARCOAL OVENS COMPANY

do cen należy doliczyć VAT 23%






	PIRA 80 Silver SD	PIRA 80 Silver ED	PIRA 80 XXL Silver ED	PIRA 90 Silver SD
kod	**490.106**	**490.107**	**490.108**	**500.106**
wymiary	800x685x(H)1785 mm	1030x722x(H)1785 mm	1030x787x(H)1865 mm	910x795x(H)1850 mm
ilość dań	115	115	127	140
liczba prowadnic	7	7	8	8
czas nagrzewania	35 min	35 min	40 min	40 min
średnia wydajność	75 kg/h	75 kg/h	90 kg/h	110 kg/h
maksymalny załadunek węgla	4,5 kg	4,5 kg	4,5 kg	5 kg
wymiary rusztu	668x535 mm	668x535 mm	668x535 mm	770x625 mm
załadunek rusztów	2x GN 1/1 (inna wysokość) 1x GN 1/1 + 1x GN 2/4	2x GN 1/1 (inna wysokość) 1x GN 1/1 + 1x GN 2/4	2x GN 1/1 (inna wysokość) 1x GN 1/1 + 1x GN 2/4	2x GN 1/1
waga netto	186 kg	221 kg	275 kg	275 kg
moc równoważona	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	6 kW
CENA FABRYCZNA	~~62 480,-~~ -44%	~~72 760,-~~ -44%	~~72 760,-~~ -44%	~~73 180,-~~ -44%
CENA GRAFEN	**35 129,-**	**40 909,-**	**40 909,-**	**41 099,-**







PIRA 90 Silver ED	PIRA 90 D Silver	PIRA 120 Silver SD	PIRA 120 Silver ED	PIRA 120 D Silver
500.107	**170.105**	**120.106**	**120.107**	**120.109**
1130x835x(H)1865 mm	1130x795x(H)2005 mm	1200x795x(H)1850 mm	1430x835x(H)1865 mm	1430x795x(H)2005 mm
140	195	200	200	290
8	7 lower / 7 upper	7	7	6 lower / 6 upper
40 min	45 min	40 min	40 min	45 min
110 kg/h	145 kg/h	150 kg/h	150 kg/h	200 kg/h
5 kg	6 kg	6 kg	6 kg	7 kg
770x625 mm	770x625 mm	1062x625 mm	1062x625 mm	1062x625 mm
2x GN 1/1	2x GN 1/1	3x GN 1/1	3x GN 1/1	3x GN 1/1
303 kg	486 kg	360 kg	391 kg	730 kg
6 kW	6 kW	6 kW	6 kW	8 kW
~~82 880,-~~ -44%	~~113 080,-~~ -44%	~~97 200,-~~ -44%	~~101 660,-~~ -44%	~~138 250,-~~ -44%
46 599,-	**63 589,-**	**54 649,-**	**57 159,-**	**77 739,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIRA THE CHARCOAL OVENS COMPANY

PIECE WĘGLOWE – SERIA LUX

Pira Ovens dominuje na rynku pieców opalanych węglem drzewnym, oferując najbogatszy katalog dostępny obecnie w sprzedaży, a robi to za sprawą serii LUX.
Piece węglowe PIRA LUX SERIES są dostępne w trzech wariantach: z tradycyjnymi drzwiami pełnymi, drzwiami szklanymi otwieranymi bocznie oraz z podnoszonymi drzwiami szklanymi (lift-up).
Od momentu premiery linia ta stała się absolutnym bestsellerem na rynku profesjonalnym. Najlepiej sprzedająca się na świecie generacja pieców węglowych to SERIA LUX.





	PIRA 70 Lux AB	PIRA 70 Lux SD	PIRA 70 Lux ED	PIRA 70 XL Lux AB	PIRA 70 XL Lux SD	PIRA 70 XL Lux ED
kod	**450.102**	**450.103**	**450.104**	**480.102**	**480.103**	**480.104**
wymiary	706x555 x(H)1785 mm	706x555 x(H)1785 mm	936x595 x(H)1785 mm	706x625 x(H)1785 mm	706x625 x(H)1785 mm	936x665 x(H)1785 mm
ilość dań	85	85	85	100	100	100
liczba prowadnic	7	7	7	7	7	7
czas nagrzewania	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
średnia wydajność	60 kg/h	60 kg/h	60 kg/h	65 kg/h	65 kg/h	65 kg/h
maksymalny załadunek węgla	3 kg	3 kg	3 kg	4 kg	4 kg	4 kg
wymiary rusztu	568x465 mm	568x465 mm	568x465 mm	568x535 mm	568x535 mm	568x535 mm
załadunek rusztów	1x GN 1/1	1x GN 1/1	1x GN 1/1	1x GN 1/1 + 1x GN 2/4; 1x GN 1/1 + 1x GN 1/3 + 1x GN 1/6	1x GN 1/1 + 1x GN 2/4; 1x GN 1/1 + 1x GN 1/3 + 1x GN 1/6	1x GN 1/1 + 1x GN 2/4; 1x GN 1/1 + 1x GN 1/3 + 1x GN 1/6
waga netto	146 kg	155 kg	187 kg	158 kg	167 kg	200 kg
moc równoważona	3 kW	3 kW	3 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW
CENA FABRYCZNA	~~43 350,-~~ -44%	~~45 900,-~~ -44%	~~56 020,-~~ -44%	~~47 970,-~~ -44%	~~51 100,-~~ -44%	~~60 990,-~~ -44%
CENA GRAFEN	**24 379,-**	**25 809,-**	**31 499,-**	**26 979,-**	**28 729,-**	**34 289,-**

PIRA THE CHARCOAL OVENS COMPANY

do cen należy doliczyć VAT 23%



	PIRA 80 Lux AB	PIRA 80 Lux SD	PIRA 80 Lux ED	PIRA 90 Lux AB	PIRA 90 Lux SD	PIRA 90 Lux ED
kod	**490.102**	**490.103**	**490.104**	**500.102**	**500.103**	**500.104**
wymiary	800x615 x(H)1785 mm	800x615 x(H)1785 mm	1030x665 x(H)1785 mm	910x735 x(H)1850 mm	910x735 x(H)1850 mm	1130x775 x(H)1865 mm
ilość dań	115	115	115	140	140	140
liczba prowadnic	7	7	7	8	8	8
czas nagrzewania	35 min	35 min	35 min	40 min	40 min	40 min
średnia wydajność	75 kg/h	75 kg/h	75 kg/h	110 kg/h	110 kg/h	110 kg/h
maksymalny załadunek węgla	4,5 kg	4,5 kg	4,5 kg	5 kg	5 kg	5 kg
wymiary rusztu	668x535 mm	668x535 mm	668x535 mm	770x625 mm	770x625 mm	770x625 mm
załadunek rusztów	2x GN 1/1 (inna wysokość) 1x GN 1/1 + 1x GN 2/4	2x GN 1/1 (inna wysokość) 1x GN 1/1 + 1x GN 2/4	2x GN 1/1 (inna wysokość) 1x GN 1/1 + 1x GN 2/4	2x GN 1/1 (inna wysokość) 1x GN 1/1 + 1x GN 2/4	2x GN 1/1	2x GN 1/1
waga netto	175 kg	186 kg	221 kg	256 kg	275 kg	303 kg
moc równoważona	4,5 kW	4,5 kW	4,5 kW	6 kW	6 kW	6 kW
CENA FABRYCZNA	~~50 360,-~~ -44%	~~53 110,-~~ -44%	~~68 680,-~~ -44%	~~58 860,-~~ -44%	~~65 880,-~~ -44%	~~71 830,-~~ -44%
CENA GRAFEN	**28 319,-**	**29 859,-**	**38 619,-**	**33 099,-**	**37 039,-**	**40 389,-**



	PIRA 90D Lux	PIRA 120 Lux AB	PIRA 120 Lux SD	PIRA 120 Lux ED	PIRA 120D Lux
	170.108	**120.102**	**120.103**	**120.104**	**120.108**
	1130x795 x(H)2005 mm	1200x735 x(H)1850 mm	1200x735 x(H)1850 mm	1430x775 x(H)1865 mm	1430x795 x(H)2005 mm
	195	200	200	200	290
	7 lower / 8 upper	7	7	7	6 lower / 6 upper
	45 min	40 min	40 min	40 min	45 min
	145 kg/h	150 kg/h	150 kg/h	150 kg/h	200 kg/h
	6 kg	6 kg	6 kg	6 kg	7 kg
	770x625 mm	1062x625 mm	1062x625 mm	1062x625 mm	1062x625 mm
	2x GN 1/1	3x GN 1/1	3x GN 1/1	3x GN 1/1	3x GN 1/1
	486 kg	335 kg	360 kg	391 kg	730 kg
	6 kW	6 kW	6 kW	6 kW	8 kW
	~~104 050,-~~ -44%	~~76 670,-~~ -44%	~~89 170,-~~ -44%	~~90 910,-~~ -44%	~~131 730,-~~ -44%
	58 509,-	**43 109,-**	**50 139,-**	**51 119,-**	**74 069,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE WĘGLOWE – SERIA BLACK

Seria PIRA Black została stworzona z myślą o wszystkich rynkach. To linia obejmująca 3 modele pieców węglowych z czarną, malowaną obudową i przeszklonymi drzwiami uchylnymi, które sprawdzą się w restauracjach każdego typu i wielkości. Jej celem jest jedno: aby żadna kuchnia nie była pozbawiona niepowtarzalnego smaku PIRAFLAVOUR.

To najbardziej przystępna cenowo linia w ofercie Pira – ale niska cena nie oznacza kompromisów w jakości.









	PIRA 70 Black AB	PIRA 80 Black AB	PIRA 90 Black AB
kod	**450.101**	**490.101**	**500.101**
wymiary	706x555x(H)1785 mm	800x615x(H)1785 mm	910x735x(H)1850 mm
ilość dań	85	115	140
liczba prowadnic	7	7	8
czas nagrzewania	30 min.	35 min.	40 min.
średnia wydajność	60 kg/h	75 kg/h	110 kg/h
maksymalny załadunek węgla	3 kg	4,5 kg	5 kg
wymiary rusztu	568x465 mm	668x535 mm	770x625 mm
załadunek rusztów	1x GN 1/1	2x GN 1/1 (inna wysokość) 1x GN 1/1 + 1x GN 2/4	2x GN 1/1
waga netto	146 kg	187 kg	256 kg
moc równoważona	3 kW	4,5 kW	6 kW
CENA FABRYCZNA	~~38 680,-~~ -44%	~~47 640,-~~ -44%	~~54 360,-~~ -44%
CENA GRAFEN	**21 749,-**	**26 789,-**	**30 559,-**

PIRA THE CHARCOAL OVENS COMPANY

do cen należy doliczyć VAT 23%

AKCESORIA

SZCZYPCE

Szeroka gama szczypiec zaprojektowanych do ciągłej pracy z piecem i do wygodnego manipulowania potrawami w jego wnętrzu. To narzędzie, które dosłownie łączy szefa kuchni z rusztem.

Oprócz szczypiec do standardowych modeli oferujemy także precyzyjne szczypce do platingu, idealne do dokładnego układania potraw na talerzu.



kod	typ	długość	cena
950.004	widelcowe TOP	400 mm	**299,-**
950.011	widelcowe	265 mm	**169,-**
950.012	płaskie		**169,-**
950.013	do serwowania		**139,-**
920.014	do serwowania slim		**169,-**

TACKA PODGRZEWAJĄCA

Nowe tacki podgrzewające Pira to doskonały dodatek do pieca węglowego. Pozwalają wykorzystać ciepło z górnej części piekarnika, aby utrzymać potrawy w cieple lub pozwolić im ostygnąć przed pieczeniem, jednocześnie optymalizując dostępną przestrzeń.

Wykorzystaj w pełni przestrzeń i energię w swoim piekarniku dzięki nowym tacom podgrzewającym Pira!



kod	przeznaczona do	wymiary	cena
920.045	PIRA 70	690x430x(H)50 mm	**1 309,-**
924.045	PIRA 70 ED	690x445x(H)50 mm	**1 309,-**
920.048	PIRA 70 XL	690x480x(H)50 mm	**1 529,-**
924.048	PIRA 70 XL ED	695x515x(H)50 mm	**1 529,-**
920.049	PIRA 80	795x480x(H)50 mm	**1 719,-**
924.049	PIRA 80 ED	795x515x(H)50 mm	**1 719,-**
924.492	PIRA 80 XXL ED	790x550x(H)50 mm	**1 819,-**
920.050	PIRA 90	890x575x(H)50 mm	**1 929,-**
924.050	PIRA 90 ED	890x610x(H)50 mm	**1 929,-**
920.120	PIRA 120	1180x580x(H)50 mm	**2 749,-**
924.120	PIRA 120 ED	1185x615x(H)50 mm	**2 749,-**

PODSTAWA Z POJEMNIKIEM NA WĘGIEL

Podstawy z pojemnikiem na węgiel charakteryzują się nowoczesną konstrukcją, która jest w stanie utrzymać duży ciężar pieca, a jednocześnie są łatwe w obsłudze dla każdego.

Nogi pieców można przymocować do stołu, łącząc dwie części w jedną. Piece są wyposażone w prowadnicę do przechowywania rusztów, półkę środkową oraz schowek na węgiel drzewny.





kod	przeznaczona do	wymiary	cena
770.245	PIRA 70 Black	625x700x(H)830 mm	**3 939,-**
770.248	PIRA 70 XL Black	685x700x(H)830 mm	**3 959,-**
770.249	PIRA 80 Black	685x800x(H)830 mm	**3 989,-**
770.250	PIRA 90 Black	800x900x(H)730 mm	**4 049,-**
770.220	PIRA 120 Black	800x1200x(H)730 mm	**6 459,-**
770.345	PIRA 70 Silver	625x700x(H)830 mm	**6 109,-**
770.348	PIRA 70 XL Silver	685x700x(H)830 mm	**6 589,-**
770.349	PIRA 80 Silver	685x800x(H)830 mm	**6 849,-**
773.492	PIRA 80 XXL Silver	730x800x(H)730 mm	**7 569,-**
770.350	PIRA 90 Silver	800x900x(H)730 mm	**8 229,-**
770.320	PIRA 120 Silver	800x1200x(H)730 mm	**8 949,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZESTAW KOMINOWY

Piece PIRA są wyposażone w zintegrowane łapacze iskier oraz regulatory przepływu powietrza, dzięki czemu są gotowe do pracy już od pierwszego dnia – wystarczy umieścić je pod okapem.

Jeśli piec PIRA ma zostać zainstalowany w kuchni obok innych urządzeń, należy zamontować zewnętrzny (eksponowany) zestaw kominowy.

Przepisy w większości krajów wymagają osobnego odprowadzenia spalin dla dymu z paliw stałych (drewno lub węgiel), a w niektórych przypadkach łapacz iskier musi być widoczny gołym okiem. Dlatego zawsze należy przestrzegać obowiązujących przepisów. Biorąc pod uwagę legislację oraz potrzeby klienta, zestaw kominowy można dostosować do wszelkich wymagań.

Zestaw kominowy dostępny jest w dwóch wersjach: ROZŁĄCZNY (DETACHABLE) z łapaczem iskier zamontowanym na stałe oraz JEDNOLITY (UNIBODY) z wyjmowanym łapaczem iskier.

ROZŁĄCZNY ZESTAW KOMINOWY

Zestaw dostępny dla modeli: 50, 70, 70 XL, 80, 80 XXL, 90 oraz 90 D. Można go wybrać w wersji z zewnętrznym regulatorem lub bez niego, zawsze biorąc pod uwagę przepisy i potrzeby. Składa się on z następujących elementów:
Pierścień łączący (750.001): Część niezbędna do zamontowania zewnętrznego łapacza iskier w przypadku braku zewnętrznego regulatora.

Regulator zewnętrzny (750.002): Pozwala na regulację wylotu dymu za pomocą zewnętrznego mechanizmu.
Zewnętrzny łapacz iskier (750.003): Ważne: nigdy nie myć pod wodą.
Osłona / Kapelusz (750.004): Nieznacznie obniża temperaturę dymu, zapewniając lepszy przepływ powietrza i stanowiąc dodatkowe zabezpieczenie łapacza iskier.
Adapter (750.005): Redukcja wylotu dymu i gorącego powietrza z pieca z 180 mm na 150 mm.

kod		cena
750.005	Adapter	**519,-**
750.001	Pierścień łączeniowy	**339,-**
750.002	Zewnętrzny regulator przepływu powietrza	**1 159,-**
750.003	Zewnętrzna przegroda przeciwpłomieniowa	**1 539,-**
750.004	Stożek osłonowy do komina ze stali nierdzewnej	**879,-**

JEDNOLITY ZESTAW KOMINOWY (UNIBODY)

Dostępny dla wszystkich pieców PIRA. Ten rewolucyjny zestaw pozwala użytkownikowi na mycie go wodą bez obawy o zablokowanie przepływu powietrza w łapaczu iskier.

Cały zestaw kominowy stanowi jeden element.
W tej wersji nie ma możliwości zamontowania zewnętrznego regulatora.

kod	typ	wysokość	cena
759.010	krótka, otwarta	180 mm	**2 599,-**
759.011	krótka, zamknięta	180 mm	**2 599,-**
759.012	długa, otwarta	210 mm	**2 599,-**
759.013	długa, otwarta	180 mm	**2 599,-**
759.014	krótka, otwarta	210 mm	**2 599,-**
759.015	długa, zamknięta	180 mm	**2 599,-**

RUSZTY

Ruszty, wykonane ze stali nierdzewnej, spawane, polerowane i zaprojektowane tak, aby nie gromadziły się na nich resztki jedzenia, co pozwala na szybkie i nieskazitelne czyszczenie. Oferują niezrównaną wytrzymałość i trwałość.



kod	przeznaczony do	typ	wymiary	cena
900.045	PIRA 70	1/1	568x465 mm	**1 819,-**
900.048	PIRA 70 XL	1/1	568x535 mm	**1 859,-**
900.049	PIRA 80	1/1	668x535 mm	**1 999,-**
900.492	PIRA 80	1/2	325x535 mm	**1 529,-**
900.050	PIRA 90	1/1	770x625 mm	**2 289,-**
900.052	PIRA 90	1/2	379x625 mm	**1 729,-**
900.120	PIRA 120	1/1	1062x625 mm	**2 999,-**
900.122	PIRA 120	1/2	524x625 mm	**1 899,-**

RUSZTY ROWKOWANE

Ryflowane ruszty, wykonane w całości ze stali nierdzewnej, spawane, polerowane i wzmocnione poprzeczkami na całej szerokości grilla, zapewniają niezrównaną wytrzymałość i trwałość.

Falisty kształt zapobiega przedostawaniu się ognia do potraw, dzięki czemu ruszt idealnie nadaje się do grillowania delikatnych produktów, takich jak niektóre rodzaje ryb czy warzyw. Taki kształt zapobiega również przedostawaniu się tłuszczu do żaru, zapobiegając powstawaniu płomieni, nieprzyjemnych zapachów i nadmiernego dymu, dzięki czemu ruszt rowkowy jest idealnym narzędziem do grillowania bardzo tłustych produktów.

Boczne ramiona rusztu pozwalają na ustawienie go w pozycji pochylonej, typowej dla tłustych produktów, oraz w pozycji poziomej, typowej dla produktów delikatnych.

Niezależna ruchomość ramion grilla pozwala na uzupełnienie zapasów węgla w trakcie grillowania, bez konieczności wyjmowania rusztu z pieca.



kod	przeznaczony do	typ	wymiary	cena
901.045	PIRA 70	1/1	500x470 mm	**1 999,-**
901.048	PIRA 70 XL	1/1	500x540 mm	**2 059,-**
901.049	PIRA 80	1/1	604x540 mm	**2 109,-**
901.492	PIRA 80	1/2	255x540 mm	**1 529,-**
901.050	PIRA 90	1/1	682x585 mm	**2 169,-**
901.052	PIRA 90	1/2	310x585 mm	**1 859,-**
901.120	PIRA 120	1/1	974x585 mm	**2 709,-**
901.122	PIRA 120	1/2	445x585 mm	**2 019,-**

PŁYTY GRILLOWE

Są bardzo grube i mają atrakcyjny design, oferując niezrównaną wytrzymałość i trwałość w piecu węglowym.

Pochylony kształt pozwala na spływanie olejów do kolektora, zapobiegając w ten sposób powstawaniu nieprzyjemnych zapachów i nadmiernemu dymowi.

Boczne ramiona płyt pozwalają na ustawienie ich w pozycji pochylonej, typowej dla produktów tłustych, oraz w pozycji poziomej, typowej dla produktów delikatnych.

Niezależna ruchomość ramion pozwala na uzupełnienie zapasów w piecu węglowym w trakcie pieczenia, bez konieczności wyjmowania płyty z piekarnika.



kod	przeznaczona do	typ	wymiary	cena
960.045	PIRA 70	1/1	500x470 mm	**1 849,-**
960.048	PIRA 70 XL	1/1	500x540 mm	**1 949,-**
960.049	PIRA 80 / 80 XXL	1/1	604x543 mm	**2 019,-**
960.492	PIRA 80 / 80 XXL	1/2	255x540 mm	**1 519,-**
960.050	PIRA 90 / 90 D	1/1	682x585 mm	**2 179,-**
960.052	PIRA 90 / 90 D	1/2	310x585 mm	**1 579,-**
960.122	PIRA 120 / 120 D	1/2	445x585 mm	**1 689,-**

RUSZTY MIESZANE

Odkryj wszechstronność w kuchni dzięki naszym rusztom mieszanym, które otwierają świat kulinarnych możliwości.

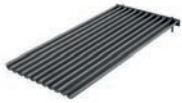
Możesz dowolnie łączyć ruszt prętowy, ruszt ryflowany i płytę grillową, dostosowując je do każdego przepisu i na każdą okazję.

Ciesz się maksymalną elastycznością podczas przyrządzania mięsa, ryb, warzyw i wielu innych potraw. Dzięki swojej jakości i trwałości nasze ruszty mieszane będą Ci towarzyszyć w kuchni przez wiele lat.



kod	przeznaczony do	wymiary	cena
903.045	PIRA 70	568x465 mm	**959,-**
903.048	PIRA 70 XL	568x535 mm	**1 009,-**
903.049	PIRA 80	668x535 mm	**1 059,-**

RUSZTY MIESZANE RYFLOWANE DO PODSTAWY MIESZANEJ



kod	przeznaczony do	wymiary	cena
901.345	PIRA 70	225x465 mm	**1 269,-**
901.348	PIRA 70 XL	225x535 mm	**1 329,-**
901.349	PIRA 80	235x535 mm	**1 379,-**

RUSZTY MIESZANE PEŁNE DO PODSTAWY MIESZANEJ



kod	przeznaczony do	wymiary	cena
963.045	PIRA 70	245x465 mm	**1 379,-**
963.048	PIRA 70 XL	245x535 mm	**1 489,-**
963.049	PIRA 80	255x535 mm	**1 589,-**

SZPIKULCE

Kolejny ekskluzywny dodatek Pira. Dzięki uchwytowi na szaszłyki możliwe jest przyrządzanie wszelkiego rodzaju szaszłyków.



kod	przeznaczony do	typ	długość	cena
955.070	PIRA 70		440 mm	**89,-**
955.080	PIRA 70 XL/80		515 mm	**99,-**
955.090	PIRA 90 /120		600 mm	**99,-**
955.120	PIRA 90 /120	do kurczaka	600 mm	**489,-**

PODSTAWA NA SZPIKULCE



kod	przeznaczona do	typ	pojemność	wymiary	cena
965.070	PIRA 70	1/1	8 szt.	568x465 mm	**929,-**
965.077	PIRA 70 XL	1/1	8 szt.	568x535 mm	**959,-**
965.080	PIRA 80	1/1	9 szt.	668x535 mm	**979,-**
965.090	PIRA 90	1/1	11 szt.	770x625 mm	**1 039,-**
965.120	PIRA 120	1/1	15 szt.	1062x625 mm	**1 369,-**
965.092	PIRA 90	1/2	4 szt.	379x625 mm	**659,-**
965.122	PIRA 120	1/2	6 szt.	524x625 mm	**879,-**

PODSTAWA NA SZPIKULCE DO KURCZAKA



kod	przeznaczona do	typ	pojemność	wymiary	cena
965.020	PIRA 90	1/1	4 szt.	770x625 mm	**929,-**
965.021	PIRA	1/1	5 szt.	1062x625 mm	**989,-**

SEPARATORY

Dzięki separatorom można gotować na różnych typach grilli Pira na tej samej wysokości i w tym samym czasie, co pozwala na jednoczesne przyrządzanie różnych rodzajów potraw. Separator umożliwia wiele konfiguracji. Możliwości są niemal nieograniczone i przekształcają piece grillowe Pira w praktyczne piece wielofunkcyjne, w których granice wyznaczają umiejętności i wyobraźnia kucharza.



kod	przeznaczony do	typ	cena
970.049	PIRA 80	5 prowadnic	**849,-**
970.492	PIRA 80 XXL	5 prowadnic	**849,-**
970.050	PIRA 90	5 prowadnic	**849,-**
970.120	PIRA 120	5 prowadnic	**849,-**

PÓŁKI FRONTOWE

Dostępne tylko z drzwiami ED. Pozwalają kucharzowi nakładać potrawy przed piecem i zapobiegają upuszczaniu czegokolwiek na podłogę w czasie serwisu.

kod	przeznaczona do	wymiary	cena
902.945	PIRA 70 ED	624x253 mm	**4 379,-**
904.045	PIRA 70 ED	624x403 mm	**5 199,-**
902.949	PIRA 80 ED	724x253 mm	**4 509,-**
904.049	PIRA 80 ED	724x403 mm	**5 669,-**
902.950	PIRA 90 ED	813x293 mm	**4 649,-**
904.050	PIRA 90 ED	813x403 mm	**5 859,-**
902.912	PIRA 120 ED	1103x293 mm	**4 759,-**
904.012	PIRA 120 ED	1110x403 mm	**6 399,-**

POGRZEBACZ

kod	przeznaczony do	długość	cena
950.001	PIRA 70/70XL/80/90	650 mm	**159,-**
950.008	PIRA 120	850 mm	**209,-**



GRILLE PIRA BBQ

Ich unikalne cechy konstrukcyjne sprawiają, że grille te są idealnym wyborem dla użytkowników.
Zasobnik na węgiel drzewny można podnieść, aby ułatwić ładowanie węgla drzewnego podczas pracy, a także kontrolować intensywność płomieni.

Grille Pira dostosowują się do każdych potrzeb dzięki różnorodnym rozmiarom i typom grilli: grille rowkowane, grille prętowe, płyty grillowe, grille do paelli, grille obrotowe do rożna lub restauracji argentyńskich, łopatki do rodizio, yakitori, sate...



Wymienne ruszty

Wszechstronność i dopasowanie do każdych potrzeb.

Wyjmowany pojemnik na tłuszcz

Komfort i higiena pracy.





Podgrzewanie talerzy

Serwis na najwyższym poziomie.



Regulowana wysokość rusztów

Większa kontrola nad płomieniami i temperaturą.





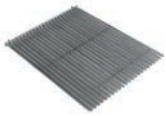
	PIRA BBQ M80	PIRA BBQ M120	PIRA BBQ M150
kod	**800.000**	**120.000**	**160.000**
wymiary	800x930 x(H)1100 mm	1200x930 x(H)1100 mm	1455x930 x(H)1100 mm
ilość dań	100	170	200
średnia wydajność	40 kg/h	68 kg/h	80 kg/h
max zużycie węgla	5-7 kg na porcję	10-14 kg na porcję	10-14 kg na porcję
waga netto	240 kg	366 kg	410 kg
moc równoważona	3,5 kW	5,5 kW	7 kW
CENA FABRYCZNA	~~**44 570,-**~~ -44%	~~**52 510,-**~~ -44%	~~**53 270,-**~~ -44%
CENA GRAFEN	**25 059,-**	**29 529,-**	**29 949,-**

PŁYTA GRILLOWA PEŁNA



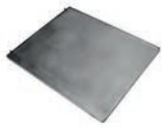
kod	przeznaczona do	typ	wymiary	cena
900.022	PIRA BBQ M80/ M150	1/1	618x730 mm	**1 979,-**
900.023	PIRA BBQ M120	1/1	498x730 mm	**1 919,-**
900.222	PIRA BBQ M80/ M150	1/2	308x730 mm	**1 699,-**

PŁYTA GRILLOWA RYFLOWANA



kod	przeznaczona do	typ	wymiary	cena
901.022	PIRA BBQ M80 / M150	1/1	630x774 mm	**2 239,-**
901.023	PIRA BBQ M120	1/1	496x774 mm	**2 129,-**
901.222	PIRA BBQ M80 / M150	1/2	309x778 mm	**1 859,-**

PŁYTA GRILLOWA PEŁNA



kod	przeznaczona do	typ	wymiary	cena
901.024	PIRA BBQ M80 / M150	1/1	618x778 mm	**3 149,-**
901.034	PIRA BBQ M120	1/1	496x778 mm	**3 149,-**
901.224	PIRA BBQ M80 / 120	1/2	308x778 mm	**2 079,-**

BLAT BOCZNY



kod	przeznaczony do	wymiary	cena
909.000	PIRA BBQ Black	810x350 mm	**689,-**
909.050	PIRA BBQ Silver	810x350 mm	**1 229,-**

KOLUMNA DO PODGRZEWANIA TALERZY



kod	przeznaczona do	cena
920.080	PIRA BBQ M80	**3 289,-**
920.320	PIRA BBQ M120	**4 619,-**
920.150	PIRA BBQ M150	**5 259,-**

PÓŁKA DO PODGRZEWANIA TALERZY



kod	przeznaczona do	wymiary	cena
920.081	PIRA BBQ M80	702x320 mm	**639,-**
920.321	PIRA BBQ M120	540x320 mm	**639,-**
920.322	PIRA BBQ M150	660x320 mm	**639,-**

ROŻEN



kod	przeznaczony do	wymiary	cena
903.000	PIRA BBQ M80	700 x 320	**2 839,-**
904.101	PIRA BBQ M120	1050 x 320	**3 939,-**
904.000	PIRA BBQ M150	1300 x 320	**3 939,-**
904.001	Podpórka do rożna BBQ		**579,-**
904.002	Uchwyt rożna obrotowego		**249,-**

SZPIKULEC

kod	przeznaczony do	długość	cena
905.000	PIRA BBQ	850 mm	**159,-**

PODPÓRKA DO SZPIKULCÓW



kod	przeznaczona do	pojemność	cena
905.001	PIRA BBQ M80 / M150	10 szt.	**729,-**
905.002	PIRA BBQ M120	7 szt.	**729,-**

PODSTAWA DO PAELLI



kod	przeznaczona do	wymiary	cena
902.044	PIRA BBQ M80/150	620x730 mm	**889,-**
902.045	PIRA BBQ M120	495x730 mm	**889,-**



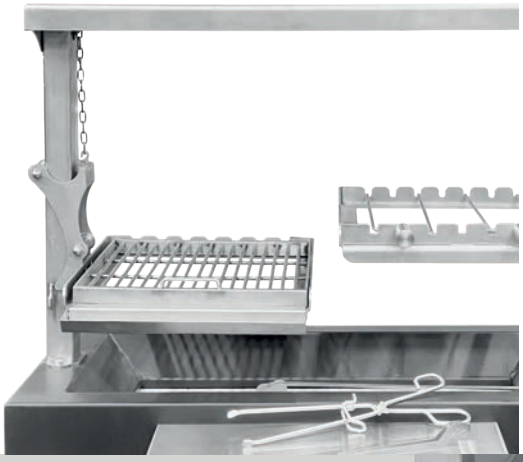
GRILLE PIRA BBQ LUX

Ich unikalne cechy konstrukcyjne sprawiają, że grille te są idealnym wyborem dla użytkowników.
Zasobnik na węgiel drzewny można podnieść, aby ułatwić ładowanie węgla drzewnego podczas pracy, a także kontrolować intensywność płomieni.
Grille Pira dostosowują się do każdych potrzeb dzięki różnorodnym rozmiarom i typom grilli: grille rowkowane, grille prętowe, płyty grillowe, grille do paelli, grille obrotowe.

Cechy:
żeliwne wnętrze, regulowana wysokość zasobnika na węgiel drzewny, izolowane ścianki i dno, wyjmowane ruszty, wyjmowany pojemnik na tłuszcz, szuflada na popiół, nylonowe kółka, 30-minutowy czas rozruchu, temperatura pracy od 180°C do 350°C.

W zestawie:

Szczypce, pogrzebacz, ruszt rowkowany (1 sztuka w modelu M80 i 2 sztuki w modelach M120 i M150).



Wymienne ruszty

Dopasowane do każdych potrzeb dzięki różnorodnym rozmiarom i typom rusztów.

Oszczędność czasu i najwyższa jakość potraw

30-minutowy czas rozruchu, temperatura pracy od 180°C do 350°C.



Zdejmowana przednia półka

Komfort pracy dzięki dodatkowej powierzchni roboczej.

Szuflada na popiół

Higiena i bezpieczeństwo pracy.



Regulowana wysokość rusztów

Większa kontrola nad płomieniami i temperaturą.





	PIRA BBQ Combi Lux 110	PIRA BBQ Combi Lux 150
kod	**140.002**	**140.000**
wymiary	1500x1050x(H)1550 mm	1060x1050x(H)1550 mm
ilość dań	135	200
średnia wydajność	50 kg/h	80 kg/h
max zużycie węgla	7-10 kg na porcję	14 kg na porcję
waga netto	285 kg	335 kg
moc równoważona	4 kW	6 kW
CENA FABRYCZNA	~~**61 480,-**~~ -44%	~~**65 730,-**~~ -44%
CENA GRAFEN	**34 569,-**	**36 959,-**

PŁYTA GRILLOWA PEŁNA



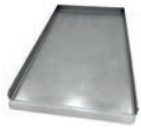
kod	przeznaczona do	typ		cena
900.141	PIRA BBQ COMBI LUX 150	1/1	centralna	**1 759,-**
900.140	PIRA BBQ COMBI LUX	1/1	boczna	**1 759,-**

PŁYTA GRILLOWA RYFLOWANA



kod	przeznaczona do	typ		cena
901.140	PIRA BBQ COMBI LUX	1/1	boczna	**1 859,-**

PŁYTA GRILLOWA PEŁNA



kod	przeznaczona do	typ		cena
960.140	PIRA COMBI LUX 150	1/1	pełna	**2 079,-**

ROŻEN



kod	przeznaczony do	cena
904.141	PIRA BBQ Combi Lux 150	**3 939,-**
904.142	PIRA BBQ Combi Lux 110	**3 939,-**
904.001	Podpórka do rożna BBQ	**579,-**
904.002	Uchwyt rożna obrotowego	**249,-**

SZPIKULEC

kod	przeznaczony do	typ	długość	cena
905.000	PIRA BBQ		850 mm	**159,-**
955.141	PIRA BBQ Combi Lux 150		740 mm	**159,-**
955.140	PIRA BBQ Combi Lux 150	do kurczaka	740 mm	**489,-**

PODPÓRKA DO SZPIKULCÓW



kod	przeznaczona do	pojemność	cena
965.123	PIRA BBQ Combi Lux 150	7 szt.	**819,-**

AKCESORIA



kod		cena
904.140	Szuflada na węgiel Combi Lux 150	**2 459,-**
904.143	Szuflada na węgiel Combi Lux 110	**2 949,-**

WĘGLE DRZEWNE DLA PROFESJONALNEJ GASTRONOMII

Węgiel drzewny Dąb hiszpański 15 kg
CARBÓN DE ENCINA – Hiszpański Dąb Ostrolistny

Esencja tradycyjnego BBQ i bezkompromisowa moc
To węgiel stworzony do zadań specjalnych. Pozyskiwany z twardego drewna dębu ostrolistnego z regionów Estremadury i Andaluzji.

Charakterystyka techniczna:
- Kaloryczność: ~7500-8000 kcal/kg.
- Czas spalania: Do 4-5 godzin intensywnego żaru.
- Wilgotność: 2%-4% (łatwe rozpalanie, brak/minimalne strzelanie).

Korzyści:
- Głęboki profil aromatyczny: Nadaje mięsu (szczególnie wołowinie i jagnięcinie) klasyczny, szlachetny aromat dębowego dymu, którego nie zastąpią żadne przyprawy.
- Wysoka temperatura pracy: Idealny do pieców grillowych i BBQ, gdzie wymagane jest błyskawiczne „zamknięcie" białka w stekach.
- Niski popiół: Minimalizuje konieczność częstego czyszczenia paleniska w trakcie serwisu.

Zastosowanie:
Steakhouse'y, kuchnia hiszpańska, grillowanie ciężkich mięs.

Węgiel drzewny Marabu 15 kg
CARBÓN DE MARABÚ – Kubański Diament

Maratończyk wydajności i czystości
Węgiel z kubańskiego krzewu Marabú to obecnie najbardziej pożądane paliwo w restauracjach dbających o food cost i delikatny detal smakowy.

Charakterystyka techniczna:
- Struktura: Bardzo gęsta, kawałki „dzwonią" przy uderzeniu, co świadczy o pełnej karbonizacji.
- Czas spalania: Nawet do 50% dłuższy niż tradycyjne węgle liściaste.
- Iskrzenie: Zerowe/minimalne (bezpieczeństwo przy otwartych grillach i kuchniach pokazowych).

Korzyści:
- Ekonomia (Food Cost): Dzięki ekstremalnej gęstości, zużycie węgla na jeden serwis jest o ok. 30-40% mniejsze w porównaniu do standardowego węgla dębowego.
- Neutralność aromatyczna: Emituje bardzo czysty, delikatny dym. Nie dominuje nad potrawą, co czyni go idealnym do mięs, ryb, owoców morza, drobiu oraz warzyw.
- Stabilność: Utrzymuje stałą, liniową temperaturę przez wiele godzin – kluczowe przy długim pieczeniu (slow-cooking).

Zastosowanie:
Kuchnie azjatyckie, restauracje serwujące steaki, ryby/owoce morza, cateringi eventowe, wędzarnie.

Dlaczego warto wybrać naszą ofertę?

cecha	Carbón de Encina	Carbón de Marabú
główny atut	mocny aromat i wysoki żar	rekordowa wydajność i czysty dym
efekt smakowy	wyrazisty „Smoke"	subtelny „Fire-kissed"
bezpieczeństwo	minimalne iskrzenie	brak / minimalne iskrzenie
koszt eksploatacji	standardowy / premium	optymalny (bardzo wysoka wydajność)

kod		waga	cena
990.001	Węgiel drzewny Dąb hiszpański Pira	15 kg	**139,-**
990.002	Węgiel drzewny Marabu Pira	15 kg	**149,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



GRILLE STOŁOWE

SERIA ESP łączy w sobie to, co najlepsze w tradycyjnym grillu japońskim, z innymi stylami grillowania (szpikulce, rożna, pintxos, grille prętowe, grille rowkowane itp.).
Urządzenia wyposażone są w kolumnę z wieloma pozycjami regulacji wysokości rusztu, co ułatwia kontrolę procesu grillowania. Uchwyt na szaszłyki regulowany, co umożliwia stosowanie szaszłyków o różnych długościach, dopasowanych do potrzeb użytkownika.
Do zestawu dołączony jest stół z kółkami, półką i drzwiczkami ze stali nierdzewnej, który może służyć również jako praktyczny stół roboczy.

Cechy:
Wnętrze z cegły ogniotrwałej, żeliwny zasobnik, kolumna z 5 pozycjami, stały podgrzewacz górnej półki, wyjmowana szuflada na tłuszcz, szuflada na popiół, metalowe nóżki, rozruch po 30 minutach, temperatura pracy od 180°C do 350°C.

W zestawie:
Modele Basic: szczypce, pogrzebacz, podstawka pod szpikulec.
Modele Complet: szczypce, pogrzebacz, podstawka pod szpikulec, pojedynczy szpikulec, podwójny szpikulec, ruszt prętowy, ruszt rowkowany.

Wymienne ruszty

Dopasowane do każdych potrzeb dzięki regulacji wysokości rusztu, co ułatwia kontrolę procesu grillowania.





Wyjmowany pojemnik na tłuszcz i szuflada na popiół

Higiena i bezpieczeństwo pracy.










	PIRA ESP 80 Lux Basic	PIRA ESP 80 Lux Complet	PIRA ESP 80 Basic Silver	PIRA ESP 80 Complet Silver
kod	**350.000**	**350.099**	**350.101**	**350.100**
wymiary	890x505 x(H)1530 mm	890x505 x(H)1530 mm	890x505 x(H)1530 mm	890x505 x(H)1530 mm
ilość dań	50	50	50	50
średnia wydajność	20 kg/h	20 kg/h	20 kg/h	20 kg/h
max zużycie węgla	2,5-3,5 kg na porcję	2,5-3,5 kg na porcję	2,5-3,5 kg na porcję	2,5-3,5 kg na porcję
waga netto	111 kg	126 kg	111 kg	126 kg
moc równoważona	2 kW	2 kW	2 kW	2 kW
CENA FABRYCZNA	~~16 200,-~~ -44%	~~21 430,-~~ -44%	~~25 800,-~~ -44%	~~31 150,-~~ -44%
CENA GRAFEN	**9 109,-**	**12 049,-**	**14 509,-**	**17 519,-**




	PIRA ESP 160 Lux Basic	PIRA ESP 160 Lux Complet	PIRA ESP 160 Basic Silver	PIRA ESP 160 Complet Silver
kod	**353.500**	**353.599**	**353.601**	**353.600**
wymiary	1650x505 x(H)1530 mm	1650x505 x(H)1530 mm	1650x505 x(H)1530 mm	1650x505 x(H)1530 mm
ilość dań	100	100	100	100
średnia wydajność	40 kg/h	40 kg/h	40 kg/h	40 kg/h
max zużycie węgla	5-7 kg na porcję	5-7 kg na porcję	5-7 kg na porcję	5-7 kg na porcję
waga netto	175 kg	190 kg	175 kg	190 kg
moc równoważona	4 kW	4 kW	4 kW	4 kW
CENA FABRYCZNA	~~25 838,-~~ -44%	~~32 840,-~~ -44%	~~44 180,-~~ -44%	~~51 320,-~~ -44%
CENA GRAFEN	**14 519,-**	**18 459,-**	**24 839,-**	**28 859,-**

PŁYTA GRILLOWA PEŁNA



kod	przeznaczona do	typ		cena
923.515	ESP	1/1	komplet	**1 459,-**

PŁYTA GRILLOWA RYFLOWANA

kod	przeznaczona do	typ		cena
923.510	ESP	1/1	komplet	**1 899,-**

PODSTAWA



kod	przeznaczona do	wymiary	cena
773.500	PIRA ESP 80 Black	500x890x(H)755 mm	**3 989,-**
773.535	PIRA ESP 80 Silver	500x1650x(H)765	**6 999,-**
773.501	PIRA ESP 160 Lux	500x890x(H)755 mm	**7 859,-**
773.536	PIRA ESP 160 Silver	500x1650x(H)765	**10 489,-**
770.080	PIRA Mesa ESP BRA 80		**3 989,-**

SZPIKULEC



kod	przeznaczony do	typ	cena
923.501	ESP	prosty	**159,-**
923.511	ESP	podwójny	**159,-**

PODPÓRKA DO SZPIKULCÓW



kod	przeznaczona do	cena
923.500	ESP	**819,-**
823.502	Drążek podpórka do szpikulców ESP	**129,-**

PALENISKO

Dzięki zastosowaniu paleniska Pira utrzymasz gorący węgiel drzewny, jakiego potrzebujesz do swojej kuchni, z drewna lub węgla drzewnego. Palenisko zostało zaprojektowane specjalnie dla restauracji z kuchniami pracującymi NON STOP, które zawsze potrzebują gorącego węgla drzewnego. Palenisko Pira spełnia również potrzeby najbardziej wymagających szefów kuchni, którzy potrzebują gorącego węgla drzewnego z wyselekcjonowanego drewna opałowego i w precyzyjnych ilościach.

- Osłona przeciwogniowa
- Pomocniczy stolik na akcesoria
- Pogrzebacz
- Regulator przepływu powietrza (szyber)
- Komora spalania drewna
- Komora spalania węgla drzewnego
- Pojemność przechowywania 15 kg gorącego węgla drzewnego



	BRA 80
kod	**580.080**
wymiary	800x560x(H)1040 mm
wymiary górnej komory	630x440x(H)450 mm
wymiary dolnej komory	480x370x(H)320 mm
smoke outlet	ø180 mm
height bottom - door	120 mm
drzwi	360x200 mm
Inner rack	130x130 mm
waga	210 kg
CENA FABRYCZNA	~~**19 640,-**~~ -38%
CENA GRAFEN	**12 269,-**

AKCESORIA DO GRILLOWANIA

Dzięki zastosowaniu paleniska Pira utrzymasz gorący węgiel drzewny, jakiego potrzebujesz do swojej kuchni, z drewna lub węgla drzewnego. Palenisko zostało zaprojektowane specjalnie dla restauracji z kuchniami pracującymi NON STOP, które zawsze potrzebują gorącego węgla drzewnego. Palenisko Pira spełnia również potrzeby najbardziej wymagających szefów kuchni, którzy potrzebują gorącego węgla drzewnego z wyselekcjonowanego drewna opałowego i w precyzyjnych ilościach.

- Osłona przeciwogniowa
- Pomocniczy stolik na akcesoria
- Pogrzebacz
- Regulator przepływu powietrza (szyber)
- Komora spalania drewna
- Komora spalania węgla drzewnego
- Pojemność przechowywania 15 kg gorącego węgla drzewnego



kod		wymiary	cena
905.003	Łopata do węgla – krótka	dł. 395 mm	**329,-**
905.004	Łopata do węgla – długa	dł. 555 mm	**419,-**
950.004	Szczypce widelcowe TOP 400 mm	dł. 400 mm	**299,-**
950.001	Pogrzebacz	dł. 650 mm	**159-**
950.008	Pogrzebacz	dł. 850 mm	**209-**
950.010	Ruszt do grillowania ryb inox	540x180x(H)40 mm	**249,-**
950.020	Ruszt do halibuta inox	585x300x(H)80 mm	**359,-**
950.030	Klatka do pieczenia inox	300x260x(H)60 mm	**459,-**
900.001	Kratka do grillowania	320x247 mm	**319,-**



GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

NOWE CIĄGI KUCHENNE

GRAFEN PERFECTA

Linia Grafen Perfecta to odpowiedź na potrzeby nowoczesnej gastronomii, gdzie liczy się funkcjonalność, wydajność i komfort pracy. Stworzyliśmy system ciągów kuchennych zaprojektowany po to, by usprawnić codzienną pracę profesjonalistów — od restauracji premium, przez bary i cateringi, aż po kuchnie hotelowe.

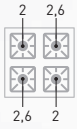
Każdy element powstał z myślą o intensywnej eksploatacji, oferując niezawodność, wysoką wydajność i realne oszczędności. Produkty Grafen Perfecta są solidne, starannie wykonane i przechodzą szczegółową kontrolę jakości przed dostarczeniem do klienta, dzięki czemu bez problemu radzą sobie w trudnych warunkach pracy.

Wybierając Perfecta, zyskujesz trwałość, ergonomię, łatwość obsługi i najlepszą cenę w swojej klasie. To kuchnia, która pracuje razem z Tobą — pewnie, precyzyjnie i przez lata.


NEW!
POWER
RESET
HOT
ON
OFF

KUCHNIA ELEKTRYCZNA
4-PŁYTOWA Z SZAFKĄ, GRAFEN PERFECTA



kod	**GREC4C**
moce palników (kW)	
wymiary	700x700x(H)850+90 mm
moc elektryczna	9,2 kW
napięcie	400 V
waga	55 kg
CENA	**4 999,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

- Solidny korpus i blat kuchenki wykonane w całości ze stali nierdzewnej 304. Tłoczony blat z elementami grzewczymi o grubości 1,5 mm zapewnia wytrzymałość oraz ułatwia utrzymanie czystości.
- Płyty grzewcze i termostaty wyprodukowane w Niemczech gwarantują stabilną i niezawodną pracę oraz wydajność.
- Indywidualne pokrętła do każdej płyty grzewczej oraz regulacja temperatury w trzech pozycjach zapewniają komfort i wygodę pracy.
- Elementy grzewcze kuchenki wyposażone w termostat gwarantują bezpieczeństwo pracy.
- Regulowane nóżki o długości 20 cm wykonane ze stali nierdzewnej. Regulacja wysokości w zakresie ±25 mm.



Najwyższa jakość wykonania

Korpus i tłoczony brat wykonane w całości ze stali nierdzewnej. Łatwość do utrzymania w czystości.



Komfort i wygoda pracy

Indywidualne pokrętła dla każdej płyty grzewczej. Regulacja temperatury w trzech pozycjach.



FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE Z SZAFKĄ GRAFEN PERFECTA



kod	GREF1C	GREF2C
wymiary	360x700x(H)850+90 mm	700x700x(H)850+90 mm
wymiary koszy	310x230x(H)150 mm	310x230x(H)150 mm
pojemność zbiornika	24 l	2x 24 l
wymiary zbiornika	260x360x(H)200 mm	260x360x(H)200 mm
moc elektryczna	12 kW	24 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	53 kg	77 kg
CENA	**6 349,-**	**11 499,-**

- Solidny korpus frytownicy wykonany w całości ze stali nierdzewnej.
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej umożliwiają stabilne ustawienie frytownicy.
- Konstrukcja zbiornika w dolnej części w kształcie litery „V" umożliwia gromadzenie się zanieczyszczeń bez ich przywierania do elementów grzewczych, co zapobiega ich przypalaniu i przyczynia się do dłuższej żywotności frytury.
- Ponadto możliwe jest częściowe usunięcie zanieczyszczonej frytury z dna zbiornika.
- Frytownica posiada automatyczny zakres regulacji temperatury w przedziale 50 – 190°C i automatyczne wyłączenie po osiągnięciu temperatury 230°C, co zabezpiecza przed przegrzaniem i spaleniem. W modelu podwójnym (GREF2C) możliwość regulacji temperatury dla każdej z komór osobno.
- Grzałka zapewnia wysoką wydajność wymiany ciepła co przekłada się na szybką i efektywną pracę urządzenia.
- Dwa kosze w zestawie w modelu podwójnym, jeden kosz w modelu pojedynczym.



Najwyższa jakość wykonania

Solidny korpus frytownicy wykonany w całości ze stali nierdzewnej.
Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej umożliwiają stabilne ustawienie frytownicy.





Wydajność i bezpieczeństwo

Konstrukcja zbiornika w dolnej części w kształcie litery „V" zapobiega przypalaniu zanieczyszczeń i przyczynia się do dłuższej żywotności frytury.
Automatyczny zakres regulacji temperatury w przedziale 50°C ~ 190°C i automatyczne wyłączenie po osiągnięciu temperatury 230°C zabezpiecza przed przegrzaniem i spaleniem.



Wyposażenie

Dwa kosze w modelu podwójnym, jeden kosz w modelu pojedynczym.

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW Z SZAFKĄ, GRAFEN PERFECTA



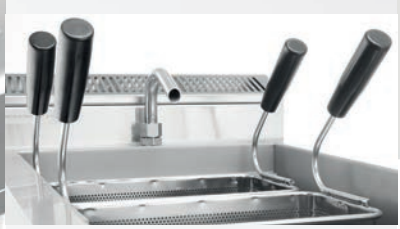
kod	GREP1C
wymiary	400x700x(H)850+90 mm
wymiary kosza	280x150x(H)180 mm
moc elektryczna	6 kW
napięcie	400 V
waga	38 kg
CENA	**7 499,-**

- Wysoka moc wyjściowa. Szybkie nagrzewanie wody, wysoka wydajność pracy.
- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej. Trwałość, niezawodność, łatwość w utrzymaniu w czystości.
- Konstrukcja umożliwia podłączenie do wody i odpływu kanalizacyjnego. Ułatwienie obsługi przy napełnianiu i opróżnianiu komory.
- Regulowane nóżki.
- Łatwa obsługa i szybki proces obróbki termicznej.
- Dwa kosze do gotowanie w zestawie.



Najwyższa jakość i solidna konstrukcja

Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej.
Trwałość, niezawodność, łatwość w utrzymaniu w czystości.



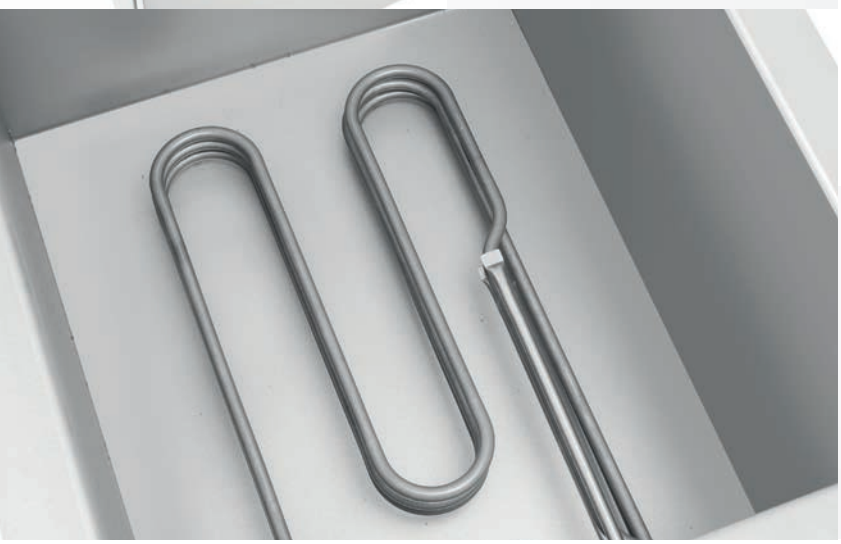
Wyposażenie

Dwa kosze w zestawie



Komfort pracy użytkownika

Możliwość podłączenia do wody i odpływu kanalizacyjnego.
Ułatwienie obsługi przy napełnianiu i opróżnianiu komory.
Łatwa obsługa i szybki proces obróbki termicznej.



Wydajność pracy

Wysoka moc wyjściowa zapewnia szybkie nagrzewanie wody.

GRILL LAWOWY GAZOWY Z SZAFKĄ, GRAFEN PERFECTA



kod	GRLG2C
wymiary	700x700x(H)850+90 mm
zużycie gazu	NG: 2000 Pa, 1,52 m³/h
moc gazowa	14,4 kW
waga	115 kg
CENA	**7 999,-**

- Wysoka moc palników gazowych. Szybkie nagrzewanie grilla, wysoka jakość i wydajność pracy.
- Korpus grilla wykonany w całości ze stali nierdzewnej.
- Nowoczesny wygląd, trwałość, niezawodność, łatwość w utrzymaniu w czystości.
- Żeliwny ruszt. Stabilne grillowanie o wysokiej jakości.
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej. Stabilne ustawienie urządzenia.



Moc i najwyższej jakości efekt grillowania

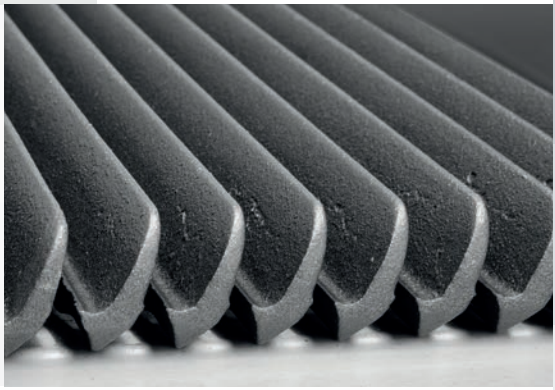
Wysoka moc palników gazowych gwarantuje szybkie nagrzewanie grilla oraz wysoką jakość i wydajność pracy. Podział rusztu na cztery części ułatwia czyszczenie.





Najwyższa jakość i solidna konstrukcja

Nowoczesny wygląd, trwałość, niezawodność. Łatwość w utrzymaniu w czystości.



Najwyższej jakości efekt grillowania

Żeliwny ruszt zapewnia stabilne grillowanie o wysokiej jakości.

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE Z SZAFKĄ, GRAFEN PERFECTA



kod	GREG1C	GREG43C
płyta	gładka	1/3 ryflowana + 2/3 gładka
wymiary	400x700x(H)850+90 mm	700x700x(H)850+90 mm
wymiary płyty	312x496x(H)20 mm	625x496x(H)20 mm
moc elektryczna	4,5 kW	9 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	45 kg	86 kg
CENA	**4 349,-**	**6 899,-**

- Wysoka moc wyjściowa. Szybkie nagrzewanie płyty, wysoka wydajność pracy.
- Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej. Nowoczesny wygląd, trwałość, niezawodność, łatwość w utrzymaniu w czystości.
- Chromowana płyta. Zmniejszenie strat ciepła w trakcie pracy.
- Dostępne są dwa modele: z płytą gładką oraz z podziałem na dwie strefy – gładką i ryflowaną.
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej. Stabilne ustawienie urządzenia.



Jakość i moc

Korpus wykonany w całości ze stali nierdzewnej.
Nowoczesny wygląd, trwałość, niezawodność, łatwość w utrzymaniu w czystości.



Najwyższej jakości efekt grillowania

Chromowana płyta. Zmniejszenie strat ciepła w trakcie pracy.
Podział płyty na dwie sekcje – gładką i ryflowaną (model GREG43C). Świetny efekt grillowy dla wszystkich grillowanych produktów.





PATELNIA PRZECHYLNA ELEKTRYCZNA 60L, GRAFEN PERFECTA



kod	**GREBRP2**
wymiary	800x700x(H)850+90 mm
pojemność	60 l
moc elektryczna	9 kW
napięcie	400 V
waga	95 kg
CENA	**14 349,-**

- Patelnia wielofunkcyjna przeznaczona do smażenia, smażenie „stir frying", smażenia kotletów i steków, duszenia i gotowania. Wysoki współczynnik wydajności.
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej 304.
- Wanna patelni ze stali nierdzewnej 304. Dno wanny ze stali nierdzewnej gwarantuje odporność na korozję oraz równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Konstrukcja wanny ułatwia dostęp do produktów w trakcie obróbki termicznej.
- Automatyczny zakres regulacji temperatury w przedziale 50 – 300°C.
- Termostatyczne wyłączenie grzania po osiągnięciu
- temperatury 340°C. Zabezpieczenie przed przegrzaniem i uszkodzeniem.
- Manualny bezpieczny system uchylania wanny ułatwia wyjmowanie produktów płynnych i mycie.
- Zaoblone dno wanny ułatwia wyjmowanie produktów i czyszczenie patelni.
- Możliwość podłączenia do wody. Ułatwienie obróbki termicznej i mycia.



Najwyższa jakość wykonania

Korpus i wanna patelni wykonane ze stali nierdzewnej 304.
Dno wanny ze stali nierdzewnej gwarantuje odporność na korozję oraz równomierne rozprowadzanie ciepła.



Komfort i wygoda pracy

Dno wanny ze stali nierdzewnej gwarantuje odporność na korozję oraz równomierne rozprowadzanie ciepła.
Konstrukcja wanny ułatwia dostęp do produktów w trakcie obróbki termicznej.
Zaoblone dno wanny ułatwia wyjmowanie produktów i czyszczenie patelni.

Manualny bezpieczny system uchylania wanny ułatwia wyjmowanie produktów płynnych i mycie.

Bezpieczeństwo

Automatyczny zakres regulacji temperatury w przedziale 50°C – 300°C.
Termostatyczne wyłączenie grzania po osiągnięciu temperatury 340°C. Zabezpieczenie przed przegrzaniem i uszkodzeniem.





ELEMENT NEUTRALNY Z SZAFKĄ, GRAFEN PERFECTA



- Korpus elementu neutralnego wykonany w całości ze stali nierdzewnej. Trwałość, łatwość w utrzymaniu w czystości, nowoczesny wygląd.

kod	**GRN1C**
wymiary	360x700x(H)850+90 mm
CENA	**2 349,-**



Zrealizuj swoją inwestycję z Grafen

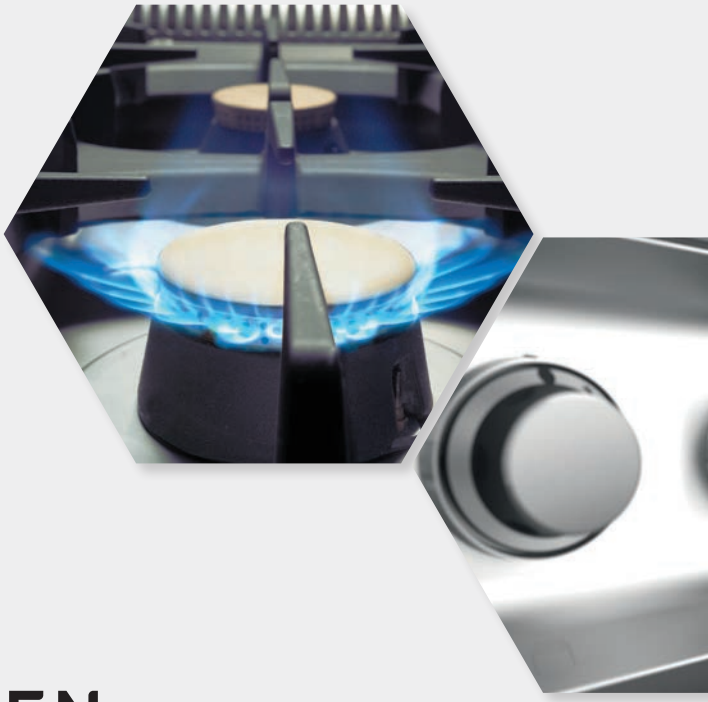
Doradcy i projektanci Grafen prowadzą klienta przez każdy etap inwestycji – od projektu, przez konsultacje, aż po montaż sprzętu. Grafen skupia się na innowacji, wsparciu i designie, dostosowując swoje działania do trendów i specyfiki branży.

Jesteśmy ekspertami z obszaru HoReCa. Znamy potrzeby branży, wiemy, co i do kogo mówimy. Pracujemy ze światowymi liderami biznesu gastronomicznego, nieustannie poszerzamy nasze kompetencje i doskonalimy know-how.

ZESKANUJ QR KOD
I SPRAWDŹ
JAK DZIAŁAMY

Innovation. Support. Design.
WE DO MORE – DAJEMY WIĘCEJ

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.



GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

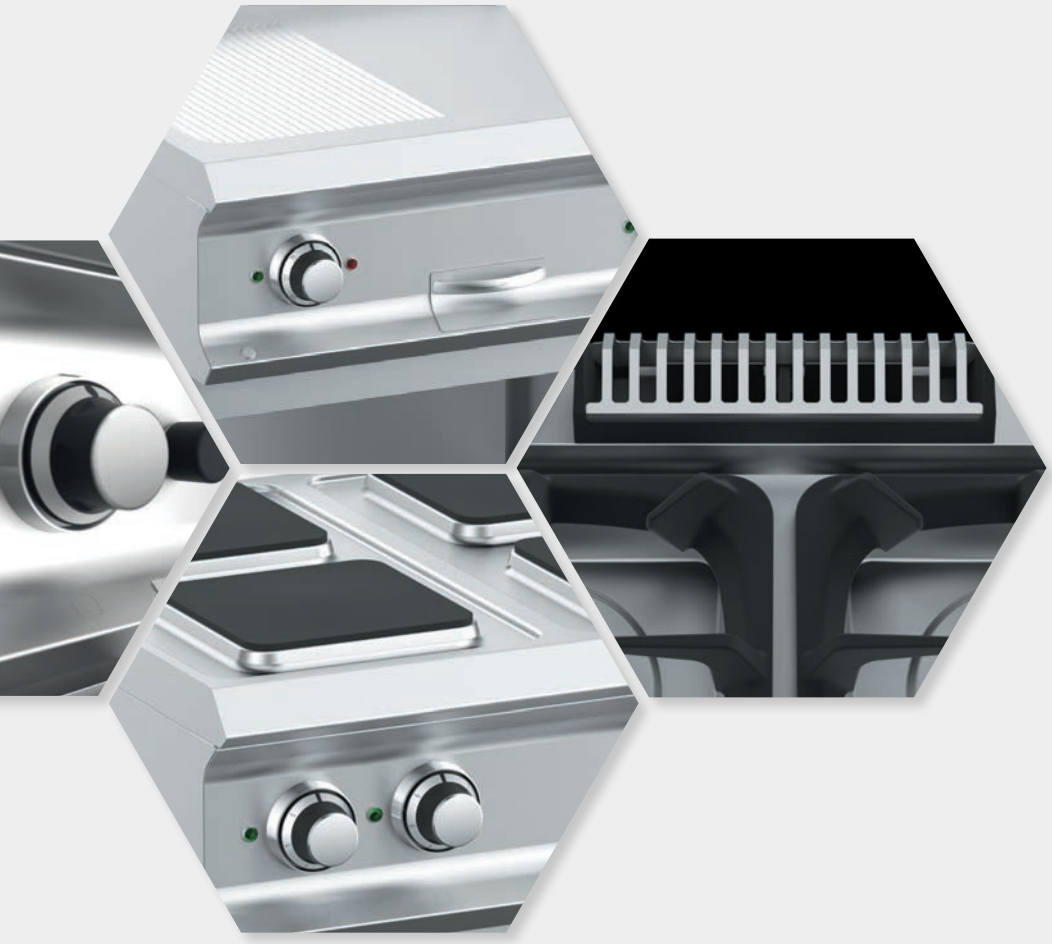
MADE IN ITALY

Ciągi kuchenne Grafen

jakość, niezawodność, innowacja

Nowoczesne rozwiązania dla gastronomii
Linia ciągów kuchennych Grafen wyróżnia się najwyższą jakością, niezawodnością oraz innowacyjnością. Produkty zostały zaprojektowane z myślą o usprawnieniu pracy profesjonalistów w branży gastronomicznej, oferując funkcjonalne i efektywne rozwiązania.

Technologia, na której możesz polegać
Urządzenia Grafen powstają dzięki zaawansowanym technikom produkcyjnym, zapewniającym ich wysoką wydajność i trwałość. Każdy produkt jest starannie wykonany i poddawany szczegółowej kontroli jakości przed dostarczeniem do klienta, co gwarantuje niezawodność w codziennej pracy.



Rozwiązania dopasowane do Twoich potrzeb
Oferta Grafen obejmuje szeroką gamę urządzeń grzewczych, idealnych zarówno dla małej, średniej, jak i dużej gastronomii. Dzięki temu spełnia wymagania nawet najbardziej wymagających szefów kuchni.

Wsparcie na każdym etapie
Grafen dba o swoich klientów nie tylko podczas zakupu, ale także w późniejszym użytkowaniu urządzeń. Firma zapewnia profesjonalne wsparcie techniczne, szybki serwis oraz regularne szkolenia dla dystrybutorów. Dzięki temu urządzenia są prawidłowo zainstalowane i służą przez wiele lat.

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.



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.

TRWAŁOŚĆ

- Nowe pokrętło i uchwyty dla zapewnienia zapewnić trwałość
- Nowa konstrukcja zapewniająca maksymalną wytrzymałość
- Dno ze stali nierdzewnej
- Wodoodporność IPX5





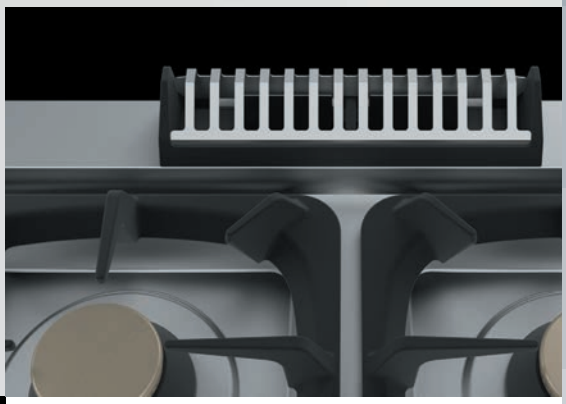
WYPOSAŻENIE

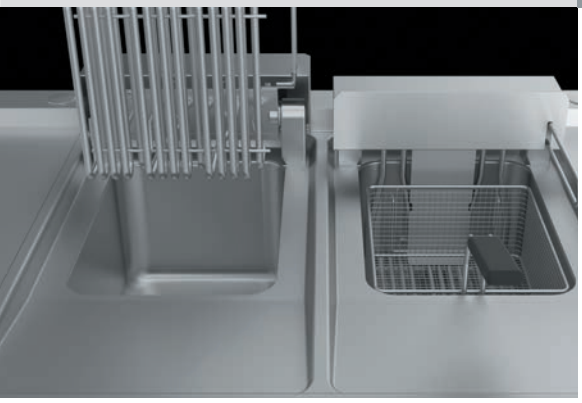
- Palniki dużej mocy z certyfikowaną wydajnością 60% (certyfikat KIWA)
- Nowe frytownice elektryczne zapewniające maksymalną skuteczność
- Nowy potężny frytop gwarantujący lepszą jednolitość gotowania
- Nowe ruszty Lavastone zapewniające doskonałe rezultaty gotowania



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
244



kuchnie elektryczne
248



płyty grzewcze
251



frytownice
258



podgrzewacz do frytek
262



płyty grillowe
263



bemary
272



patelnie przechylne
273



kotły warzelne
274



kuchnie indukcyjne
254



kuchnie ceramiczne
256



urządzenie multifunkcyjne
257



grille z lawą wulkaniczną
268



grille wodne
269



urządzenia do gotowania makaronu i pierogów
270



blaty neutralne
275

akcesoria
278



podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe
279

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

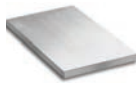
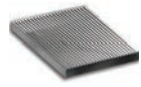
Piekarnik elektryczny:
- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, prowadnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

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	**1 039,-**	**1 279,-**	**1 509,-**	**1 509,-**	**1 509,-**

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	**619,-**	**1 149,-**	**1 659,-**	**409,-**



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 5,5 KW I 7 KW, STOŁOWE





kod	GRFB74TXS	GRFB74TXL	GRFB77TXS	GRFB77TXL	GRFB711TXS	GRFB711TXL
moce palników (kW)	5,5 / 5,5	7 / 7	5,5 5,5 / 5,5 5,5	7 7 / 7 7	5,5 5,5 5,5 / 5,5 5,5 5,5	7 7 7 / 7 7 7
wymiary	400x730x(H)250 mm		700x730x(H)250 mm		1100x730x(H)250 mm	
moc	2x 5,5 kW	2x 7 kW	4x 5,5 kW	4x 7 kW	6x 5,5 kW	6x 7 kW
moc całkowita	11 kW	14 kW	22 kW	28 kW	33 kW	42 kW
waga	32 kg	32 kg	54 kg	54 kg	70 kg	70 kg
CENA FABRYCZNA	~~12 510,-~~ -65%	~~12 510,-~~ -66%	~~20 540,-~~ -66%	~~20 540,-~~ -66%	~~29 050,-~~ -66%	~~29 050,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**4 319,-**	**4 219,-**	**7 079,-**	**6 919,-**	**10 019,-**	**9 789,-**

KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 5,5 KW I 7 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1







kod	GRFB77FGXS	GRFB77FGXL	GRFB77FEXS	GRFB77FEXL	GRFB77FEVXS	GRFB77FEVXL
moce palników (kW)	5,5 5,5 / 5,5 5,5	7 7 / 7 7	5,5 5,5 / 5,5 5,5	7 7 / 7 7	5,5 5,5 / 5,5 5,5	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 5,5 kW	4x 7 kW	4x 5,5 kW	4x 7 kW	4x 5,5 kW	4x 7 kW
typ piekarnika	gazowy		elektryczny		elektryczny konwekcyjny	
moc piekarnika	6 kW		5,3 kW		2,6 kW	
grill	–	–	–	–	–	–
moc całkowita	28 kW	34 kW	22 kW	28 kW	22 kW	28 kW
napięcie	–	–	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	94 kg	94 kg	95 kg	95 kg	87 kg	87 kg
CENA FABRYCZNA	~~39 080,-~~ -66%	~~39 080,-~~ -66%	~~44 700,-~~ -66%	~~44 700,-~~ -66%	~~45 270,-~~ -65%	~~45 270,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**13 479,-**	**13 169,-**	**15 419,-**	**15 069,-**	**15 619,-**	**15 259,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI O MOCY 5,5 KW I 7 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ







GRFB74AXS	GRFB74AXL	GRFB77AXS	GRFB77AXL	GRFB711AXS	GRFB711AXL
5,5 / 5,5	7 / 7	5,5 5,5 / 5,5 5,5	7 7 / 7 7	5,5 5,5 5,5 / 5,5 5,5 5,5	7 7 7 / 7 7 7
400x730x(H)850 mm		700x730x(H)850 mm		1100x730x(H)850 mm	
2x 5,5 kW	2x 7 kW	4x 5,5 kW	4x 7 kW	6x 5,5 kW	6x 7 kW
11 kW	14 kW	22 kW	28 kW	33 kW	42 kW
43 kg	43 kg	67 kg	67 kg	94 kg	94 kg
~~18 770,-~~ -66%	~~18 770,-~~ -66%	~~26 470,-~~ -66%	~~26 470,-~~ -66%	~~34 670,-~~ -66%	~~34 670,-~~ -66%
6 469,-	**6 319,-**	**9 119,-**	**8 919,-**	**11 949,-**	**11 689,-**

KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 5,5 KW I 7 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM, ELEKTRYCZNYM, GN 2/1 LUB MAXI LUB GRILLEM







GRFB711AFGXS	GRFB711AFGXL	GRFB711AFEXS	GRFB711AFEXL	GRFB711FGMXS	GRFB711FGMXL	GRFB711FGMGXL
5,5 5,5 5,5 / 5,5 5,5 5,5	7 7 7 / 7 7 7	5,5 5,5 5,5 / 5,5 5,5 5,5	7 7 7 / 7 7 7	5,5 5,5 5,5 / 5,5 5,5 5,5	7 7 7 / 7 7 7	7 7 7 / 7 7 7
1100x730x(H)850 mm		1100x730x(H)850 mm		1100x730x(H)850 mm		
560x630x(H)300 mm		560x630x(H)300 mm		770x640x(H)360 mm		
6x 5,5 kW	6x 7 kW	6x 5,5 kW	6x 7 kW	6x 5,5 kW	6x 7 kW	6x 7 kW
gazowy		elektryczny		gazowy		
6 kW		5,3 kW		8 kW	8 kW	8 kW
–	–	–	–	–	–	5 grill
39 kW	48 kW	33 kW	42 kW	41 kW	50 kW	50 kW
–	–	400 V	400 V	–	–	–
131 kg	131 kg	134 kg	173 kg	121 kg	121 kg	121 kg
~~51 630,-~~ -66%	~~51 630,-~~ -66%	~~56 570,-~~ -66%	~~56 570,-~~ -66%	~~55 750,-~~ -66%	~~55 750,-~~ -66%	~~56 810,-~~ -66%
17 809,-	**17 409,-**	**19 509,-**	**19 069,-**	**19 219,-**	**18 799,-**	**19 589,-**

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

KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE



kod	GRPR74T	GRPQ74T	GRPR77T	GRPQ77T
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	~~12 808,-~~ -66%	~~19 738,-~~ -66%	~~17 728,-~~ -66%	~~34 408,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**4 309,-**	**6 649,-**	**5 969,-**	**11 599,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%





kod	A777125	A777126	A777127
kolumna wodna	do modeli na podstawach (niedostępna dla modeli PQR)	do modeli nastawnych (niedostępna dla modeli PQR)	do modeli z piekarnikiem (niedostępna dla modeli PQR)
cena	**1 509,-**	**1 509,-**	**1 509,-**

KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





kod	GRPR74A	GRPQ74A	GRPQR74A
moce płyt (kW)	2,6 / 1,5	2,6 / 2,6	2,5 / 2,5
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	~~18 330,-~~ -66%	~~24 800,-~~ -66%	~~27 680,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**6 179,-**	**8 359,-**	**9 329,-**

KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





GRPR77A	GRPQ77A	GRPQR77A
2,6 / 1,5	2,6 / 2,6	2,5 / 2,5
700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	4x 2,5 kW
8,2 kW	10,4 kW	10 kW
400 V	400 V	400 V
60 kg	69 kg	92 kg
~~25 178,-~~ -66%	~~39 830,-~~ -66%	~~44 580,-~~ -66%
8 489,-	**13 429,-**	**15 029,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

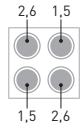
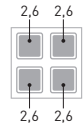
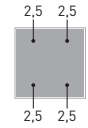
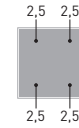
KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1







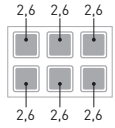
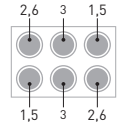
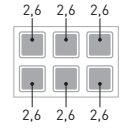


kod	GRPR77FE	GRPQ77FE	GRPQR77FE	GRPQR77FEV
moce płyt (kW)				
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x370x(H)320 mm
moc	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
typ piekarnika	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	~~43 420,-~~ -66%	~~56 480,-~~ -66%	~~62 030,-~~ -66%	~~55 240,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**14 639,-**	**19 009,-**	**20 909,-**	**18 619,-**

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






kod	GRPQ711A	GRPR711FE	GRPQ711FE
moce płyt (kW)			
wymiary	1100x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
moc	6x 2,6 kW	3x 1,5 kW + 3x 2,6 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika	–	elektryczny	elektryczny
moc piekarnika	–	5,3 kW	5,3 kW
moc całkowita	15,6 kW	17,6 kW	20,9 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	136 kg	136 kg	142 kg
CENA FABRYCZNA	~~54 710,-~~ -66%	~~50 350,-~~ -66%	~~71 020,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**18 449,-**	**16 969,-**	**23 949,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

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

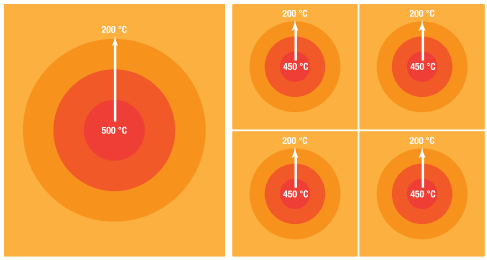
Piekarnik elektryczny:
- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, prowadnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

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	**1 509,-**	**1 509,-**	**1 509,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PŁYTY GRZEWCZE, ELEKTRYCZNE







kod	GRTPE77T	GRTPE77A	GRTPE77FE
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
napięcie			
waga	68 kg	84 kg	117 kg
CENA FABRYCZNA	~~30 908,-~~ -66%	~~38 380,-~~ -66%	~~50 970,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**10 419,-**	**12 939,-**	**17 179,-**

KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z DUŻĄ PŁYTĄ GRZEWCZĄ





kod	GRTPG711T2XL	GRTPG711FG2XL
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	~~36 580,-~~ -66%	~~53 840,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**12 329,-**	**18 149,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

PŁYTY GRZEWCZE, GAZOWE







kod	GRTPG77T	GRTPG77A	GRTPG77FG
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	~~23 540,-~~ -66%	~~31 670,-~~ -66%	~~44 310,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**7 939,-**	**10 679,-**	**14 929,-**

KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z DUŻĄ PŁYTĄ GRZEWCZĄ







GRTPG715T4XL	GRFB711MFG4XL	GRTPG7152FG4XL
7 7 7 7	7 7 7 7	7 7 7 7
1500x730x(H)250 mm	1100x730x(H)850 mm	1500x730x(H)850 mm
–	560x630x(H)300 mm	2x 560x630x(H)300 mm
1x 10 kW	1x 10 kW	1x 10 kW
–	gazowy	gazowy
–	6 kW	2x 6 kW
38 kW	39,5 kW	50 kW
122 kg	150 kg	320 kg
~~45 140,-~~ -66%	~~59 590,-~~ -66%	~~75 820,-~~ -66%
15 209,-	**20 089,-**	**25 289,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 3 modele stołowe.

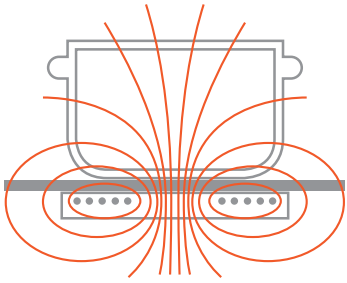
Cechy:
- Szczelna płyta indukcyjna o grubości 6 mm zapewnia wysoki komfort czyszczenia dzięki swojej płaskiej powierzchni
- Ciepło jest wytwarzane poprzez elementy grzewcze umieszczone pod szkłem
- Płyta jest umieszczona w blacie z zapewnieniem wodoszczelności
- Pole grzewcze wytwarza ciepło wyłącznie 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

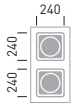
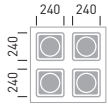


Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co wpływa pozytywnie na komfort pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni

KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE





kod	GRIN74T-M1	GRIN77T-M1
wymiary płyty indukcyjnej		
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
moc płyt	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
moc całkowita	7 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	38 kg	61 kg
CENA FABRYCZNA	~~98 400,-~~ -66%	~~146 380,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**30 479,-**	**49 349,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%





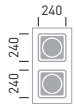
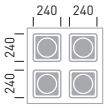


kod	A777125	A777126
akcesoria	kolumna wodna do modeli na podstawach	kolumna wodna do modeli nastawnych
cena	**1 509,-**	**1 509,-**

KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





	GRIN74A-M1	**GRIN77A-M1**
		
	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
	7 kW	14 kW
	400 V	400 V
	53 kg	76 kg
	~~93 110,-~~ -66%	~~152 020,-~~ -66%
	31 389,-	**51 249,-**

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	GRVC74T	GRVC77T	GRVC74A	GRVC77A	GRVC77FE
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wym. 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	~~21 900,-~~ -66%	~~35 870,-~~ -66%	~~22 990,-~~ -66%	~~37 660,-~~ -66%	~~55 810,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**7 379,-**	**12 089,-**	**7 749,-**	**12 699,-**	**18 549,-**




kod	A777125	A777126
akcesoria	kolumna wodna do modeli na podstawach	kolumna wodna do modeli nastawnych
cena	**1 509,-**	**1 509,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Urządzenie multifunkcyjne

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	GRMFE74A
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
CENA FABRYCZNA	~~35 600,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**13 179,-**



AKCESORIA







kod	A777198	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	**629,-**	**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

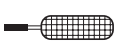
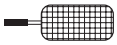
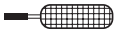
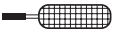
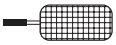
FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE, STOŁOWE





kod	GRFRBE74T	GRFRE74T2V	GRFRBE77T
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
kosz	1x A650006	2x A777057	2x A650006
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	~~24 230,-~~ -66%	~~31 960,-~~ -66%	~~42 630,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**8 169,-**	**10 769,-**	**14 369,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

kod	A777133	A770045	A770046	A777057	A650008	A650006
opis		kosz 1/2	kosz 1/1	kosz 1/2	kosz 1/2	kosz 1/1
	dodatkowy pojemnik na olej	do frytownic gazowych	do frytownic gazowych	do frytownic elektrycznych	do frytownic elektrycznych	do frytownic elektrycznych
wymiary		120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	120x295x(H)120 mm	110x280x(H)115 mm	225x280x(H)115 mm
cena	**409,-**	**309,-**	**319,-**	**309,-**	**309,-**	**349,-**

FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ Z WYŚWIETLACZEM, ELEKTRYCZNE







kod	GRFRBE74AD	GRFRBE77AD	GRFRBE74AHP
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x730x(H)1180 mm	700x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	240x340x(H)215 mm	240x340x(H)215 mm	310x420x(H)290 mm
pojemność zbiornika	12 l	12 l + 12 l	15 l
kosz	1x A650006	2x A650006	1x A777177
moc grzałek	9 kW	9 kW + 9 kW	15 kW
moc całkowita	9 kW	18 kW	15 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	53 kg	72 kg	55 kg
CENA FABRYCZNA	~~**36 550,-**~~ -66%	~~**63 140,-**~~ -66%	~~**44 480,-**~~ -65%
CENA GRAFEN	**12 599,-**	**21 769,-**	**15 349,-**

FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, ELEKTRYCZNE







GRFRBE74A	GRFRVG74A	GRFRE74A2V	GRFRBE77A
elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
400x730x(H)850 mm	400x730x(H)1180 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
1x 240x340x(H)215 mm	1x 310x430x(H)400 mm	2x 140x340x(H)210 mm	2x 240x340x(H)215 mm
12 l	14 l	7 l + 7 l	12 l + 12 l
1x A650006	1x A777177	2x A650008	2x A650006
9 kW	15 kW	5,25 kW + 5,25 kW	9 kW + 9 kW
9 kW	15 kW	10,5 kW	18 kW
400 V	230V	400 V	400 V
53 kg	59 kg	58 kg	72 kg
~~**38 980,-**~~ -66%	~~**33 330,-**~~ -65%	~~**45 090,-**~~ -66%	~~**53 520,-**~~ -66%
10 439,-	**11 499,-**	**15 199,-**	**18 039,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

FRYTOWNICE GAZOWE, STOŁOWE





kod	GRFRG74T	GRFRG77T
typ	gazowa	gazowa
wymiary	400x730x(H)580 mm	700x730x(H)200 mm
wymiary zbiornika	250x340x(H)200 mm	250x340x(H)200 mm
pojemność zbiornika	9 l	9 l + 9 l
kosz	1x A660019	2x A660019
moc palników	7,5 kW	7,5 kW + 7,5 kW
moc całkowita	7,5 kW	15 kW
waga	31 kg	55 kg
CENA FABRYCZNA	~~27 010,-~~ -65%	~~40 570,-~~ -65%
CENA GRAFEN	**9 319,-**	**13 999,-**

FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, GAZOWE







kod	GRFRG74A	GRFRG74A2V	GRFRG77A
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
kosz	1x A770046	2x A770045	2x A770046
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	~~32 050,-~~ -66%	~~44 530,-~~ -66%	~~53 010,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**10 799,-**	**15 009,-**	**17 869,-**



Zrealizuj swoją inwestycję z Grafen

Doradcy i projektanci Grafen prowadzą klienta przez każdy etap inwestycji – od projektu, przez konsultacje, aż po montaż sprzętu. Grafen skupia się na innowacji, wsparciu i designie, dostosowując swoje działania do trendów i specyfiki branży.

Jesteśmy ekspertami z obszaru HoReCa. Znamy potrzeby branży, wiemy, co i do kogo mówimy. Pracujemy ze światowymi liderami biznesu gastronomicznego, nieustannie poszerzamy nasze kompetencje i doskonalimy know-how.

ZESKANUJ QR KOD
I SPRAWDŹ
JAK DZIAŁAMY

Innovation. Support. Design.
WE DO MORE – DAJEMY WIĘCEJ

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

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	GRSP74T
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	~~**14 350,-**~~ -66%
CENA GRAFEN	**4 839,-**

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	A980178 NEW!	A777094	A777097	A777099	A980164 NEW!
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	Szuflada do mycia do GRFTBE/G
cena	**279,-**	**329,-**	**659,-**	**199,-**	**289,-**

PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE






kod	GRFTBG74TL	GRFTBG74TLC	GRFTBG74TR	GRFTBG74TRC
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	~~18 840,-~~ -66%	~~25 070,-~~ -66%	~~28 620,-~~ -66%	~~24 790,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**6 349,-**	**8 459,-**	**6 949,-**	**8 349,-**

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE






kod	GRFTBG74AL	GRFTBG74ALC	GRFTBG74AR	GRFTBG74ARC
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	~~27 150,-~~ -66%	~~32 710,-~~ -66%	~~29 350,-~~ -66%	~~35 250,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**9 159,-**	**11 029,-**	**9 899,-**	**11 889,-**

PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE







GRFTBG77TL	GRFTBG77TLC	GRFTBG77TR	GRFTBG77TRC	GRFTBG77TLR	GRFTBG77TLRC
gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
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
630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm
2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW
14 kW	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW
75 kg	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
~~31 198,-~~ -66%	~~37 180,-~~ -66%	~~33 360,-~~ -66%	~~40 070,-~~ -66%	~~33 130,-~~ -66%	~~38 230,-~~ -66%
10 519,-	**12 529,-**	**11 249,-**	**13 509,-**	**11 159,-**	**12 879,-**

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE







GRFTBG77AL	GRFTBG77ALC	GRFTBG77AR	GRFTBG77ARC	GRFTBG77ALR	GRFTBG77ALRC
gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
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
630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm
2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW
14 kW	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW
97 kg	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
~~36 410,-~~ -66%	~~44 940,-~~ -66%	~~40 190,-~~ -66%	~~48 280,-~~ -66%	~~39 650,-~~ -66%	~~46 850,-~~ -66%
12 279,-	**15 149,-**	**13 549,-**	**16 269,-**	**13 369,-**	**15 519,-**

PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE






kod	GRFTBE74TL	GRFTBE74TLC	GRFTBE74TR	GRFTBE74TRC
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	~~19 880,-~~ -66%	~~24 420,-~~ -66%	~~21 070,-~~ -66%	~~25 310,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**6 669,-**	**8 229,-**	**7 109,-**	**8 529,-**

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE






kod	GRFTBE74AL	GRFTBE74ALC	GRFTBE74AR	GRFTBE74ARC
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	~~25 320,-~~ -66%	~~29 120,-~~ -66%	~~26 860,-~~ -66%	~~32 280,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**8 539,-**	**9 809,-**	**9 049,-**	**10 889,-**

PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE







GRFTBE77TL	GRFTBE77TLC	GRFTBE77TR	GRFTBE77TRC	GRFTBE77TLR	GRFTBE77TLRC
gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
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
630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm
2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW
10 kW	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW
400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
75 kg	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
~~28 830,-~~ -66%	~~36 640,-~~ -66%	~~32 120,-~~ -66%	~~38 600,-~~ -66%	~~38 720,-~~ -66%	~~37 320,-~~ -66%
9 719,-	**12 349,-**	**10 829,-**	**13 009,-**	**10 349,-**	**12 579,-**

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE







GRFTBE77AL	GRFTBE77ALC	GRFTBE77AR	GRFTBE77ARC	GRFTBE77ALR	GRFTBE77ALRC
gładka	gładka chromowana	ryflowana	ryflowana chromowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
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
630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm	630x540 mm
2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW	2x 5 kW
10 kW	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW
400 V	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
97 kg	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
~~35 620,-~~ -66%	~~44 430,-~~ -66%	~~40 930,-~~ -66%	~~49 160,-~~ -66%	~~38 300,-~~ -66%	~~46 400,-~~ -66%
12 009,-	**14 979,-**	**13 799,-**	**16 569,-**	**12 919,-**	**15 639,-**

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

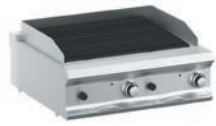
Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

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

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



kod	GRPLG74T	GRPLG78T	GRPLG74A	GRPLG78A
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	~~23 308,-~~ -66%	~~33 090,-~~ -66%	~~28 830,-~~ -66%	~~44 418,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**7 859,-**	**11 149,-**	**9 719,-**	**14 979,-**






kod	A777141	A777142	A777143	A800100	A777140
	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	Kamień lawowy 6 kg	Brykiet lawowy
cena	**309,-**	**349,-**	**199,-**	**199,-**	**1 119,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Grille wodne

Linia grilli wodnych składa się z 2 modeli elektrycznych i gazowych, 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

szerokość 800 mm





kod	GRWGG74A NEW!	GRWGE74A	GRWGG78A NEW!	GRWGE78A
typ	gazowy	elektryczny	gazowy	elektryczny
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	800x730x(H)850 mm	800x730x(H)850 mm
wymiary rusztu	1x 352x475 mm	1x 352x475 mm	2x 352x475 mm	2x 352x475 mm
ilość stref grzewczych	1x 8,5 kW	1x 6 kW	2x 8,5 kW	2x 6 kW
moc całkowita	8,5 kW	6 kW	17 kW	12 kW
napięcie		400 V		400 V
waga	50 kg	50 kg	82 kg	82 kg
CENA FABRYCZNA	~~29 220,-~~ -66%	~~26 440,-~~ -66%	~~46 220,-~~ -66%	~~42 870,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**10 079,-**	**8 909,-**	**15 939,-**	**14 449,-**

kod	A777143
	Skrobak dwustronny do grilli lawowych
cena	**199,-**



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

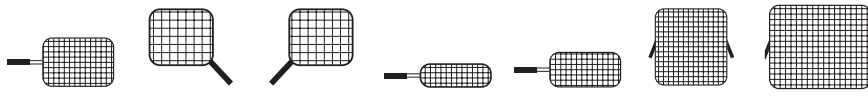
Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

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	**359,-**	**309,-**	**309,-**	**349,-**	**409,-**	**619,-**	**819,-**

kod	A777109	A980117	A777199 NEW!
	Pokrywa do urządzenia do gotowania makaronu i pierogów o szer. 400 mm	Pokrywa do urządzenia do gotowania makaronu i pierogów o szer. 700 mm	Kratka podtrzymująca kosz do gotowania makaronu
cena	**199,-**	**199,-**	**109,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

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





kod	GRCPG77T	GRCPG74A	GRCPG77A
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	~~42 300,-~~ -66%	~~34 970,-~~ -66%	~~43 130,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**14 259,-**	**11 789,-**	**14 539,-**

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, ELEKTRYCZNE





kod	GRCPE77T	GRCPE74A	GRCPE77A
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	~~48 670,-~~ -66%	~~35 320,-~~ -66%	~~41 220,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**13 709,-**	**11 909,-**	**13 889,-**

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

BEMARY STOŁOWE I NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



kod	GRBME74T	GRBME78T	GRBME74A	GRBME78A
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	~~16 530,-~~ -66%	~~21 690,-~~ -66%	~~20 218,-~~ -66%	~~27 360,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**5 569,-**	**7 309,-**	**6 819,-**	**9 219,-**

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	GRBRG78A	GRBRE78A
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	~~65 490,-~~ -66%	~~64 830,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**22 079,-**	**21 859,-**

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	**4 909,-**	**6 519,-**	**2 159,-**

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 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





kod	GRPEG7750I	GRPEE7750I
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	Ø400x420 mm	Ø400x420 mm
pojemność zbiornika	50 l	50 l
moc	12,5 kW	9 kW
napięcie	–	400 V
waga	91 kg	93 kg
CENA FABRYCZNA	~~81 408,-~~ -66%	~~86 268,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**27 439,-**	**29 079,-**

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	**4 909,-**	**6 519,-**	**2 159,-**

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Blaty neutralne

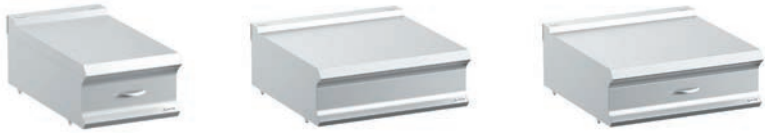
Linia blatów neutralnych obejmuje 7 modeli w wersji stołowej i 4 na podstawie z trzech stron zamkniętej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.
Ofertę dodatkowo wzbogacają 4 podstawy pod urządzenia stołowe, które można wyposażyć w opcjonalne drzwi skrzydłowe lub parę szuflad.

BLATY NEUTRALNE STOŁOWE





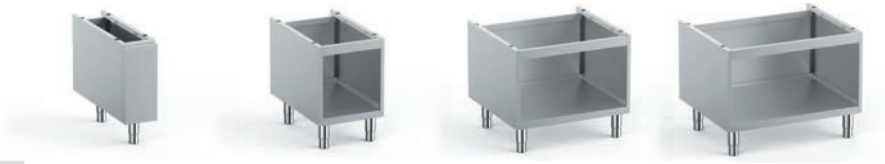
kod	GRN71T	GRN705T	GRN72T	GRN74T
wymiary	100x730x(H)250 mm	150x730x(H)250 mm	200x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm
waga	5 kg	7 kg	10 kg	18 kg
cena	**1 159,-**	**1 269,-**	**1 709,-**	**1 979,-**



kod	GRN74TC	GRN77T	GRN77TC
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	**2 509,-**	**2 349,-**	**3 049,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PODSTAWY



kod	GRNSA72	GRNSA74	GRNSA77	GRNSA78
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	**1 779,-**	**1 999,-**	**1 879,-**	**2 109,-**

PODSTAWY Z BLATEM NEUTRALNYM



kod	GRN72AW	GRN74A	GRN74AC	GRN77A	GRN77AC
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	**4 939,-**	**4 219,-**	**4 939,-**	**5 239,-**	**5 749,-**

PODSTAWA Z TYLNĄ WNĘKĄ TECHNICZNĄ

kod	NEW! GRNSA71	NEW! GRNSA711
wymiary	100x640x(H)600 mm	200x640x(H)600 mm
waga	8 kg	10 kg
cena	**1 539,-**	**2 709,-**

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	**1 509,-**	**1 509,-**

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	**1 789,-**	**2 159,-**	**1 749,-**	**2 109,-**

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	**639,-**	**1 179,-**



kod	A777170	A777171	A777221	A777222
opis	Drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw o szer. 400 mm do stosowania z prowadnicą boczną do szafki A777115	Drzwi dwuskrzydłowe z uchwytem do podstaw o szer. 700 mm do stosowania z prowadnicą boczną do szafki A777115	Drzwi dwuskrzydłowe z uchwytem do podstaw o szer. 700 mm. Prawe drzwi z uchwytem przesuniętym w lewo, umożliwiającym pełne otwarcie frontu w przypadku obecności prawego panelu bocznego A777129 lub A777128. Dzięki pełnemu otwarciu gwarantowane jest również zastosowanie z prowadnicą boczną do szafki A777115.	Drzwi dwuskrzydłowe z uchwytem do podstaw o szer. 700 mm. Lewe drzwi z uchwytem przesuniętym w prawo, aby umożliwić pełne otwarcie drzwi w przypadku obecności lewego panelu bocznego A777129 lub A777128. Dzięki pełnemu otwarciu gwarantowane jest również zastosowanie z prowadnicą boczną do szafki A777115.
wersja			prawy front	lewy front
wymiary	390x440x(H)32 mm	390x440x(H)32 mm	2x 340x440x(H)32 mm	2x 340x440x(H)32 mm
waga	5 kg	9 kg	9 kg	9 kg
cena	**659,-**	**1 219,-**	**1 219,-**	**1 219,-**

Ciągi kuchenne Domina Pro 700
Akcesoria

kod		wymiary	cena
A777179	Podstawka pod garnki 110 cm		**4 039,-** NEW!
A777178	Podstawka pod garnki 140 cm		**3 789,-** NEW!
A990136	Zestaw do montażu wspornikowego 2 belki + płyta		**1 449,-** NEW!
A990137	Zestaw do montażu wspornikowego 2 belki + płyta		**1 519,-** NEW!
A990138	Zestaw do montażu wspornikowego 2 belki + płyta		**1 579,-** NEW!
A990139	Zestaw do montażu wspornikowego 2 belki + płyta		**1 609,-** NEW!
A777070	Cokół boczny lewy/prawy do montażu tyłem do siebie 700+700 (całkowite zamknięcie)		**339,-** NEW!
A777115	Prowadnice boczne do podstawy		**129,-**
A770011	Półka GN 1/1 do podstawy		**199,-**
AFC0003	Półka do piekarnika GN 1/1 ze stali nierdzewnej	530x325x(H)30 mm	**269,-** NEW!
A777116	Zestaw grzałek do podstaw 0,8 kW		**1 859,-**
A777117	Zestaw grzałek do podstaw 1,6 kW		**2 539,-**
A777131	Zestaw dwóch kółek stałych		**409,-**
A777132	Kółko obrotowe z hamulcem ze stali nierdzewnej (1 szt.)	Ø10 mm	**699,-**
A770107	Zestaw – nóżka pojedyncza do zakotwienia		**149,-**
A980118	Zestaw 4 nóżek do montażu na cokole murowanym	wys. 100 mm	**619,-**
A777136	Zestaw 4 nóżek regulowanych	200-250 mm	**619,-**
A777040	Belka wspornikowa	180 cm	**5 829,-**
A777044	Belka wspornikowa	360 cm	**7 039,-**
A777160	Belka wspornikowa	180 cm	**6 089,-** NEW!
A777161	Belka wspornikowa	250 cm	**6 439,-** NEW!
A777162	Belka wspornikowa	290 cm	**6 939,-** NEW!
A777163	Belka wspornikowa	330 cm	**7 129,-** NEW!
A777045	Belka wspornikowa poprzeczna, podtrzymująca urządzenie		**719,-**
A990016	Stopa ze stali nierdzewnej do montażu wspornikowego		**2 259,-**
A777148	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 180 cm	**6 119,-**
A777144	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 360 cm	**6 829,-**
A777153	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 360 cm	**5 509,-**
A777149	Element do montażu wspornikowego, do montażu przyściennego	dł. 360 cm	**6 479,-**
A777164	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 210 cm	**6 369,-** NEW!
A777165	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 250 cm	**6 549,-** NEW!
A777166	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 290 cm	**6 739,-** NEW!
A777167	Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego	dł. 330 cm	**6 909,-** NEW!
A777172	Element do montażu wspornikowego, do montaży prześciennego	dł. 210 cm	**5 779,-** NEW!
A777173	Element do montażu wspornikowego, do montaży prześciennego	dł. 210 cm	**6 199,-** NEW!
A777174	Element do montażu wspornikowego, do montaży prześciennego	dł. 290 cm	**6 389,-** NEW!
A777175	Element do montażu wspornikowego, do montażu prześciennego	dł. 330 cm	**4 349,-** NEW!
A990061	Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta		**1 399,-**
A990065	Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta		**1 589,-**
A777137	Panel skrajny, prawy		**509,-**
A777138	Panel skrajny, lewy		**509,-**
A777086	Poręcz do naczyń	400 mm	**739,-**

kod		wymiary	cena
A777087	Poręcz do naczyń	700 mm	**819,-**
A777088	Poręcz do naczyń	800 mm	**829,-**
A777089	Poręcz do naczyń	1100 mm	**879,-**
A777090	Poręcz do naczyń	1200 mm	**989,-**
A777091	Poręcz do naczyń	1400 mm	**1 039,-**
A777092	Poręcz do naczyń	1500 mm	**1 089,-**
A777029	Cokół zewnętrzny	400 mm	**149,-**
A777030	Cokół zewnętrzny	700 mm	**199,-**
A777031	Cokół zewnętrzny	800 mm	**199,-**
A777032	Cokół zewnętrzny	1100 mm	**199,-**
A777033	Cokół zewnętrzny	1200 mm	**259,-**
A777034	Cokół zewnętrzny	1400 mm	**309,-**
A777035	Cokół zewnętrzny	1500 mm	**309,-**
A777036	Cokół prawy dolny		**199,-**
A777037	Cokół lewy dolny		**199,-**
A777073	Cokół boczny lewy/prawy do zestaw top + podstawa		**259,-**
A777129	Zamknięcie wyspy – prawe		**2 059,-**
A777139	Zamknięcie wyspy – lewe		**2 059,-**
A777128	Zamknięcie wyspy dwustronnej lewe/prawe		**2 869,-**

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	GRBR772C	GRBR772P	GRBR773C	GRBR773P
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	~~71 980,-~~ -66%	~~64 240,-~~ -66%	~~80 210,-~~ -66%	~~71 880,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**24 269,-**	**21 659,-**	**27 039,-**	**23 969,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Magistra Plus 700



kuchnie gazowe
282



kuchnie elektryczne
287



płyty grzewcze
290



płyty grillowe
297



grille z lawą wulkaniczną
302



grille wodne
303



kotły warzelne
308



blaty neutralne
309



kuchnie ceramiczne
292



kuchnie indukcyjne
293



frytownice
294



urządzenia do gotowania makaronu i pierogów
304



bemary
306



patelnie przechylne
307

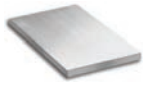
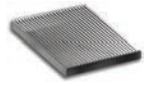
Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Kuchnie gazowe

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

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	**1 039,-**	**1 279,-**	**1 509,-**	**1 509,-**	**1 509,-**



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	GRMFB74TXS	GRMFB74TXL	GRMFB77TXS	GRMFB77TXL	GRMFB711TXS	GRMFB711TXL
moce palników (kW)	5,5 / 5,5	7 / 7	5,5 5,5 / 5,5 5,5	7 7 / 7 7	5,5 5,5 5,5 / 5,5 5,5 5,5	7 7 7 / 7 7 7
wymiary	400x714x(H)250 mm		700x714x(H)250 mm		1100x714x(H)250 mm	
moc palników	2x 5,5 kW	2x 7 kW	4x 5,5 kW	4x 7 kW	6x 5,5 kW	6x 7 kW
moc całkowita	11 kW	14 kW	22 kW	28 kW	33 kW	42 kW
waga	30 kg	30 kg	50 kg	50 kg	64 kg	64 kg
CENA FABRYCZNA	~~11 510,-~~	~~11 510,-~~	~~18 910,-~~	~~18 910,-~~	~~26 750,-~~	~~26 750,-~~
CENA GRAFEN	**3 969,-** -66%	**3 879,-** -66%	**6 519,-** -66%	**6 369,-** -66%	**9 219,-** -66%	**9 009,-** -66%

KUCHNIE GAZOWE NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 5,5 KW I 7 KW KAŻDY, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1









kod	GRMFB77FGXS	GRMFB77FGXL	GRMFB77FEXS	GRMFB77FEXL	GRMFB77FEVXS	GRMFB77FEVXL
moce palników (kW)	5,5 5,5 / 5,5 5,5	7 7 / 7 7	5,5 5,5 / 5,5 5,5	7 7 / 7 7	5,5 5,5 / 5,5 5,5	7 7 / 7 7
wymiary	700x714x(H)850 mm		700x714x(H)850 mm		700x714x(H)850 mm	
wymiary piekarnika	560x630x(H)300 mm		560x630x(H)300 mm	560x370x(H)320 mm	560x370x(H)320 mm	560x630x(H)300 mm
moc palników	4x 5,5 kW	4x 7 kW	4x 5,5 kW	4x 7 kW	4x 5,5 kW	4x 7 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny		elektr. – konwekcyjny		elektr. – statyczny	
moc piekarnika	6 kW	6 kW	5,3 kW	2,6 kW	2,6 kW	5,3 kW
moc całkowita	gaz. 28 kW	gaz. 34 kW	gaz. 22 kW / elektr. 5,3 kW	gaz. 28 kW / elektr. 2,6 kW	gaz. 22 kW / elektr. 2,6 kW	gaz. 28 kW / elektr. 5,3 kW
napięcie		–	400 V	230 V	230 V	400 V
waga	90 kg	90 kg	91 kg	83 kg	83 kg	91 kg
CENA FABRYCZNA	~~35 940,-~~	~~35 940,-~~	~~41 650,-~~	~~41 650,-~~	~~41 220,-~~	~~41 220,-~~
CENA GRAFEN	**12 399,-** -66%	**12 109,-** -66%	**14 359,-** -66%	**14 039,-** -66%	**14 209,-** -66%	**13 889,-** -66%

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

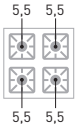
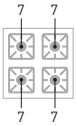
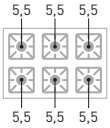
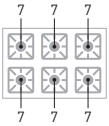
do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 5,5 KW I 7 KW KAŻDY NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ







GRMFB74AXS	GRMFB74AXL	GRMFB77AXS	GRMFB77AXL	GRMFB711AXS	GRMFB711AXL
					
400x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	1100x714x(H)850 mm	1100x714x(H)850 mm
2x 5,5 kW	2x 7 kW	4x 5,5 kW	4x 7 kW	6x 5,5 kW	6x 7 kW
11 kW	14 kW	22 kW	28 kW	33 kW	42 kW
41 kg	41 kg	62 kg	62 kg	88 kg	88 kg
~~17 260,-~~ -66%	~~17 260,-~~ -66%	~~24 330,-~~ -66%	~~24 330,-~~ -66%	~~31 900,-~~ -66%	~~31 900,-~~ -66%
5 949,-	**5 819,-**	**8 389,-**	**8 199,-**	**10 999,-**	**10 749,-**

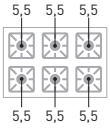
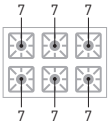
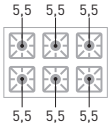
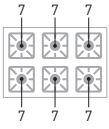
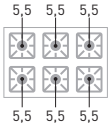
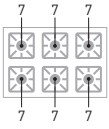
KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB MAXI



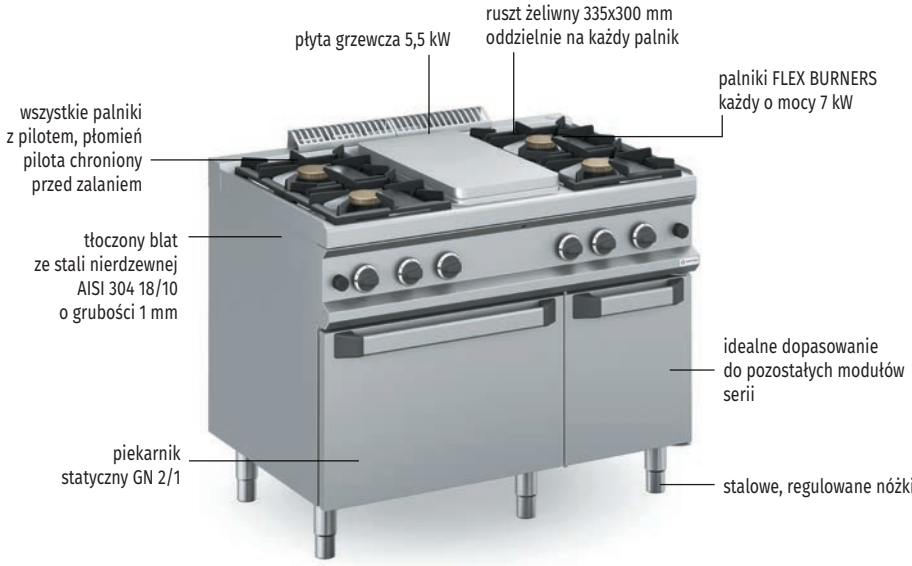


* na wyposażeniu 1 ruszt 757x584 mm



GRMFB711AFGXS	GRMFB711AFGXL	GRMFB711FGMXS	GRMFB711FGMXL	GRMFB711AFEXS	GRMFB711AFEXL
					
1100x714x(H)850 mm		1100x714x(H)850 mm		1100x714x(H)850 mm	
560x630x(H)300 mm		770x640x(H)360 mm		560x630x(H)300 mm	
6x 5,5 kW	6x 7 kW	6x 5,5 kW	6x 7 kW	6x 5,5 kW	6x 7 kW
gazowy – statyczny		gazowy – statyczny		elektryczny – statyczny	
6 kW	6 kW	8 kW	8 kW	5,3 kW	5,3 kW
gaz. 39 kW	gaz. 48 kW	gaz. 41 kW	gaz. 50 kW	gaz. 33 kW/ elektr. 5,3 kW	gaz. 42 kW/ elektr. 5,3 kW
	–		–	400 V	400 V
125 kg	125 kg	115 kg	115 kg	128 kg	128 kg
~~47 470,-~~ -66%	~~47 470,-~~ -66%	~~51 430,-~~ -66%	~~51 430,-~~ -66%	~~51 880,-~~ -66%	~~51 880,-~~ -66%
16 369,-	**16 009,-**	**17 739,-**	**17 339,-**	**17 609,-**	**17 219,-**

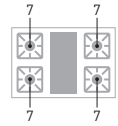
do cen należy doliczyć VAT 23%



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





kod	GRMFB711MFG4XL
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	~~52 400,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**17 659,-**

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

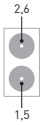
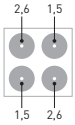
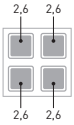
Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (ø 145/220 mm, 220x220 mm, 300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 1,5 kW lub 2,6 kW z 7-pozycyjnym termostatem 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

KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE



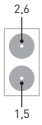
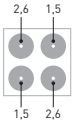
kod	GRMPR74T	GRMPQ74T	GRMPR77T	GRMPQ77T
moce płyt (kW)				
wymiary	400x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm
wymiary płyt	1x ø145 + 1x ø220 mm	2x 220x220 mm	2x ø145 + 2x ø220 mm	4x 220x220 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
moc całkowita	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	~~11 460,-~~ -66%	~~17 750,-~~ -66%	~~15 830,-~~ -66%	~~30 930,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**3 859,-**	**5 979,-**	**5 329,-**	**10 429,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



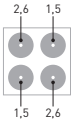
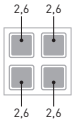



kod	GRMPR74A	GRMPR77A	GRMPQ74A	GRMPQR74A
moce płyt (kW)				
wymiary	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm	400x714x(H)850 mm
wymiary płyt	1x ø145 + 1x ø220 mm	2x ø145 + 2x ø220 mm	2x 220x220 mm	2x 300x300 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 2,5 kW
moc całkowita	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	~~16 370,-~~ -66%	~~22 480,-~~ -66%	~~22 280,-~~ -66%	~~24 880,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**5 519,-**	**7 579,-**	**7 509,-**	**8 389,-**

KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1





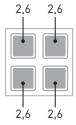
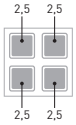
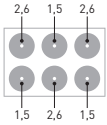
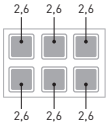
kod	GRMPR77FE	GRMPQ77FE
moce płyt (kW)		
wymiary	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x630x(H)300 mm	560x630x(H)300 mm
wymiary płyt	2x ø145 + 2x ø220 mm	4x 220x220 mm
moc płyt	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika	elektryczny – statyczny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	5,3 kW	5,3 kW
moc całkowita	13,5 kW	15,7 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	90 kg	99 kg
CENA FABRYCZNA	~~38 790,-~~ -66%	~~50 788,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**13 079,-**	**17 099,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

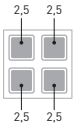
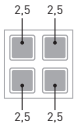
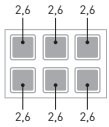
KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



GRMPQ77A	GRMPQR77A	GRMPR711A	GRMPQ711A
			
700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	1100x714x(H)850 mm	1100x714x(H)850 mm
4x 220x220 mm	4x 300x300 mm	3x ø145 + 3x ø220 mm	6x 220x220 mm
4x 2,6 kW	4x 2,5 kW	3x 1,5 kW + 3x 2,6 kW	6x 2,6 kW
10,4 kW	10 kW	12,3 kW	15,6 kW
400 V	400 V	400 V	400 V
69 kg	93 kg	136 kg	136 kg
~~35 790,-~~ -66%	~~48 870,-~~ -66%	~~28 370,-~~ -66%	~~49 180,-~~ -66%
12 059,-	13 509,-	9 569,-	16 579,-

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



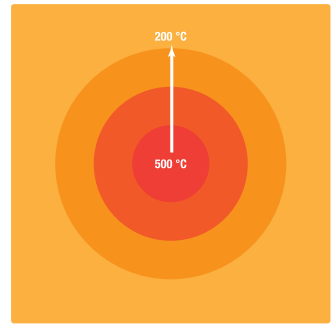
GRMPQR77FE	GRMPQR77FEV	GRMPQ711FE
		
700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	1100x714x(H)850 mm
560x630x(H)300 mm	560x370x(H)320 mm	560x370x(H)300 mm
4x 300x300 mm	4x 300x300 mm	6x 220x220 mm
4x 2,5 kW	4x 2,5 kW	6x 2,6 kW
elektryczny – statyczny	elektryczny – konwekcyjny	elektryczny – statyczny
5,3 kW	2,6 kW	5,3 kW
15,3 kW	12,6 kW	20,9 kW
400 V	400 V	400 V
125 kg	117 kg	140 kg
~~55 760,-~~ -66%	~~49 680,-~~ -66%	~~63 850,-~~ -66%
18 799,-	16 749,-	21 529,-

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Płyty grzewcze

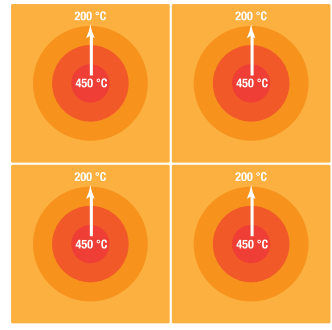
Linia płyt grzewczych obejmuje 6 modeli: 2 modele stołowe, 2 modele na szafce i 2 modele z piekarnikiem – w wersji gazowej lub elektrycznej

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	GRMTPG77T	GRMTPG77A	GRMTPG77FG
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	~~21 810,-~~ -66%	~~28 310,-~~ -66%	~~39 570,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**7 089,-**	**9 549,-**	**13 339,-**

PŁYTY GRZEWCZE ELEKTRYCZNE







kod	GRMTPE77T	GRMTPE77A	GRMTPE77FE
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	~~27 600,-~~ -66%	~~34 200,-~~ -66%	~~45 400,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**9 309,-**	**11 529,-**	**15 299,-**

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

KUCHNIE CERAMICZNE



kod	GRMVC74T	GRMVC77T	GRMVC74A	GRMVC77A	GRMVC77FE
wymiary	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 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	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	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	~~19 570,-~~ -66%	~~32 860,-~~ -66%	~~20 540,-~~ -66%	~~33 660,-~~ -66%	~~49 140,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**6 749,-**	**11 059,-**	**6 919,-**	**11 349,-**	**16 559,-**

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

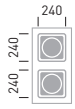
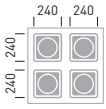
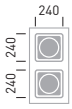
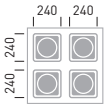
Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się indukcyjne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy grzejne o mocy 3,5 kW sterowane termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Automatyczne 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

KUCHNIE INDUKCYJNE



kod	GRMIN74T-M1	GRMIN77T-M1	GRMIN74A-M1	GRMIN77A-M1
wymiary płyty indukcyjnej				
wymiary	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	400x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
moc płyt	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
moc całkowita	7 kW	14 kW	7 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	33 kg	56 kg	53 kg	76 kg
CENA FABRYCZNA	~~83 810,-~~ -66%	~~132 960,-~~ -66%	~~87 990,-~~ -66%	~~138 050,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**28 899,-**	**45 859,-**	**29 659,-**	**46 539,-**

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

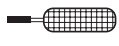


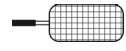




kod	GRMFRG74T	GRMFRE74T	GRMFRE74T2V	GRMFRG77T	GRMFRE77T
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x714x580	400x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	700x714x580 mm	700x714x(H)250 mm
wymiary zbiornika	250x340x (H)200 mm	280x340x (H)200 mm	2x 140x340x (H)200 mm	2x 250x340x (H)200 mm	2x 280x340x (H)200 mm
poj. zbiornika	9 l	12 l	6 l + 6 l	9 l + 9 l	12 l + 12 l
kosz	1x A660019	1x A777058	2x A777057	2x A660019	2x A777058
moc całkowita	7,5 kW	9 kW	10,5 kW	10,5 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	31 kg	30 kg	35 kg	55 kg	53 kg
CENA FABRYCZNA	~~24 140,-~~ -65%	~~21 660,-~~ -66%	~~28 550,-~~ -66%	~~36 230,-~~ -66%	~~38 100,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**8 329,-**	**7 299,-**	**9 619,-**	**12 489,-**	**12 839,-**

Akcesoria do frytownic stołowych – elektrycznych







kod	A777057	A777058	GRMSP74T
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1	Podgrzewacz do frytek
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x120 mm	400x714x250 mm
cena	**309,-**	**289,-**	**4 469,-**

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – ELEKTRYCZNE





kod	GRMFRE74A	GRMFRE74A2V	GRMFRE77A
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
kosz	1x A770046	2x A777057	2x A770046
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	~~27 690,-~~ -66%	~~40 308,-~~ -66%	~~47 850,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**9 329,-**	**13 579,-**	**16 129,-**

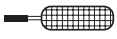
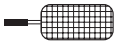
FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – GAZOWE





kod	GRMFRG74A	GRMFRG74A2V	GRMFRG77A
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
kosz	1x A770046	2x A770045	2x A770046
moc całkowita	12,5 kW	12,5 kW	25 kW
waga	57 kg	62 kg	97 kg
CENA FABRYCZNA	~~28 730,-~~ -66%	~~38 700,-~~ -66%	~~47 450,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**9 679,-**	**13 049,-**	**15 989,-**

Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych


kod	A770045	A770046	A777133	GRMSP74T NEW!
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1	Pojemnik na olej	Podgrzewacz do frytek
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm	400x714x250 mm
cena	**309,-**	**319,-**	**409,-**	**4 469,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Płyty grillowe

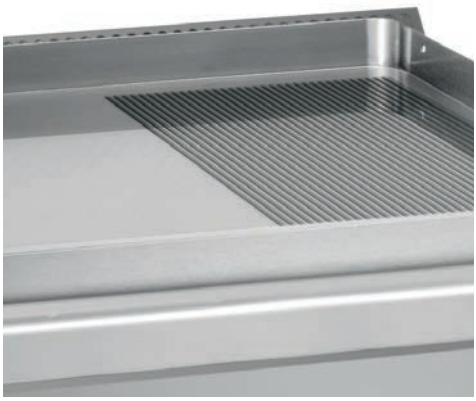
Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną bądź mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary.

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



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – GAZOWE






kod	GRMFTG74TL	GRMFTG74TR	GRMFTG74TLC	GRMFTG77TL
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	~~16 850,-~~ -66%	~~18 440,-~~ -66%	~~22 380,-~~ -66%	~~27 880,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**5 669,-**	**6 219,-**	**7 549,-**	**9 399,-**

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE






kod	GRMFTG74AL	GRMFTG74ALC	GRMFTG74AR	GRMFTG77AL
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	~~24 270,-~~ -66%	~~29 240,-~~ -66%	~~26 220,-~~ -66%	~~32 520,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**8 189,-**	**9 859,-**	**8 839,-**	**10 959,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – GAZOWE



GRMFTG77TLC
gazowa
gładka chromowana
700x714x(H)250 mm
650x570 mm
2
11 kW
75 kg
~~33 210,-~~ -66%
11 199,-



GRMFTG77TR
gazowa
ryflowana
700x714x(H)250 mm
650x570 mm
2
11 kW
75 kg
~~29 800,-~~ -66%
10 039,-



GRMFTG77TLR
gazowa
1/2 gładka + 1/2 ryflowana
700x714x(H)250 mm
650x570 mm
2
11 kW
75 kg
~~29 590,-~~ -66%
9 979,-



GRMFTG77TLRC
gazowa
1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
700x714x(H)250 mm
650x570 mm
2
11 kW
75 kg
~~34 150,-~~ -66%
11 509,-

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



GRMFTG77ALC
gazowa
gładka chromowana
700x714x(H)850 mm
650x570 mm
2
11 kW
97 kg
~~40 120,-~~ -66%
13 519,-



GRMFTG77AR
gazowa
ryflowana
700x714x(H)850 mm
650x570 mm
2
11 kW
97 kg
~~35 910,-~~ -66%
12 099,-



GRMFTG77ALR
gazowa
1/2 gładka + 1/2 ryflowana
700x714x(H)850 mm
650x570 mm
2
11 kW
97 kg
~~35 430,-~~ -66%
11 949,-



GRMFTG77ALRC
gazowa
1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
700x714x(H)850 mm
650x570 mm
2
11 kW
97 kg
~~41 130,-~~ -66%
13 859,-

PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE






kod	GRMFTE74TL	GRMFTE74TR	GRMFTE74TLC	GRMFTE77TL
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	~~17 710,-~~ -66%	~~18 820,-~~ -66%	~~21 808,-~~ -66%	~~25 740,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**5 969,-**	**6 339,-**	**7 349,-**	**8 679,-**

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE






kod	GRMFTE74AL	GRMFTE74ALC	GRMFTE74AR	GRMFTE77AL
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	~~22 640,-~~ -66%	~~26 850,-~~ -66%	~~24 820,-~~ -66%	~~31 828,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**7 629,-**	**8 779,-**	**8 089,-**	**10 729,-**

PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE






GRMFTE77TLC	GRMFTE77TR	GRMFTE77TLR	GRMFTE77TLRC
elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm
650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
2	2	2	2
8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
400 V	400 V	400 V	400 V
75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
~~32 720,-~~ -66%	~~28 710,-~~ -66%	~~27 430,-~~ -66%	~~33 340,-~~ -66%
11 029,-	**9 679,-**	**9 249,-**	**11 239,-**

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE






GRMFTE77ALC	GRMFTE77AR	GRMFTE77ALR	GRMFTE77ALRC
elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm	700x714x(H)850 mm
650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
2	2	2	2
8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
400 V	400 V	400 V	400 V
97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
~~39 718,-~~ -66%	~~36 540,-~~ -66%	~~34 228,-~~ -66%	~~41 470,-~~ -66%
13 389,-	**12 319,-**	**11 529,-**	**13 989,-**

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

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

szerokość 800 mm

szerokość 800 mm



kod	GRMPLG74T	GRMPLG78T	GRMPLG74A	GRMPLG78A
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	~~20 810,-~~ -66%	~~29 550,-~~ -66%	~~25 730,-~~ -66%	~~39 710,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**7 009,-**	**9 959,-**	**8 669,-**	**13 389,-**

Kamień lawowy



kod	A800100	A777140
opis	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	
cena	**199,-**	**1 119,-**

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

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE





szerokość 800 mm

kod	GRMWGE74A	GRMWGE78A
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	~~23 600,-~~ -66%	~~38 318,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**7 959,-**	**12 919,-**

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).

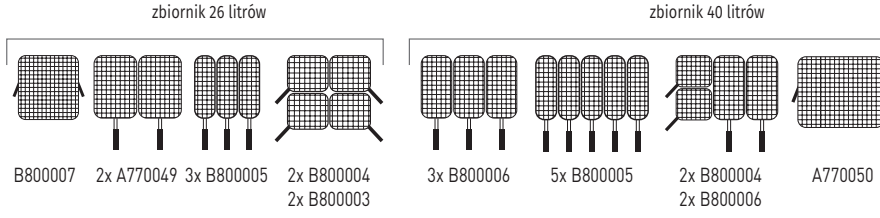
Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej 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

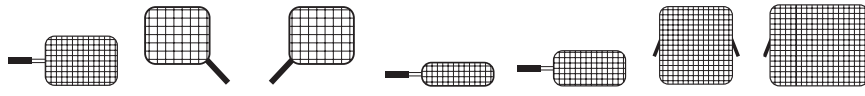
Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

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

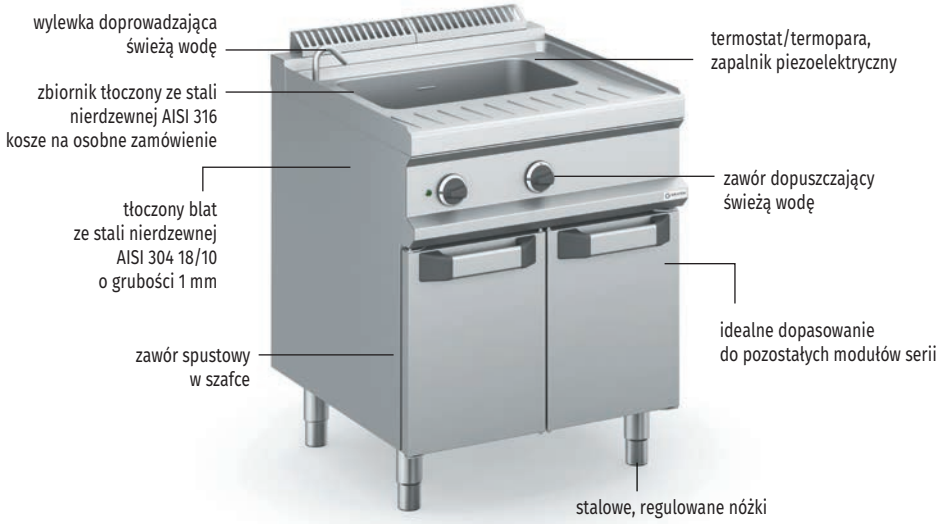
UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!



Kosze



kod	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	**359,-**	**309,-**	**309,-**	**349,-**	**409,-**	**619,-**	**819,-**



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW Z SZAFKĄ – GAZOWE I ELEKTRYCZNE



kod	GRMCPG74A	GRMCPG77A	GRMCPE74A	GRMCPE77A
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	~~31 220,-~~ -66%	~~38 530,-~~ -66%	~~31 560,-~~ -66%	~~36 850,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**10 529,-**	**12 989,-**	**10 639,-**	**12 419,-**

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

BEMARY STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE





kod	GRMBME74T	GRMBME74A
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	~~14 790,-~~ -66%	~~18 070,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**4 979,-**	**6 089,-**

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).

PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





kod	GRMBRG78A	GRMBRE78A
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	~~58 510,-~~ -66%	~~57 930,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**19 719,-**	**19 529,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 700
Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 50 l, z pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

Grzanie pośrednie – obniża niebezpieczeństwo przywierania zawartości kotła do jego dna

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

Grzanie gazowe za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalanie płomienia kontrolnego. Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

Grzanie elektryczne z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

KOTŁY WARZELNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





kod	GRMPEG7750I	GRMPEE7750I
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	~~72 700,-~~ -66%	~~77 040,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**24 509,-**	**25 979,-**

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	**4 909,-**	**6 519,-**

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	GRMN72T	GRMN74T	GRMN74TC NEW!	GRMN77T	GRMN77TC NEW!
szuflada	NIE	NIE	TAK	NIE	TAK
wymiary	200x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	400x714x(H)250 mm	700x714x(H)250 mm	700x714x250 mm
waga	10 kg	18 kg	18 kg	25 kg	25 kg
CENA FABRYCZNA	~~4 560,-~~ -66%	~~5 260,-~~ -66%	~~6 670,-~~ -66%	~~6 230,-~~ -66%	~~8 070,-~~ -65%
CENA GRAFEN	1 529,-	1 769,-	2 299,-	2 099,-	2 789,-

BLATY NEUTRALNE, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

kod	GRMN74A	GRMN74AC	GRMN77A	GRMN77AC
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	~~11 180,-~~ -66%	~~13 110,-~~ -66%	~~13 880,-~~ -66%	~~15 230,-~~ -66%
CENA GRAFEN	3 769,-	4 419,-	4 679,-	5 139,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



PODSTAWY

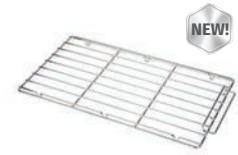




kod	GRNSA74	GRNSA77
wymiary	400x595x(H)600 mm	700x595x(H)600 mm
waga	18 kg	22 kg
CENA FABRYCZNA	~~5 300,-~~ -62%	~~5 600,-~~ -66%
CENA GRAFEN	1 999,-	1 879,-







kod	GRNSA78	A777191	A777201
		listwa łącząca moduły	półka GN 2/1
wymiary	800x595x(H)600 mm		530x625x(H)47 mm
waga	24 kg		
CENA FABRYCZNA	~~6 270,-~~ -66%	~~270,-~~ -63%	~~670,-~~ -66%
CENA GRAFEN	2 109,-	99,-	229,-









kod	A777188	A777192	A777195	A777196
do podstaw o szer.	400 mm	700 mm	Zestaw dwóch szuflad do otwartych podstaw NSA, 700 mm	Zestaw dwóch szuflad do otwartych szafek monoblokowych – 700 mm
wymiary			700x580x(H)215/440 mm	700x580x(H)215/440 mm
waga	5 kg	10 kg	19,7 kg	19,7 kg
CENA FABRYCZNA	~~1 800,-~~ -66%	~~3 440,-~~ -66%	~~6 218,-~~ -66%	~~6 078,-~~ -66%
CENA GRAFEN	609,-	1 159,-	2 139,-	2 089,-

GRAFEN INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%





COOL HEAD®

Szeroka gama sprzętu o najwyższej jakości dla każdej profesjonalnej kuchni

Cool Head dba o Twoją kuchnię i profesjonalne laboratorium dzięki szerokiej gamie produktów zaprojektowanych i opracowanych w celu zaspokojenia wszelkich potrzeb pod względem celu, wydajności i wymiarów.

Cool Head robi wszystko, aby ułatwić Ci życie
Dostarczaj funkcjonalny, wydajny i adaptowalny sprzęt do codziennego użytku.

NIEZAWODNOŚĆ
Jakość jest dla nas podstawą, dlatego każdego dnia pracujemy nad zagwarantowaniem najwyższego poziomu wydajności i niezawodności.

ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ
Dzięki połączeniu technologii i wysokiej jakości materiałów zapewniamy niskie zużycie, poszanowanie środowiska.

ELASTYCZNE PRODUKTY
Plug & Play, gotowe do użycia w każdej przestrzeni i opracowane tak, aby spełniać różne oczekiwania dotyczące codziennego użytku.

Sprawdź pełną ofertę chłodnictwa!

VERSUS

Versus został opracowany, aby sprostać atawistycznym wyzwaniom w sektorze chłodnictwa: wykraczając poza kwestie wydajności, wzornictwa i adaptacyjności.
Nasze rozwiązania zostały zaprojektowane tak, aby umocnić swoją pozycję jako najlepszego partnera dla projektantów, architektów lub wykonawców, którzy chcą jeszcze bardziej udoskonalić swoje projekty.

Elegancja i prostota łączą się w projekt, który czerpie inspirację z włoskiej tradycji.
Versus wpisuje się we włoski kontekst tradycji i pasji do wzornictwa. Elegancja gamy produktów Versus wyróżnia się spośród innych cech i stanowi wspólny wątek łączący wszystkie gabloty wystawowe kolekcji.

ELASTYCZNY
Cała gama oferuje wszechstronność wymaganą do idealnego dopasowania do każdej przestrzeni.

ZRÓWNOWAŻONY
Myślimy ekologicznie: projektujemy i rozwijamy nasze z najnowszymi funkcjami efektywności energetycznej i praktykami zrównoważonego rozwoju.

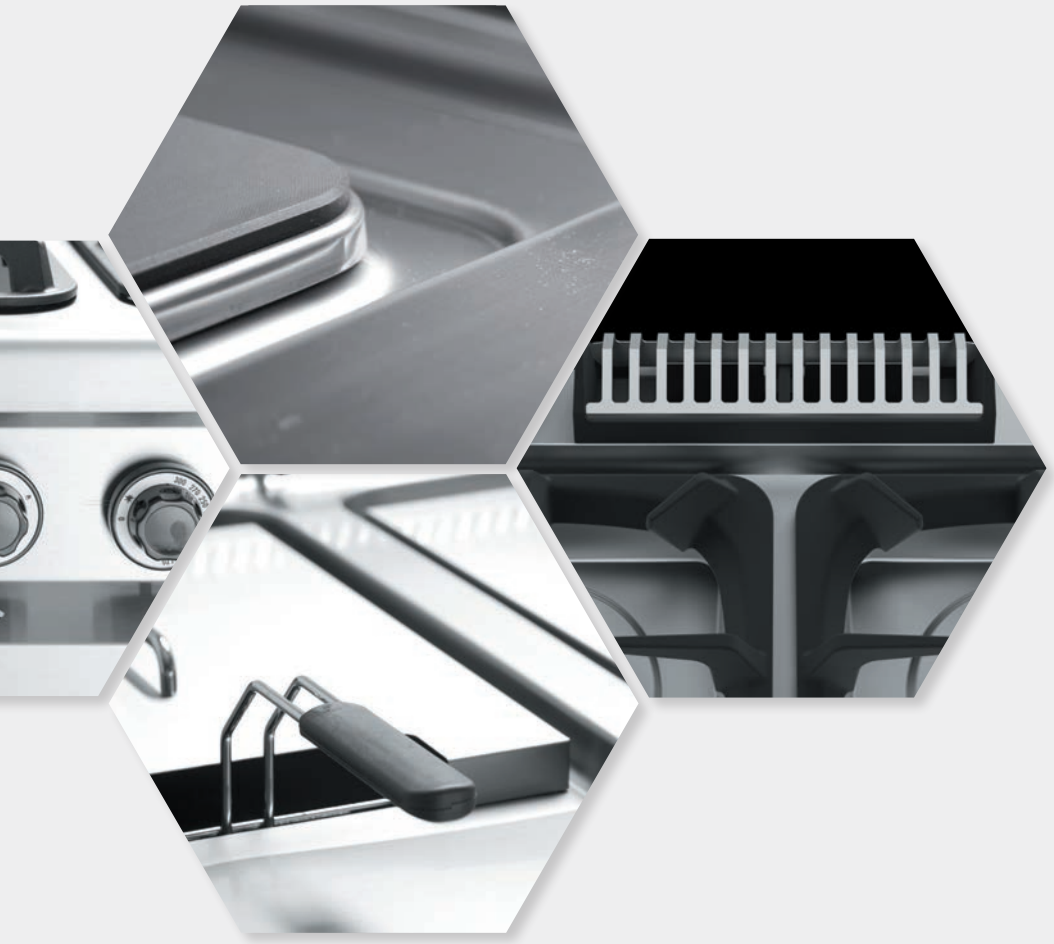
DOSKONAŁY DESIGN
Versus dąży do doskonałości w całym procesie produkcyjnym, od wyboru surowców po wykończenie.



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.

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
316



kuchnie elektryczne
320



płyty grzewcze
322



płyty grillowe
329



grille z lawą wulkaniczną
334



bemary
335



kuchnie indukcyjne
324



frytownice
325



urządzenia do gotowania makaronu i pierogów
327



patelnie przechylne
336



kotły warzelne
337



blaty neutralne
339

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

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	**619,-**	**1 149,-**	**1 659,-**

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	~~18 340,-~~ -66%	~~20 040,-~~ -66%	~~28 600,-~~ -63%	~~29 150,-~~ -63%	~~39 690,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**6 179,-**	**6 759,-**	**10 709,-**	**10 919,-**	**14 829,-**

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
grill elektryczny	–	–	–	–	–
napięcie	–	–	–	–	–
waga	112 kg	112 kg	112 kg	153 kg	153 kg
CENA FABRYCZNA	~~47 490,-~~ -63%	~~55 730,-~~ -63%	~~55 920,-~~ -63%	~~67 290,-~~ -63%	~~74 270,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**17 709,-**	**20 799,-**	**20 909,-**	**25 129,-**	**27 709,-**

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







FB94AXL	FB94AXXL	FB98AXL	FB98AXXL	FB912AXXL
11 7	11 11	11 11 7 7	11 11 11 7	11 7 11 7 11 7
400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
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
18 kW	22 kW	36 kW	40 kW	54 kW
51 kg	51 kg	80 kg	80 kg	113 kg
~~26 030,-~~ -63%	~~27 720,-~~ -63%	~~37 290,-~~ -63%	~~41 550,-~~ -63%	~~52 130,-~~ -63%
9 679,-	**10 299,-**	**13 899,-**	**15 549,-**	**19 469,-**

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





FB912FGMXXL	FB912FGMGXXL
11 7 11 7 11 7	11 7 11 7 11 7
1200x900(H)850 mm	1200x900(H)850 mm
1000x695x(H)290 mm	1000x695x(H)290 mm
3x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
gazowy statyczny	gazowy statyczny z grillem elektrycznym
10 kW	10 kW
64 kW	64 kW
–	5 kW
–	400 V
180 kg	182 kg
~~83 960,-~~ -63%	~~88 120,-~~ -63%
31 309,-	**32 859,-**

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

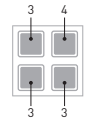
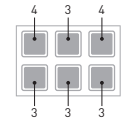
Prosta obsługa:
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE





kod	PQ94T	PQ98T	PQ912T
moce płyt (kW)			
wymiary	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	1200x900x(H)250 mm
moc	2x 3 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
moc całkowita	6 kW	13 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	68 kg	92 kg	115 kg
CENA FABRYCZNA	~~25 380,-~~ -63%	~~44 230,-~~ -63%	~~58 520,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**9 469,-**	**16 479,-**	**21 829,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ







kod	PQ94A	PQ98A	PQ912A
moce płyt (kW)	3 / 3	3 4 / 3 3	4 3 4 / 3 3 3
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
moc	2x 3 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
moc całkowita	6 kW	13 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	78 kg	102 kg	126 kg
CENA FABRYCZNA	~~31 570,-~~ -63%	~~47 950,-~~ -63%	~~68 170,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**11 739,-**	**17 919,-**	**25 439,-**

KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM





kod	PQ98FE	PQ912AFE
moce płyt (kW)	3 4 / 3 3	4 3 4 / 3 3 3
wymiary	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x695x(H)320 mm	540x695x(H)320 mm
moc	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
typ piekarnika	elektryczny statyczny	elektryczny statyczny
moc piekarnika	6 kW	6 kW
moc całkowita	19 kW	26 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	142 kg	187 kg
CENA FABRYCZNA	~~65 430,-~~ -63%	~~85 990,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**24 409,-**	**32 129,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Płyty grzewcze

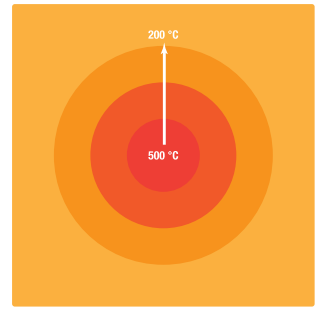
Linia płyt grzewczych obejmuje 5 modeli, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 2 na podstawie z trzech stron zamkniętej i 2 modele stołowe

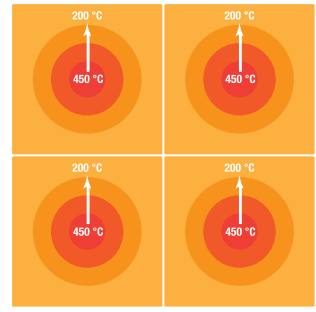
Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm

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





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	~~28 830,-~~ -63%	~~39 960,-~~ -63%	~~54 180,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**10 709,-**	**14 929,-**	**20 189,-**

PŁYTY GRZEWCZE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE





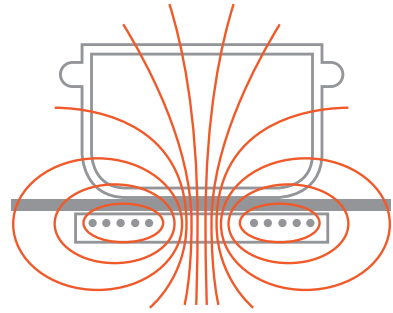
kod	TPE98T	TPE98A
wymiary	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)850 mm
moc płyty	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW
moc całkowita	14 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	121 kg	143 kg
CENA FABRYCZNA	~~44 650,-~~ -63%	~~51 300,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**16 679,-**	**19 159,-**

Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele stołowe
i 2 modele na podstawie z trzech stron zamkniętej.

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%

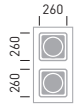
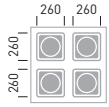
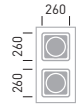
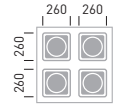
Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości



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.

KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE LUB NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



kod	IN94T-M1	IN98T-M1	IN94A-M1	IN98A-M1
wymiary płyty indukcyjnej				
wymiary	400x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
moc płyt	2x 5 kW	4x 5 kW	2x 5 kW	4x 5 kW
moc całkowita	10 kW	20 kW	10 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	58 kg	83 kg	78 kg	102 kg
CENA FABRYCZNA	~~92 650,-~~ -66%	~~176 730,-~~ -66%	~~96 180,-~~ -66%	~~180 600,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**31 239,-**	**59 579,-**	**32 399,-**	**60 889,-**

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

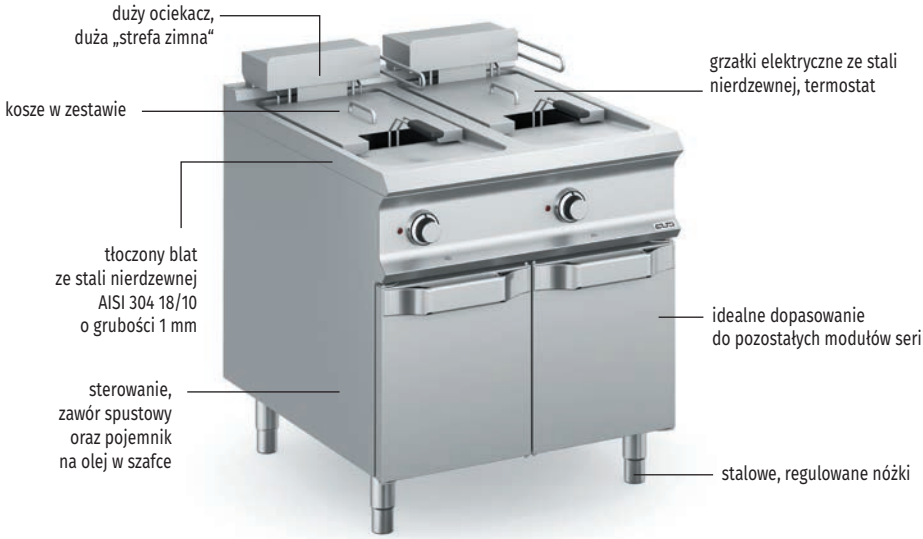
Modele monoblok z szafką:
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

FRYTOWNICE DO PODWIESZENIA LUB NA SZAFCE ZAMYKANEJ, GAZOWE



kod	FRG94T	FRG98T	FRG94A	FRG98A
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
wymiary	400x900x(H)900 mm	800x900x(H)900 mm	400x900x(H)1180 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	1x 300x400x(H)315 mm	2x 300x400x(H)315 mm	1x 300x400x(H)315 mm	2x 300x400x(H)315 mm
poj. zbiornika	18 l	18 l + 18 l	18 l	18 l + 18 l
kosze	1x A980165	2x A980166 1x A980165	1x A980165	2x A980166 1x A980165
moc palników/ grzałek	18 kW	18 kW + 18 kW	18 kW	18 kW + 18 kW
moc całkowita	18 kW	36 kW	18 kW	36 kW
waga	60 kg	101 kg	69 kg	114 kg
CENA FABRYCZNA	~~36 770,-~~ -63%	~~60 740,-~~ -63%	~~37 290,-~~ -63%	~~64 490,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**13 699,-**	**22 659,-**	**13 899,-**	**24 099,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



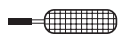
FRYTOWNICE DO PODWIESZENIA, ELEKTRYCZNE

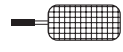


kod	FRBE94T	FRBE98T	FRE94A2V	FRBE94A	FRBE98A
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x900x(H)700 mm	800x900x(H)850 mm	400x900x(H)890 mm	400x900x(H)870 mm	800x900x(H)870 mm
wymiary zbiornika	300x400x(H)200 mm	300x400x(H)200 mm	140x340x(H)200 mm	300x400x(H)200 mm	300x400x(H)200 mm
poj. zbiornika	18 l	18 l + 18 l	8 l + 8 l	18 l	18 l + 18 l
kosze	1x A980136	2x A980137 1x A980136	2x A770045	1x A980136	2x A980137 1x A980136
moc	16 kW	16 kW + 16 kW	5,25 + 5,25 kW	16 kW	16+16 kW
moc całkowita	16 kW	32 kW	10,5 kW	16 kW	32 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	50 kg	85 kg	56 kg	56 kg	91 kg
CENA FABRYCZNA	~~35 690,-~~ -63%	~~59 820,-~~ -63%	~~48 700,-~~ -63%	~~36 560,-~~ -63%	~~63 080,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**13 289,-**	**22 039,-**	**18 229,-**	**13 589,-**	**23 589,-**

Akcesoria

NEW!





kod	A980171	A980136	A777194	A980138
	kosz 1/2	kosz 1/1	rura odpływowa	zbiornik oleju do frytownic + kółka do montażu wiszącego (22 l)
przeznaczony do	FRVG94A, FRBE94HP	FRBE94A, FRBE98A, FRBE94AD, FRBE98AD, FRBE94T, FRBE98T	FRVG94A, FRBE94AHP	
wymiary	130x450x(H)513 mm			300x670x(H)155 mm
cena	**439,-**	**439,-**	**259,-**	**529,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Domina Pro 900 Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

NEW!

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

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

NEW!





kod	CPG94A	CPG98A
typ	gazowe	gazowe
wymiary	400x900x850 mm	800x900x850 mm
wymiary zbiornika	305x510x275 mm	2x 305x510x275 mm
pojemność zbiornika	40 l	40 l + 40 l
moc	13,3 kW	13,3 kW+ 13,3 kW
moc całkowita	13,3 kW	26,6 kW
waga	57 kg	94 kg
CENA FABRYCZNA	~~38 240,-~~ -63%	~~60 510,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**14 319,-**	**22 559,-**

URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, ELEKTRYCZNE

NEW!









kod	CPE94T	CPE98T	CPE94A	CPE98A
model	do podwieszenia	do podwieszenia	na szafce	na szafce
typ	elektryczne	elektryczne	elektryczne	elektryczne
wymiary	400x900x580 mm	800x900x580 mm	400x900x850 mm	800x900x850 mm
wymiary zbiornika	305x510x275 mm	(305x510x275 mm) x2	305x510x275 mm	(305x510x275 mm) x2
pojemność zbiornika	40 l	40 l + 40 l	40 l	40 l + 40 l
moc	9 kW	9 kW + 9 kW	9 kW	9 kW + 9 kW
moc całkowita	9 kW	18 kW	9 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	45 kg	75 kg	51 kg	81 kg
CENA FABRYCZNA	~~37 080,-~~ -63%	~~57 230,-~~ -63%	~~39 060,-~~ -63%	~~60 240,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**13 799,-**	**21 319,-**	**14 619,-**	**22 449,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

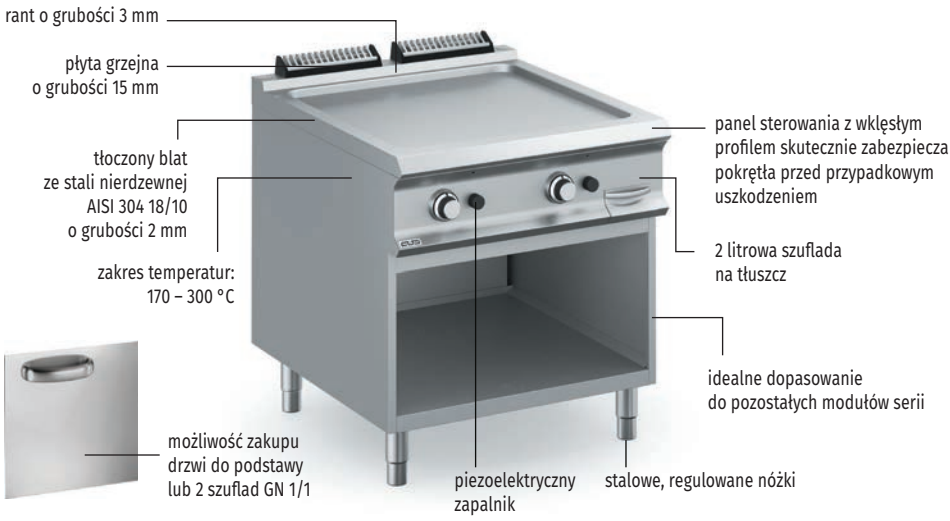
Ciągi kuchenne Domina Pro 900
Płyty grillowe

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



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	~~26 690,-~~ -63%	~~32 810,-~~ -63%	~~28 450,-~~ -63%	~~38 830,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**9 989,-**	**12 259,-**	**10 609,-**	**14 519,-**

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	~~32 140,-~~ -66%	~~38 280,-~~ -63%	~~33 930,-~~ -63%	~~45 680,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**10 829,-**	**14 319,-**	**12 669,-**	**16 989,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE






FTBG98TLC	FTBG98TR	FTBG98TLR	FTBG98TLRC
gładka chromowana	ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm
700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
2x 9,2 kW	2x 9,2 kW	2x 9,2 kW	2x 9,2 kW
18,4 kW	18,4 kW	18,4 kW	18,4 kW
100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
~~49 670,-~~ -63%	~~42 400,-~~ -63%	~~48 630,-~~ -63%	~~54 020,-~~ -63%
18 539,-	**15 859,-**	**15 139,-**	**20 189,-**

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE






FTBG98ALC	FTBG98AR	FTBG98ALR	FTBG98ALRC
gładka chromowana	ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
2x 9,2 kW	2x 9,2 kW	2x 9,2 kW	2x 9,2 kW
18,4 kW	18,4 kW	18,4 kW	18,4 kW
135 kg	135 kg	135 kg	135 kg
~~56 490,-~~ -63%	~~49 250,-~~ -63%	~~47 450,-~~ -63%	~~60 880,-~~ -63%
21 109,-	**18 329,-**	**17 709,-**	**22 759,-**

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	~~25 418,-~~ -63%	~~35 390,-~~ -63%	~~26 890,-~~ -63%	~~36 638,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**9 469,-**	**13 179,-**	**9 989,-**	**13 699,-**

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	~~31 490,-~~ -63%	~~41 140,-~~ -63%	~~32 910,-~~ -63%	~~44 170,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**11 739,-**	**15 349,-**	**12 259,-**	**16 479,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE






FTBE98TLC	FTBE98TR	FTBE98TLR	FTBE98TLRC
gładka chromowana	ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm	800x900x(H)250 mm
700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW
14 kW	14 kW	14 kW	14 kW
400 V	400 V	400 V	400 V
100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
~~46 478,-~~ -63%	~~48 060,-~~ -63%	~~38 628,-~~ -63%	~~49 330,-~~ -63%
17 299,-	**14 929,-**	**14 419,-**	**18 439,-**

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE






FTBE98ALC	FTBE98AR	FTBE98ALR	FTBE98ALRC
gładka chromowana	ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm	700x700x(H)15 mm
2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW	2x 7 kW
14 kW	14 kW	14 kW	14 kW
400 V	400 V	400 V	400 V
135 kg	135 kg	135 kg	135 kg
~~53 750,-~~ -63%	~~47 530,-~~ -63%	~~46 110,-~~ -63%	~~56 510,-~~ -63%
20 079,-	**17 709,-**	**17 199,-**	**21 109,-**

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

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	~~35 168,-~~ -63%	~~54 450,-~~ -63%	~~36 858,-~~ -63%	~~58 888,-~~ -63%
CENA GRAFEN	13 079,-	20 289,-	13 489,-	21 939,-

Kamień lawowy



kod	A800100	A777140
opis	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	
cena	199,-	1 119,-

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.

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	~~23 520,-~~ -63%	~~30 820,-~~ -63%	~~29 620,-~~ -63%	~~36 938,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**8 749,-**	**11 229,-**	**11 019,-**	**13 799,-**

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).

PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE







kod	BRG912T	BRG98A	BRG912A	BRE912T	BRE98A	BRE912A
typ	gazowy	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny	elektryczny
wymiary	1200x900x (H)250 mm	800x900x (H)850 mm	1200x942x (H)965 mm	1200x900x (H)250 mm	800x900x (H)850 mm	1200x942x (H)965 mm
wymiary wanny	800x690x (H)200 mm	790x690x (H)200 mm	1013x660x (H)245 mm	800x690x (H)200 mm	790x690x (H)200 mm	1013x660x (H)245 mm
pojemność wanny	80 l	80 l	120 l	80 l	80 l	120 l
moc palników	21 kW + 0,02 kW	20 kW + 0,02 kW		12 kW	12 kW	
moc całkowita	21 kW	20 kW	29 kW	12 kW	12 kW	20,3 kW
napięcie	230 V	230 V	230 V	400 V	400 V	400 V
waga	170 kg	164 kg	210 kg	154 kg	160 kg	210 kg
CENA FABRYCZNA	~~75 710,-~~ -63%	~~84 640,-~~ -63%	~~116 090,-~~ -66%	~~73 200,-~~ -63%	~~82 700,-~~ -63%	~~111 638,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**28 219,-**	**31 619,-**	**40 029,-**	**27 289,-**	**30 899,-**	**38 499,-**

kod	A980007	A980008
	Podstawa pod patelnię przechylną	Wspornik do zamontowania patelni przechylnej
cena	**1 439,-**	**3 909,-**

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.

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	~~87 860,-~~ -63%	~~94 830,-~~ -63%	~~91 900,-~~ -63%	~~94 780,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**32 749,-**	**35 429,-**	**34 299,-**	**35 429,-**

kod	A980121
	Pokrywa z podwójną izolacją ø60 mm
cena	**2 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOTŁY WARZELNE DO PODWIESZENIA, GAZOWE






kod	PEG98T100	PEG98T100I	PEG98T150	PEG98T150I
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	~~62 810,-~~ -63%	~~92 860,-~~ -63%	~~65 360,-~~ -63%	~~97 770,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**23 169,-**	**34 709,-**	**24 409,-**	**36 459,-**

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	~~67 280,-~~ -63%	~~90 970,-~~ -63%	~~68 950,-~~ -63%	~~102 000,-~~ -63%
CENA GRAFEN	**25 129,-**	**33 989,-**	**25 749,-**	**38 109,-**

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	**1 999,-**	**2 469,-**	**2 749,-**	**4 429,-**	**3 879,-**

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	**2 369,-**	**2 369,-**	**3 289,-**

kod	N92AW NEW!	N94A	N94AC	N98A
model	blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej	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	200x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
waga	10 kg	34 kg	40 kg	51 kg
cena	**5 939,-**	**5 459,-**	**6 689,-**	**7 519,-**

kod	A980179 NEW!	A980180 NEW!
model	drzwi pojedyncze z uchwytem po lewej stronie do podstaw o szer. 400 mm	drzwi pojedyncze z uchwytem po prawej stronie do podstaw o szer. 400 mm
wymiary	390x440x32 mm	390x440x32mm
waga	5 kg	5 kg
cena	**659,-**	**659,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Akcesoria

kod		cena	
A777181	Zestaw wspierający do rusztu stojącego do garnków do maszyn typu side by side	**689,-**	NEW!
A770013	Ruszt do piekarnika GN 2/1	**199,-**	
A777086	Poręcz do naczyń 400 mm	**739,-**	
A777088	Poręcz do naczyń 800 mm	**829,-**	
A777090	Poręcz do naczyń 1200 mm	**989,-**	
A777125	Kolumna wodna do elementu neutralnego N94T oraz kuchni gazowych, montowana w kominku linia Domina Pro 900	**1 509,-**	
A777126	Kolumna wodna do elementu neutralnego N98T oraz kuchni gazowych, montowana w kominku linia Domina Pro 900	**1 509,-**	
A980009	Belka do montażu wspornikowego 160 mm linia Domina Pro 900	**6 279,-**	
A980010	Belka do montażu wspornikowego 200 mm linia Domina Pro 900	**6 489,-**	
A980011	Belka do montażu wspornikowego 240 mm linia Domina Pro 900	**6 899,-**	
A980012	Belka do montażu wspornikowego 280 mm linia Domina Pro 900	**7 209,-**	
A980013	Belka do montażu wspornikowego 320 mm linia Domina Pro 900	**7 619,-**	
A980014	Belka do montażu wspornikowego 360 mm linia Domina Pro 900	**7 929,-**	
A980015	Belka do montażu wspornikowego 400 mm linia Domina Pro 900	**8 549,-**	
A980016	Belka do montażu wspornikowego 440 mm linia Domina Pro 900	**8 749,-**	
A980017	Belka do montażu wspornikowego 480 mm linia Domina Pro 900	**8 959,-**	
A777123	Zestaw dwóch szuflad GN 1/1 linia Domina Pro 900	**1 789,-**	
A980037	Zestaw do belek 160x70/90 linia Domina Pro 900	**1 539,-**	
A980038	Zestaw do belek 200x70/90 linia Domina Pro 900	**1 539,-**	
A980039	Zestaw do belek 240x70/90 linia Domina Pro 900	**1 649,-**	
A980040	Zestaw do belek 280x70/90 linia Domina Pro 900	**1 549,-**	
A980041	Zestaw do belek 320x70/90 linia Domina Pro 900	**1 749,-**	
A980042	Zestaw do belek 360x70/90 linia Domina Pro 900	**1 749,-**	
A980043	Zestaw do belek 400x70/90 linia Domina Pro 900	**2 099,-**	
A980044	Zestaw do belek 440x70/90 linia Domina Pro 900	**2 369,-**	
A980045	Zestaw do belek 480x70/90 linia Domina Pro 900	**2 569,-**	
A980046	Cokół zewnętrzny 400 mm linia Domina Pro 900	**199,-**	
A980047	Cokół zewnętrzny 800 mm linia Domina Pro 900	**309,-**	
A980048	Cokół zewnętrzny 1200 mm linia Domina Pro 900	**359,-**	
A980049	Cokół zewnętrzny 1600 mm linia Domina Pro 900	**449,-**	
A980149	Cokół lewy/prawy 700x2x145 mm linia Domina Pro 900	**199,-**	
A980173	Cokół lewy/prawy do instalacji tyłem do siebie 900+900 (całkowite zamknięcie) – 1400x20x(H)145 mm	**539,-**	NEW!
A980133	Cokół lewy/prawy do instalacji tyłem do siebie 900+700 (całkowite zamknięcie) – 1320x20x(H)145 mm	**459,-**	NEW!
A980123	Prawa boczna ścianka zamykająca – 900x50x(H)735 mm	**2 219,-**	NEW!
A980124	Lewa boczna ścianka zamykająca – 900x50x(H)735 mm	**2 219,-**	NEW!
A980125	Lewa/Prawa boczna ścianka zamykająca do instalacji podwójnej 900+900 (całkowite zamknięcie)	**3 039,-**	NEW!
A980126	Lewa/Prawa boczna ścianka zamykająca do instalacji podwójnej 900+700 (całkowite zamknięcie)	**2 999,-**	NEW!
A980127	Lewa/Prawa boczna ścianka zamykająca do instalacji podwójnej 700+900 (całkowite zamknięcie)	**2 999,-**	NEW!
A980129	Grzałka do pojemnika GN 1/1	**1 439,-**	
A980130	Grzałka do pojemnika GN 2/1	**2 399,-**	
A980057	Belka do montażu wspornikowego 520 mm linia Domina Pro 900	**9 369,-**	

do cen należy doliczyć VAT 23%

kod		cena
A980076	Zestaw do belek 520x70/90 linia Domina Pro 900	**3 089,-**
A980161	Stojak z rusztem na garnki 800 mm	**4 319,-**
A980162	Stojak z rusztem na garnki 1200 mm	**4 439,-**
A980163	Stojak z rusztem na garnki 1600 mm	**4 889,-**
A980150	Cokół lewy/prawy do podstawy NSA92	**199,-**
A980139	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 160 mm linia Domina Pro 900	**8 749,-**
A980140	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 200 mm linia Domina Pro 900	**9 169,-**
A980141	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 240 mm linia Domina Pro 900	**9 579,-**
A980142	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 280 mm linia Domina Pro 900	**9 889,-**
A980143	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 320 mm linia Domina Pro 900	**10 089,-**
A980144	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 360 mm linia Domina Pro 900	**10 299,-**
A980145	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 400 mm linia Domina Pro 900	**10 709,-**
A980146	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 440 mm linia Domina Pro 900	**11 639,-**
A980147	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 480 mm linia Domina Pro 900	**11 839,-**
A980148	Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 520 mm linia Domina Pro 900	**12 049,-**
A980151	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 160 mm linia Domina Pro 900	**7 719,-**
A980152	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 200 mm linia Domina Pro 900	**7 929,-**
A980153	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 240 mm linia Domina Pro 900	**8 029,-**
A980154	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 280 mm linia Domina Pro 900	**8 239,-**
A980155	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 320 mm linia Domina Pro 900	**8 339,-**
A980156	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 360 mm linia Domina Pro 900	**8 549,-**
A980157	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 400 mm linia Domina Pro 900	**8 749,-**
A980158	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 440 mm linia Domina Pro 900	**8 049,-**
A980159	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 480 mm linia Domina Pro 900	**9 989,-**
A980160	Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 520 mm linia Domina Pro 900	**10 199,-**
A980134	Panel końcowy prawy do monobloków linia Domina Pro 900	**459,-**
A980135	Panel końcowy lewy do monobloków linia Domina Pro 900	**459,-**
A990008	Belka skrajna do montażu wspornikowego linia Domina Pro 900	**819,-**
A990016	Stopa ze stali nierdzewnej do montażu wspornikowego linia Domina Pro 900	**2 259,-**
A777182	Podpora do monobloków podwójny	**1 439,-**
A777180	Podwójny zestaw wspornikowy do urządzeń podwieszanych	**1 439,-**
B900001	Ruszt podłogowy z umywalką nierdzewną 400x400x(H)150	**3 059,-**
B980001	Ruszt podłogowy z umywalką nierdzewną 800x400x(H)150	**5 349,-**

Magistra Plus 900



kuchnie gazowe
344



kuchnie elektryczne
348



płyty grzewcze
350



płyty grillowe
355



grille wodne
358



urządzenia do gotowania makaronu i pierogów
360



blaty neutralne
366

akcesoria
367



kuchnie indukcyjne
351



frytownice
352



grille z lawą wulkaniczną
354



bemary
362



patelnie przechylne
363



kotły warzelne
364

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.

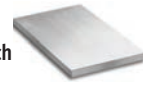
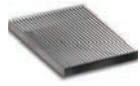
Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

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.

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	**1 259,-**	**1 539,-**	**1 509,-**	**1 509,-**

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 5,5 KW, 7 KW I 11 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ









kod	MFB94AXXS	MFB94AXL	MFB98AXXS	MFB98AXL	MFB912AXXS	MFB912AXXL
moce palników (kW)	5,5 / 5,5	11 / 7	5,5 5,5 / 5,5 5,5	11 11 / 7 7	5,5 5,5 5,5 / 5,5 5,5 5,5	11 7 11 / 7 11 7
wymiary	400x900x(H)850 mm		800x900x(H)850 mm		1200x900x(H)850 mm	
moc palników	2x 5,5 kW	1x 7 kW + 1x 11 kW	4x 5,5 kW	2x 7 kW + 2x 11 kW	6x 5,5 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
moc całkowita gaz.	11 kW	18 kW	22 kW	36 kW	33 kW	54 kW
waga	48 kg	48 kg	74 kg	74 kg	104 kg	104 kg
CENA FABRYCZNA	~~23 140,-~~ -66%	~~24 030,-~~ -66%	~~32 810,-~~ -66%	~~34 400,-~~ -66%	~~45 700,-~~ -65%	~~48 880,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**7 979,-**	**8 089,-**	**11 319,-**	**11 599,-**	**15 769,-**	**16 209,-**

KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 5,5 KW, 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1





kod	MFB98FGXXS	MFB98FGXL	MFB98FEXXS	MFB98FEXL
moce palników (kW)	5,5 5,5 / 5,5 5,5	11 11 / 7 7	5,5 5,5 / 5,5 5,5	11 11 / 7 7
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm
moc palników	4x 5,5 kW	2x 7 kW + 2x 11 kW	4x 5,5 kW	2x 7 kW + 2x 11 kW
typ piekarnika	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny
moc piekarnika	7 kW	7 kW	6 kW	6 kW
całkowita moc gazowa	29 kW	43 kW	22 kW	36 kW
grill elektryczny	–	–	–	–
napięcie	–	–	400 V	400 V
waga	106 kg	106 kg	106 kg	106 kg
CENA FABRYCZNA	~~42 460,-~~ -66%	~~43 840,-~~ -66%	~~50 840,-~~ -66%	~~51 620,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**14 639,-**	**14 779,-**	**17 259,-**	**17 409,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 5,5 KW, 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1 LUB GAZOWYM MAXI





	NEW!			
MFB912AFEXXS	**MFB912AFGXXL**	**MFB912AFEXXL**	**MFB912FMXXL**	**MFB912FMGXXL**
5,5 5,5 5,5 / 5,5 5,5 5,5	11 7 11 / 7 11 7	11 7 11 / 7 11 7	11 7 11 / 7 11 7	11 7 11 / 7 11 7
1200x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm	1200x900(H)850 mm	1200x900(H)850 mm
540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	1000x700x(H)300 mm	1000x700x(H)300 mm
6x 5,5 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
elektryczny	gazowy	elektryczny	gazowy statyczny	gazowy statyczny
6 kW	7 kW	6 kW	10 kW	10 kW
33 kW	61 kW	54 kW	64 kW	64 kW
–	–	–	–	5 kW
400 V	–	400 V	–	400 V
143 kg	143 kg	143 kg	171 kg	173 kg
~~66 130,-~~ -66%	~~62 100,-~~ -66%	~~68 530,-~~ -66%	~~65 710,-~~ -66%	~~69 800,-~~ -66%
22 809,-	**20 939,-**	**23 099,-**	**22 149,-**	**23 529,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



kod	MPQ94A	MPQR94A	MPQ98A	MPQR98A	MPQ912A
moce płyt (kW)	3 / 3	2,5 / 2,5	3 4 / 3 3	2,5 2,5 / 2,5 2,5	4 3 4 / 3 3 3
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
wym. piekarnika	–	–	–	–	–
moc	2x 3 kW	2x 2,5 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 2,5 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
typ piekarnika	–	–	–	–	–
moc piekarnika	–	–	–	–	–
moc całkowita	6 kW	5 kW	13 kW	10 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	78 kg	83 kg	102 kg	107 kg	130 kg
CENA FABRYCZNA	~~28 380,-~~ -66%	~~30 590,-~~ -66%	~~43 120,-~~ -66%	~~45 400,-~~ -66%	~~56 700,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**9 569,-**	**10 309,-**	**14 529,-**	**15 299,-**	**19 559,-**

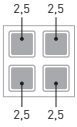
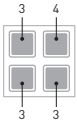
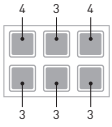
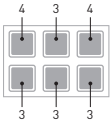
do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1 LUB MAXI



NEW!

MPQR98FE	MPQ98FE	MPQ912FEM	MPQ912FEM
			
800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
540x695x(H)290 mm	540x695x(H)320 mm	540x695x(H)320 mm	1000x695x(H)290 mm
4x 2,5 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
elektryczny	elektryczny statyczny	elektryczny statyczny	elektryczny statyczny MAXI
6 kW	6 kW	6 kW	10 kW
16 kW	19 kW	26 kW	30 kW
400 V	400 V	400 V	400 V
142 kg	136 kg	187 kg	171 kg
~~61 580,-~~ -66%	~~58 820,-~~ -66%	~~82 530,-~~ -66%	~~82 530,-~~ -66%
21 239,-	19 829,-	27 829-	27 829,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

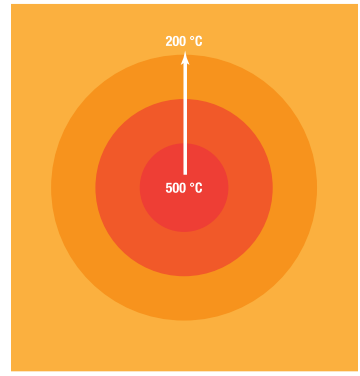
Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Płyty grzewcze

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



PŁYTY GRZEWCZE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ I Z PIEKARNIKIEM, GAZOWE LUB ELEKTRYCZNE







kod	MTPG98A	MTPG98FG	MTPE98A
typ	gazowa	gazowa	elektryczna
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	540x695x(H)320 mm	–
moc płyty	1x 12 kW	1x 12 kW	4x 3,5 kW
moc piekarnika	–	1x 7 kW	–
moc całkowita	12 kW	19 kW	14 kW
napięcie	–	–	400 V
waga	100 kg	125 kg	100 kg
CENA FABRYCZNA	~~36 420,-~~ -66%	~~49 900,-~~ -66%	~~46 730,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**12 279,-**	**16 819,-**	**16 109,-**

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.

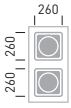
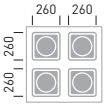
Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowanie wyłącznie z naczyniami kuchennymi o idealnie płaskim, ferromagnetycznym dnie
- Oszczędność energii nawet do 50%

Konserwacja:
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości

KUCHNIE INDUKCYJNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





kod	MIN94A-M1	MIN98A-M1
wymiary płyty indukcyjnej		
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	~~89 380,-~~ -66%	~~167 960,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**30 139,-**	**56 629,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900 Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

Wyposażenie:
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

Modele gazowe:
- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:
- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

Modele monoblok z szafką:
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

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
kosz	1x A980165	2x A980166 1x A980165
moc palników	18 kW	18 kW + 18 kW
moc całkowita	18 kW	36 kW
napięcie	–	–
waga	69 kg	114 kg
CENA FABRYCZNA	~~32 870,-~~ -66%	~~55 130,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**10 809,-**	**18 579,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Akcesoria do frytownic







kod	A980165	A980166	A777133
opis	Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 18 l	Kosz 1/2 do frytownic o pojemności 8 l lub 18 l	Pojemnik na 20 l oleju do frytownicy wersji monoblok
wymiary	270x360x(H)140 mm	130x360x(H)140 mm	310x610x(H)120 mm
cena	**429,-**	**369,-**	**409,-**

FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE







MFRE94A	MFRE94A2V	MFRE98A
elektryczna	elektryczna	elektryczna
400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
300x400x(H)200 mm	2x 140x340x(H)200 mm	300x400x(H)200 mm
18 l	8 l + 8 l	18 l + 18 l
1x A980165	2x A770045	2x A980166 1x A980165
–	–	–
16 kW	10,5 kW	32 kW
400 V	400 V	400 V
56 kg	56 kg	91 kg
~~33 730,-~~ -66%	~~43 840,-~~ -66%	~~58 240,-~~ -66%
11 369,-	**14 779,-**	**19 629,-**

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

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	~~33 900,-~~ -66%	~~51 810,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**11 429,-**	**17 469,-**



kod	A800100	A777140	NEW! A980167	NEW! A980168
opis	kamień lawowy	brykiet lawowy	zestaw do podnoszenia rusztów do MPLG94A	zestaw do podnoszenia rusztów do MPLG98A
opakowanie	6 kg			
cena	**199,-**	**1 119,-**	**629,-**	**729,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

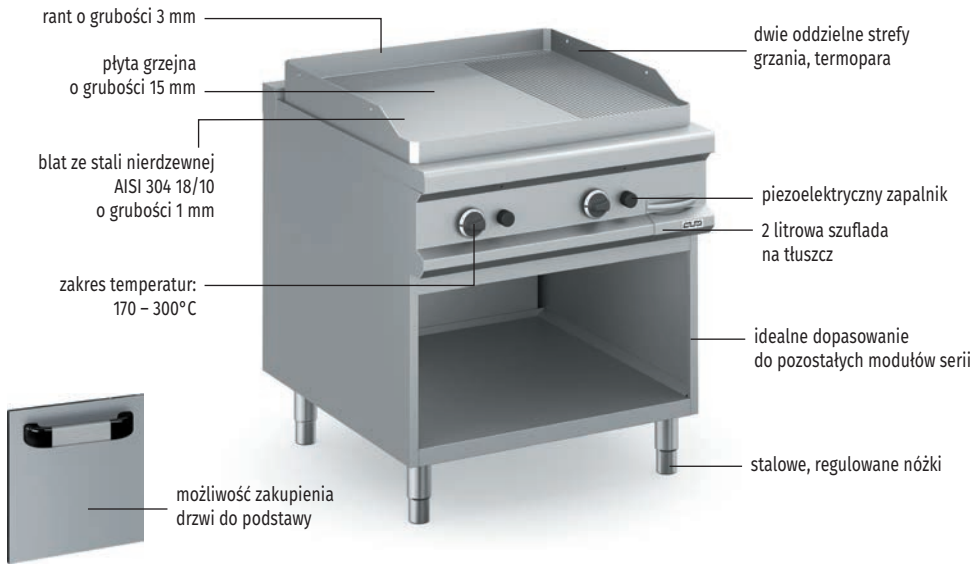
Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Płyty grillowe

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



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	~~29 080,-~~ -66%	~~34 210,-~~ -66%	~~30 390,-~~ -66%	~~40 800,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**9 799,-**	**11 529,-**	**10 249,-**	**13 759,-**

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	~~28 310,-~~ -66%	~~34 030,-~~ -66%	~~29 230,-~~ -66%	~~38 530,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**9 549,-**	**11 469,-**	**9 859,-**	**12 989,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE






MFTG98AR	MFTG98ALC	MFTG98ALR	MFTG98ALRC
ryflowana	gładka chromowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
2	2	2	2
16 kW	16 kW	16 kW	16 kW
135 kg	135 kg	135 kg	135 kg
~~43 860,-~~ -66%	~~49 610,-~~ -66%	~~42 560,-~~ -66%	~~52 170,-~~ -66%
14 789,-	**16 729,-**	**14 349,-**	**17 589,-**

PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE






MFTE98ALC	MFTE98AR	MFTE98ALR	MFTE98ALRC
gładka chromowana	ryflowana	2/3 gładka i 1/3 ryflowana	2/3 gładka i 1/3 ryflowana chromowana
800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
2	2	2	2
12 kW	12 kW	12 kW	12 kW
400 V	400 V	400 V	400 V
135 kg	135 kg	135 kg	135 kg
~~47 850,-~~ -66%	~~42 260,-~~ -66%	~~40 930,-~~ -66%	~~51 810,-~~ -66%
16 129,-	**14 239,-**	**13 799,-**	**17 469,-**

Ciągi kuchenne Magistra Plus 900
Grille wodne

NEW!

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. 640 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

GRILLE WODNE – ELEKTRYCZNE





kod	MWGE94A	MWGE98A
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
ruszt	640x370x(H)30 mm	2x 640x370x(H)30 mm
moc	7 kW	2x 7 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	72 kg	113 kg
CENA FABRYCZNA	~~28 700,-~~ -66%	~~45 950,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**9 889,-**	**15 849,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

shop.grafen.com

Nowy sklep internetowy Grafen – wygodne zakupy gdziekolwiek jesteś!

Teraz możesz kupować urządzenia Grafen online – szybko, wygodnie i bez ograniczeń!
Niezależnie od tego, gdzie jesteś i kiedy chcesz złożyć zamówienie, nasz sklep internetowy jest dostępny 24/7.

Dlaczego warto kupować online?

- **2 lata gwarancji** – pewność niezawodności Twoich urządzeń
- **Darmowa wysyłka** – oszczędność bez dodatkowych kosztów
- **Atrakcyjne finansowanie** – wygodne opcje płatności dostosowane do Twoich potrzeb
- **Bezpieczeństwo zakupów** – kupujesz bezpośrednio u producenta
- **Produkty dostępne od ręki** – błyskawiczna realizacja zamówień

Nie czekaj – sprawdź naszą ofertę już teraz!
Odwiedź nasz sklep online i wybierz urządzenia dla swojego biznesu!



2 lata gwarancji

bezpieczne zakupy

wysyłka gratis

leasing

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

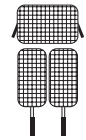
UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

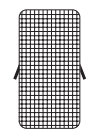
Kosze

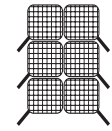

3x A800104


A800104 + B800007


2x A800105


A800104 + 2x A770049


A770050


3x B800004 + 3x B800003

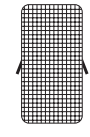








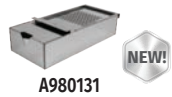






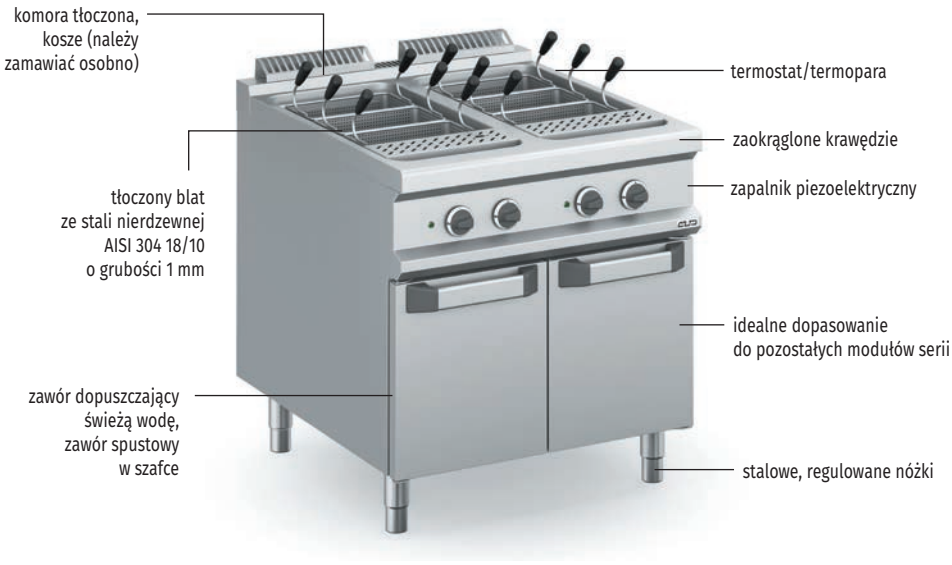


kod	A800108	A800104	B800007	A800105	A770049	A770050	B800003	B800004
wymiary	240x290 mm	160x290 mm	330x290 mm	240x290 mm	145x290 mm	490x290 mm	145x160 mm	160x145 mm
wysokość	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm
cena	**429,-**	**349,-**	**619,-**	**409,-**	**359,-**	**819,-**	**309,-**	**309,-**



kod	A980131
opis	Pojemnik na olej
wymiary	300x670x(H)155 mm
cena	**409,-**

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	~~35 300,-~~ -66%	~~55 840,-~~ -66%	~~36 020,-~~ -66%	~~55 590,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**11 899,-**	**18 829,-**	**12 139,-**	**18 739,-**

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.

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	~~26 420,-~~ -66%	~~34 680,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**8 909,-**	**11 689,-**

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).

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	~~70 088,-~~ -66%	~~76 550,-~~ -66%	~~69 188,-~~ -66%	~~74 420,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**23 629,-**	**25 809,-**	**23 299,-**	**25 089,-**

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.

KOTŁY WARZELNE GAZOWE



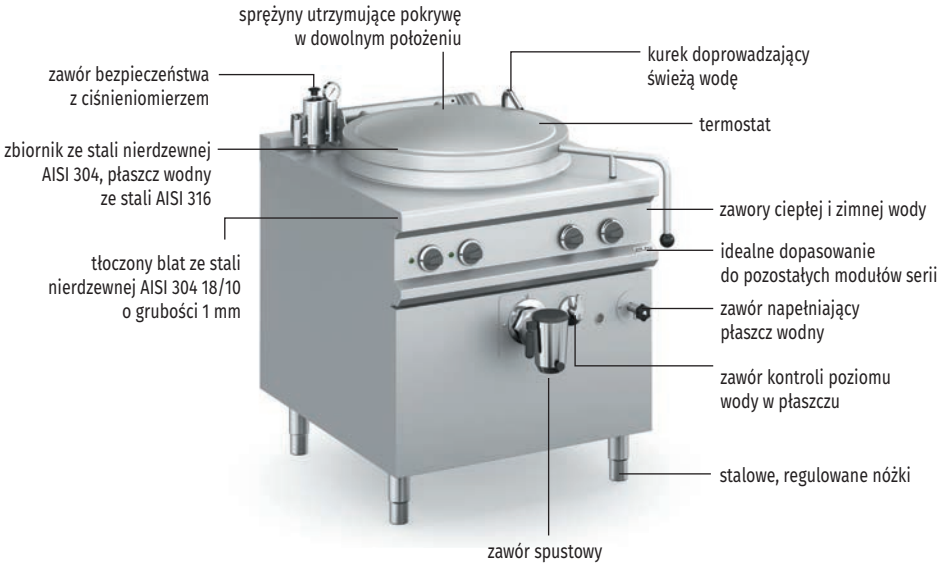


kod	MPEG98A100	MPEG98A150	MPEG98A100I	MPEG98A150I
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	ø600x(H)420 mm	ø600x(H)540 mm	ø600x(H)420 mm	ø600x(H)540 mm
poj. zbiornika	100 l	150 l	100 l	150 l
rodzaj ogrzewania	bezpośrednie	bezpośrednie	pośrednie	pośrednie
moc	21 kW	21 kW	21 kW	21 kW
napięcie	–	–	–	–
waga	118 kg	123 kg	143 kg	148 kg
CENA FABRYCZNA	~~60 120,-~~ -66%	~~63 738,-~~ -66%	~~81 300,-~~ -66%	~~91 478,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**20 269,-**	**21 479,-**	**27 409,-**	**30 839,-**

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	**5 409,-**	**5 969,-**	**6 749,-**	**7 439,-**	**8 459,-**	**9 299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KOTŁY WARZELNE ELEKTRYCZNE

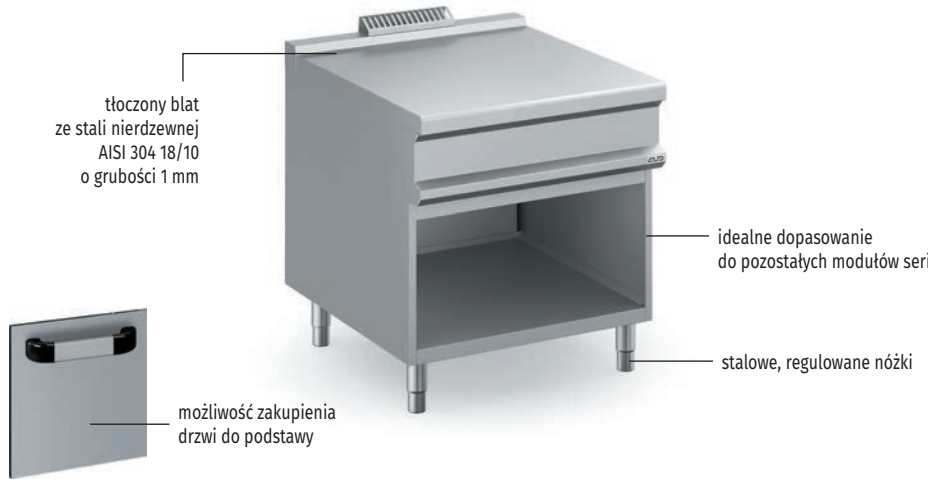




	MPEE98A100I	MPEE98A150I
	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
	ø600x(H)420 mm	ø600x(H)540 mm
	100 l	150 l
	pośrednie	pośrednie
	14,4 kW	14,4 kW
	400 V	400 V
	128 kg	134 kg
	~~85 930,-~~ -66%	~~88 880,-~~ -66%
	28 969,-	**29 689,-**

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	~~12 860,-~~ -66%	~~15 080,-~~ -66%	~~15 950,-~~ -66%	~~1 800,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**4 339,-**	**5 089,-**	**5 379,-**	**609,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Akcesoria

Zestaw dwóch szuflad GN 1/1





kod	A777189	A777190
typ	do GRNSA74	do podstaw o szer. 400 mm
wymiary	400x660x(H)215/440 mm	355x325x150
waga	15 kg	15 kg
CENA FABRYCZNA	~~5 150,-~~ -65%	~~5 050,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**1 779,-**	**1 739,-**

Minima 600



kuchnie gazowe
370



kuchnie elektryczne
372



frytownice
376



podgrzewacz do frytek
377



grille z lawą wulkaniczną
378



blaty neutralne
384



podstawy pod urządzenia stołowe i blaty neutralne
384



podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe
385



kuchnie elektryczne z płytą ceramiczną
373



taboret elektryczny
374



taboret gazowy
375



urządzenia do gotowania makaronu i pierogów
379



bemary
380



płyty grillowe
381

Ciągi kuchenne Minima 600
Kuchnie gazowe stołowe

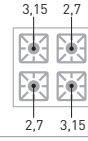
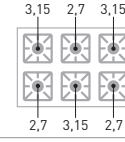
Linia kuchni gazowych stołowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami.

- 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	~~**9 470,-**~~ -66%	~~**13 970,-**~~ -66%	~~**19 420,-**~~ -66%
CENA GRAFEN	**3 089,-**	**4 709,-**	**6 549,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600
Kuchnie gazowe z piekarnikiem

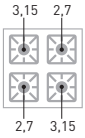
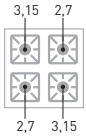
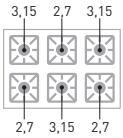
Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 4 i 6 palnikami z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym.

- 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	~~24 170,-~~ -66%	~~27 130,-~~ -66%	~~30 080,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**8 149,-**	**9 149,-**	**10 129,-**

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,-**	**319,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne Minima 600
Kuchnie elektryczne

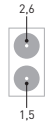
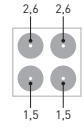
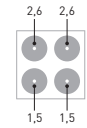
Linia kuchni elektrycznych obejmuje dwa modele stołowe i jeden z piekarnikiem.

- 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	~~8 028,-~~ -66%	~~13 038,-~~ -66%	~~29 170,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**2 699,-**	**4 399,-**	**9 839,-**

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,-**	**319,-**

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	~~19 268,-~~ -66%	~~27 668,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**6 489,-**	**9 319,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

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	~~**28 210,-**~~ -66%
CENA GRAFEN	**6 819,-**

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	~~15 590,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**5 249,-**

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

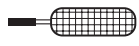
Wersja gazowa:
- Palniki z płomieniem poziomym o wysokiej wydajności
- Strefa zimna: 30 mm grzałki w postaci 2 rur w każdej komorze
- Zakres temperatur: +90°C do +190 °C
- Termopara
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatyczny zapalnik pilota

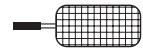
Wersja elektryczna:
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Strefa zimna 48 mm grzałka obrotowa
- Termostat regulujący oraz termostat bezpieczeństwa
- Lampka kontrolna załączonej grzałki



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
kosz	1x A660019 2x A660018	2x A660018	2x A660018	2x A660018
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	~~17 990,-~~ -66%	~~30 910,-~~ -66%	~~16 948,-~~ -66%	~~28 010,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**6 069,-**	**10 419,-**	**5 719,-**	**9 439,-**

Akcesoria do frytownic





kod	A660018	A660019
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1
wymiary	110x280x(H)115 mm	225x280x(H)115 mm
cena	**309,-**	**349,-**

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	~~12 970,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**4 379,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

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	~~19 280,-~~ -66%	~~19 280,-~~ -66%	~~28 210,-~~ -66%	~~28 210,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**6 499,-**	**6 499,-**	**9 519,-**	**9 519,-**

Kamień lawowy



kod	A800100	A777140
opis	kamień	brykiet
opakowanie	6 kg	
cena	**199,-**	**1 119,-**

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

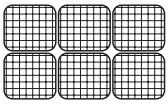




kod	GC66/SC	EC66/SC
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
poj. zbiornika	25 l	25 l
moc całkowita	11 kW	9 kW
napięcie	–	400 V
waga	35 kg	35 kg
CENA FABRYCZNA	~~25 890,-~~ -66%	~~22 240,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**8 459,-**	**7 499,-**

Akcesoria





kod	A660025	A660027
opis	Kosz do makaronu	Kosz do makaronu
wymiary	115x300x(H)125 mm	115x150x(H)125 mm
cena	**409,-**	**309,-**

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	~~13 020,-~~ -66%	~~16 940,-~~ -66%	~~11 850,-~~ -66%	~~13 320,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**4 389,-**	**5 719,-**	**3 999,-**	**4 489,-**

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	~~16 780,-~~ -66%	~~20 700,-~~ -66%	~~15 980,-~~ -66%	~~21 890,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**5 649,-**	**6 969,-**	**5 389,-**	**7 369,-**

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	**259,-**	**309,-**	**309,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%






kod	GFT66LC	GFT66R	GFT66LR	GFT66LRC
typ	gazowy	gazowy	gazowy	gazowy
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
moc	10,2 kW	10,2 kW	10,2 kW	10,2 kW
waga	59 kg	59 kg	59 kg	59 kg
CENA FABRYCZNA	~~28 290,-~~ -66%	~~23 010,-~~ -66%	~~23 480,-~~ -66%	~~30 080,-~~ -66%
CENA GRAFEN	9 539,-	7 749,-	7 909,-	10 129,-




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	~~31 490,-~~ -66%	~~40 410,-~~ -66%
CENA GRAFEN	10 619,-	13 629,-






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	~~14 110,-~~ -66%	~~18 340,-~~ -66%	~~15 070,-~~ -66%	~~17 650,-~~ -66%
CENA GRAFEN	4 759,-	6 179,-	5 079,-	5 949,-

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	~~24 800,-~~ -66%	~~20 280,-~~ -66%	~~18 550,-~~ -66%	~~24 660,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**8 079,-**	**6 839,-**	**6 249,-**	**8 309,-**




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	~~25 598,-~~ -66%	~~35 760,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**8 629,-**	**12 059,-**

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	~~6 530,-~~ -66%	~~7 640,-~~ -66%
CENA GRAFEN	2 199,-	2 569,-

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

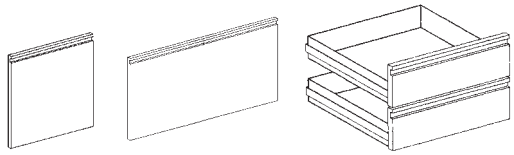




kod	NSA46	NSA66	NSA76 (NEW!)	NSA86	NSA106	NSA126	NSA146 (NEW!)
wymiary	400x600x (H)580 mm	600x600x (H)580 mm	700x510x (H)580 mm	800x600x (H)580 mm	1000x600x (H)580 mm	1200x600x (H)580 mm	1400x510x (H)580 mm
waga	15 kg	18 kg	19 kg	20 kg	30 kg	33 kg	33 kg
CENA FABRYCZNA	~~3 910,-~~ -63%	~~4 310,-~~ -66%	~~4 610,-~~ -66%	~~4 970,-~~ -66%	~~5 710,-~~ -66%	~~6 410,-~~ -66%	~~7 140,-~~ -66%
CENA GRAFEN	1 439,-	1 449,-	1 589,-	1 679,-	1 929,-	2 159,-	2 459,-

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	**619,-**
A660011	Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 600 mm	**939,-**
A660012	Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 800 mm	**1 099,-**
A660013	Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1000 mm	**1 589,-**
A660014	Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1200 mm	**1 659,-**
A660016	Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 400 mm	**1 699,-**
A660017	Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 600 mm	**2 019,-**
A660020	Listwa łącząca moduły – do połączenia sąsiednich urządzeń	**99,-**
A660042	Zestaw 2 drzwi do podstawy NSA76 o szer. 700 mm	**1 049,-** NEW!
A660015	Zestaw 2 drzwi do podstawy NSA146 o szer. 1400 mm	**2 179,-**

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	~~63 630,-~~ -66%	~~56 750,-~~ -66%	~~70 870,-~~ -66%	~~62 820,-~~ -66%
CENA GRAFEN	**21 449,-**	**19 139,-**	**23 889,-**	**21 179,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



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.



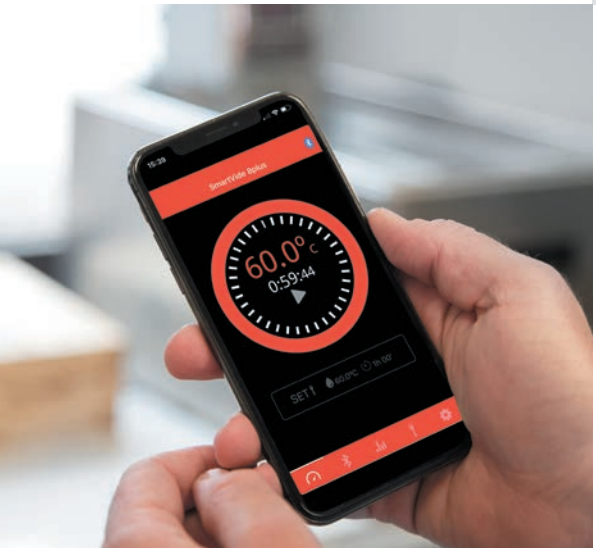
Precyzyjny system kontroli temperatury z dokładnością do 0,01 °C

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







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.

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









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)



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

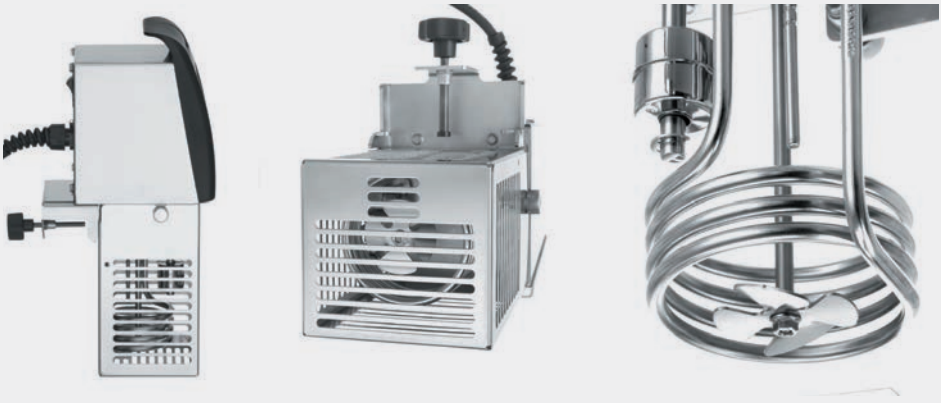


Janby Track Mini (musi być aktywowany)

– system specjalnych znaczników służących do oznaczania worków, pozwala śledzić HACCP nawet pojedynczych worków – torba transportowa w zestawie



kod	1180100	1180120	1180140
model	SmartVide 5	SmartVide 7	SmartVide 9
wymiary	116x128x(H)330 mm	124x140x(H)360 mm	124x140x(H)360 mm
maks. pojemność naczynia (rodzaj pojemnika GN)	28 l GN 1/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1 x (H)200 mm
zakres temp.	5-95 °C	5-95 °C	5-95 °C
dokładność odczytu	0,01 °C	0,01 °C	0,01 °C
timer/gradacja	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min
moc/napięcie	1,6 kW/230 V	2 kW/230 V	2 kW/230 V
waga	3,1 kg	3,6 kg	4,1 kg
CENA FABRYCZNA	~~8 320,-~~ -45%	~~10 540,-~~ -45%	~~13 210,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**4 599,-**	**5 829,-**	**7 299,-**



AKCESORIA



Sonda igłowa do urządzeń SmartVide 5, 7, 9, X

Umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl
Zakres pomiaru: od +5 ^{0}C do +95 ^{0}C
Długość sondy 80 mm

kod **1180090**
cena **989,-**



Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide 1000 sztuk w zestawie

niczenia 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 ^{0}C oraz w większości płynów do gotowania Sous Vide

kod **1180080**
cena **469,-**



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	**2 059,-**	**2 619,-**

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	**269,-**	**269,-**	**479,-**

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	**5 019,-**	**6 829,-**

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 **319,-**

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	**239,-**	**409,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



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.





Komfort pracy

Niezwykle ciche urządzenia wpływają korzystnie na warunki pracy oraz idealnie sprawdzają się w kuchniach otwartych, np. w hotelach
Poziom hałasu: <70 dB.

Wydajności do 1000 kg na godzinę!



Maksymalna wygoda dla użytkownika

boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym.
Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.

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.

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 FABRYCZNA	~~28 918,-~~ -45%	~~25 740,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**11 559,-**	**14 219,-**

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%



Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ULTRA z technologią bezszczotkową:

- są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.
- gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania

Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)







Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

Kontrola parametrów pracy

dzięki licznikowi czynności – łatwiej zoptymalizować pracę oraz kontrolować koszty eksploatacyjne.

Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control

alarm wizualny i dźwiękowy

Szatkownice ze stałą prędkością – gama ACTIVE



kod	1050700	1050701	1050719	1050721	1050738
model	CA-31 230V	CA-31 400V	CA-41 230V	CA-41 400V	CA-62 400V
typ	stała prędkość		stała prędkość		2 prędkości
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	136 cm²		286 cm²		273 cm²
wymiary szatkownicy	389x405x(H)544 mm		391x396x(H)653 mm		430x420x(H)810 mm
wymiary otworu wsadowego	180x87 mm		ø200 mm		Ø380 mm z pięcioma mniejszymi otworami
wydajność	150-450 kg		200-650 kg		500-1000 kg
prędkość	365 obr./min		365 obr./min		365 – 730 obr./min
moc/napięcie	550 W/230 V	550 W/400 V	550 W/230 V	550 W/400 V	750 W/230 V
waga	21 kg		24 kg		29,8 kg
średnica tarczy	205 mm		205 mm		205 mm
CENA FABRYCZNA	~~11 450,-~~ -45%	~~11 150,-~~ -45%	~~18 180,-~~ -45%	~~17 740,-~~ -45%	~~32 470,-~~ -45%
CENA GRAFEN	6 329,-	6 169,-	10 049,-	9 799,-	17 949,-

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	**469,-**
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**469,-**
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**469,-**
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**469,-**
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**469,-**
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**469,-**
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**529,-**
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**529,-**
1010247	Tarcza do plastrów FC-20 + 25 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**529,-**
1010406	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**469,-**
1010403	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-3 + 3 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**469,-**
1010404	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-5 + 5 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**469,-**
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**519,-**
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**519,-**
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**519,-**





kod		przeznaczenie	cena
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	**519,-**
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	**519,-**
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**519,-**
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**519,-**
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	**519,-**
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	**519,-**
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	**519,-**





kod		przeznaczenie	cena
1010205	Tarcza do słupków FCE-2+ 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**639,-**
1010210	Tarcza do słupków FCE-4+ 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**639,-**
1010405	Tarcza do słupków FCE-8+ 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**729,-**





kod		przeznaczenie	cena
1010390	Zestaw do purée ziemniaczanego FP	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**749,-**





kod		przeznaczenie	cena
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**329,-**
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**329,-**
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**329,-**
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**329,-**
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**329,-**



kod		przeznaczenie	cena
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**329,-**
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**329,-**



kod		cena
1010361	Zestaw QC-8 do mycia kratki 8 mm	**459,-**
1010366	Zestaw QC-10 do mycia kratki 10 mm	**459,-**
1010359	Uchwyt do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10	**279,-**



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	**4 559,-**



1010204

Stojak na tarcze i kratki

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	cena
1010204	**229,-**



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	**1 709,-**



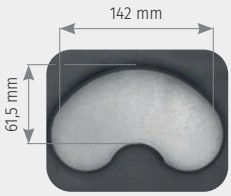
1050123

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	**4 319,-**

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 FABRYCZNA	~~**9 310,-**~~ -45%	~~**15 310,-**~~ -45%
CENA GRAFEN	**5 149,-**	**8 469,-**

AKCESORIA

kod		cena
2059762	Przystawka – kuter, do grupy compact range	**1 329,-**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**779,-**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**779,-**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**779,-**



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	**359,-**
1010532	Tarcza do plastrów FCS-2 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**359,-**
1010534	Tarcza do plastrów FCS-3 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**359,-**
1010536	Tarcza do plastrów FCS-4 4 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**359,-**
1010538	Tarcza do plastrów FCS-5 5 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**359,-**
1010540	Tarcza do plastrów FCS-6 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**359,-**
1010570	Tarcza do plastrów FCS-8 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**419,-**
1010572	Tarcza do plastrów FCS-10 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**419,-**
1010574	Tarcza do plastrów FCS-12 12 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**419,-**
1010546	Tarcza do plastrów karbowanych FCOS-2 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**359,-**





kod		przeznaczenie	cena
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	**519,-**
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	**519,-**
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**519,-**
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**519,-**
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm	W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	**519,-**





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.	**469,-**
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**469,-**
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**469,-**
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**469,-**
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**469,-**
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**469,-**

Stojak na tarcze i kratki

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	cena
1010204	**229,-**



1010204









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.



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 FABRYCZNA	~~19 570,-~~ -45%	~~22 580,-~~ -45%
CENA GRAFEN	10 809,-	12 479,-

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	**779,-**
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	**939,-**
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	**699,-**
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	**829,-**
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	**819,-**
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	**999,-**
2059417	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 5,5 l	**299,-**
2053960	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 8 l	**359,-**



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**
model	K-52
typ	kuter
wymiary	286x387x(H)439 mm
pojemność zbiornika	5,5 l
zakres prędkości	1500 i 3000 obr./min
moc/napięcie	1,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~15 230,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**8 419,-**

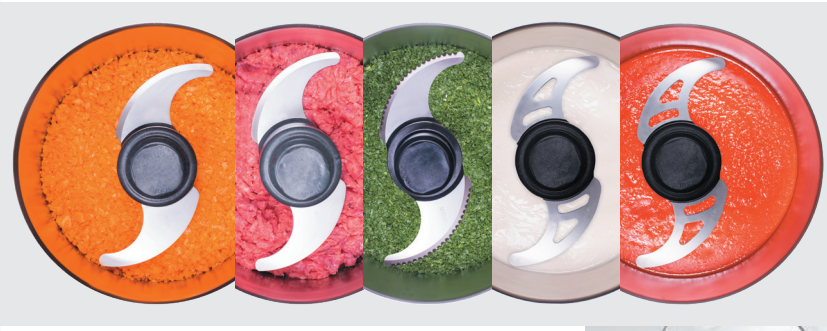
AKCESORIA

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	**779,-**
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	**939,-**
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	**699,-**
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	**829,-**
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	**819,-**
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	**999,-**
2059417	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 5,5 l	**299,-**
2053960	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 8 l	**359,-**









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 FABRYCZNA	~~**18 850,-**~~ -45%	~~**16 850,-**~~ -45%
CENA GRAFEN	**5 549,-**	**8 869,-**

AKCESORIA

kod		cena
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy CA-21/2V lub kutra K-41/4V	**1 699,-**
2059762	Dodatkowa przystawka - kuter do szatkownicy CA-21/CA-2V oraz kutrów K-41/K-4V	**1 329,-**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**779,-**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**779,-**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**779,-**

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





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 404**

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 FABRYCZNA	~~26 910,-~~ -45%	~~29 930,-~~ -45%	~~31 300,-~~ -45%	~~34 290,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**14 869,-**	**16 539,-**	**17 299,-**	**18 949,-**

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%



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 FABRYCZNA	~~**12 080,-**~~ -45%	~~**19 120,-**~~ -45%
CENA GRAFEN	**6 669,-**	**10 569,-**

AKCESORIA

kod		cena
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy CA-21/2V lub kutra K-41/4V	**1 699,-**
2059762	Dodatkowa przystawka - kuter do szatkownicy CA-21/CA-2V oraz kutrów K-41/K-4V	**1 329,-**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**779,-**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**779,-**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**779,-**



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)



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.

Miksery ręczne

Nowa seria nowoczesnych mikserów ręcznych Sammic serii XM to urządzenia zaprojektowane z myślą o każdym szczególe, przeznaczone dla profesjonalistów do pracy ciągłej.





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				**419,-**
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			**439,-**
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			**559,-**
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			**679,-**
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	**1 049,-**
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			**679,-**
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			**699,-**
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			**799,-**
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	**1 179,-**
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			**829,-**
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			**929,-**
3030686	3030684	ubijające	300		80	od 2 do 60	od 200 do 1800	**1 979,-**
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			**1 689,-**
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			**1 909,-**









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 FABRYCZNA	~~2 030,-~~ -51%	~~2 640,-~~ -51%	~~4 570,-~~ -45%	~~3 850,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**999,-**	**1 299,-**	**2 519,-**	**1 889,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%







3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72
napęd końcówka miksująca końcówka ubijająca	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca końcówka ubijająca	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca
30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
614	760	760	880	970
306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	540 (zanurzenie maks. do około 490 mm)	630 (zanurzenie maks. do około 580 mm)
zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
98	98	98	123	123
400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
	4,65		4,57	
<80	<80	<80	<80	<80
~~5 920,-~~ -45% 3 269,-	~~4 590,-~~ -51% 2 249,-	~~7 040,-~~ -45% 3 889,-	~~6 640,-~~ -51% 3 259,-	~~7 040,-~~ -51% 3 459,-

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	~~5 070,-~~	**2 489,-**	-51%

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

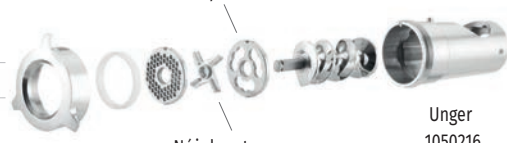
kod	mm	V	W	cena
1050210	310x440x(H)480	230	740	**7 329,-**



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	**2 929,-**
1050216	Unger	podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	**3 139,-**



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	**239,-**
2051014	4,5	82	**169,-**
2051052	6	82	**169,-**
2051053	8	82	**139,-**

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	**229,-**
2051525	4,5	82	**129,-**
2051526	6	82	**129,-**
2051527	8	82	**129,-**

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 FABRYCZNA	~~**10 710,-**~~ -45%
CENA GRAFEN	**5 919,-**

kod		cena
2502305	Dodatkowa dzieża 5 l	**609,-**

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 FABRYCZNA	~~22 810,-~~ -45%	~~37 380,-~~ -45%	~~41 850,-~~ -45%	~~60 580,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**12 609,-**	**20 659,-**	**23 129,-**	**33 479,-**

AKCESORIA

kod	2509494	2509495	2509564	2509497
	dzieża 10 l	dzieża 20 l	dzieża 30 l	dzieża 40 l
CENA FABRYCZNA	~~1 530,-~~ -45%	~~2 230,-~~ -45%	~~3 990,-~~ -45%	~~4 450,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**839,-**	**1 229,-**	**2 199,-**	**2 459,-**

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	**3 239,-**
1500296	Zestaw redukcyjny do miksera BM-30: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	**3 869,-**
1500242	Zestaw redukcyjny do miksera BM-40: dzieża o poj. 20 l plus 3 narzędzia	**4 449,-**

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 FABRYCZNA	~~**64 860,-**~~ **-45%**
CENA GRAFEN	**35 409,-**





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	**1 119,-**
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	**1 119,-**
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	**1 119,-**

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)	**1 729,-**
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		**369,-**
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		**369,-**
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		**369,-**

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 FABRYCZNA	~~21 868,-~~ -51%	~~24 328,-~~ -51%	~~38 748,-~~ -51%
CENA GRAFEN	**10 349,-**	**11 949,-**	**19 029,-**



1000660



1000630

AKCESORIA

kod		cena
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**1 539,-**
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	**3 649,-**
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	**3 999,-**
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	**2 399,-**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA M-5

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Idealna do małej gastronomii
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza wyłożona materiałem ściernym
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwiczki z aluminium
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody (wężyk zaciskowy bez gwintu)
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

kod	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	mm	W/V	cena
1000565	5	80-100	333x367x(H)490	300/400	**7 029,-**

AKCESORIA

kod		cena
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**1 539,-**



1000565


2009224

WIRÓWKA DO SAŁAT SERIA ES-200

- Szybka oraz cicha idealna do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, hotelach, szpitalach
- Konstrukcja oraz lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach
- 3 kołka z hamulcem stabilizującym urządzenie w podczas pracy
- Transparentna, wytrzymała pokrywa wyposażona w mechanizm samootwierający, ułatwiający dostęp do kosza
- Mechanizm zabezpieczający – po otwarciu pokrywy, cykl zatrzymuje się automatycznie
- Lampka kontrolna otwartych drzwi
- System VCS wyłączający i ponownie załączający obroty kosza gdy ciężar warzyw nie jest równomiernie rozłożony zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem, a personel przed wypadkami
- Łatwy w użyciu, wodoodporny panel sterowania
- Elektroniczny timer z 3 stałymi cyklami: 1, 2, 3 minuty
- 2 prędkości silnika: 350 lub 900 obr./min
- Wolne obroty idealne do delikatnych warzyw jak np. sałaty


1000710

Zobacz film

kod	1000710
model	ES-200
wymiary	540x750x(H)815 mm
pojemność	12 kg
wydajność	240-720 kg/h
moc/napięcie	550 W/230 V
waga	52 kg
CENA FABRYCZNA	~~32 980,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**18 229,-**

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 – Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140732	1140774	1141102
model	SU-310P	SU-420P	SU-520P 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 FABRYCZNA	~~26 600,-~~ -45%	~~35 190,-~~ -45%	~~46 810,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**14 709,-**	**19 459,-**	**25 869,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 600 – Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140814	1140820	1140838	1140848
model	SU-604P	SU-604P CC	SU-606P	SU-606P 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	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 FABRYCZNA	~~69 880,-~~ -45%	~~69 880,-~~ -45%	~~73 160,-~~ -45%	~~73 160,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**38 629,-**	**38 629,-**	**40 449,-**	**40 449,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 800 – Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140884	1140890	1140896	1140938	1140948	1140958
model	SU-806P	SU-806P CC	SU-806P LL	SU-810P	SU-810P CC	SU-810P 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+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 FABRYCZNA	~~88 920,-~~ -45%	~~88 920,-~~ -45%	~~89 780,-~~ -45%	~~103 690,-~~ -45%	~~103 690,-~~ -45%	~~104 470,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**49 159,-**	**49 159,-**	**49 589,-**	**57 319,-**	**57 319,-**	**57 749,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000 – Z GŁĘBOKO TŁOCZONĄ KOMORĄ Z PORTEM DRUKARKI ORAZ BLUETOOTH

- Dwukomorowa pakowarka
- W zestawie 4 płyty wypełniające wykonane z poliwęglanu
- Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej



kod	1141033	1141053
model	SU-6100P	SU-6160P
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 FABRYCZNA	~~155 720,-~~ -45%	~~187 630,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**86 089,-**	**103 729,-**

PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

S.S. stainless steel

- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla serii 300/400/500/600/800

kod	przeznaczenie	cena
2149531	Seria 300	**419,-**
2149020	Seria 400/500	**429,-**
2149074	Seria 600	**439,-**
2141798	Seria 800	**469,-**



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 FABRYCZNA	~~19 030,-~~ -45%	~~23 480,-~~ -45%	~~29 640,-~~ -45%	~~43 690,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**10 519,-**	**12 979,-**	**16 389,-**	**24 149,-**

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 FABRYCZNA	~~65 200,-~~ -45%	~~65 200,-~~ -45%	~~68 480,-~~ -45%	~~68 480,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**36 039,-**	**36 039,-**	**37 859,-**	**37 859,-**

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 FABRYCZNA	~~84 230,-~~ -45%	~~84 230,-~~ -45%	~~85 820,-~~ -45%	~~99 080,-~~ -45%	~~99 080,-~~ -45%	~~99 780,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**46 569,-**	**46 569,-**	**46 999,-**	**54 729,-**	**54 729,-**	**55 169,-**

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	**20 319,-**
1370042	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	230	1208	633x791x(H)778	130	**32 859,-**
1370046	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	400	1208	633x791x(H)778	130	**31 879,-**
1370044	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	**37 249,-**
1370048	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	**36 169,-**

AKCESORIA

kod		cena
2379015	Zestaw przednich kółek do pakowarek wolnostojących – 2 szt.	**799,-**



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.

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	~~78 132,-~~ -24%
cena katalogowa	**58 999,-**
rata leasingu	**od 1 835,-/1 m-c**





Urządzenie do sushi Suzumo - Nigiri

do 4800 porcji/godz.

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

kod	SSN-JLX-CE	SSF-JXA-CE
wymiary	354x563x(H)675 mm	330x477x(H)584 mm
wydajność	3000, 3600, 4200, 4800 kulek/godz.	2000, 2400, 2800 kulek/godz.
waga kulek	16-25 g	18-25 g
pojemność zasobnika	10 kg	5,5 kg
poziom kompresji	Soft - Hard (7 poziomów)	Soft - Hard (7 poziomów)
moc/napięcie	190 W/230 V	110 W/230 V
waga	30 kg	25 kg
cena fabryczna	~~87 312,-~~ -20%	~~57 732,-~~ -21%
cena katalogowa	**69 999,-**	**45 699,-**
rata leasingu	**od 2 000,-/1 m-c**	**od 1 130,-/1 m-c**



SSN-JLX-CE



Urządzenie do sushi Suzumo - przygotowywanie warstwy ryżu

do 950 porcji/godz.

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

NEW!





kod	SVS-FCA-185	SVS-FCA-200
wymiary	354x468x(H)565 mm	354x468x(H)565 mm
szerokość warstwy	185 mm	200 mm
wydajność	mała rolka: 1250 porcji/godz. (dł. warstwy 80 mm) średnia rolka: 1000 porcji/godz. (dł. warstwy 110 mm) duża rolka: 750 porcji/godz. (dł. warstwy 160 mm)	mała rolka: 1250 porcji/godz. (dł. warstwy 80 mm) średnia rolka: 1000 porcji/godz. (dł. warstwy 110 mm) duża rolka: 750 porcji/godz. (dł. warstwy 160 mm)
pojemność zasobnika	maks. 10 kg gotowanego ryżu	maks. 10 kg gotowanego ryżu
moc/napięcie	100 W/230 V	100 W/230 V
waga	31 kg	31 kg
cena fabryczna	~~94 146,-~~ -25%	~~94 146,-~~ -25%
cena katalogowa	**70 999,-**	**70 999,-**
rata leasingu	**od 2 045,-/1 m-c**	**od 2 045,-/1 m-c**

Urządzenie do sushi Suzumo - rolowanie maki

do 350 porcji/godz.

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

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	~~109 140,-~~ -20%
cena katalogowa	**86 999,-**
rata leasingu	**od 2 354,-/1 m-c**









Zrealizuj swoją inwestycję z Grafen

Doradcy i projektanci Grafen prowadzą klienta przez każdy etap inwestycji – od projektu, przez konsultacje, aż po montaż sprzętu. Grafen skupia się na innowacji, wsparciu i designie, dostosowując swoje działania do trendów i specyfiki branży.

Jesteśmy ekspertami z obszaru HoReCa. Znamy potrzeby branży, wiemy, co i do kogo mówimy. Pracujemy ze światowymi liderami biznesu gastronomicznego, nieustannie poszerzamy nasze kompetencje i doskonalimy know-how.

ZESKANUJ QR KOD
I SPRAWDŹ
JAK DZIAŁAMY

Innovation. Support. Design.
WE DO MORE – DAJEMY WIĘCEJ

Urządzenie do sushi Suzumo - rolowanie (kwadrat)

do 400 rolek/godz.

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.

Zobacz film

kod	SVR-NXA-CE
wymiary	360x612x(H)681 mm
wydajność	mała rolka (ø25 mm): 400 rolek/godz. średnia rolka (ø35 mm): 300 rolek/godz. duża rolka (ø46 mm): 280 rolek/godz.
waga kulek	16-25 g
pojemność zasobnika	8,5 kg gotowanego ryżu
moc/napięcie	190 W/230 V
waga	41,5 kg
cena fabryczna	~~103 020,-~~ -22%
cena katalogowa	**79 999,-**
rata leasingu	**od 2 478,-/1 m-c**



	Wkładka formująca		
kod	**NXA-25PC**	**NXA-35PC**	**NXA-46PC**
wielkość	25x25 mm	35x35 mm	46x46 mm
cena fabryczna	~~5 900,-~~	~~5 900,-~~	~~5 900,-~~ -27%
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

do 2200 porcji/godz.

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.

Zobacz film



kod	SVC-ATC-CE*
wymiary	380x320x(H)476 mm
wydajność	mała rolka (ø25 mm): 2 200 rolek/godz. (4 na cykl) średnia rolka (ø35 mm): 1 100 rolek/godz. (2 na cykl) duża rolka (ø46-60 mm): 550 rolek/godz. (1 na cykl)
moc/napięcie	140 W/230 V
waga	17 kg
cena fabryczna	~~37 332,-~~ -22%
cena katalogowa	**28 999,-**
rata leasingu	**od 882,-/1 m-c**

Zestaw noży Suzumo

NEW!

kod	SVC-AT6FC	SVC-AT8FC	SVC-AT10FC	SVC-AT12FC
cięcie na	6 porcji	8 porcji	10 porcji	12 porcji
cena fabryczna	~~9 999,-~~ -30%	~~9 999,-~~ -28%	~~9 999,-~~ -24%	~~10 914,-~~ -28%
cena katalogowa	**6 999,-**	**7 199,-**	**7 599,-**	**7 899,-**
rata leasingu	**od 580,-/m-c**	**od 580,-/m-c**	**od 580,-/m-c**	**od 580,-/m-c**

* do wyczerpania zapasów



Urządzenie do sushi Suzumo - cięcie rolki

do 2200 porcji/godz.

NEW!

Urządzenie do cięcia rolek sushi na 6 lub 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.
W zestawie jednostka tnąca na 6 sztuk rolek lub na 8 sztuk rolek o szer. 180 mm (zestaw noży do cięcia na 10 i 12 rolek należy zamawiać osobno)



kod	SVC-ATD-WW
wymiary	380x320x(H)476 mm
wydajność	mała rolka (ø25 mm): 1 650 rolek/godz. (3 na cykl) mała rolka (ø25 mm): 2 200 rolek/godz. (4 na cykl 2x2) średnia rolka (ø35 mm): 1 100 rolek/godz. (2 na cykl) duża rolka (ø46-60 mm): 550 rolek/godz. (1 na cykl)
moc/napięcie	160 W/230 V
waga	17 kg
cena fabryczna	~~38 862,-~~ -23%
cena katalogowa	**29 999,-**
rata leasingu	**od 882,-/1 m-c**

Zestaw noży Suzumo

kod	ADT180-6	ADT180-8	ADT180-10	ADT180-12
cięcie na	6 porcji	8 porcji	10 porcji	12 porcji
cena	zapytaj naszego przedstawiciela			

Akcesoria

	Atomizer do preparatu do smarowania SOFTON PLUS
kod	**SEH-6**
cena fabryczna	~~25,-~~ -24%
cena katalogowa	**19,-**

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	~~38 862,-~~ -24%	~~73 032,-~~ -25%	~~104 142,-~~ -24%
cena katalogowa	**29 499,-**	**54 999,-**	**78 999,-**
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	~~100 980,-~~ -24%
cena katalogowa	**76 499,-**
rata leasingu	**od 2 260,-/1 m-c**

Akcesoria

kod			cena fabryczna	cena katalogowa	
GRC-20	Pojemnik do przechowywania ryżu do sushi Suzumo 15 kg	Izolowany pojemnik do przechowywania ugotowanego ryżu. Utrzymuje odpowiednią temperaturę ryżu zachowując jego naturalny smak i aromat. Wymiary: 480x370x(H)255 mm.	~~799,-~~	**499,-**	-38%
GRC-15	Pojemnik do przechowywania ryżu do sushi Suzumo 10 kg	Izolowany pojemnik do przechowywania ugotowanego ryżu. Utrzymuje odpowiednią temperaturę ryżu zachowując jego naturalny smak i aromat. Wymiary: 490x380x(H)220 mm.	~~510,-~~	**399,-**	-22%
GRT-20	Tacka do kulek ryżu Suzumo GRT-20	Tacki, które umożliwiają przechowywanie kulek shari w rzędach. Każda taca może pomieścić od 50 do 60 kulek shari. Pasuje do pojemnika GRC-20.	~~204,-~~	**149,-**	-27%
GRT-15	Tacka do kulek ryżu Suzumo GRT-15	Tacki, które umożliwiają przechowywanie kulek shari w rzędach. Każda taca może pomieścić od 50 do 60 kulek shari. Pasuje do pojemników GRC-15 i GRC-20.	~~306,-~~	**229,-**	-25%
Z40-20D	Papier do przechowywania ugotowanego ryżu Suzumo	250 szt. papieru w opakowaniu. Pasuje do pojemnika GRC-15.	~~1 836,-~~	**1 399,-**	-24%
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.	~~125,-~~	**89,-**	-29%



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	~~!OKAMI!~~ -20%
cena katalogowa	**22 199,-**
rata leasingu	**od 1 704,-/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
moc	5,40 kW
napięcie	230 V
waga	68 kg
cena fabryczna	~~ZO aut.~~ -20%
cena katalogowa	**67 299,-**
rata leasingu	**od 1 681,-/1 m-c**


鮨
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 -74%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
FHG-48	ø480x(H)110	~~7 901,-~~	**2 369,-**
FHG-60	ø600x(H)140	~~10 940,-~~	**3 289,-**
FHG-72	ø720x(H)140	~~13 978,-~~	**3 629,-**



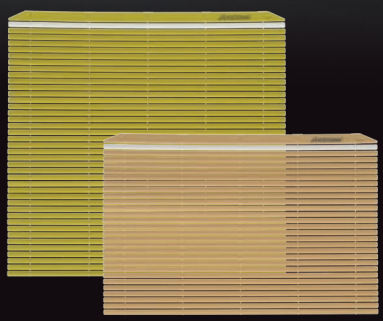
SZPATUŁA HANGIRI DO MIESZANIA RYŻU

- 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

-71%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
FSOG-40	400x115	~~1 306,-~~	**379,-**
FSOG-45	450x115	~~1 412,-~~	**409,-**







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**

do -69%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
FMK-S Beige	250x165	~~464,-~~	**159,-**
FMK-M Green	250x240	~~549,-~~	**169,-**
FMK-M Beige	250x240	~~549,-~~	**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 -74%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
FSR20-6030	600x300	~~2 263,-~~	**959,-**
FSR25-9040	900x400	~~5 046,-~~	**1 309,-**







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 -75%

kod	mm	ilość szt.	cena fabryczna	cena katalog.
FLF45-300	300x50x(H)45	1	~~639,-~~	**169,-**
FLF45-390	390x50x(H)45	1	~~729,-~~	**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.

-63%

kod	mm	cena fabryczna	cena katalog.
CBS-115P	115x50x(H)30	~~159,-~~	**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 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)



GRAFEN GS40M

max H
305 mm

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	~~**12 540,-**~~ -32%	~~**13 623,-**~~ -32%
CENA GRAFEN	**8 489,-**	**9 209,-**
PODSTAWA	**230923**	
wymiary	455x430x(H)500 mm	
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm	
cena	**849,-**	





- 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
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRAFEN GS40E

zmywarka podblatowa do szkła i naczyń

SOFT START SOFT TOUCH

max H 305 mm

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	~~13 737,-~~ -32%	~~14 801,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**9 289,-**	**10 009,-**
PODSTAWA	**230923**	
wymiary	455x430x(H)500 mm	
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm	
cena	**849,-**	





- 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

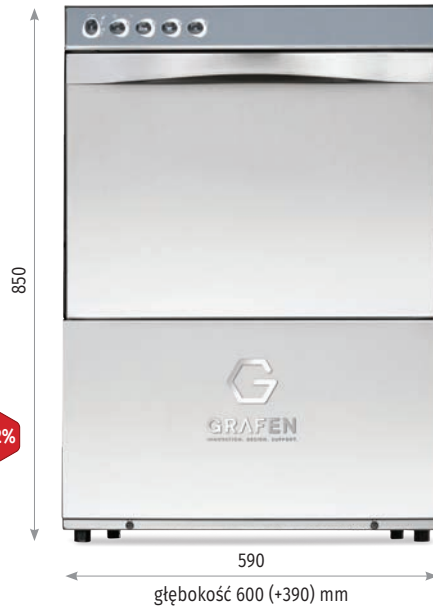
max H
345 mm

zmywarka podblatowa do szkła i naczyń

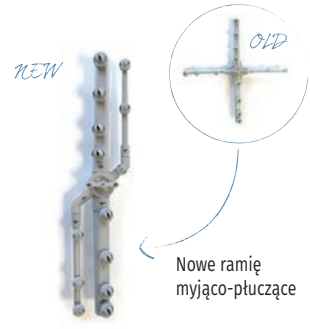
przeznaczenie	sztućce, kieliszki, talerze			
sterowanie	elektromechaniczne			
wymiary	590x600(+390)x(H)850 mm			
ilość/dł. cykli mycia	2 – 120/180[1)]			
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	30/20 koszy/h			
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l			
temp. wody myjącej	55°C			
temp. wody płuczącej wyparzającej	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	~~**14 459,-**~~	~~**15 523,-**~~	~~**17 484,-**~~	~~**18 468,-**~~
CENA GRAFEN	**9 769,-**	**10 489,-**	**11 769,-**	**12 469,-**
PODSTAWA	**230930**			
wymiary	575x520x(H)500 mm			
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm			
cena	**789,-**			

-32%





- **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



[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

max H 345 mm

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	~~**18 278,-**~~	~~**19 342,-**~~	~~**21 204,-**~~	~~**22 268,-**~~
CENA GRAFEN	**12 359,-**	**13 079,-**	**14 339,-**	**15 059,-**
PODSTAWA	**230930**			
wymiary	575x520x(H)500 mm			
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm			
cena	**789,-**			

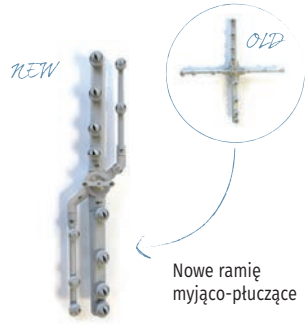
-32%





- **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
- Cztery 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 elektroniczne
- 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%

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.

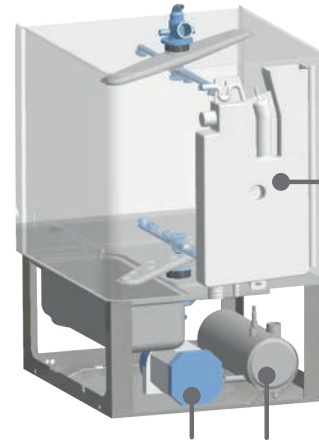
- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów

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

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
319,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
519,-
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
179,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
319,-
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
319,-
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 20L
519,-
Opakowanie
20 l

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

GN 1/1 — max H 340 mm

przeznaczenie	sztućce, kieliszki, talerze
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x610(+390)x(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia A: z częściową wymianą wody B: z całkowitą wymianą wody	cykl A: 6 – 60/120/180/90/180[1] + S[2] cykl B: 2 – 180/360[1]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	cykl A: 60/30/20/40/20 koszy/h cykl B: 20/10 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	cykl A: 22/22/20/18/18 koszy/h cykl B: 9/9 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	cykl A: 3,2 l cykl B: 7 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	11 l / 6 kW
poj. i moc wanny	A: 10 l / 1,1 kW B: 7 l / 1,1 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	230 V, 1N / 230 V, 3N / 400 V, 3N
waga	64,5 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
kod	**229651**
model	**OPTIMA 500²**
CENA FABRYCZNA	~~29 203,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**19 729,-**
PODSTAWA	**230978**
wymiary	580x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**929,-**



[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 A: z częściową wymianą wody B: z całkowitą wymianą wody	 cykl A: 6 – 60/120/180/90/180[1] + S[2] cykl B: 2 – 180/360[1]
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	cykl A: 28/28/20/24/20 koszy/h cykl B: 12/10 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	cykl A: 3,2 l cykl B: 7 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	11 l / 6 kW
poj. i moc wanny	A: 10 l / 1,1 kW B: 7 l / 1,1 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	230 V, 1N / 230 V, 3N / 400 V, 3N
waga	64,5 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
kod	**229668**
model	**OPTIMA 500² HR**
CENA FABRYCZNA	~~**32 946,-**~~ -32%
CENA GRAFEN	**22 269,-**
PODSTAWA	**230978**
wymiary	580x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**929,-**

GN 1/1 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)**

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)



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	~~32 262,-~~	~~34 314,-~~	~~33 725,-~~	~~36 233,-~~
CENA GRAFEN	**21 809,-**	**23 189,-**	**22 789,-**	**24 479,-**

-32%



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

GN 1/1 · max H 410 mm

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	~~36 746,-~~	~~38 779,-~~	~~38 209,-~~	~~40 242,-~~
CENA GRAFEN	**24 829,-**	**26 209,-**	**25 829,-**	**27 199,-**

-32%





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

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



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.

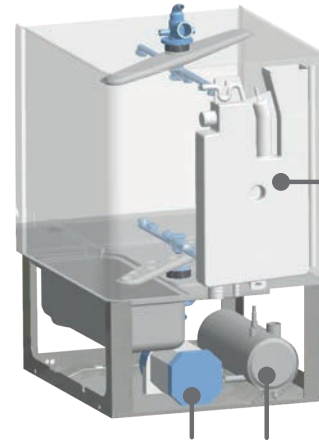
- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów

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

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
319,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
519,-
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
179,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
319,-
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
319,-
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 20L
519,-
Opakowanie
20 l

do cen należy doliczyć VAT 23%

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	~~47 310,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**31 969,-**



BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Pompa odpływowa
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
[2] Program specjalny – czasy i temperatury ustawiane przez użytkownika

GRAFEN HT14 OPTIMA² HR

zmywarka kapturowa do naczyń

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	~~62 358,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**42 149,-**



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%

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)



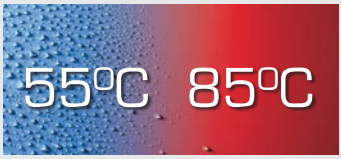
BUDOWA

- 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)



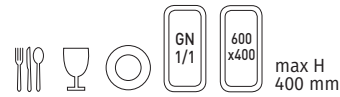
HACCP

- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej (tylko wersja z systemem PLUS)
- automatyczny cykl samooczyszczania

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 stelaż na 6 tac, 500x500x(H)160 mm kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm	
kod	**235683**	**235690**
model	**LP1 S4 DDE**	**LP1 S4 PS DDE PAP**
CENA FABRYCZNA	~~27 949,-~~ -32%	~~31 274,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**18 899,-**	**21 139,-**
PODSTAWA	**230985**	
wymiary	580x590x(H)500 mm	
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
cena	**999,-**	



* 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 LP1 S5 PLUS

zmywarka do tac 600x400 i garów

DOUBLE SKIN · 85°C SYSTEM PLUS · TRAY SUPPORT · START SOFT TOUCH

GN 1/1 · 600 x400 · max H 450 mm

przeznaczenie	tace 400x600, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x700(+450)x(H)1380 mm
ilość/dł. cykli mycia	4 - 30/120/180/300[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	60/30/20/12 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	40/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,6 l
temp. wody myjącej	50°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW
poj. i moc wanny	25 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	10,1 kW
napięcie	400 V
waga	100 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm stelaż na 6 tac, 500x500x(H)160 mm kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**235706**
model	**LP1 S5 PLUS DDE**
CENA FABRYCZNA	~~40 375,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**27 289,-**



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

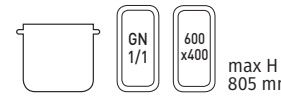
do cen należy doliczyć VAT 23%

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 stelaż na 8 tac, 300x465x(H)160 mm kratownica na garnki 550x550 mm kosz na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**235713**	**235720**
model	**LP1 800 DDE PAP**	**LP1 800 DDE PS PAP**
CENA FABRYCZNA	~~**50 179,-**~~ -32%	~~**52 972,-**~~ -32%
CENA GRAFEN	**33 919,-**	**35 799,-**





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%

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
319,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
519,-
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
179,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
319,-
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
319,-
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 20L
519,-
Opakowanie
20 l

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

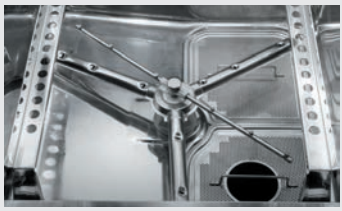
SYSTEM TR

- 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)



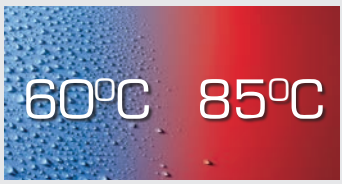
BUDOWA

- 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

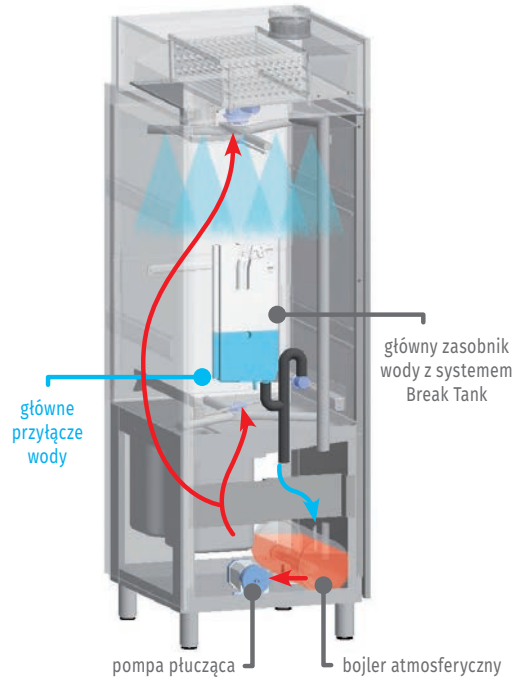


SYSTEM PLUS

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.



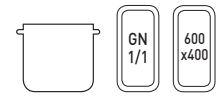
* przy założeniu: 0,6 PLN/kWh; 12h pracy zmywarki dziennie; 30 dni pracy w miesiącu, w zależności od modelu

DIHR LP1 S8 PLUS

zmywarka do garów i pojemników

przeznaczenie	termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	690x800(+470)x(H)1890/2275 mm
ilość/dł. cykli mycia	5 – 120 s, 240 s, 360 s, 480 s, 600 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	30/15/10/7,5/6 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	17/15/10/7,5/6 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,2 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej 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	~~66 196,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**44 749,-**

CLEAR VIEW · DOUBLE SKIN · SYSTEM PLUS · TRAY SUPPORT · SOFT TOUCH





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

GN 1/1 · 600 x400 · max H 805 mm

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	~~83 771,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**56 629,-**



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)**

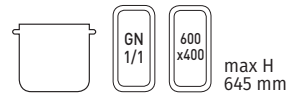
[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

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	~~**85 386,-**~~ -32%
CENA GRAFEN	**57 719,-**



BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130, maks. 180 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 1,75 kW, wydajność 2x 800 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

* model dostępny tylko do wyczerpania zapasów magazynowych. Zostanie zastąpiony nowym modelem w tej samej cenie. O szczegóły zapytaj w Grafen.

DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

do cen należy doliczyć VAT 23%

DIHR LP2 STR PLUS

zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła

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	~~**109 630,-**~~ -32%
CENA GRAFEN	**74 109,-**



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

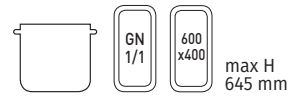
PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 1,75 kW, wydajność 2x 800 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – 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	~~98 363,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**66 499,-**





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	~~123 462,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**83 459,-**



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.

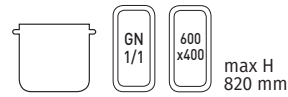
DDE – Dozownik detergentu • PS – Pompa spustowa

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	~~**163 913,-**~~ -32%
CENA GRAFEN	**110 799,-**



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	~~**189 867,-**~~ -32%
CENA GRAFEN	**128 349,-**



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)**

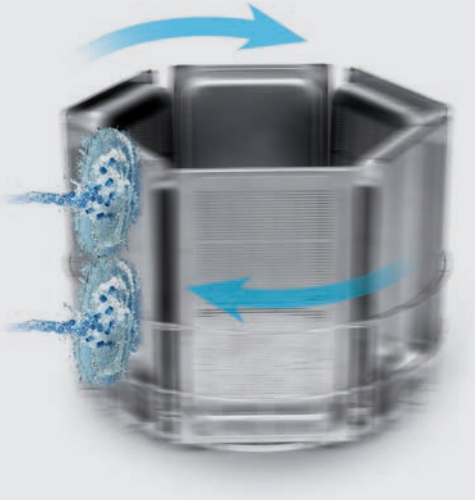
Zmywarki GRANULES

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

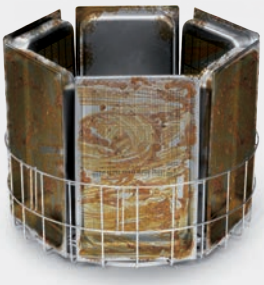


System kondensacji pary wodnej i odzysku ciepła TR (tylko modele GRANULES 900 TR PLUS, GRANULES 1000 TR PLUS) oszczędza energię elektryczną nawet do 35%

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

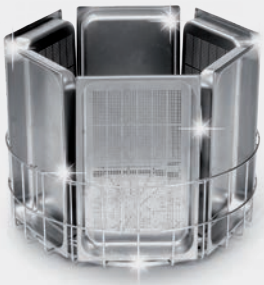




Przypalone tace i pojemniki GN często stanowią problem. Wymagają namaczania i ręcznego czyszczenie w związku z tym powstaje strata czasu i zasobów tylko dla tego typu zadań.



Połączone działania wody, detergentu i granulek oraz piaskowanie pod wysokim ciśnieniem zapewnia oszczędność czasu. Wszystko dla ochrony środowiska.



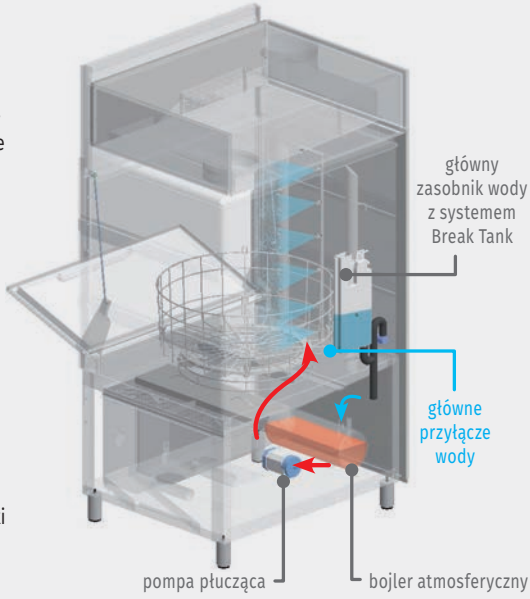
Doskonałe wyniki mycia dla wszelkiego typu przypaleń i innych mocnych zabrudzeń. Szybkie cykle pozwalają na ponowne użycie sprzętu kuchennego. Personel, który był wcześniej zatrudniony do namaczania i mycia ręcznego może wykonywać inne zadania.

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



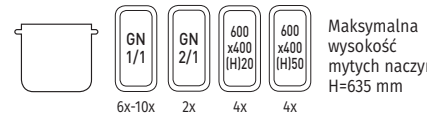
TR – SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA OSZCZĘDZA ENERGIĘ, DBA O ŚRODOWISKO I ZDROWIE

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.

DIHR GRANULES 900 PLUS

zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z koszem Ø750 mm

CLEAR VIEW | DOUBLE SKIN | SYSTEM PLUS | TRAY SUPPORT | SOFT TOUCH



Maksymalna wysokość mytych naczyń H=635 mm

przeznaczenie	patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1095x910(+400)x(H)1920/2020 mm
ilość/dł. cykli mycia	6 – 4 min, 6 min, 8 min, 10 min, 12 min, 15 min[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	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	~~188 594,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**127 489,-**



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)

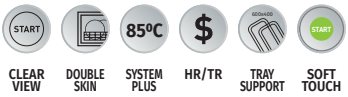
PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 3,78 kW, wydajność 900 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 79 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

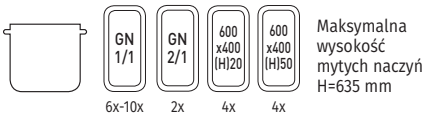
[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

do cen należy doliczyć VAT 23%

DIHR GRANULES 900 TR PLUS

zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z odzyskiem ciepła, z koszem Ø750 mm





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	~~212 363,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**143 549,-**



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

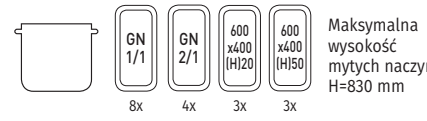
[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

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	~~271 871,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**183 769,-**



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

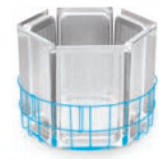
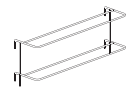
do cen należy doliczyć VAT 23%

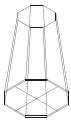
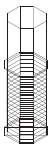
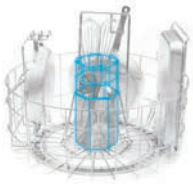


	mycie ręczne	zmywarka Granules	różnica
15 tac dziennie			
czas	90 minut	15 minut	75 minut
koszt pracy pracownika	30 PLN	5 PLN	25 PLN
koszt wody, prądu, chemii	45 PLN	22 PLN	23 PLN
suma kosztów (okres 10 lat)	262 500 PLN	174 500 PLN	88 000 PLN
zwrot inwestycji			**9 lat**
30 tac dziennie			
czas	180 minut	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
96101	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS	Kosz okrągły Ø735x(H)240 mm	6x GN 1/1 lub 2x GN 2/1			**5 769,-**
96135	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS	Wkład na tace GN 1/1	10x GN 1/1			**1 779,-**
96136	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS	Wieszak na blachy 600x400x(H)50 mm	4x 600x400x(H)20 mm lub 4x 600x400x(H)50 mm			**1 159,-**
96601	GRANULES 1000 TR PLUS	Kosz okrągły Ø850x(H)350 mm	8x GN 1/1 lub 4x GN 2/1			**6 849,-**
96602	GRANULES 1000 TR PLUS	Wieszak na tace	GN 1/1 lub GN 2/1			**939,-**
96604	GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na GN-y	GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3			**1 589,-**
96603	GRANULES 1000 TR PLUS	Wieszak na tace	3x 800x600x(H)20 mm lub 3x 800x600x(H)50 mm			**1 429,-**

kod	wyposażenie zmywarki	opis	pojemność			cena
96102	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na pojemniki i garnki				**1 259,-**
96103	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na drobne naczynia kuchenne np. na chochle, rózgi, nabierki itp.				**2 139,-**
96104	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na garnki i patelnie				**1 779,-**
96105	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na duże garnki				**1 889,-**

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE ZMYWAREK GRANULES

kod	wyposażenie zmywarki	opis	pojemność	cena
TRG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Wózek na kosz okrągły	1x kosz Ø 735x(H)240 mm lub 1x kosz Ø 850x(H)350 mm	**8 069,-**
96100	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Granulki	12 l = 9 kg	**1 109,-**
DDEG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Dozownik detergentu		**1 379,-**
CPG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Sonda poziomu detergentu		**589,-**
CPDG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Sonda poziomu płynu nabłyszczającego		**589,-**

Zmywarki tunelowe

RX 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 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



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

Zmywarki QX PRO

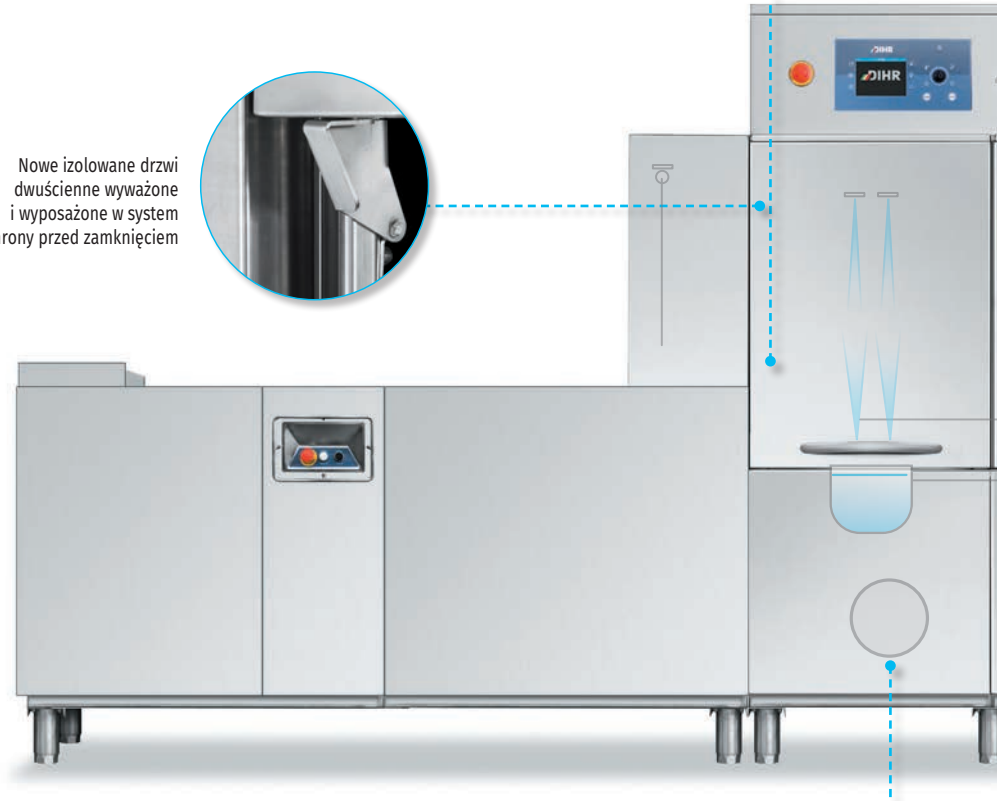
wysoka produktywność i wysoka wydajność

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

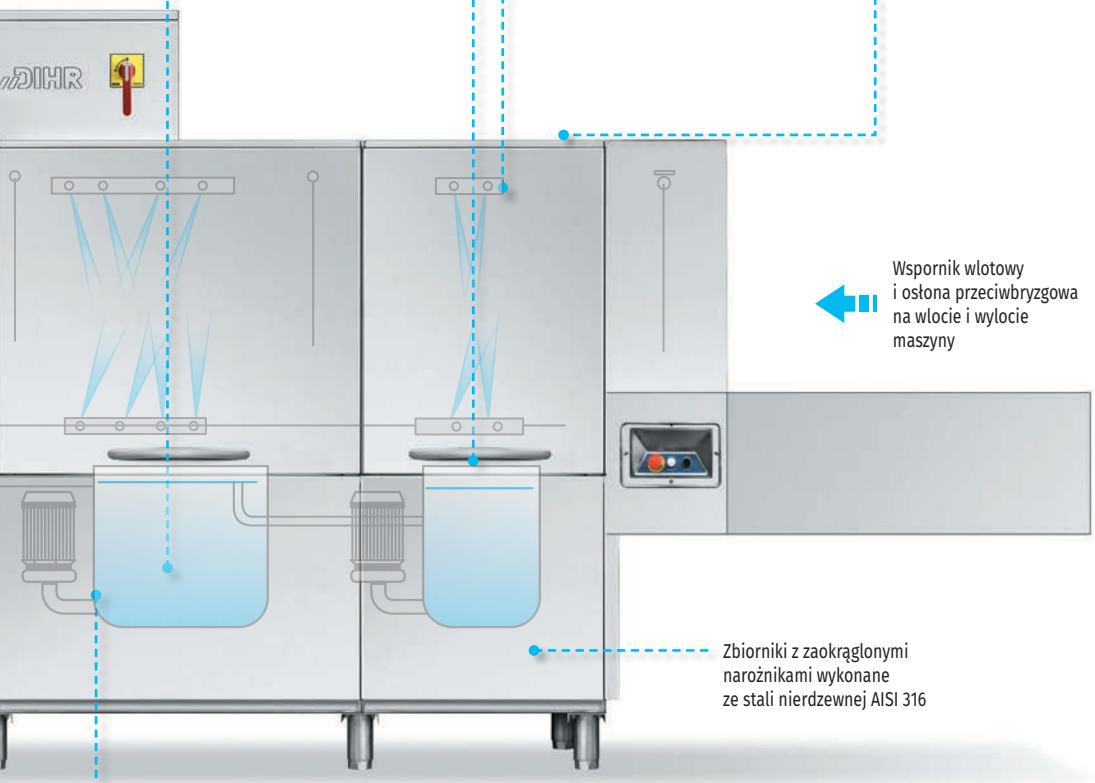


System THERMO BARRIER dla większego komfortu użytkowania



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

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.



Zmywarki Serii TWIN STAR

Przechowuj i myj: odkryj podwójny cud Prawdziwa innowacja dla profesjonalnego zmywania naczyń w ostatnich dwudziestu latach











WYGLĄD

Stworzona z udziałem włoskich projektantów wnętrz, TWIN STAR stanowi elegancki element wystroju kuchni i lokalu. Podświetlane urządzenie informuje o cyklu pracy, dodając mu estetycznego uroku.

UNIWERSALNOŚĆ

TWIN STAR oferuje różnorodne programy, od mycia delikatnego szkła po intensywne domywanie garnków i tac. Dzięki dezynfekcji termicznej w 93°C sprawdzi się w restauracjach, szkołach, pizzeriach, szpitalach i klinikach.

PRZYJAZNA DLA PORTFELA

TWIN STAR zapewnia oszczędności: zużywa do 50% mniej wody, 87% mniej detergentów, 40% mniej energii i 90% mniej pracy obsługi w porównaniu do tradycyjnych systemów.

CICHA PRACA

Specjalnie izolowana obudowa oraz drzwi z podwójnego szkła pozwoliły na redukcję poziomu hałasu aż do 53 dB.

TWIN STAR to innowacyjna zmywarka, która łączy zalety tradycyjnych i tunelowych modeli do naczyń oraz szkła, oferując nowoczesny design i funkcjonalność. Zaprojektowana z myślą o ergonomii, ekonomii, ekologii i estetyce, staje się nie tylko wydajnym urządzeniem, ale także ozdobą kuchni i restauracji.

Dostępna w dwóch wersjach:
- Standardowej – montowanej przy ścianie.
- Przelotowej – umożliwiającej połączenie kuchni ze zmywalnią, co zapewnia wygodny dostęp zarówno dla kelnerów, jak i kucharzy.







OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA

Zmywarka zajmuje o 65% mniej miejsca niż tradycyjne systemy, eliminując potrzebę stołów załadowczych. Naczynia mogą być składowane w urządzeniu, co zastępuje szafy przelotowe i stoły wyładowcze.

ŁATWOŚĆ W PODŁĄCZENIU

TWIN STAR zaprojektowano z myślą o maksymalnym ułatwieniu pracy użytkownika. Wbudowany zmiękczacz wody eliminuje potrzebę dodatkowych urządzeń, a szuflada na detergenty oszczędza miejsce. Zmywarka wymaga jedynie podłączenia do prądu, wody i kanalizacji. System odzysku ciepła sprawia, że wyciągi są zbędne.

		TWIN STAR DOUBLE FACE (wersja przelotowa)
wymiary	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	400 / 3
wymagane ciśnienie wody zasilającej	kPa	200-400
waga	kg	400
kod		TWINSTARDF
CENA FABRYCZNA	PLN	~~276 982,-~~ -32%
CENA GRAFEN	PLN	187 229,-



Automatyczny zmiękczacz do wody

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**.
W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do Twoich potrzeb
- **Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki,** które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie.
- Automatyczny objętościowy proces regeneracji złoża – po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoża, zmiękczacz automatycznie rozpoczyna proces regeneracji przy pomocy solanki.
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady sterowania
- Średnica przyłącza wody ¾”
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik



		230466
typ		automatyczny objętościowy
wymiary urządzenia	mm	210x375x(H)500
przepływ nominalny	m^3/h	0,3
zużycie soli na 1 cykl regeneracji	kg	0,7
zbiornik regeneracyjny	kg	10
maks. natężenie przepływu wody	l/min	6,7
wydajność dla 10°dH	l	1600
sposób regeneracji		4 tryby: - objętościowy-opóźniony - objętościowy-natychmiastowy - inteligentny-opóźniony - inteligentny-natychmiastowy
ochrona przed dostępem dzieci – automatyczna blokada klawiatury		TAK
wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość	cale	Ø7 x 17”
ilość złoża	l	5,5
moc/napięcie	W/V	18/230
elektroniczny panel sterowania		TAK
waga	kg	9,9
cena	PLN	**1 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

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
319,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
519,-
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
179,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
319,-
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
319,-
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 20L
519,-
Opakowanie
20 l

System odwróconej osmozy

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	**3 999,-**

AKCESORIA		230398 [3]
opis	mm	prefiltr do systemu odwróconej osmozy
maks. przepływ	l/min	3,8
maks. ciśnienie pracy	bar	6
temp. pracy	°C	38
cena	PLN	**59,-**

[2] TDS – Total Dissolved Solids – ogólna zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie podawana w jednostkach ppm (part per milion = mg/l)

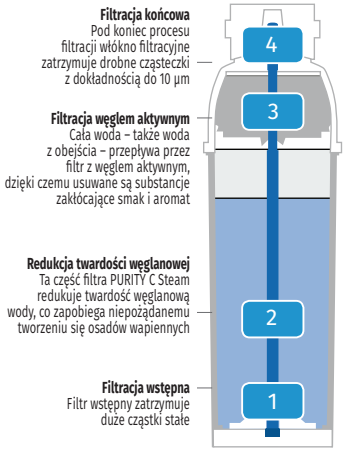
[3] Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra

Zalecane filtry do wody





	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	licznik przepływu
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	**259,-**	**429,-**







	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	**909,-**	**1 289,-**

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%



COOL HEAD®

BORN TO BE COOL

Od 10 lat CoolHead tworzy profesjonalne rozwiązania chłodnicze, dostarczając produkty najwyższej jakości. Nieustannie dąży do oferowania najlepszych dostępnych na rynku technologii.

Świat CoolHead to ludzie - zarówno ci, którzy wspólnie rozwijają markę, jak i ci, dla których tworzy swoje rozwiązania. Profesjonaliści, dla których pasja, precyzja i zaangażowanie są codziennością, potrzebują narzędzi zapewniających funkcjonalność, wydajność i niezawodność.

Celem CoolHead jest ułatwianie pracy na kuchni poprzez produkcję niezawodnych, wszechstronnych i dopasowanych do potrzeb urządzeń. Identyfikując się z wymaganiami swoich klientów, marka gwarantuje wysoki poziom profesjonalizmu, szeroką gamę produktów.

Prezentujemy pełną ofertę chłodnictwa dla profesjonalistów. Jesteśmy przekonani, że dostarczane rozwiązania staną się nieocenionym wsparciem w codziennej pracy naszych klientów.

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

Chłodnictwo Grafen – niezawodność i innowacja.
Profesjonalne chłodnictwo to klucz do świeżości i jakości w gastronomii. Grafen dostarcza nowoczesne, wydajne i energooszczędne rozwiązania, które zapewniają optymalne warunki przechowywania żywności. Precyzja, trwałość i innowacyjna technologia – to standard, na którym można polegać.

Grafen – chłodzimy profesjonalnie.

MADE IN ITALY







LEGENDA

- 4 CLIMATIC CLASS — Klasa klimatyczna
- GAS R290 — Czynnik chłodniczy
- 40°C — Maks. temp otoczenia
- 60 mm — Izolacja
- Chłodzenie wymuszone
- Rozmrażanie elektryczne
- Drzwi samodomykające
- Zamek w standardzie
- LED — Oświetlanie LED
- Chłodzenie statyczne
- Alarm akustyczny
- Alarm wizualny
- Wyposażenie cukiernicze

meatico
BY EVERLASTING

Linia produktów MEATICO WINE została zaprojektowana, aby sprostać różnorodnym potrzebom przechowywania.

Chłodziarki do wina MEATICO WINE to najbardziej niezawodny system do przechowywania Twoich win, a jednocześnie dodają elegancji i stylu Twojemu wnętrzu. Dostępne w różnych rozmiarach, aby spełnić wszelkie potrzeby.

Szafy chłodnicze i mroźnicze

Klasa energetyczna C - szafy chłodnicze
Klasa energetyczna D - 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: 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



QR6
QN6



QR12
QN12

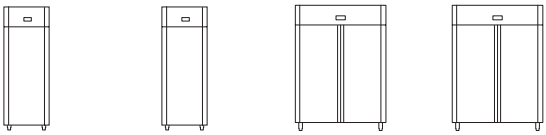


Szafy chłodnicze



Szafy mroźnicze

38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 85 mm | GAS R600a (QR7 QR14) | GAS R290 (QN7 QN14) | LED



WYPOSAŻENIE		QR6	QN6	QR12	QN12
szafa		chłodnicza	mroźnicza	chłodnicza	mroźnicza
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie wymuszone		✓	✓	✓	✓
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	6+2
4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
parownik z powłoką antykorozyjną		✓	✓	✓	✓
PARAMETRY TECHNICZNE					
pojemność	l	546	546	1255	1255
ilość drzwi		1	1	2	2
czynnik chłodniczy		R290	R290	R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	700x823x(H)2045	700x823x(H)2045	1400x823x(H)2045	1400x823x(H)2045
wymiary komory	mm	534x685x(H)1485	534x685x(H)1485	1234x685x(H)1485	1234x685x(H)1485
zakres temperatury	˚C	-2 / +8	-22 / -18	-2 / +8	-22 / -18
moc/napięcie	W/V	210 / 230	313 / 230	286 / 230	733 / 230
klasa energetyczna		C	D	C	D
poziom hałasu	dB(A)	50	50	50	50
waga	kg	108	108	165	172
CENA FABRYCZNA	PLN	~~16 600,-~~ 30%	~~19 100,-~~ 30%	~~24 280,-~~ 30%	~~32 800,-~~ 30%
CENA GRAFEN	PLN	11 619,-	13 359,-	16 989,-	22 949,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Stoły chłodnicze

Stoły występują w 2 konfiguracjach – blat z rantem lub bez
Klasa energetyczna C

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Środek chłodniczy: R290
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 145 do 185 mm
- Blat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania czystości (wybrane modele)
- Wyposażenie standardowe: po 2 półki na każde drzwi stołu



QR2100



QR2200



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



QR3100



Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych



Komory stołów w standardzie GN 1/1

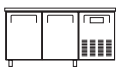
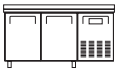
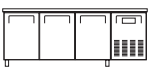
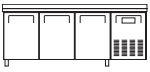


QR3200



COOL HEAD

38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 60 mm | GAS R290

WYPOSAŻENIE		QR2100	QR2200	QR3100	QR3200
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	~~16 270,-~~ 30%	~~16 690,-~~ 30%	~~18 790,-~~ 30%	~~19 280,-~~ 30%
CENA GRAFEN	PLN	11 379,-	11 679,-	13 149,-	13 489,-

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



QN3100

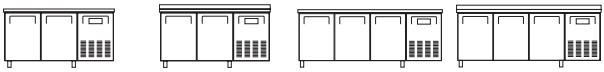


QN2200



QN3200

40°C | 5 CLIMATIC CLASS | 60 mm | GAS R290



WYPOSAŻENIE		QN2100	QN2200	QN3100	QN3200
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	~~22 470,-~~	~~23 010,-~~	~~25 930,-~~	~~26 510,-~~
CENA GRAFEN	PLN	15 729,- (30%)	16 099,- (30%)	18 139,- (30%)	18 549,- (30%)

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



CRX90A





CRX93A



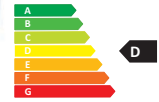


CRA90A



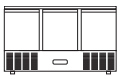
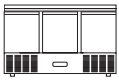


CRA93A



38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 45 mm | GAS R600a (CRX90A CRA90A) | GAS R290 (CRX93A CRA93A)



WYPOSAŻENIE		CRX90A	CRA90A	CRX93A	CRA93A
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	~~18 600,-~~ 30%	~~12 140,-~~ 30%	~~14 460,-~~ 30%	~~17 650,-~~ 30%
CENA GRAFEN	PLN	7 419,-	8 489,-	10 119,-	12 349,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

COOL HEAD



CRQ90A



CRQ93A

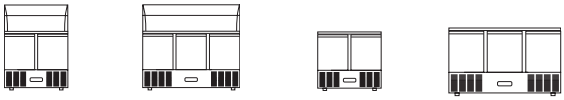


CR90A



CR93A

36°C | 4 CLIMATIC CLASS | 45 mm | GAS R600a (CRQ90A CR90A) | GAS R290 (CRQ93A CR93A)



WYPOSAŻENIE		CRQ90A	CRQ93A	CR90A	CR93A
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	~~14 570,-~~ 30%	~~20 550,-~~ 30%	~~10 380,-~~ 30%	~~14 440,-~~ 30%
CENA GRAFEN	PLN	10 199,-	14 379,-	7 259,-	10 099,-

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

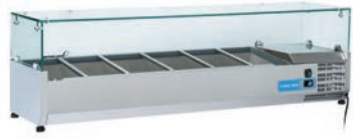


QZ16


QZ20


QZ26


QZ30





PARAMETRY TECHNICZNE		VRX15/38	VRX20/38
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	~~7 750,-~~ 30%	~~8 700,-~~ 30%
CENA GRAFEN	PLN	5 419,-	6 089,-

COOL HEAD

do cen należy doliczyć VAT 23%

38°C | 4 CLIMATIC CLASS | 60 mm | GAS R290



WYPOSAŻENIE		QZ16	QZ20	QZ26	QZ30
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	2	3
1 zestaw prowadnic „C" do każde drzwi		✓	✓	✓	✓
zestaw szuflad neutralnych z prowadnicami teleskopowymi		✓		✓	
zamek do drzwi komory silnika w standardzie		✓	✓	✓	✓
regulowane nóżki + kółka		6	4	6	6
PARAMETRY TECHNICZNE					
pojemność	l	220	430	430	640
ilość drzwi		1	2	2	3
czynnik chłodniczy		R290	R290	R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	1500x800x(H)1040	1500x800x(H)1040	2025x800x(H)1040	2025x800x(H)1040
wymiary komory	mm	555x685x(H)585	1050x685x(H)585	1080x686x(H)585	1650x685x(H)585
zakres temperatury	˚C	2 / 8	2 / 8	2 / 8	2 / 8
moc/napięcie	W/V	142,4 / 230	300 / 230	230 / 230	285 / 230
klasa energetyczna		C	C	C	C
poziom hałasu	dB(A)	42	42	42	48
waga	kg	216	203	309	296
CENA FABRYCZNA	PLN	~~22 940,-~~ 30%	~~21 240,-~~ 30%	~~25 860,-~~ 30%	~~24 100,-~~ 30%
CENA GRAFEN	PLN	16 049,-	14 859,-	18 099,-	16 859,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

COOL HEAD

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.

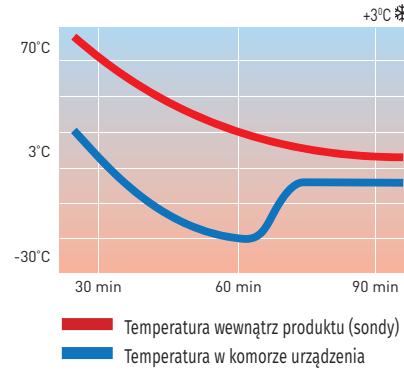
Oszczędność czasu do 30%
Dzięki dłuższemu terminowi trwałości możliwe jest lepsze zaplanowanie prac w kuchni i przygotowanie większej ilości posiłków oraz półproduktów bez konieczności powtarzania tych czynności każdego dnia.

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.

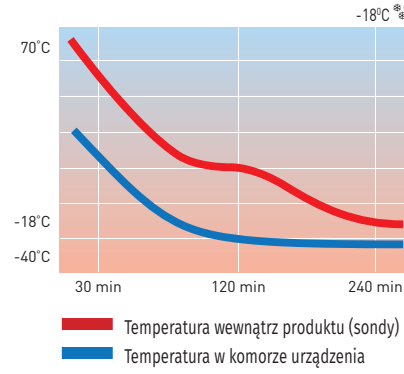
Mniejsze ubytki na wadze
Bezpośrednio po obróbce termicznej dania tracą na wadze poprzez parowanie. Cykl szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje ten proces. Jeśli gotowe produkty spożywcze sprzedawane są na wagę, przychody mogą dzięki temu wzrosnąć o 7%.

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









kod		AT03ISOTH	AT05ISOTH	AT07ISOTH
pojemność		3x GN 1/1 lub 3x blacha 600x400 mm	5x GN 1/1 lub 5x blacha 600x400 mm	7x GN 1/1 lub 7x blacha 600x400 mm
pojemność	l	70 l	102,5 l	190 l
wymiary	mm	750x740x(H)750/780	750x740x(H)870/900	750x740x(H)1310/1340
wymiary komory	˚C	610x410x(H)280	610x410x(H)410	610x410x(H)760
ilość wentylatorów w komorze	szt.	1	1	2
odległość między prowadnicami	mm	70	70	105
wydajność przy schładzaniu do +3°C	kg	14	20	25
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	kg	11	15	20
możliwość zamrażarnia lodów w temp. -40°C		TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)
moc/napięcie	W/V	1150/230	1424/230	1490/230
waga	kg	50	71	90
CENA FABRYCZNA	PLN	~~20 130,-~~ -20%	~~23 025,-~~ -20%	~~36 165,-~~ -20%
CENA GRAFEN	PLN	**16 009,-**	**18 309,-**	**28 759,-**

GRAFEN
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

do cen należy doliczyć VAT 23%

możliwość zamrażania lodów





kod		AT10ISOTH	AT15ISOTH	AT20ISOTH
pojemność		10x GN 1/1 lub 10x blacha 600x400 mm	15x GN 1/1 lub 15x blacha 600x400 mm	20x GN 1/1 lub 20x blacha 600x400 mm
pojemność	l	190	280	340
wymiary	mm	750x740x(H)1310/1340	750x740x(H)1860/1890	750x740x(H)2090/2120
wymiary komory	mm	610x410x(H)760	610x410x(H)1120	610x410x(H)1360
ilość wentylatorów w komorze	szt.	2	3	3
odległość między prowadnicami	mm	70	70	70
wydajność przy schładzaniu do +3°C	kg	25	45	60
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	kg	20	25	35
możliwość zamrażarnia lodów w temp. -40°C		TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)
moc/napięcie	W/V	1490/230	1820/380	2040/380
waga	kg	90	166	184
CENA FABRYCZNA	PLN	~~36 510,-~~ -20%	~~63 480,-~~ -20%	~~76 725,-~~ -20%
CENA GRAFEN	PLN	**29 029,-**	**50 479,-**	**61 009,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

LODÓWKI MINIBAR



MB32



MB42



MB52

		MB32	MB42	MB52
OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA				
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	~~2 280,-~~ 30%	~~2 540,-~~ 30%	~~2 750,-~~ 30%
CENA GRAFEN	PLN	**1 589,-**	**1 779,-**	**1 919,-**





COOL HEAD®

Szeroka gama sprzętu o najwyższej jakości dla każdej profesjonalnej kuchni

Cool Head dba o Twoją kuchnię i profesjonalne laboratorium dzięki szerokiej gamie produktów zaprojektowanych i opracowanych w celu zaspokojenia wszelkich potrzeb pod względem celu, wydajności i wymiarów.

Cool Head robi wszystko, aby ułatwić Ci życie
Dostarczaj funkcjonalny, wydajny i adaptowalny sprzęt do codziennego użytku.

NIEZAWODNOŚĆ
Jakość jest dla nas podstawą, dlatego każdego dnia pracujemy nad zagwarantowaniem najwyższego poziomu wydajności i niezawodności.

ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ
Dzięki połączeniu technologii i wysokiej jakości materiałów zapewniamy niskie zużycie, poszanowanie środowiska.

ELASTYCZNE PRODUKTY
Plug & Play, gotowe do użycia w każdej przestrzeni i opracowane tak, aby spełniać różne oczekiwania dotyczące codziennego użytku.

Sprawdź pełną ofertę chłodnictwa!

VERSUS

Versus został opracowany, aby sprostać atawistycznym wyzwaniom w sektorze chłodnictwa: wykraczając poza kwestie wydajności, wzornictwa i adaptacyjności.
Nasze rozwiązania zostały zaprojektowane tak, aby umocnić swoją pozycję jako najlepszego partnera dla projektantów, architektów lub wykonawców, którzy chcą jeszcze bardziej udoskonalić swoje projekty.

Elegancja i prostota łączą się w projekt, który czerpie inspirację z włoskiej tradycji.
Versus wpisuje się we włoski kontekst tradycji i pasji do wzornictwa. Elegancja gamy produktów Versus wyróżnia się spośród innych cech i stanowi wspólny wątek łączący wszystkie gabloty wystawowe kolekcji.

ELASTYCZNY
Cała gama oferuje wszechstronność wymaganą do idealnego dopasowania do każdej przestrzeni.

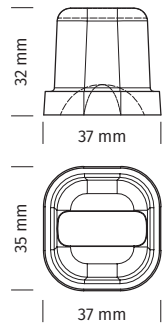
ZRÓWNOWAŻONY
Myślimy ekologicznie: projektujemy i rozwijamy nasze z najnowszymi funkcjami efektywności energetycznej i praktykami zrównoważonego rozwoju.

DOSKONAŁY DESIGN
Versus dąży do doskonałości w całym procesie produkcyjnym, od wyboru surowców po wykończenie.

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		powietrzem	powietrzem	wodą	wodą
szerokość	mm	340	500	340	500
głębokość	mm	480	580	480	580
wysokość	mm	605	800	605	800
wydajność	kg/24h	21*	54*	21*	54*
wydajność	kostek/24h	1050	2700	1050	2700
ilość kostek na cykl	szt.	18	36	18	36
pojemnik zapasu	kg	6,5	21	6,5	21
pojemnik zapasu	kostek	325	900	325	900
zużycie wody	l/godz.	2,46	2,8	28,1	39,7
środek chłodniczy		R290	R290	R290	R290
moc/napięcie	W/V	440/230	680/230	360/230	630/230
waga	kg	28	48	28	48
CENA FABRYCZNA	PLN	~~11 200,-~~ -28%	~~15 000,-~~ -24%	~~11 200,-~~ -28%	~~15 000,-~~ -24%
CENA GRAFEN	PLN	**7 999,-**	**11 299,-**	**7 999,-**	**11 299,-**

* przy temp. wody +10°C i temp. otoczenia +10°C chłodzenie powietrzem chłodzenie wodą

do cen należy doliczyć VAT 23%


8.0
RICCHI
LA CASINA
la tordera
IFESTONI
LE MURE

Winiarki MEATICO WINE GREEN

Linia produktów MEATICO WINE została zaprojektowana, aby sprostać różnorodnym potrzebom przechowywania.

Nasze chłodziarki do wina to najbardziej niezawodny system do przechowywania Twoich win, a jednocześnie dodają elegancji i stylu Twojemu wnętrzu. Dostępne w różnych rozmiarach, aby spełnić wszelkie potrzeby.

Proponowane chłodziarki do wina to najbezpieczniejszy sposób na przechowywanie win, a dzięki ich designowi tworzą one elegancką i stylową atmosferę.

Chłodziarka do wina Meatico 700 pomieści do 168 butelek.

Chłodziarka Meatico 400 może przechowywać do 75 butelek.

CECHY TECHNICZNE

- Czynnik chłodniczy: R290 (GWP 3)
- Chłodzenie powietrzem z parownikiem zabezpieczonym katoforezą
- Automatyczne odparowanie wody kondensacyjnej
- Modele GREEN z automatycznym odszranianiem za pomocą gorącego gazu

CECHY WEWNĘTRZNE

- Wewnętrzne oświetlenie LED K4000
- Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami i wytłoczonym dnem
- Izolacja o grubości 75 mm (50 mm w modelu 400) z ekologicznej pianki poliuretanowej

CECHY ZEWNĘTRZNE

- Zamek na klucz
- Samozamykające się drzwi z zatrzymaniem przy 105°
- Łatwo wymienne uszczelki magnetyczne
- Regulowane stalowe nóżki (130-200 mm)
- Półki i szuflady ze stali nierdzewnej AISI 304





- zewnętrzna obudowa z czarnej stali powlekanej tworzywem sztucznym
- wewnętrzna obudowa z polerowanej na wysoki połysk stali nierdzewnej AISI 304
- drzwi ze szkła z czarnymi anodowanymi profilami i potrójnym przeszkleniem



- zewnętrzna obudowa z czarnej stali powlekanej tworzywem sztucznym
- wewnętrzna obudowa z polerowanej na wysoki połysk stali nierdzewnej AISI 304
- drzwi szklane



- zewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 z wykończeniem S.Brite
- Wewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi ze szkła z czarnymi anodowanymi profilami i potrójnym przeszkleniem



- zewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 z wykończeniem S.Brite
- wewnętrzna obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- drzwi szklane z ramą ze stali nierdzewnej

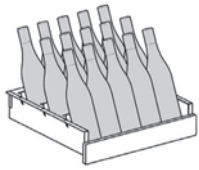


Funkcje wyświetlacza dotykowego:

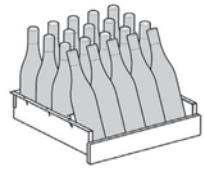
- Rejestr alarmów HACCP
- Zarządzanie alarmami (temperatura, awaria zasilania, zabrudzony skraplacz)
- Funkcja oszczędzania energii
- Funkcja nadmiernego chłodzenia
- Ustawienia wysokiej i niskiej wilgotności
- Automatyczne odmrażanie z funkcją czasową
- Automatyczne odparowywanie wody kondensacyjnej

Wine 400

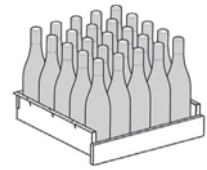
Standardowa konfiguracja szafki zawiera 3 wysuwane szuflady na prowadnicach teleskopowych, każda wyposażona w 3 nachylone przegrody. Maksymalne obciążenie szuflady wynosi 40 kg.



WINE A
– 3 rzędy po 5 nachylonych butelek
– łącznie 15 butelek



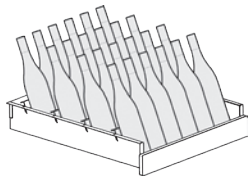
WINE B
– 1 rząd po 5 nachylonych butelek
– 3 rzędy po 5 pionowych butelek
– łącznie 20 butelek



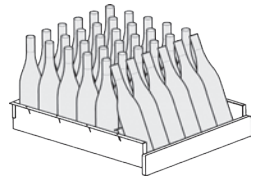
WINE C
– 5 rzędów po 5 pionowych butelek
– łącznie 25 butelek

Wine 700

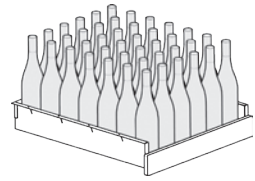
Podstawowa konfiguracja szafki 700 obejmuje 4 szuflady na prowadnicach teleskopowych, każda z 4 nachylonymi przegrodami. Maksymalne obciążenie na szufladę wynosi 50 kg. Możesz wybrać jedną z trzech opcji układania półek i zmieniać je dowolnie, kiedy tylko zechcesz.



WINE A
– 4 rzędy po 6 nachylonych butelek
– łącznie 24 butelki



WINE B
– 1 rząd po 6 nachylonych butelek
– 5 rzędów po 6 pionowych butelek
– łącznie 36 butelek



WINE C
– 7 rzędów po 6 pionowych butelek
– łącznie 42 butelki









kod		ACN538	ACN508	ACN501	ACN505
model		WINE 400 BLACK GREEN	WINE 700 BLACK GREEN	WINE 700 GLASS GREEN	WINE 700 VIP GREEN
kolor		czarny	czarny	czarny/inox	inox
przeszklenie		front	front	–	front
wymiary	mm	600x600(+551)x(H)1935	750x850(+700)x(H)2080	750x850(+700)x(H)2080	750x850(+700)x(H)2080
wymiary komory	mm	490x490x(H)1451/1257	590x670x(H)1500	590x670x(H)1500	590x670x(H)1500
załadunek butelek	szt.	maks. 75	maks. 168	maks. 168	maks. 168
dopuszczalne max. obciążenie jednej półki	kg	40	50	50	50
temperatura	°C	+2/+20	+2/+20	+2/+20	+2/+20
wilgotność	%	40-90	40-90	40-90	40-90
moc/napięcie	W/V		250/230	250/230	250/230
wyświetlacz		LCD	LCD	LCD	LCD
oświetlenie komory		LED 4000 K ciepłe	LED 4000 K ciepłe	LED 4000 K ciepłe	LED 4000 K ciepłe
waga	kg	110	168	149	168
CENA FABRYCZNA	PLN	~~35 530,-~~ -39%	~~42 840,-~~ -39%	~~40 970,-~~ -39%	~~42 930,-~~ -39%
CENA GRAFEN	PLN	**21 669,-**	**26 129,-**	**24 999,-**	**26 179,-**

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.

Szafy 1-drzwiowe MEAT 150 i MEAT 400

NEW!

Mniejsze szafy do sezonowania, idealne do mniejszych przestrzeni i dla tych, którzy dopiero zaczynają swoją przygodę z sezonowaniem mięsa.

Poznaj MEAT 150: idealny wybór dla restauratorów, którzy chcą profesjonalnie dojrzewać mięso!

MEAT 150 to kompaktowy klejnot, stworzony z myślą o początkujących, którzy potrzebują mniejszych załadunków. Idealny do ograniczonych przestrzeni, takich jak małe sklepy i rzeźnie. Jego atrakcyjny design doskonale komponuje się z ladą, przyciągając wzrok klientów.

Nie daj się zwieść jego małym rozmiarom: MEAT 150 oferuje doskonałą wydajność, porównywalną z większymi modelami. Wybierz MEAT 150, aby optymalnie dojrzewać mięso w każdej przestrzeni!

Meatico MEAT 400, najnowszy dodatek do rodziny produktów Meatico. Ta nowa opcja została zaprojektowana z myślą o restauratorach, którzy chcą rozpocząć swoją przygodę z suchym dojrzewaniem mięsa, ale potrzebują rozwiązania o mniejszej pojemności.

MEAT 400 to produkt wysokiej jakości, zapewniający idealną kruchość mięsa dzięki **zaawansowanym funkcjom technicznym**. Jego **pojemność 80 kg** sprawia, że jest idealny dla średnich restauracji lub dla tych, którzy chcą eksperymentować z dojrzewaniem mięsa bez konieczności inwestowania w droższe i większe urządzenia. Dodatkowo, MEAT 400 jest łatwy w obsłudze i czyszczeniu, dzięki w pełni zaprojektowanemu w naszym zakładzie wyświetlaczowi.

- 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 R290**
- 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 półki na przestawnych prowadnicach
  – 1 szyna poprzeczna z 2 hakami

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



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.

- Oświetlenie LED (modele ze szklanymi drzwiami)
- Samozamykające się drzwi z łatwo wymienialnymi uszczelkami magnetycznymi, zamek na klucz
- Automatyczne ODPAROWANIE wody kondensacyjnej (podłączenie wody nie jest wymagane)
- Kontrola wilgotności od 40% do 90% za pomocą specjalnej sondy
- Zarządzanie alarmem HACCP oraz zabrudzonego skraplacza
- Bakteriobójcza lampa UVC montowana w standardzie





kod		AC9F28	AC9F38
model		MEAT 150 BLACK GLASS GREEN	MEAT 400 BLACK GLASS GREEN
kolor		czarny	czarny
wymiary	mm	600x600x(H)910	600x600x(H)1935
pojemność	L	125	315
załadunek mięsa	kg	35	80
temperatura	°C	0/+10	0/+10
wilgotność	% U.R.	40 - 90	40 - 90
czynnik chłodniczy		R290	R290
moc i napięcie	W/V	500/230	900/230
wyświetlacz		LCD	LCD
oświetlenie komory		LED zimne	LED zimne
waga	kg	67	110
cokół		opcja	opcja
CENA FABRYCZNA	PLN	~~33 580,-~~ -39%	~~47 600,-~~ -39%
CENA GRAFEN	PLN	20 489,-	29 029,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Szafy 1-drzwiowe 700 l

NEW!

- 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 R290**
- 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



meatico BY EVERLASTING





Dzięki połączeniu przez sieć WiFi możliwe jest zdalne sterowanie ustawieniami z dowolnego miejsca. Status postępu procesu, możliwe alarmy i ustawienia są dostępne z tabletu, smartfonu lub komputera.

Funkcje:

- 3 gotowe receptury z możliwością zaprogramowania do 4 różnych etapów dla każdej z nich.
- Możliwość zapisania w pamięci urządzenia 10 w pełni konfigurowalnych receptur.
- Kontrola parametrów dla każdego etapu: temperatury, wilgotności, prędkości wentylatora, czasu trwania etapu
- Na wyświetlaczu stały podgląd temperatury i wilgotności wewnątrz szafy
- Dziennik danych i alarmy HACCP – historia alarmów połączona z komunikatami ostrzegawczymi Popup
- Zegar i kalendarz (RTC) - wielojęzyczne menu
- Szybkie ustawianie i podgląd temperatury i wilgotności
- Wyświetlanie średnich wartości temperatury i wilgotności podczas procesu
- Ręczna lub czasowa aktywacja lampy bakteriobójczej UV-C
- Połączenie Wi-Fi do zdalnego przeglądania i sterowania
- Urządzenie USB do aktualizacji oprogramowania

Nowy większy panel sterowania

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)

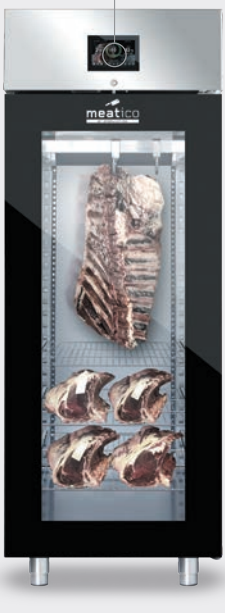


Możliwość wyboru dodatkowego wyposażenia

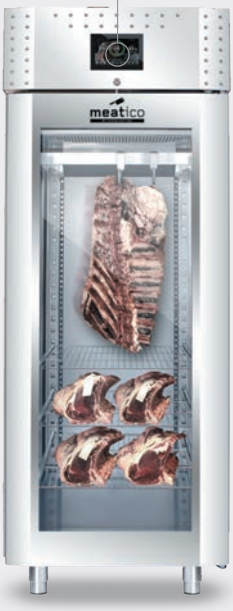
Solidne drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304



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		AC9F00	AC9F01	AC9F05
model		MEAT 700 INOX GREEN	MEAT 700 GLASS GREEN	MEAT 700 VIP GREEN
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	~~54 860,-~~ -39%	~~57 290,-~~ -39%	~~60 180,-~~ -39%
CENA GRAFEN	PLN	**32 979,-**	**34 949,-**	**36 709,-**

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



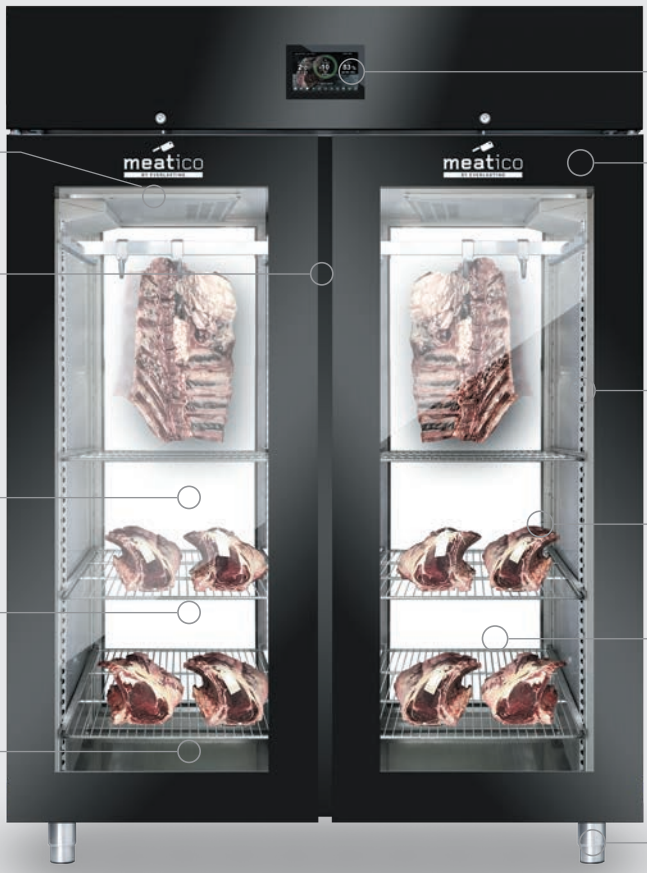
AC9F08	AC9I05	AC9I08
MEAT 700 BLACK GREEN	MEAT PANORAMA 700 VIP GREEN	MEAT PANORAMA 700 BLACK GREEN
czarny	inox	czarny
front	front i tył	front i tył
750x850(+700)x(H)2080	750x850(+700)x(H)2080	750x850(+700)x(H)2080
590x670x(H)1500	590x670x(H)1500	590x670x(H)1500
700	700	700
150	150	150
-2/+10	-2/+10	-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 (PA1813)	opcja (PA1822)	opcja (PA1823)
~~60 010,-~~ -39%	~~72 250,-~~ -39%	~~71 150,-~~ -39%
36 609,-	44 069,-	43 399,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Szafy 2-drzwiowe 1500 l

NEW!

- 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 R290**
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- **Elektroniczny panel sterowania MEATtouch z wyświetlaczem dotykowym 4,3"**
- **Interfejs z ekranem dotykowym dla jeszcze bardziej przyjaznej dla użytkownika obsługi**
- Lampa bakteriobójcza UV-C w wyposażeniu standardowym
- Oświetlenie wewnętrzne listwami LED zimne (modele szklane)
- Zamek na klucz
- Drzwi samozamykające z ogranicznikiem pod kątem 105° z możliwością zmiany kierunku otwierania
- Łatwo wymienialne uszczelki magnetyczne
- Regulowana wysokość (130-200 mm) nóżki ze stali nierdzewnej
- **Moduł łączności WiFi do systemu nadzoru**
- Długość przewodu 2100 mm
- Poziom hałasu 52,1 dB
- 25 poziomów półek (co 53 mm)
- Wyposażenie standardowe:
  – 6 półek na przestawnych prowadnicach
  – 1 szyna poprzeczna z 4 hakami



meatico
BY EVERLASTING





Dzięki połączeniu przez sieć WiFi możliwe jest zdalne sterowanie ustawieniami z dowolnego miejsca. Status postępu procesu, możliwe alarmy i ustawienia są dostępne z tabletu, smartfonu lub komputera.

Funkcje:

- 3 gotowe receptury z możliwością zaprogramowania do 4 różnych etapów dla każdej z nich.
- Możliwość zapisania w pamięci urządzenia 10 w pełni konfigurowalnych receptur.
- Kontrola parametrów dla każdego etapu: temperatury, wilgotności, prędkości wentylatora, czasu trwania etapu
- Na wyświetlaczu stały podgląd temperatury i wilgotności wewnątrz szafy
- Dziennik danych i alarmy HACCP – historia alarmów połączona z komunikatami ostrzegawczymi Popup
- Zegar i kalendarz (RTC) - wielojęzyczne menu
- Szybkie ustawianie i podgląd temperatury i wilgotności
- Wyświetlanie średnich wartości temperatury i wilgotności podczas procesu
- Ręczna lub czasowa aktywacja lampy bakteriobójczej UV-C
- Połączenie Wi-Fi do zdalnego przeglądania i sterowania
- Urządzenie USB do aktualizacji oprogramowania

Nowy większy panel sterowania

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		AC9F10	AC9F11	AC9F15
model		MEAT 1500 INOX GREEN	MEAT 1500 GLASS GREEN	MEAT 1500 VIP GREEN
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	~~83 470,-~~ -39%	~~85 850,-~~ -39%	~~91 290,-~~ -39%
CENA GRAFEN	PLN	**50 919,-**	**52 369,-**	**55 689,-**

Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz:
stal plastyfikowana
w kolorze czarnym



Boczne fazowanie krawędzi
oraz ozdobne tłoczenia
na górnym panelu

Szafy przeszklone
z 2 stron



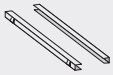
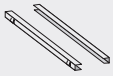
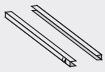
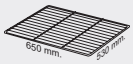
Wewnątrz: stal nierdzewna
Na zewnątrz:
stal plastyfikowana
w kolorze czarnym

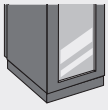
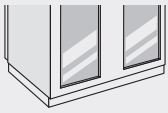
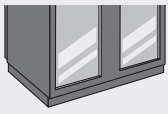
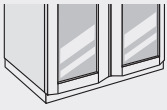
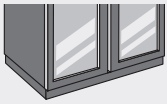


AC9F18	AC9I15	AC9I18
MEAT 1500 BLACK GREEN	MEAT PANORAMA 1500 VIP GREEN	MEAT PANORAMA 1500 GREEN
czarny	inox	czarny
front	front i tył	front i tył
1500x850(+700)x(H)2080	1500x850(+700)x(H)2080	1500x850(+700)x(H)2080
1340x670x(H)1500	1340x670x(H)1500	1340x670x(H)1500
1500	1500	1500
300	300	300
-2/+10	-2/+10	-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 (PA1813)	opcja (PA1810)	opcja (PA1833)
~~90 950,-~~ -39%	~~114 240,-~~ -39%	~~112 120,-~~ -39%
55 489,-	69 689,-	68 399,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

kod	opis	przeznaczenie		cena
PA1362	Hak	Wszystkie szafy		**179,-**
PA1626	Poprzeczka na haki do mięsa	Szafy mod. 400		**189,-**
PA1625	Poprzeczka na haki do mięsa	Szafy mod. 700-1500		**199,-**
PT1102	Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt.	Szafy mod. 150-400		**129,-**
PA1154	Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt.	Szafy mod. 700-1500 Panorama		**179,-**
PA1100	Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt.	Szafy mod. 700-1500		**129,-**
PA1617	Zestaw do wieszania mięsa – zestaw belka i 2 haki	Szafy mod. 400		**1 219,-**
PA1618	Zestaw do wieszania mięsa – zestaw belka i 2 haki	Szafy mod. 700-1500		**1 299,-**
PA1616	Zestaw do wieszania mięsa – zestaw belka i 2 haki	Szafy mod. 700-1500 Panorama		**1 299,-**
PA0002	Półka ze stali nierdzewnej, 650x530 mm	Szafy mod. 700-1500 oraz 700-1500 Panorama		**359,-**
PA0402	Półka ze stali nierdzewnej, 460x470 mm	Szafy mod. 150-400		**309,-**
PA9220	Środek do kalibracji pH 4 Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy		**169,-**
PA9221	Środek do kalibracji pH 7 Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy		**169,-**
PA9222	Środek do czyszczenia sondy Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy		**199,-**

kod	opis	przeznaczenie		cena
PA4230	Zestaw 4 kółek, w tym 2 z hamulcem	Szafy mod. 400		**939,-**
PA4000	Zestaw 4 kółek, w tym 2 z hamulcem	Szafy mod. 700-1500		**769,-**
PA1822	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 4 stron	Szafa 1-drzwiowa 700 l, VIP Panorama		**2 339,-**
PA1823	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 4 stron	Szafa 1-drzwiowa 700 l, Black Panorama		**2 339,-**
PA1832	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 4 stron	Szafa 2-drzwiowa 1500 l, VIP Panorama		**3 059,-**
PA1833	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 4 stron	Szafa 2-drzwiowa 1500 l, Black Panorama		**3 059,-**
PA1800	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 3 stron	Szafa 1-drzwiowa 700 l, INOX, Glass i VIP		**1 859,-**
PA1803	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 3 stron	Szafa 1-drzwiowa 700 l, Black		**1 859,-**
PA1810	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 3 stron	Szafa 2-drzwiowa 1500 l, INOX, Glass i VIP		**2 339,-**
PA1813	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 3 stron	Szafa 2-drzwiowa 1500 l, Black		**2 339,-**



Kto prowadzi?
Grzegorz Kazubski

Uznany autorytet w świecie kulinariów, wieloletni prezes i honorowy prezes Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni oraz prezes Polskiego Stowarzyszenia Grilla i BBQ. Jako manager drużyny Polish BBQ KING Smoker zdobył liczne prestiżowe nagrody na europejskich i światowych mistrzostwach BBQ, w tym Mistrzostwo Europy i Świata. Od 2006 roku jego drużyna regularnie bierze udział w Jack Daniel's World Championship Invitational Barbecue w USA, zdobywając wyróżnienia, a w 2024 roku otrzymała prestiżową nagrodę za promocję idei BBQ. W swojej karierze kulinarnej odpowiadał także za organizację bankietów dla światowych liderów, w tym królewskich rodzin i głów państw.



SUPERDRY
DRYAGERS TECHNOLOGY

Wydarzenie dla fanów żywego ognia i perfekcyjnie sezonowanych steków!

Gratka dla miłośników wyrazistego smaku i kulinarnej perfekcji. W nadchodzącej edycji Super Dry Event podkręcamy temperaturę do maksimum!

Na scenie pojawi się FLAMBER – nowy, potężny grill, który pozwoli wydobyć głębię smaku z każdego kawałka mięsa. Dodatkowo zaprezentujemy najnowsze szafy do profesjonalnego sezonowania steków, które zapewniają idealne warunki dojrzewania mięsa, gwarantując jego wyjątkową jakość i teksturę.

- Pokazy grillowania
- Degustacje perfekcyjnie sezonowanych steków
- Prezentacja nowoczesnych technologii dla profesjonalistów

Nie przegap tej okazji! Dołącz do nas i poczuj prawdziwą moc ognia oraz doskonałego smaku!

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



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.

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.

MADE IN ITALY



VERONA

MACCHINE PER CAFFÈ

Verona to profesjonalne młynki 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.

Ekspres do kawy COMPASS

– 2-grupowy, multibojler

Profesjonalny, multibojlerowy, kolbowy ekspres do kawy Compass marki Fiamma pomaga baristce 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	**27 369,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspres do kawy IO COMPACT

– 2-grupowy, elektroniczny, kompaktowy z wbudowanym zbiornikiem na świeżą wodę

IO Compact stanowi idealne rozwiązanie **dla małych restauracji oraz punktów gastronomicznych**. Dzięki wbudowanemu zbiornikowi na wodę to użytkownik decyduje, czy IO Compact będzie na stałe podłączony w barze, czy będzie używany poza lokalem – jedyne czego potrzebuje to dostęp do gniazdka 230V. IO Compact **nie uznaje kompromisów** – mimo kompaktowej budowy znajdziemy w nim podwyższoną grupę, oświetlenie blatu roboczego czy dedykowane bojlery dla każdej z grup. Możemy także indywidualnie ustalać temperaturę parzenia oraz wprowadzać grupy w stan czuwania.

WYKORZYSTANIE

- Idealne rozwiązanie do cateringu: wewnętrzny zbiornik na świeżą wodę o pojemności 4 litrów umożliwiający korzystanie z maszyny bez stałego podłączenia do sieci wodnej
- Programowanie 4 kaw na każdą z grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)

GRUPA

- Opuszczana półka zmniejszająca wysokość grupy do 82 mm
- Maksymalna wysokość grupy przy uniesionej półce 122 mm

BOJLER

- Pojemność bojlera na gorącą wodę i parę: 2,5 l
- Innowacyjny system oszczędzania energii: dzięki bojlerom
- INSTANT (przepływowym) dla każdej grupy istnieje możliwość niezależnego ustawienia temperatury parzenia kawy czy wprowadzanie grupy w stan stand-by
- Manometry ciśnienia wody w bojlerze
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Pompa wibracyjna

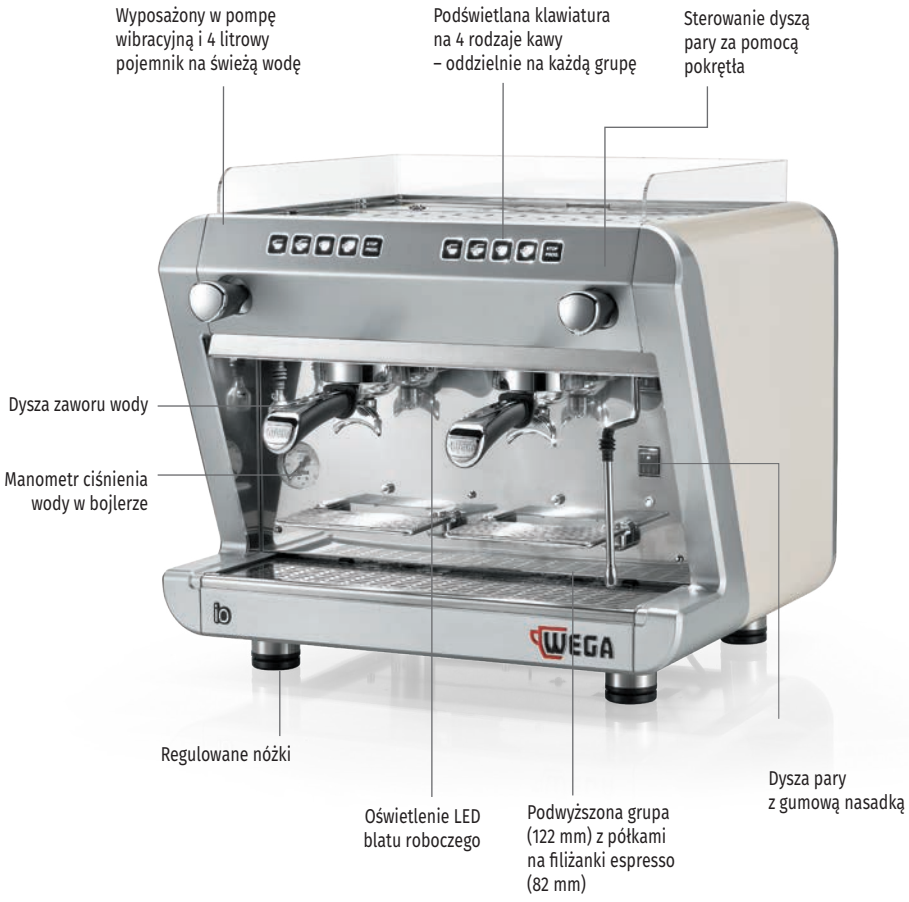
WYPOSAŻENIE

- Dysza pary ze stali nierdzewnej sterowana za pomocą wygodnego pokrętła, izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Dysza gorącej wody sterowana pokrętłem
- Oświetlenie LED blatu roboczego ułatwiające pracę baristie i podnoszące wartość wizualną urządzenia
- Możliwość dostosowania do stałego podłączenia do sieci wodnej
  UWAGA: konieczna redukcja ciśnienia na przyłączu do 1 bar (reduktor ciśnienia w zestawie)

BUDOWA

- Wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa wykonana ze stali w kolorze białej perły i srebrnym
- Regulowane nóżki
- Na wyposażeniu przewód elektryczny wraz z wtyczką z bolcem uziemiającym





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	~~63 510,-~~ -52%
CENA GRAFEN	PLN	**30 299,-**

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

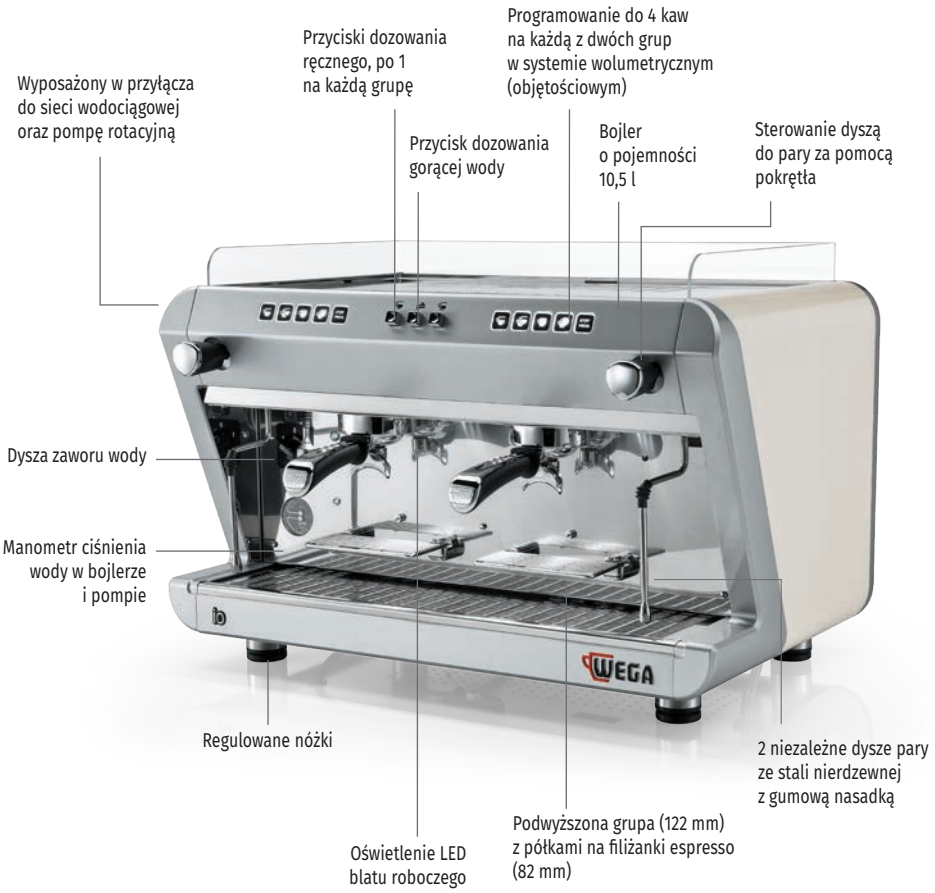
WYPOSAŻENIE

- 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	~~64 350,-~~ -52%
CENA GRAFEN	PLN	**30 699,-**

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	~~53 980,-~~ -52%
CENA GRAFEN	PLN	**25 749,-**

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

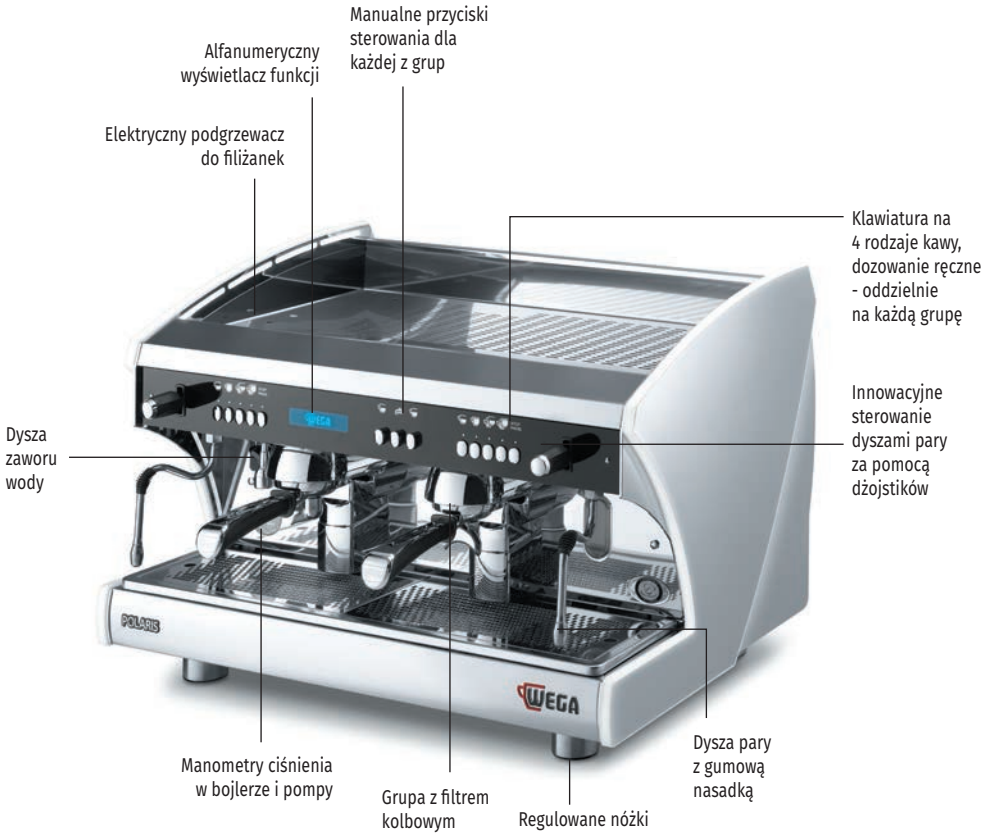
GRUPA
- Maksymalna wysokość filiżanki: do 82 mm lub w wersji z podwyższonymi grupami do 120 mm
- Automatyczny system czyszczenia grup

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	~~97 960,-~~ -52%	~~106 660,-~~ -52%	~~103 330,-~~ -52%	~~112 020,-~~ -52%
CENA GRAFEN	PLN	46 739,-	50 879,-	49 299,-	53 449,-

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

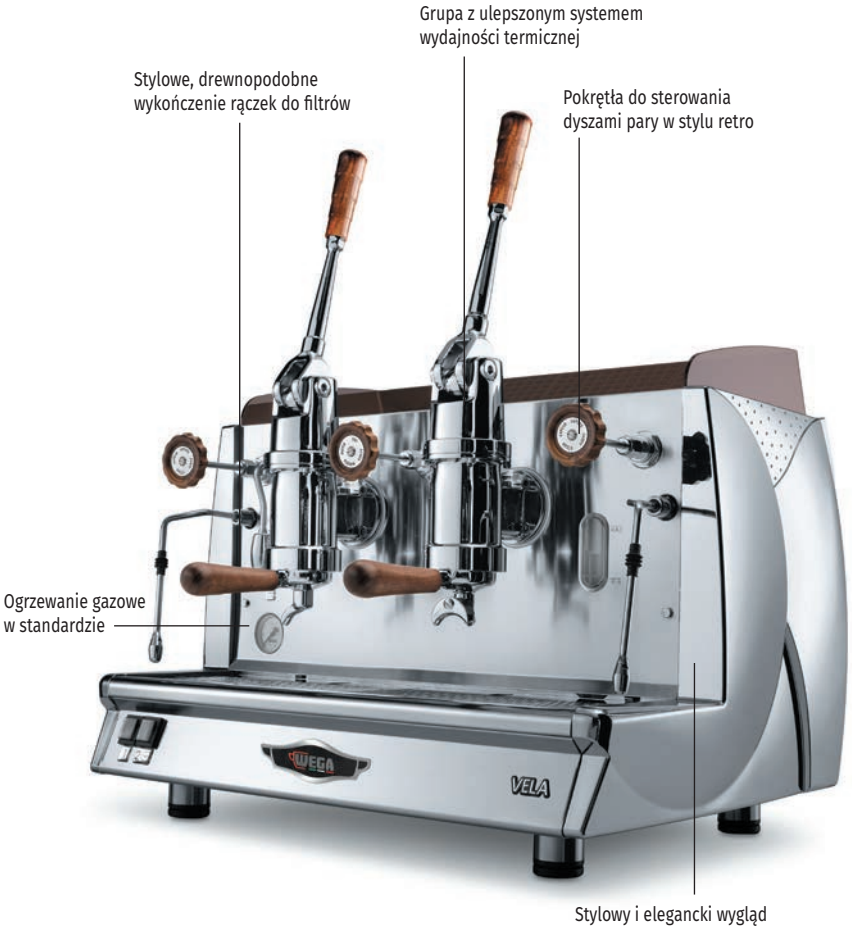
BOJLER
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze (przy podłączeniu do prądu)
- Wizualny wskaźnik poziomu wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze

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	~~89 540,-~~ -52%
CENA GRAFEN	PLN	**42 719,-**

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).







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	~~153 350,-~~ -52%	~~153 350,-~~ -52%
CENA GRAFEN	PLN	73 159,-	73 159,-

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%

Młynek do kawy, elektryczny

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy czuły wyświetlacz ze szkła hartowanego
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,65 kg kawy
- Głowica mieląca z płaskimi ostrzami ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż i czyszczenie głowicy pozwalają utrzymać urządzenie w czystości
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1 420 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, z bezpośrednim wyborem
- Oświetlony wylot zmielonej kawy
- Automatyczny zapis ilość zmielonej kawy (porcji)
- Funkcja antyelektrostatyczna zwiększająca wydajność mielenia



kod		**207451**
wymiary	mm	230x400x(H)600
napięcie	V	230
cena	PLN	**3 499,-**

Filtry do wody



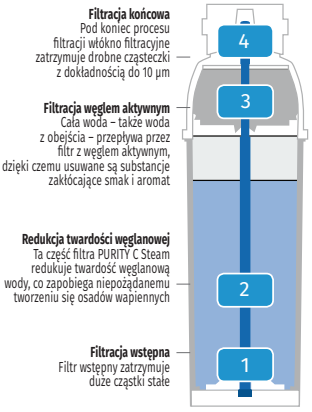
uniwersalna, z regulacją - do wszystkich typów urządzeń



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	**299,-**	**199,-**	**549,-**





kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
cena	**299,-**	**459,-**	**699,-**	**999,-**	**1 399,-**
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%



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
319,-
Opakowanie
10 l

PureCleanCL 20L
519,-
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
179,-
Opakowanie
5 l

PureCleanRins 10L
319,-
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
319,-
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 20L
519,-
Opakowanie
20 l

shop.grafen.com

Nowy sklep internetowy Grafen – wygodne zakupy gdziekolwiek jesteś!

Teraz możesz kupować urządzenia Grafen online – szybko, wygodnie i bez ograniczeń!
Niezależnie od tego, gdzie jesteś i kiedy chcesz złożyć zamówienie, nasz sklep internetowy jest dostępny 24/7.

Dlaczego warto kupować online?

- **2 lata gwarancji** – pewność niezawodności Twoich urządzeń
- **Darmowa wysyłka** – oszczędność bez dodatkowych kosztów
- **Atrakcyjne finansowanie** – wygodne opcje płatności dostosowane do Twoich potrzeb
- **Bezpieczeństwo zakupów** – kupujesz bezpośrednio u producenta
- **Produkty dostępne od ręki** – błyskawiczna realizacja zamówień

Nie czekaj – sprawdź naszą ofertę już teraz!
Odwiedź nasz sklep online i wybierz urządzenia dla swojego biznesu!



2 lata gwarancji

bezpieczne zakupy

wysyłka gratis

leasing

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 (w wersji drukowanej i/lub cyfrowej) 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.: +48 607 123 257
e-mail: info@grafen.com
www.grafen.com

INDEX KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
0xxxx		1010504	405	1050834	408	120.104	203	2025119	181
0K010100	77	1010506	405	1050853	408	120.106	201	2025120	181
0K010700	77	1010514	404	1050900	418	120.107	201	2025121	181
0K011330	77	1010516	404	1050922	418	120.108	203	2025122	181
0K012710	77	1010530	404	1050940	402	120.109	201	2026459	193
0K180000	77	1010532	404	1050962	402	1370042	439	2027120	181
0K180400	77	1010534	404	1050980	412	1370043	439	2027121	188, 193
1xxxx		1010536	404	1051000	412	1370044	439	2027717	181, 188
1000565	431	1010538	404	1140628	438	1370046	439	2028714	188, 193
1000630	430	1010540	404	1140636	438	1370048	439	2028930	188, 193
1000650	430	1010546	404	1140650	438	140.000	216	2029821	180
1000660	430	1010550	405	1140651	438	140.002	216	2030198	188, 193
1000710	431	1010552	405	1140662	438	1500170	427	2030349	180
1002045	585	1010554	405	1140663	438	1500210	428	2030545	180
1002730	585	1010556	405	1140680	438	1500220	428	2030576	180
1002952	585	1010558	405	1140681	438	1500222	428	2030577	180
1010204	401, 405	1010560	405	1140682	438	1500240	428	2030589	180
1010205	400	1010570	404	1140696	438	1500242	428	2030595	180
1010210	400	1010572	404	1140697	438	1500280	428	2030899	181
1010215	400	1010574	404	1140698	438	1500296	428	2030905	181
1010220	400	1010580	404	1140732	434	160.000	212	2051014	427
1010224	400	1010582	404	1140774	434	170.105	201	2051051	427
1010227	400	1010584	404	1140814	434	170.108	203	2051052	427
1010247	400	1010590	404	1140820	434	**2xxxx**		2051053	427
1010252	400	1010592	404	1140838	434	2000004	430	2051524	427
1010295	400	1012446	585	1140848	434	2009224	430-431	2051525	427
1010300	400	1013637	585	1140884	434	2009250	430	2051526	427
1010315	401	1020061	430	1140890	434	2009270	430	2051527	427
1010318	401	1020065	430	1140896	434	2016120	181	2053058	408, 410
1010320	401	1020070	430	1140938	434	2016187	181	2053063	408, 410
1010322	401	1020075	430	1140948	434	2016214	181	2053091	408, 410
1010324	401	1023320	525	1140958	434	2016257	181	2053930	408, 410
1010326	401	1023325	525	1141033	435	2016258	181	2053935	408, 410
1010328	401	1023328	525	1141053	435	2016259	181	2053940	408, 410
1010350	400	102826	585	1141080	438	2016265	181	2053960	408, 410
1010355	400	102828	585	1141102	434	2016273	181	2059417	408, 410
1010359	401	1033041	525, 585	1141142	438	2018984	181	2059748	402, 412
1010361	401	1050063	401	1180060	393	2019768	180	2059750	402, 412
1010362	400	1050122	401	1180062	393	2019769	180	2059752	402, 412
1010363	400	1050123	401	1180063	393	2019770	180	2059760	412, 418
1010364	400	1050210	426	1180065	393	2021173	181	2059762	402, 412
1010366	401	1050215	426	1180067	393	2022356	180	207451	584
1010375	400	1050216	426	1180070	393	2023000	188	207482	571
1010380	400	1050700	398	1180075	393	2023001	193	2141798	435
1010390	400	1050701	398	1180080	393	2025106	180	2149020	435
1010403	400	1050719	398	1180085	393	2025107	180	2149074	435
1010404	400	1050721	398	1180090	393	2025108	180	2149531	435
1010405	400	1050738	398	1180100	392	2025108L	180	219003	160
1010406	400	1050752	416	1180120	392	2025112	181	219010	160
1010408	400	1050769	416	1180140	392	2025113	181	219027	160
1010409	400	1050784	396	1180190	393	2025114	181	219034	160
1010410	400	1050796	396	1180191	393	2025115	181	219041	160
1010411	400	1050808	416	120.000	212	2025116	181	219058	159
1010500	405	1050821	416	120.102	203	2025117	181	219065	157
1010502	405	1050832	410	120.103	203	2025118	181	219072	159

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
219089	157	222539	111	2509497	428	490.107	201	900.023	212
219096	159	223154	163	2509564	428	490.108	201	900.045	207
219102	157	223161	162	**3xxxx**		**5xxxx**		900.048	207
219119	159	223178	163	3030506	429	500.101	204	900.049	207
219126	157	223185	162	3030613	422	500.102	203	900.050	207
219133	159	223192	163	3030618	422	500.103	203	900.052	207
219140	157	223208	162	3030624	422	500.104	203	900.120	207
219157	159	223499	162-163	3030625	422	500.106	201	900.122	207
219164	157	223505	162-163	3030634	422	500.107	201	900.140	216
219171	159	223512	162-163	3030638	422	5410000	425	900.141	216
219188	157	223642	156-161	3030640	422	580.080	222	900.222	212
219195	159	223659	156-161	3030641	422	**6xxxx**		900.492	207
219201	157	223666	157, 159	3030653	422	6000124	188, 193	901.022	212
219218	161	229460	165	3030655	422	6000131	180	901.023	212
219225	161	229477	165	3030657	422	**7xxxx**		901.024	212
219232	161	229651	472	3030670	422	7080003	188, 193	901.034	212
219249	161	229668	473	3030672	422	7080518	188, 193	901.045	207
219256	158	229675	482	3030676	422	7080519	188, 193	901.048	207
219263	156	229682	483	3030684	422	7080523	180	901.049	207
219270	158	230381	524	3030685	422	7080524	193	901.050	207
219287	156	230398	524	3030686	422	7080529	180	901.052	207
219294	158	230466	522	3030687	422	7080529F	181	901.120	207
219300	156	230923	464-465	3030691	422	750.001	206	901.122	207
219317	158	230930	466-467	3030717	422	750.002	206	901.140	216
219324	156	230978	472-473	3030718	422	750.003	206	901.222	212
219393	164	230985	486	3030855	422	750.004	206	901.224	212
219409	164	235423	464	3030856	422	750.005	206	901.345	208
219416	164	235430	464	350.000	220	759.010	206	901.348	208
219423	164	235447	465	350.099	220	759.011	206	901.349	208
219430	164	235454	465	350.100	220	759.012	206	901.492	207
219447	164	235461	466	350.101	220	759.013	206	902.044	213
219454	164	235478	466	353.500	220	759.014	206	902.045	213
219461	164	235485	466	353.599	220	759.015	206	902.912	209
219478	165	235492	466	353.600	220	770.080	221	902.945	209
219492	165	235508	467	353.601	220	770.220	205	902.949	209
219508	165	235515	467	**4xxxx**		770.245	205	902.950	209
219515	165	235522	467	4032389	429	770.248	205	903.000	213
219522	165	235539	467	4032401	429	770.249	205	903.045	208
219539	165	235560	476	4032403	429	770.250	205	903.048	208
219546	165	235577	476	450.101	204	770.320	205	903.049	208
219553	165	235584	476	450.102	203	770.345	205	904.000	213
219560	164	235591	476	450.103	203	770.348	205	904.001	213, 216
219638	164	235607	477	450.104	203	770.349	205	904.002	213, 216
219645	165	235614	477	450.106	201	770.350	205	904.012	209
219652	165	235621	477	450.107	201	773.492	205	904.045	209
219669	165	235638	477	480.102	203	773.500	221	904.049	209
219676	165	235683	486	480.103	203	773.501	221	904.050	209
219683	165	235690	486	480.104	203	773.535	221	904.101	213
219690	165	235706	487	480.106	201	773.536	221	904.140	217
222430	111	235713	488	480.107	201	**8xxxx**		904.141	216
222447	111	235720	488	490.101	204	800.000	212	904.142	216
222454	111	2379015	439	490.102	203	823.502	221	904.143	217
222478	111	2502305	427	490.103	203	**9xxxx**		905.000	213, 216
222492	111	2509494	428	490.104	203	900.001	223	905.001	213
222522	111	2509495	428	490.106	201	900.022	212	905.002	213

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
905.003	223	96105	511	A777029	281	A777144	280	A980012	342
905.004	223	96135	510	A777030	281	A777148	280	A980013	342
909.000	212	96136	510	A777031	281	A777149	280	A980014	342
909.050	212	963.045	208	A777032	281	A777153	280	A980015	342
920.014	205	963.048	208	A777033	281	A777160	280	A980016	342
920.045	205	963.049	208	A777034	281	A777161	280	A980017	342
920.048	205	965.020	208	A777035	281	A777162	280	A980037	342
920.049	205	965.021	208	A777036	281	A777163	280	A980038	342
920.050	205	965.070	208	A777037	281	A777164	280	A980039	342
920.080	213	965.077	208	A777040	280	A777165	280	A980040	342
920.081	213	965.080	208	A777044	280	A777166	280	A980041	342
920.120	205	965.090	208	A777045	280	A777167	280	A980042	342
920.150	213	965.092	208	A777057	261, 296	A777170	279	A980043	342
920.320	213	965.120	208	A777058	296	A777171	279	A980044	342
920.321	213	965.122	208	A777070	280	A777172	280	A980045	342
920.322	213	965.123	217	A777073	281	A777173	280	A980046	342
923.500	221	96601	510	A777086	280, 342	A777174	280	A980047	342
923.501	221	96602	510	A777087	281	A777175	280	A980048	342
923.510	220	96603	510	A777088	281, 342	A777178	280	A980049	342
923.511	221	96604	510	A777089	281	A777179	280	A980057	342
923.515	220	970.049	209	A777090	281, 342	A777180	343	A980076	343
924.045	205	970.050	209	A777091	281	A777181	342	A980117	272
924.048	205	970.120	209	A777092	281	A777182	343	A980118	280
924.049	205	970.492	209	A777094	265	A777188	312, 368	A980119	346
924.050	205	990.001	198, 217	A777097	265	A777189	369	A980120	346
924.120	205	990.002	198, 217	A777099	265	A777190	369	A980121	339
924.492	205	**Axxxx**		A777103	246, 284	A777191	312	A980123	342
950.001	209, 223	A650006	261	A777104	246, 284	A777192	312	A980124	342
950.004	205, 223	A650008	261	A777109	272	A777194	328	A980125	342
950.008	209, 223	A660009	387	A777112	275-276	A777195	312	A980126	342
950.010	223	A660011	387	A777115	280	A777196	312	A980127	342
950.011	205	A660012	387	A777116	280	A777197	259	A980129	342
950.012	205	A660013	387	A777117	280	A777198	259	A980130	342
950.013	205	A660014	387	A777118	279	A777199	272	A980131	362
950.020	223	A660015	387	A777119	279	A777200	259	A980133	342
950.030	223	A660016	387	A777123	279, 342	A777201	312	A980134	343
955.070	208	A660017	387	A777124	279	A777205	259	A980135	343
955.080	208	A660018	378	A777125	246, 251	A777207	259	A980136	328
955.090	208	A660019	378	A777126	246, 251	A777221	279	A980138	328
955.120	208	A660020	387	A777127	246, 251	A777222	279	A980139	343
955.140	216	A660025	381	A777128	281	A800052	366	A980140	343
955.141	216	A660027	381	A777129	281	A800053	366	A980141	343
960.045	207	A660038	383	A777131	280	A800054	366	A980142	343
960.048	207	A660039	383	A777132	280	A800055	366	A980143	343
960.049	207	A660040	383	A777133	261, 297	A800056	366	A980144	343
960.050	207	A660042	387	A777134	279	A800057	366	A980145	343
960.052	207	A660043	373-374	A777135	279	A800100	270, 304	A980146	343
960.122	207	A660044	373-374	A777136	280	A800104	362	A980147	343
960.140	216	A770011	280	A777137	280	A800105	362	A980148	343
960.492	207	A770013	342	A777138	280	A800108	362	A980149	342
96100	511	A770045	261, 297	A777139	281	A980007	338	A980150	343
96101	510	A770046	261, 297	A777140	270, 304	A980008	338	A980151	343
96102	511	A770049	272, 306	A777141	270	A980009	342	A980152	343
96103	511	A770050	272, 306	A777142	270	A980010	342	A980153	343
96104	511	A770107	280	A777143	270-271	A980011	342	A980154	343

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
219089	157	222539	111	2509497	428	490.107	201	900.023	212
219096	159	223154	163	2509564	428	490.108	201	900.045	207
219102	157	223161	162	**3xxxx**		**5xxxx**		900.048	207
219119	159	223178	163	3030506	429	500.101	204	900.049	207
219126	157	223185	162	3030613	422	500.102	203	900.050	207
219133	159	223192	163	3030618	422	500.103	203	900.052	207
219140	157	223208	162	3030624	422	500.104	203	900.120	207
219157	159	223499	162-163	3030625	422	500.106	201	900.122	207
219164	157	223505	162-163	3030634	422	500.107	201	900.140	216
219171	159	223512	162-163	3030638	422	5410000	425	900.141	216
219188	157	223642	156-161	3030640	422	580.080	222	900.222	212
219195	159	223659	156-161	3030641	422	**6xxxx**		900.492	207
219201	157	223666	157, 159	3030653	422	6000124	188, 193	901.022	212
219218	161	229460	165	3030655	422	6000131	180	901.023	212
219225	161	229477	165	3030657	422	**7xxxx**		901.024	212
219232	161	229651	472	3030670	422	7080003	188, 193	901.034	212
219249	161	229668	473	3030672	422	7080518	188, 193	901.045	207
219256	158	229675	482	3030676	422	7080519	188, 193	901.048	207
219263	156	229682	483	3030684	422	7080523	180	901.049	207
219270	158	230381	524	3030685	422	7080524	193	901.050	207
219287	156	230398	524	3030686	422	7080529	180	901.052	207
219294	158	230466	522	3030687	422	7080529F	181	901.120	207
219300	156	230923	464-465	3030691	422	750.001	206	901.122	207
219317	158	230930	466-467	3030717	422	750.002	206	901.140	216
219324	156	230978	472-473	3030718	422	750.003	206	901.222	212
219393	164	230985	486	3030855	422	750.004	206	901.224	212
219409	164	235423	464	3030856	422	750.005	206	901.345	208
219416	164	235430	464	350.000	220	759.010	206	901.348	208
219423	164	235447	465	350.099	220	759.011	206	901.349	208
219430	164	235454	465	350.100	220	759.012	206	901.492	207
219447	164	235461	466	350.101	220	759.013	206	902.044	213
219454	164	235478	466	353.500	220	759.014	206	902.045	213
219461	164	235485	466	353.599	220	759.015	206	902.912	209
219478	165	235492	466	353.600	220	770.080	221	902.945	209
219492	165	235508	467	353.601	220	770.220	205	902.949	209
219508	165	235515	467	**4xxxx**		770.245	205	902.950	209
219515	165	235522	467	4032389	429	770.248	205	903.000	213
219522	165	235539	467	4032401	429	770.249	205	903.045	208
219539	165	235560	476	4032403	429	770.250	205	903.048	208
219546	165	235577	476	450.101	204	770.320	205	903.049	208
219553	165	235584	476	450.102	203	770.345	205	904.000	213
219560	164	235591	476	450.103	203	770.348	205	904.001	213, 216
219638	164	235607	477	450.104	203	770.349	205	904.002	213, 216
219645	165	235614	477	450.106	201	770.350	205	904.012	209
219652	165	235621	477	450.107	201	773.492	205	904.045	209
219669	165	235638	477	480.102	203	773.500	221	904.049	209
219676	165	235683	486	480.103	203	773.501	221	904.050	209
219683	165	235690	486	480.104	203	773.535	221	904.101	213
219690	165	235706	487	480.106	201	773.536	221	904.140	217
222430	111	235713	488	480.107	201	**8xxxx**		904.141	216
222447	111	235720	488	490.101	204	800.000	212	904.142	216
222454	111	2379015	439	490.102	203	823.502	221	904.143	217
222478	111	2502305	427	490.103	203	**9xxxx**		905.000	213, 216
222492	111	2509494	428	490.104	203	900.001	223	905.001	213
222522	111	2509495	428	490.106	201	900.022	212	905.002	213

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
905.003	223	96105	511	A777029	281	A777144	280	A980012	342
905.004	223	96135	510	A777030	281	A777148	280	A980013	342
909.000	212	96136	510	A777031	281	A777149	280	A980014	342
909.050	212	963.045	208	A777032	281	A777153	280	A980015	342
920.014	205	963.048	208	A777033	281	A777160	280	A980016	342
920.045	205	963.049	208	A777034	281	A777161	280	A980017	342
920.048	205	965.020	208	A777035	281	A777162	280	A980037	342
920.049	205	965.021	208	A777036	281	A777163	280	A980038	342
920.050	205	965.070	208	A777037	281	A777164	280	A980039	342
920.080	213	965.077	208	A777040	280	A777165	280	A980040	342
920.081	213	965.080	208	A777044	280	A777166	280	A980041	342
920.120	205	965.090	208	A777045	280	A777167	280	A980042	342
920.150	213	965.092	208	A777057	261, 296	A777170	279	A980043	342
920.320	213	965.120	208	A777058	296	A777171	279	A980044	342
920.321	213	965.122	208	A777070	280	A777172	280	A980045	342
920.322	213	965.123	217	A777073	281	A777173	280	A980046	342
923.500	221	96601	510	A777086	280, 342	A777174	280	A980047	342
923.501	221	96602	510	A777087	281	A777175	280	A980048	342
923.510	220	96603	510	A777088	281, 342	A777178	280	A980049	342
923.511	221	96604	510	A777089	281	A777179	280	A980057	342
923.515	220	970.049	209	A777090	281, 342	A777180	343	A980076	343
924.045	205	970.050	209	A777091	281	A777181	342	A980117	272
924.048	205	970.120	209	A777092	281	A777182	343	A980118	280
924.049	205	970.492	209	A777094	265	A777188	312, 368	A980119	346
924.050	205	990.001	198, 217	A777097	265	A777189	369	A980120	346
924.120	205	990.002	198, 217	A777099	265	A777190	369	A980121	339
924.492	205	**Axxxx**		A777103	246, 284	A777191	312	A980123	342
950.001	209, 223	A650006	261	A777104	246, 284	A777192	312	A980124	342
950.004	205, 223	A650008	261	A777109	272	A777194	328	A980125	342
950.008	209, 223	A660009	387	A777112	275-276	A777195	312	A980126	342
950.010	223	A660011	387	A777115	280	A777196	312	A980127	342
950.011	205	A660012	387	A777116	280	A777197	259	A980129	342
950.012	205	A660013	387	A777117	280	A777198	259	A980130	342
950.013	205	A660014	387	A777118	279	A777199	272	A980131	362
950.020	223	A660015	387	A777119	279	A777200	259	A980133	342
950.030	223	A660016	387	A777123	279, 342	A777201	312	A980134	343
955.070	208	A660017	387	A777124	279	A777205	259	A980135	343
955.080	208	A660018	378	A777125	246, 251	A777207	259	A980136	328
955.090	208	A660019	378	A777126	246, 251	A777221	279	A980138	328
955.120	208	A660020	387	A777127	246, 251	A777222	279	A980139	343
955.140	216	A660025	381	A777128	281	A800052	366	A980140	343
955.141	216	A660027	381	A777129	281	A800053	366	A980141	343
960.045	207	A660038	383	A777131	280	A800054	366	A980142	343
960.048	207	A660039	383	A777132	280	A800055	366	A980143	343
960.049	207	A660040	383	A777133	261, 297	A800056	366	A980144	343
960.050	207	A660042	387	A777134	279	A800057	366	A980145	343
960.052	207	A660043	373-374	A777135	279	A800100	270, 304	A980146	343
960.122	207	A660044	373-374	A777136	280	A800104	362	A980147	343
960.140	216	A770011	280	A777137	280	A800105	362	A980148	343
960.492	207	A770013	342	A777138	280	A800108	362	A980149	342
96100	511	A770045	261, 297	A777139	281	A980007	338	A980150	343
96101	510	A770046	261, 297	A777140	270, 304	A980008	338	A980151	343
96102	511	A770049	272, 306	A777141	270	A980009	342	A980152	343
96103	511	A770050	272, 306	A777142	270	A980010	342	A980153	343
96104	511	A770107	280	A777143	270-271	A980011	342	A980154	343

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
A980155	343	AT10ISOTH	543	CPE98A	330	Estro003	135	FRG98T	327
A980156	343	AT15ISOTH	543	CPE98T	330	Estro004	135	FSOG-40	455
A980157	343	AT20ISOTH	543	CPG	511	Estro005	135	FSOG-45	455
A980158	343	**Bxxxx**		CPG94A	330	Estro006	135	FSR20-6030	456
A980159	343	B700006	275-276	CPG98A	330	Estro007	135	FSR25-9040	456
A980160	343	B700007	275-276	CR2	126	Estro008	135	FTBE94AL	334
A980161	343	B800003	272, 306	CR90A	537	EVC26	375	FTBE94ALC	334
A980162	343	B800004	272, 306	CR93A	537	EVC46	375	FTBE94AR	334
A980163	343	B800005	272, 306	CRA90A	535	EVD2BMYCO	583	FTBE94TL	334
A980164	265	B800006	272, 306	CRA93A	535	EVD2CIO	573	FTBE94TLC	334
A980165	355	B800007	272, 306	CRQ90A	537	EVD2IO	575	FTBE94TR	334
A980166	355	B900001	343	CRQ93A	537	EVD2PG	577	FTBE98AL	334
A980167	356	B980001	343	CRX90A	535	EVD2PR	579	FTBE98ALC	334
A980168	356	BM700	146	CRX93A	535	EVD2PRAUT	579	FTBE98ALR	334
A980171	328	BM900	146	**Dxxxx**		EVD2PRH	579	FTBE98ALRC	334
A980173	342	BME94A	337	DDEG	511	EVD2PRHAUT	579	FTBE98AR	334
A980178	265	BME94T	337	DIVIBELLA15	116	EVD2WMYCO	583	FTBE98TL	334
A980179	341	BME98A	337	DR2	142	**Fxxxx**		FTBE98TLC	334
A980180	341	BME98T	337	DR7	142	FB912AFEXXL	320	FTBE98TLR	334
A990008	343	BR2C6	387	Dupla001	142	FB912AFGXXL	320	FTBE98TLRC	334
A990016	280, 343	BR2P6	387	Dupla002	142	FB912AXXL	320	FTBE98TR	334
A990061	280	BR3C6	387	Dupla003	142	FB912FGMGXXL	320	FTBG94AL	332
A990065	280	BR3P6	387	Dupla004	142	FB912FGMXXL	320	FTBG94ALC	332
A990136	280	BRE912A	338	Dupla005	142	FB912TXXL	320	FTBG94AR	332
A990137	280	BRE912T	338	Dupla006	142	FB94AXL	320	FTBG94TL	332
A990138	280	BRE98A	338	**Exxxx**		FB94AXXL	320	FTBG94TLC	332
A990139	280	BRG912A	338	E26	374	FB94TXL	320	FTBG94TR	332
AC9F00	558	BRG912T	338	E46	374	FB94TXXL	320	FTBG98AL	332
AC9F01	558	BRG98A	338	E4F6	374	FB98AXL	320	FTBG98ALC	332
AC9F05	558	**Cxxxx**		EBM46	382	FB98AXXL	320	FTBG98ALR	332
AC9F08	558	CBS-115P	457	EBM66	382	FB98FEXL	320	FTBG98ALRC	332
AC9F10	562	CN117/R	126	EC66/SC	381	FB98FGXL	320	FTBG98AR	332
AC9F11	562	CN220	126	ECC46	379	FB98FGXXL	320	FTBG98TL	332
AC9F15	562	CN254	126	ECO	144	FB98TXL	320	FTBG98TLC	332
AC9F18	562	CN34	126	ECO001	145	FB98TXXL	320	FTBG98TLR	332
AC9F28	555	CN7	126	EF46	378	FHG-48	455	FTBG98TLRC	332
AC9F38	555	CN77	126	EF66	378	FHG-60	455	FTBG98TR	332
AC9I05	558	Combimax001	126	EFP01	376	FHG-72	455	**Gxxxx**	
AC9I08	558	Combimax002	127	EFT106L	385	FLF45-300	457	G2S6	372
AC9I15	562	Combimax003	127	EFT106LC	385	FLF45-390	457	G4S6	372
AC9I18	562	Combimax004	127	EFT46L	384	FMK-M Beige	456	G4SF6	373
ACN501	551	Combimax005	127	EFT46LC	384	FMK-M Green	456	G4SFE6	373
ACN505	551	Combimax006	127	EFT46R	384	FMK-S Beige	456	G6S6	372
ACN508	551	Combimax007	127	EFT66L	384	FP01V	377	G6SFA6	373
ACN538	551	Combimax008	127	EFT66LC	385	FRBE94A	328	GBM46	382
ADT180-10	449	Combimax009	127	EFT66LR	385	FRBE94T	328	GBM66	382
ADT180-12	449	Combimax010	127	EFT66LRC	385	FRBE98A	328	GC66/SC	381
ADT180-6	449	Combimax011	127	EFT66R	385	FRBE98T	328	GF46	378
ADT180-8	449	Combimax012	127	EN116	135	FRC108NC	450	GF66	378
AE	246	CP700	143	EN241	135	FRC162NC	450	GFT106L	384
AFC0003	280	CP900	143	EN38	135	FRC54NC	450	GFT106LC	384
ALE2VLAC01	581	CP900X2	143	EN79	135	FRE94A2V	328	GFT46L	383
AT03ISOTH	542	CPDG	511	EN8	135	FRG94A	327	GFT46LC	383
AT05ISOTH	542	CPE94A	330	Estro001	135	FRG94T	327	GFT46R	383
AT07ISOTH	542	CPE94T	330	Estro002	135	FRG98A	327	GFT66L	383

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
GFT66LC	384	GRFB711AFGXS	248	GRFTBE77TLRC	268	GRMFB77FEXL	286	GRMN74A	311
GFT66LR	384	GRFB711AXL	248	GRFTBE77TR	268	GRMFB77FEXS	286	GRMN74AC	311
GFT66LRC	384	GRFB711AXS	248	GRFTBE77TRC	268	GRMFB77FGXL	286	GRMN74T	311
GFT66R	384	GRFB711FGMGXL	248	GRFTBG74AL	266	GRMFB77FGXS	286	GRMN74TC	311
GPL46	380	GRFB711FGMXL	248	GRFTBG74ALC	266	GRMFB77TXL	286	GRMN77A	311
GPL46P	380	GRFB711FGMXS	248	GRFTBG74AR	266	GRMFB77TXS	286	GRMN77AC	311
GPL86	380	GRFB711MFG4XL	254	GRFTBG74ARC	266	GRMFE74A	259	GRMN77T	311
GPL86P	380	GRFB711TXL	248	GRFTBG74TL	266	GRMFRE74A	297	GRMN77TC	311
GR271063	547	GRFB711TXS	248	GRFTBG74TLC	266	GRMFRE74A2V	297	GRMPEE7750I	310
GR271070	547	GRFB74AXL	248	GRFTBG74TR	266	GRMFRE74T	296	GRMPEG7750I	310
GR271087	547	GRFB74AXS	248	GRFTBG74TRC	266	GRMFRE74T2V	296	GRMPLG74A	304
GR271094	547	GRFB74TXL	248	GRFTBG77AL	266	GRMFRE77A	297	GRMPLG74T	304
GRANULES 1000 TR PLUS	508	GRFB74TXS	248	GRFTBG77ALC	266	GRMFRE77T	296	GRMPLG78A	304
GRANULES 900 PLUS	506	GRFB77AXL	248	GRFTBG77ALR	266	GRMFRG74A	297	GRMPLG78T	304
GRANULES 900 TR PLUS	507	GRFB77AXS	248	GRFTBG77ALRC	266	GRMFRG74A2V	297	GRMPQ711A	290
GRBME74A	274	GRFB77FEVXL	248	GRFTBG77AR	266	GRMFRG74T	296	GRMPQ711FE	290
GRBME74T	274	GRFB77FEVXS	248	GRFTBG77ARC	266	GRMFRG77A	297	GRMPQ74A	290
GRBME78A	274	GRFB77FEXL	248	GRFTBG77TL	266	GRMFRG77T	296	GRMPQ74T	289
GRBME78T	274	GRFB77FEXS	248	GRFTBG77TLC	266	GRMFTE74AL	302	GRMPQ77A	290
GRBR772C	281	GRFB77FGXL	248	GRFTBG77TLR	266	GRMFTE74ALC	302	GRMPQ77FE	290
GRBR772P	281	GRFB77FGXS	248	GRFTBG77TLRC	266	GRMFTE74AR	302	GRMPQ77T	289
GRBR773C	281	GRFB77TXL	248	GRFTBG77TR	266	GRMFTE74TL	302	GRMPQR74A	290
GRBR773P	281	GRFB77TXS	248	GRFTBG77TRC	266	GRMFTE74TLC	302	GRMPQR77A	290
GRBRE78A	275	GRFRBE74A	260	GRIN74A-M1	256	GRMFTE74TR	302	GRMPQR77FE	290
GRBRG78A	275	GRFRBE74AD	261	GRIN74T-M1	256	GRMFTE77AL	302	GRMPQR77FEV	290
GRC-15	451	GRFRBE74AHP	261	GRIN77A-M1	256	GRMFTE77ALC	302	GRMPR711A	290
GRC-20	451	GRFRBE74T	260	GRIN77T-M1	256	GRMFTE77ALR	302	GRMPR74A	290
GRCP04DGC	152	GRFRBE77A	260	GRLG2C	232	GRMFTE77ALRC	302	GRMPR74T	289
GRCP04M0N0	150	GRFRBE77AD	261	GRMBME74A	308	GRMFTE77AR	302	GRMPR77A	290
GRCP05DGC	152	GRFRBE77T	260	GRMBME74T	308	GRMFTE77TL	302	GRMPR77FE	290
GRCP05M0N0	150	GRFRE74A2V	260	GRMBRE78A	309	GRMFTE77TLC	302	GRMPR77T	289
GRCP06DGC	152	GRFRE74T2V	260	GRMBRG78A	309	GRMFTE77TLR	302	GRMSP74T	296-297
GRCP06M0N0	150	GRFRG74A	262	GRMCPE74A	307	GRMFTE77TLRC	302	GRMTPE77A	293
GRCP07DGC	152	GRFRG74A2V	262	GRMCPE77A	307	GRMFTE77TR	302	GRMTPE77FE	293
GRCP07M0N0	150	GRFRG74T	262	GRMCPG74A	307	GRMFTG74AL	300	GRMTPE77T	293
GRCP10DGC	152	GRFRG77A	262	GRMCPG77A	307	GRMFTG74ALC	300	GRMTPG77A	293
GRCP10M0N0	150	GRFRG77T	262	GRMFB711AFEXL	286	GRMFTG74AR	300	GRMTPG77FG	293
GRCP12DGC	152	GRFRVG74A	260	GRMFB711AFEXS	286	GRMFTG74TL	300	GRMTPG77T	293
GRCP12M0N0	150	GRFTBE74AL	268	GRMFB711AFGXL	286	GRMFTG74TLC	300	GRMVC74A	294
GRCPE74A	273	GRFTBE74ALC	268	GRMFB711AFGXS	286	GRMFTG74TR	300	GRMVC74T	294
GRCPE77A	273	GRFTBE74AR	268	GRMFB711AXL	286	GRMFTG77AL	300	GRMVC77A	294
GRCPE77T	273	GRFTBE74ARC	268	GRMFB711AXS	286	GRMFTG77ALC	300	GRMVC77FE	294
GRCPG74A	273	GRFTBE74TL	268	GRMFB711FGMXL	286	GRMFTG77ALR	300	GRMVC77T	294
GRCPG77A	273	GRFTBE74TLC	268	GRMFB711FGMXS	286	GRMFTG77ALRC	300	GRMWGE74A	305
GRCPG77T	273	GRFTBE74TR	268	GRMFB711MFG4XL	288	GRMFTG77AR	300	GRMWGE78A	305
GREBRP2	236	GRFTBE74TRC	268	GRMFB711TXL	286	GRMFTG77TL	300	GRN1C	238
GREC4C	226	GRFTBE77AL	268	GRMFB711TXS	286	GRMFTG77TLC	300	GRN705T	277
GREF1C	228	GRFTBE77ALC	268	GRMFB74AXL	286	GRMFTG77TLR	300	GRN71T	277
GREF2C	228	GRFTBE77ALR	268	GRMFB74AXS	286	GRMFTG77TLRC	300	GRN72AW	278
GREG1C	234	GRFTBE77ALRC	268	GRMFB74TXL	286	GRMFTG77TR	300	GRN72T	277
GREG43C	234	GRFTBE77AR	268	GRMFB74TXS	286	GRMIN74A-M1	295	GRN74A	278
GREP1C	230	GRFTBE77ARC	268	GRMFB77AXL	286	GRMIN74T-M1	295	GRN74AC	278
GRFB711AFEXL	248	GRFTBE77TL	268	GRMFB77AXS	286	GRMIN77A-M1	295	GRN74T	277
GRFB711AFEXS	248	GRFTBE77TLC	268	GRMFB77FEVXL	286	GRMIN77T-M1	295	GRN74TC	277
GRFB711AFGXL	248	GRFTBE77TLR	268	GRMFB77FEVXS	286	GRMN72T	311	GRN77a	278

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
GRN77AC	278	GRTPG77A	255	MFAMALFIAS60	65	MFFL100HUM	94	MFLINKH	79
GRN77T	277	GRTPG77FG	255	MFAMALFIAS80	65	MFFL60HUM	94	MFMT64E	86
GRN77TC	277	GRTPG77T	255	MFAMALFIAS95	65	MFFL70HUM	94	MFMT64E2	86
GRNSA71	278	GRVC74A	258	MFAMALFIASL80	65	MFFL80HUM	94	MFMT64E3	86
GRNSA711	278	GRVC74T	258	MFAMALFIASP60	65	MFFS100	94	MFMT64G	86
GRNSA72	278	GRVC77A	258	MFAMALFIASP80	65	MFFS14	94	MFMT64G2	86
GRNSA74	278, 312	GRVC77FE	258	MFAMALFIASP95	65	MFFS50	94	MFMT64G3	86
GRNSA77	278, 312	GRVC77T	258	MFAMALFIAT	64	MFFS80	94	MFMT65E	87
GRNSA78	278, 312	GRWGE74A	271	MFAMALFIBD	63	MFIBAKE12	96	MFMT65E2	87
GRPEE7750I	276	GRWGE78A	271	MFAMALFIBM	62	MFIBAKE16	96	MFMT65E3	87
GRPEG7750I	276	GRWGG74A	271	MFAMALFIBS60	65	MFIBAKE20	97	MFMT65S14	90
GRPLG74A	270	GRWGG78A	271	MFAMALFIBS80	65	MFIBAKE24	97	MFMT65S60	90
GRPLG74T	270	**Ixxxx**		MFAMALFIBS95	65	MFIBAKE4	96	MFMT75ET1S	87
GRPLG78A	270	I-REDBOX_CAR DOCK	117	MFAMALFIBSL80	65	MFIBAKE8	96	MFMT75ET2S	87
GRPLG78T	270	I-REDBOX_KIT-BATTERIA	117	MFAMALFIBSP60	65	MFID105.105D	76	MFMT75ET3S	87
GRPOCPMAF1	154	I-REDBOX_SUPP-SCOOTER	117	MFAMALFIBSP80	65	MFID105.105M	75	MFMTT96E	88
GRPOCPMAF2	154	I-REDBOX3339	117	MFAMALFIBSP95	65	MFID105.65D	76	MFMTT96E2	88
GRPOCPMWF1	154	IN94A-M1	326	MFAMALFIBT	64	MFID105.65M	75	MFMTT96E3	88
GRPOCPMWF2	154	IN94T-M1	326	MFAMALFICD	63	MFID60.60D	76	MFMTT98ET1S	89
GRPQ711A	252	IN98A-M1	326	MFAMALFICM	62	MFID60.60M	75	MFMTT98ET2S	89
GRPQ711FE	252	IN98T-M1	326	MFAMALFICS60	65	MFID65.105D	76	MFMTT98ET3S	89
GRPQ74A	251	**Kxxxx**		MFAMALFICS80	65	MFID65.105M	75	MFMTT98GT1S	89
GRPQ74T	250	KB061W	188	MFAMALFICS95	65	MFID72.42D	76	MFMTT98GT2S	89
GRPQ77A	250	KB101W	188	MFAMALFICSL80	65	MFID72.42M	75	MFMTT98GT3S	89
GRPQ77FE	252	KBG061W	188	MFAMALFICSP60	65	MFID72.72D	76	MFMTT98LE	90
GRPQ77T	250	KBG101W	188	MFAMALFICSP80	65	MFID72.72M	75	MFMTT98XLE	90
GRPQR74A	251	KNM061W	193	MFAMALFICSP95	65	MFIF30	112	MFMTTVL	91
GRPQR77A	250	KNM0623W	193	MFAMALFICT	64	MFIF40	112	MFMTTVUL	91
GRPQR77FE	252	KNM101W	193	MFAMALFIDH	65	MFIF40P	112	MFMTTXVL	91
GRPQR77FEV	252	**Lxxxx**		MFB	90	MFIM12	108	MFMTTXVUL	91
GRPR711FE	252	LP1 S8 PLUS PS DDE	494	MFB912AFEXXL	349	MFIM18	108	MFMTVL	91
GRPR74A	251	LP1 S8 TR PLUS PS DDE	495	MFB912AFGXXL	349	MFIM25	108	MFMTVUL	91
GRPR74T	250	LP2 S PLUS PS DDE	496	MFB912AXXL	348	MFIM25/2	109	MFNEAPOLIS4	35
GRPR77A	250	LP2 S TR PLUS PS DDE	497	MFB912AXXS	348	MFIM38	108	MFNEAPOLIS6	35
GRPR77FE	252	LP3 S PLUS PS DDE	498	MFB912FMGXXL	349	MFIM38/2	109	MFNEAPOLIS9	35
GRPR77T	250	LP3 S TR PLUS PS DDE	499	MFB912FMXXL	349	MFIM44	108	MFP120AD	70
GRSP74T	264	LP4 S8 PLUS PS DDE	500	MFB94AXL	348	MFIM44/2	109	MFP120AM	70
GRT-15	451	LP4 S8 TR PLUS PS DDE	501	MFB94AXXS	348	MFIM8	108	MFP120AS60	72
GRT-20	451	**Mxxxx**		MFB98AXL	348	MFIMR25/2	109	MFP120AS80	72
GRTA8274H30X	154	MB32	544	MFB98AXXS	348	MFIMR38/2	109	MFP120AS95	72
GRTA8274H40S	154	MB42	544	MFB98FEXL	349	MFIMR44/2	109	MFP120ASL80	72
GRTA8274H40X	154	MB52	544	MFB98FEXXS	349	MFIT50/P	110	MFP120ASP60	72
GRTA8274H49S	154	MBME94A	364	MFB98FGXL	349	MFK105.105	77	MFP120ASP80	72
GRTA8274H49X	154	MBME98A	364	MFB98FGXXS	349	MFK105.65	77	MFP120ASP95	72
GRTA8274H70S	154	MBRE98A	365	MFCORE1	83	MFK60.60	77	MFP120AT	71
GRTA8274H70X	154	MBRE98AF	365	MFCORE2	83	MFK65.105	77	MFP120BD	70
GRTA8274H80S	154	MBRG98A	365	MFCORE3	83	MFK72.42	77	MFP120BM	70
GRTA8274H80X	154	MBRG98AF	365	MFCORE4	83	MFK72.72	77	MFP120BS60	72
GRTPE77A	254	MCPE94A	363	MFCS60	83	MFKCORE	83	MFP120BS80	72
GRTPE77FE	254	MCPE98A	363	MFCS90	83	MFL105.105/100	77	MFP120BS95	72
GRTPE77T	254	MCPG94A	363	MFF100	94	MFL105.65/100	77	MFP120BSL80	72
GRTPG711FG2XL	254	MCPG98A	363	MFF50	94	MFL60.60/100	77	MFP120BSP60	72
GRTPG711T2XL	254	MCR-SSC-CE	442	MFFKC	94	MFL65.105/100	77	MFP120BSP80	72
GRTPG7152FG4XL	254	MFAMALFIAD	63	MFFKIT/3	94	MFL72.72/100	77	MFP120BSP95	72
GRTPG715T4XL	254	MFAMALFIAM	62	MFFKIT/M	94	MFLINK	79	MFP120BT	71

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
MFP120CD	70	MFRG98A	354	MFS125S	58	MFS72.72/90	77	MFSIB	58
MFP120CM	70	MFS1.6V	58	MFS125S105	56	MFSB	58	MFSIE	58
MFP120CS60	72	MFS100D	54	MFS125S60	56	MFSB50	113	MFSIH	58
MFP120CS80	72	MFS100F	58	MFS125S80	56	MFSE	58	MFSIS	58
MFP120CS95	72	MFS100M	53	MFS125S95	56	MFSF50	113	MFSIU	58
MFP120CSL80	72	MFS100S	58	MFS125SL60	57	MFSF60	113	MFSPT105.105/100	77
MFP120CSP60	72	MFS100S105	56	MFS125SL80	57	MFSH	58	MFSPT105.65/100	77
MFP120CSP80	72	MFS100S60	56	MFS125SLHUM60	57	MFSI1.6V	58	MFSPT60.60/100	77
MFP120CSP95	72	MFS100S80	56	MFS125SLHUM80	57	MFSI100DL	51	MFSPT65.105/100	77
MFP120CT	71	MFS100S95	56	MFS125SP105	57	MFSI100DLH	51	MFSPT72.42/100	77
MFP120V	72	MFS100SL60	57	MFS125SP60	57	MFSI100F	58	MFSPT72.72/100	77
MFP60D	68	MFS100SL80	57	MFS125SP80	57	MFSI100ML	50	MFSS	58
MFP60DH	68	MFS100SLHUM60	57	MFS125SP95	57	MFSI100MLH	50	MFSU	58
MFP60M	68	MFS100SLHUM80	57	MFS125T	55	MFSI100S	58	MFT14	101
MFP60S60	69	MFS100SP105	56	MFS14	90	MFSI100TL	52	MFT18	101
MFP60S80	69	MFS100SP60	56	MFS140D	54	MFSI100TLH	52	MFTE94AL	358
MFP60S95	69	MFS100SP80	56	MFS140M	53	MFSI105DL	51	MFTE94ALC	358
MFP60SL60	69	MFS100SP95	56	MFS140S105	56	MFSI105DLH	51	MFTE94AR	358
MFP60SL80	69	MFS100T	55	MFS140S60	56	MFSI105F	58	MFTE98AL	358
MFP60SP60	69	MFS105.105/90	77	MFS140S80	56	MFSI105ML	50	MFTE98ALC	358
MFP60SP80	69	MFS105.65/90	77	MFS140S95	56	MFSI105MLH	50	MFTE98ALR	358
MFP60SP95	69	MFS105D	54	MFS140SL60	57	MFSI105TL	52	MFTE98ALRC	358
MFP60T	69	MFS105F	58	MFS140SL80	57	MFSI105TLH	52	MFTE98AR	358
MFP80D	68	MFS105M	53	MFS140SLHUM60	57	MFSI120DL	51	MFTG94AL	358
MFP80DH	68	MFS105S105	56	MFS140SLHUM80	57	MFSI120DLH	51	MFTG94ALC	358
MFP80M	68	MFS105S60	56	MFS140SP105	57	MFSI120ML	50	MFTG94AR	358
MFP80S60	69	MFS105S80	56	MFS140SP60	57	MFSI120MLH	50	MFTG98AL	358
MFP80S80	69	MFS105S95	56	MFS140SP80	57	MFSI120TL	52	MFTG98ALC	358
MFP80S95	69	MFS105SL60	57	MFS140SP95	57	MFSI120TLH	52	MFTG98ALR	358
MFP80SL60	69	MFS105SL80	57	MFS140T	55	MFSI125DL	51	MFTG98ALRC	358
MFP80SL80	69	MFS105SLHUM60	57	MFS140U	58	MFSI125DLH	51	MFTG98AR	358
MFP80SP60	69	MFS105SLHUM80	57	MFS3.2V	58	MFSI125H	58	MFTR	90
MFP80SP80	69	MFS105SP105	56	MFS50D	54	MFSI125ML	50	MFTR65	90
MFP80SP95	69	MFS105SP60	56	MFS50F	58	MFSI125MLH	50	MFTTBW	90
MFP80T	69	MFS105SP80	56	MFS50H	58	MFSI125S	58	MFTTBZ	90
MFPB	68, 72	MFS105SP95	56	MFS50M	53	MFSI125TL	52	MFTTSZ	90
MFPD105.105D	76	MFS105T	55	MFS50S	58	MFSI125TLH	52	MFTTTL	90
MFPD105.65D	76	MFS120D	54	MFS50S105	56	MFSI140DL	51	MFTTTXL	90
MFPD60.60D	76	MFS120M	53	MFS50S60	56	MFSI140DLH	51	MFX50DL	43
MFPD65.105D	76	MFS120S105	56	MFS50S80	56	MFSI140ML	50	MFX50ML	43
MFPD72.72D	76	MFS120S60	56	MFS50S95	56	MFSI140MLH	50	MFX50TL	43
MFPDH	72	MFS120S80	56	MFS50SL60	57	MFSI140TL	52	MFZL	35
MFPL	72	MFS120S95	56	MFS50SL80	57	MFSI140TLH	52	MIN94A-M1	353
MFPM105.105M	75	MFS120SL60	57	MFS50SLHUM60	57	MFSI140U	58	MIN98A-M1	353
MFPM105.65M	75	MFS120SL80	57	MFS50SLHUM80	57	MFSI3.2V	58	MN116	122
MFPM60.60M	75	MFS120SLHUM60	57	MFS50SP105	56	MFSI50DL	51	MN252	122
MFPM65.105M	75	MFS120SLHUM80	57	MFS50SP60	56	MFSI50DLH	51	MN38	122
MFPM72.72M	75	MFS120SP105	56	MFS50SP80	56	MFSI50F	58	MN79	122
MFPV	68	MFS120SP60	56	MFS50SP95	56	MFSI50H	58	MN8	122
MFR14E	101	MFS120SP80	56	MFS50T	55	MFSI50ML	50	MN94A	368
MFR18E	101	MFS120SP95	56	MFS50V	58	MFSI50MLH	50	MN94AC	368
MFRE94A	354	MFS120T	55	MFS60	90	MFSI50S	58	MN98A	368
MFRE94A2V	354	MFS125D	54	MFS60.60/90	77	MFSI50TL	52	MPEE98A100I	366
MFRE98A	354	MFS125H	58	MFS65.105/90	77	MFSI50TLH	52	MPEE98A150I	366
MFRG94A	354	MFS125M	53	MFS72.42/90	77	MFSI50V	58	MPEG98A100	366

kod	strona
MPEG98A100I	366
MPEG98A150	366
MPEG98A150I	366
MPLG94A	356
MPLG98A	356
MPQ912A	350
MPQ912FEM	350
MPQ94A	350
MPQ98A	350
MPQ98FE	350
MPQR94A	350
MPQR98A	350
MPQR98FE	350
MR1	122
MTPG98A	352
MTPG98FG	352
Multipla001	122
Multipla002	123
Multipla003	123
Multipla004	123
Multipla005	123
Multipla006	123
Multipla007	123
Multipla008	123
Multipla009	123
Multipla010	123
Multipla011	123
Multipla012	123
Multipla013	123
Multipla014	123
MWGE94A	360
MWGE98A	360
Nxxxx	
N46C	386
N66C	386
N91T	341
N92AW	341
N92T	341
N94A	341
N94AC	341
N94T	341
N94TC	341
N98A	341
N98T	341
NABUCCO	144
NABUCCO001	145
NABUCCO002	145
NSA106	386
NSA126	386
NSA146	386
NSA46	386
NSA66	386
NSA76	386
NSA86	386
NSA92	341
NSA94	341
NSA98	341
NXA-25PC	447
NXA-35PC	447
NXA-46PC	447
Oxxxx	
OKAMI	452
Pxxxx	
P17001	135
P17002	135
P17003	135
P17004	135
P17005	135
P17006	135
P17007	135
P17008	135
PA0002	564
PA0402	564
PA1100	564
PA1154	564
PA1362	564
PA1616	564
PA1617	564
PA1618	564
PA1625	564
PA1626	564
PA1800	565
PA1803	565
PA1810	565
PA1813	565
PA1822	565
PA1823	565
PA1832	565
PA1833	565
PA4000	565
PA4230	565
PA9220	564
PA9221	564
PA9222	564
PEE98A100I	339
PEE98A150I	339
PEE98T100I	339
PEE98T150I	339
PEG98A100	340
PEG98A100I	340
PEG98A150	340
PEG98A150I	340
PEG98T100	340
PEG98T100I	340
PEG98T150	340
PEG98T150I	340
PICCOLO 40DS	103
PICCOLO40	103
PLG94A	336
PLG94T	336
PLG98A	336
PLG98T	336
PN117/R	135
PN220	135
PN254	135
PN34	135
PN7	135
PN77	135
PQ912A	323
PQ912AFE	323
PQ912T	322
PQ94A	323
PQ94T	322
PQ98A	323
PQ98FE	323
PQ98T	322
PRESTO40	105
PRESTO40DS	105
PRESTO40E	105
PRESTO60	105
PRESTO60DS	105
PRESTO60E	105
PRESTOPLUS40	107
PRESTOPLUS40D	107
PRESTOPLUS40E	107
PRESTOPLUS40TS	107
PRESTOPLUS60	107
PRESTOPLUS60D	107
PRESTOPLUS60E	107
PRESTOPLUS60TS	107
PT1102	564
PureCleanAlu 20L	471
PureCleanCL 10L	471
PureCleanCL 20L	471
PureCleanGlass 10L	471
PureCleanRins 10L	471
Qxxxx	
QN12	529
QN2100	533
QN2200	533
QN3100	533
QN3200	533
QN6	529
QR12	529
QR2100	531
QR2200	531
QR3100	531
QR3200	531
QR6	529
QZ16	539
QZ20	539
QZ26	539
QZ30	539
Rxxxx	
RB2-KITALI	117
RIGOLETTO	144
RIGOLETTO001	145
RIGOLETTO002	145
RM-401AG-CE	450
Sxxxx	
S	246, 318
S2	246, 318
S3	246, 318
SEH-6	449
SERE061W	179
SERE062W	179
SERE101W	179
SERE102W	179
SERE201W	179
SERE202W	179
SERG061W	179
SERG062W	179
SERG101W	179
SERG102W	179
SERG201W	179
SERG202W	179
SETE061DF	180
SETE061FW	180
SETE101DF	180
SETE101FW	180
SFERA	114
SNHE061W	179
SNHE062W	179
SNHE101W	179
SNHE102W	179
SNHE201W	179
SNHE202W	179
SNHG061W	179
SNHG062W	179
SNHG101W	179
SNHG102W	179
SNHG201W	179
SNHG202W	179
SOFTON PLUS	451
SSF-JXA-CE	443
SSN-JLX-CE	443
SVC-AT10FC	448
SVC-AT12FC	448
SVC-AT6FC	448
SVC-AT8FC	448
SVC-ATC-CE	448
SVC-ATD-WW	449
SVR-BXA-CE	445
SVR-NXA-CE	447
SVS-FCA-185	444
SVS-FCA-200	444
Txxxx	
TAC0800	180
TAN0800	180
TAN0821	180
TK1	188, 193
TK23	193
TOSCA	144
TOSCA001	145
TOSCA002	145
TPE98A	325
TPE98T	325
TPG98A	325
TPG98FG	325
TPG98T	325
TRG	511
TSB06	180
TSB06_200	180
TSB10	180
TSB12	180
TSB62	180
TWINSTARDF	521
Vxxxx	
Veloce350	115
Veloce850	115
VRX15/38	538
VRX20/38	538
Zxxxx	
Z40-20D	451

GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

Grafen Europe sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo
+48 61 658 70 59
info@grafen.com
www.grafen.com
www.shop.grafen.com

Dystrybutor