



GRAFEN

RESTAURANT EQUIPMENT

WYPRZEDAŻ CZYSZCZENIE MAGAZYNU

Ważna od XXXXX do wyczerpania zapasów

Urządzenia gastronomiczne



MBM

~~7 599,-~~
4 175,-



-45%

Kuchnia gazowa Magistra 980

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

kod	moc palników (kW)	wymiary (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
G28XL	1x 7 kW + 1x 11 kW	400x900x(H)850	18	48	7 599,-	4 175,-



MBM

~~8 499,-~~
4 889,-



-42%

Kuchnia gazowa Domina 980

- 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 2 kW do 11 kW
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ϕ już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ϕ 400 mm)
- 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

kod	moc palników (kW)	wymiary (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
G2A98XXL	2x 11 kW	400x900x(H)850	22	51	8 499,-	4 889,-

Kuchnia gazowa Magistra 700

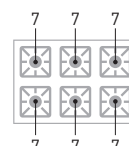
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim).
- Lepszy aż o 60% efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników.
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, 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 ϕ już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ϕ 400 mm)
- 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

kod	moc palników (kW)	wymiary (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7G6A77XL	6x 7	1100x700x(H)850	42	88	9 499,-	5 525,-

MBM

~~9 499,-~~
5 525,-

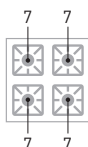
-42%



Towar mógł być wykorzystywany podczas pokazów kulinarnych, możliwy brak opakowań oryginalnych. O szczegółowe informacje zapytaj w dziale handlowym info@grafen.com



MBM
~~10 699,-~~
5 987,-



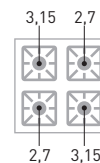
-44%

Kuchnia gazowa z elektrycznym piekarnikiem Magistra 700

- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim).
- Lepszy aż o 60% efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników.
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętki.
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ϕ już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ϕ 400 mm)
- Tłoczony błat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia czyszczenie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze 335x300 mm dostosowanym do mycia w zmywarce
- Błat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność
- Piekarnik gazowy – statyczny
- Wymiary komory piekarnika: 560x660x(H)310 mm
- Moc piekarnika: 6 kW

kod	moc palników (kW)	wymiary (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7G4F77XL	4x 7	700x700x(H)850	34	90	10 699,-	5 987,-

MBM
~~9 599,-~~
4 715,-



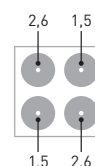
-51%

Kuchnia gazowa z elektrycznym piekarnikiem Minima 600

- 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
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Piekarnik elektryczny – konwekcyjny z grillem
- Oświetlenie piekarnika
- Zakres temp. piekarnika elektrycznego do +250°C
- Moc grilla: 1,8 kW, 230 V
- Moc całkowita: gazowa 11,7 kW; elektryczna 4,3 kW, 400 V

kod	moc palników (kW)	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
G4SFE6	2x 2,7 + 2x 3,15	600x600 x(H)850/1040	57	9 599,-	4 715,-

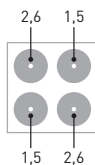
MBM
~~11 499,-~~
7 031,-



-39%

~~4 699,-~~
2 531,-

MBM



-46%

Kuchnia elektryczna Magistra 700

- Błat 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 (ϕ 145/220 mm)
- Elementy grzejne o mocy 1,5 kW lub 2,6 kW z 7-poziomym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętki w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegając jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

kod	moc płyt (kW)	wymiary (mm)	waga (kg)	moc (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7E477	2x 1,5 + 2x 2,6	700x700x(H)250	40	8,2/400	4 699,-	2 531,-

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1 Magistra 700

- Błat 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 (ϕ 145/220 mm)
- Elementy grzejne o mocy 1,5 kW lub 2,6 kW z 7-poziomym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętki w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegając jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni
- Piekarnik elektryczny – statyczny
- Wymiary komory piekarnika: 560x660x(H)310 mm
- Moc piekarnika: 5,3 kW

kod	moc płyt (kW)	wymiary (mm)	waga (kg)	moc (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7E4F77	2x 1,5 + 2x 2,6	700x700x(H)850	40	8,2/400	11 499,-	7 031,-



Towar mógł być wykorzystywany podczas pokazów kulinarnych, możliwy brak opakowań oryginalnych. O szczegółowe informacje zapytaj w dziale handlowym info@grafen.com



MBM
~~17 399,-~~
9 287,-

-47%

Frytownica gazowa Magistra 980

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczzonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna”, pozwalająca utrzymać niezmienną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu
- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz
- Wymiary zbiornika: 2x 300x400x(H)315 mm
- Pojemność zbiornika: 18 l + 18 l
- Ilość koszy: 1 szt. + 2 szt.
- Moc palników: 18 kW + 18 kW
- Waga: 106 kg

kod	pojemność zbiornika (l)	wymiary (mm)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
GF908A	18 + 18	800x900x(H)850	36	17 399,-	9 287,-



MBM
~~14 299,-~~
8 441,-

-41%

Frytownica elektryczna Magistra 700

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczzonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę
- Ciągłe spoiny komór (bez szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna”, pozwalająca utrzymać niezmienną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu
- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejącego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy
- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, po 1 sztuce na komorę
- Wymiary zbiornika: 2x 280x340x(H)240 mm
- Pojemność zbiornika: 13 l + 13 l
- Waga: 72 kg

kod	pojemność zbiornika (l)	wymiary (mm)	moc (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7EF777	13 + 13	700x700x(H)850	18/400	14 299,-	8 441,-



~~6 399,-~~
3 611,-

MBM
do
-47%



Frytownica gazowa Minima 600

- Komory tłoczone z „zimną strefą”
- Zawory spustowe oleju
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie jeden kosz na komorę
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- 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
- Waga: 30 kg (GF46) lub 47 kg (GF66)

kod	pojemność zbiornika (l)	wymiary (mm)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
GF46	8	400x600 x(H)270/460	7,4	6 399,-	3 611,-
GF66	8 + 8	600x600 x(H)270/460	14,8	10 899,-	5 771,-



MBM
~~9 899,-~~
6 029,-

-39%

Frytownica elektryczna Minima 600

- Komory tłoczone z „zimną strefą”
- Zawory spustowe oleju
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie jeden kosz na komorę
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Strefa zimna 48 mm grzałka obrotowa
- Termostat regulujący oraz termostat bezpieczeństwa
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Waga: 41 kg

kod	pojemność zbiornika (l)	wymiary (mm)	moc (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
EF66	10 + 10	600x600 x(H)270/460	18/400	9 899,-	6 029,-



Płyta grillowa gazowa Magistra 700

- 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
- Płyta grzejąca z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia czyszczenie
- Automatische zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termostatu
- 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
- Wymiary płyty: 650x570

od ~~10 199,-~~
od **5 927,-**

MBM



do
-44%

kod	płyta	wymiary (mm)	ilość stref grzew.	waga (kg)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7GFT777LRC	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana	700x700x(H)250	2	75	11	10 199,-	5 927,-
MG7GFTA777R	ryflowana	700x700x(H)850	2	97	11	10 699,-	5 981,-

Płyta grillowa gazowa Minima 600

- Płyty gładkie, ryflowane, mieszane ze stali o wysokiej odporności cieplnej o grubości 12 mm
- Płyty chromowane zmniejszające emisję ciepła
- Równomierne nagrzewanie płyt na całej powierzchni
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz ze stali AISI 304
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali AISI 304
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spicie sąsiednich elementów listwą
- Palniki ze stali AISI 304 ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu



MBM

do
-51%

kod	płyta	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
GFT66L	gładka	600x600x(H)270/460	600x550x(H)12	10,2	59	7 799,-	3 995,-
GFT106L	gładka	1000x600x(H)270/460	1000x550x(H)12	15,3	93	11 199,-	5 471,-

od ~~7 799,-~~
od **3 995,-**



MBM

od ~~5 299,-~~
od **2 531,-**

Płyta grillowa elektryczna Minima 600

- Płyty gładkie, ryflowane, mieszane ze stali o wysokiej odporności cieplnej o grubości 12 mm
- Płyty chromowane zmniejszające emisję ciepła
- Równomierne nagrzewanie płyt na całej powierzchni
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz ze stali AISI 304
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali AISI 304
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spicie sąsiednich elementów listwą
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Regulacja temperatury termostatem
- Lampka kontrolna załączonej grzałki

do
-54%



kod	płyta	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
EFT46R	ryflowana	400x600x(H)270/460	400x550x(H)12	5	400	40	5 299,-	2 531,-
EFT66R	ryflowana	600x600x(H)270/460	600x550x(H)12	7,5	400	55	7 199,-	3 317,-
EFT66LRC	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana	600x600x(H)270/460	600x550x(H)12	7,5	400	55	8 699,-	4 349,-
EFT106LC	gładka chromowana	1000x600x(H)270/460	1000x550x(H)12	12,5	400	87	12 699,-	6 245,-

Towar mógł być wykorzystywany podczas pokazów kulinarnych, możliwy brak opakowań oryginalnych. O szczegółowe informacje zapytaj w dziale handlowym info@grafen.com



MBM®



~~11 799,-~~
6 911,-

-41%

Płyta grzewcza gazowa z piekarnikiem Magistra 700

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm² wykonana z żeliwa - grubość 10 mm
- Temperatura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Moc płyty: 1x 9 kW
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termostata do regulacji temperatury
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni
- Piekarnik gazowy GN 2/1 statyczny
- Wymiary komory piekarnika: 560x660x(H)310 mm
- Moc piekarnika: 6 kW

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7GTF77	700x700x(H)850	15	116	11 799,-	6 911,-

MBM®



~~10 199,-~~
5 609,-

-45%

Płyta grzewcza elektryczna Magistra 700

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- 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
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7ETA77	700x700x(H)850	9	400	84	10 199,-	5 609,-

MBM®

~~od 8 799,-~~
od 4 991,-



Grill z lawą wulkaniczną gazowy Magistra 700

- 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
- Ruszt w kształcie „V” wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs
- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodulowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elastyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

kod	wymiary rusztu (mm)	wymiary (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7GPL877G	2x 330x510	800x700x(H)250	15	60	8 799,-	4 991,-
MG7GPLA477	330x510	400x700x(H)850	7,5	50	8 899,-	4 679,-

do
-47%

MBM®



~~11 499,-~~
7 931,-

-31%

Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów gazowe Magistra 700

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Blat z wgłębieniem na rozlaną cieć, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczzonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (koszki zamawiać osobno)
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobą
- Zapalacz piezoelektryczny
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termostatem i zapalaczem piezoelektrycznym
- Wymiary zbiornika: 40 l

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7GC777SC	40	700x700x(H)850	13,6	68	11 499,-	7 931,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

5

Towar mógł być wykorzystywany podczas pokazów kulinarnych, możliwy brak opakowań oryginalnych. O szczegółowe informacje zapytaj w dziale handlowym info@grafen.com





MBM®

~~24 099,-~~
12 857,-

-47%

Patelnia przechylna gazowa Magistra 980

- 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
- Wymiary wanny: 790x690x(H)200 mm
- Wanna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Zapalnik elektryczny: 20 W

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc (kW/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
GBRV18	80	800x900x(H)850	20/230	164	24 099,-	12 857,-



MBM®

~~17 299,-~~
9 959,-

-42%

Patelnia przechylna elektryczna Magistra 700

- 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 elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C).
- Wymiary wanny: 710x480x(H)150 mm
- Powierzchnia gotowania: 34 dm²

kod	poj. (l)	wymiary (mm)	moc (kW/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7EBR77	60	800x700x(H)850	9/400	118	17 299,-	9 959,-



MBM®

~~24 399,-~~
16 999,-

-70%

Kocioł warzelny gazowy Magistra 980

- 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
- Wymiary zbiornika: ø600x(H)420 mm
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem
- Grzanie gazowe za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu.
- Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary.
- Piezoelektryczne zapalenie płomienia kontrolnego.
- Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
G1008	100	800x900x(H)850	21	118	24 399,-	16 999,-



MBM®

~~21 599,-~~
12 221,-

-43%

Kocioł warzelny gazowy Magistra 700

- Grzanie pośrednie – obniża niebezpieczeństwo przywierania zawartości kotta do jego dna
- 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
- Wymiary zbiornika: ø400x(H)420 mm
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem
- Grzanie gazowe za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu
- Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary
- Piezoelektryczne zapalenie płomienia kontrolnego
- Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

kod	poj. (l)	wymiary (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7G50I77	50	700x700x(H)850	12,5	91	21 599,-	12 221,-

Towar mógł być wykorzystywany podczas pokazów kulinarnych, możliwy brak opakowań oryginalnych. O szczegółowe informacje zapytaj w dziale handlowym info@grafen.com

od ~~4 199,-~~
od 2 015,-

MBM®



do
-52%

Bemar elektryczny Minima 600

- Odpływ z zaworem kulowym
- Wanna tłoczona ze stali nierdzewnej
- Wanna do pojemników GN max. H=150 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokręta
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: Pojemniki GN należy zamawiać osobno
- Grzałki nierdzewne
- Termostat z lampką kontrolną
- Wymiary zbiornika: 305x425x(H)175 mm (EBM46) lub 510x470x(H)175 mm (EBM66)

kod	pojemność zbiornika	wymiary (mm)	waga (kg)	moc (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
EBM46	1x GN 1/2 + 1x GN 1/3	400x600 x(H)270/460	23	1,53/230	4 199,-	2 015,-
EBM66	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4	600x600 x(H)270/460	30	3,06/230	4 699,-	2 303,-

od ~~5 499,-~~
2 945,-

MBM®



-46%

Taboret gazowy Minima 600

- 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 przeciwywypływowym gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Palnik wyposażony w pilota zapalnego zapalną
- 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	wymiary (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
FP01V	580x580x(H)520	12	30	5 499,-	2 945,-

MBM®
od ~~1 899,-~~
1 025,-



-46%

Błat neutralny Magistra 700

- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7N777	700x700x(H)250	25	1 899,-	1 025,-

Błat neutralny na podstawie z trzech stron zamkniętej Magistra 700

- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7NA477C z szufladą	400x700x(H)850	34	3 899,-	2 321,-
MG7NA777	700x700x(H)850	45	4 099,-	2 273,-

do
-45%

od ~~2 299,-~~
od 1 085,-

MBM®



-53%

Błat neutralny Minima 600

- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
N46C	400x600x(H)270/460	22	2 299,-	1 085,-
N66C	600x600x(H)270/460	27	2 699,-	1 271,-

Błat neutralny na podstawie z trzech stron zamkniętej z szufladą Magistra 980

- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
N408C	400x900x(H)850	40	4 699,-	2 627,-

-44%





MBM®

~~549,-~~
282,-

-49%

Drzwi pojedyncze prawe/lewe do podstaw Magistra 980

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
A980002	395x40x(H)440	8	549,-	282,-



MBM®

~~549,-~~
283,-

-48%

Drzwi pojedyncze prawe/lewe do podstaw Magistra 700

kod	do podstaw o szer. (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7A777003	400	5	549,-	283,-



MBM®

~~999,-~~
653,-

-35%

Zestaw 2 drzwi z uchwyty do podstaw Magistra 700

kod	do podstaw o szer. (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7A777005	700	10	999,-	653,-



MBM®

~~499,-~~
239,-

-52%

Kosz 1/1 do frytownic Magistra Plus 900

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A980055	21	300x400x(H)120	499,-	239,-

do
-51%

MBM®

~~od 229,-~~
od 166,-

Kosz do urządzeń do gotowania makaronu i pierogów Magistra 980

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A770104	160x290x(H)215	229,-	166,-
A770108	ø145x(H)200	279,-	137,-

-41%

MBM®

~~149,-~~
88,-

Cokół lewy/prawy Domina 980

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A980050	700x2x(H)145	149,-	88,-



Towar mógł być wykorzystywany podczas pokazów kulinarnych, możliwy brak opakowań oryginalnych. O szczegółowe informacje zapytaj w dziale handlowym info@grafen.com



~~41 999,-~~
25 739,-

-39%

Piec Naboo Reloaded 7x GN 1/1 z bojlerem, sondą i systemem myjącym

TRYBY GOTOWANIA

- System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System) to automatyczny system gotowania obejmujący przepisy kuchni włoskiej, francuskiej, międzynarodowej, hiszpańskiej, rosyjskiej, azjatyckiej i niemieckiej, ich historię, składniki, sposób przygotowania, program gotowania automatycznego i prezentację potrawy na talerzu
- Ręczne gotowanie przy użyciu trzech trybów gotowania:
 - tryb konwekcyjny od 30°C do 300°C,
 - tryb parowy od 30°C do 130°C,
 - tryb konwekcyjno-parowy od 30°C do 300°C
- Programowalne tryby – możliwość zaprogramowania i zapisania metod gotowania w kolejności automatycznej (maksymalnie 15 cykli), z możliwością nadania programom ich własnej nazwy, a także dodania zdjęcia i informacji o przepisie

OBŚŁUGA

- WYŚWIETLACZ, który można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, zapisując najczęściej używane programy jako pierwsze połączenie z Chmurą za pomocą Wi-Fi/kabla sieciowego umożliwiające zapisanie własnych ustawień, aktualizację oprogramowania, archiwizowanie danych HACCP i pobieranie nowych przepisów
- Automatyczne gotowanie po naciśnięciu jednego przycisku (ICS)
- Inteligentne rozpoznawanie przepisów w folderach wielopoziomowych
- 10-calowy kolorowy ekran (LCD-TFT) o wysokiej rozdzielczości z funkcjami ekranu dotykowego
- Pokrętko SCROLLER PLUS z funkcjami obracania i naciskania służącymi do wyboru i zatwierdzenia opcji
- Automatyczne otwieranie drzwi za pomocą przycisku „Open” (opcjonalnie)
- Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP przy gotowaniu za pomocą ICS

MYCIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania
- System mycia automatycznego SCS (Solid Clean System) z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka myjącego
- System odkamieniania CALOUT, który zapobiega tworzeniu i narastaniu kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka
- System myjący

STEROWANIE

- Autowentylator (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) zapewnia równomierne przygotowanie potraw
- Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą komory i wnętrza potrawy, system DELTA T

- Automatycznie regulowane skraplanie pary
- Łatwy dostęp do parametrów programowanych przez użytkownika, personalizacja urządzenia za pomocą menu użytkownika
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- Możliwość wyboru nawet 6 prędkości wentylatora, pierwsze 3 prędkości automatycznie powodują zmniejszenie mocy cieplnej
- W przypadku specjalnych metod gotowania można zastosować prędkość przerywaną
- Sterowanie temperaturą wnętrza potrawy za pomocą 4-punktowej sondy
- Podwójna sonda, dostępna tylko od LAINOX
- Podłączanie sondy za pomocą złącza na zewnątrz komory pieczenia, z możliwością szybkiego podłączenia sondy do pieczenia próżniowego i pieczenia małych kawałków
- Złącze USB umożliwiające pobieranie danych HACCP, aktualizację oprogramowania i ładowanie/usuwanie programów pieczenia
- Ochrona IPX5 przed strumieniem wody
- Kompatybilność z systemem optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)
- Program serwisowy SERVICE do badania działania płyty elektronicznej i wyświetlania temperatury sond
- Zegar odliczający czas pracy urządzenia powiązany ze wszystkimi podstawowymi funkcjami planowanej konserwacji
- ECOSPEED - w zależności od ilości i rodzaju produktu, Naboo pozwala na zoptymalizowanie i sterowanie zużyciem energii, utrzymując odpowiednią temperaturę pieczenia i nie dopuszczając do wahań
- ECOVAPOR - system umożliwia uzyskanie znaczącego zmniejszenia zużycia wody i energii dzięki automatycznemu sterowaniu nasyceniem komory pieczenia parą

BUDOWA

- Idealnie gładka, szczelna komora
- Drzwi z podwójną, hartowaną szybą z komorą powietrzną i szybą wewnętrzną odbijającą ciepło, co zmniejsza ilość ciepła kierowanego na użytkownika i zwiększa wydajność
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Odległość pomiędzy przewodnikami: 70 mm

kod	poj.	wymiary (mm)	moc (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NAEB071R	7x GN 1/1	875x825x(H)820	10,5/400	41 999,-	25 739,-



~~od 42 099,-~~
od **20 411,-**



Urządzenie multifunkcyjne NEO

- NEO – to seria urządzeń wielofunkcyjnych firmy LAINOX, łącząca cechy użytkowe kilku urządzeń:
 - szybkooschładzarki
 - szybkozmrażarki
 - urządzenia do rozmrażania
 - urządzenia do garowania i rozrostu ciasta
 - urządzenia wolnego pieczenia
 - urządzenia do regeneracji
 - urządzenie wdmuchuje do komory powietrze o minimalnej temp. -40°C
 - automatyczne wyłączenie gdy sonda w produkcie osiągnie temp. -18°C
- Dzięki swojemu różnorodnemu zastosowaniu idealnie nadają się do restauracji, cateringu, szpitali, stołówek itp.

FUNKCJA SZYBKOSCHŁADZARKI

- Proces ten powoduje szybkie obniżenie temperatury wnętrza produktu do +3°C, zmniejsza naturalne parowanie przy zachowaniu wilgotności i zapobiega namnażaniu się bakterii po gotowaniu/pieczeniu. Funkcja schładzania do temperatury dodatniej umożliwia planowanie przygotowania potraw z wyprzedzeniem, zwiększenie wydajności, zachowanie niezmiennego smaku, barwy, zapachu i gramatury oraz eliminuje ryzyko skażenia czy ogranicza ilość odpadów żywnościowych.

FUNKCJA SZYBKOZMRAŻARKI

- Proces ten umożliwia szybkie obniżenie temperatury we wnętrzu produktu do -18°C przy zachowaniu niezmiennego struktury i konsystencji produktu.
- Schładzanie do temperatury ujemnej daje możliwość serwowania produktów świeżych, dojrzałych nawet poza sezonem ich występowania. Dzięki przepływowi powietrza o temperaturze -40°C właściwości świeżego produktu można zachować w czasie.

FUNKCJA ROZMRAŻANIA

- Kontrola nad procesem rozmrażania produktu oznacza zachowanie niezmiennych właściwości produktów i optymalizację zapasów, redukując tym samym ilość odpadów. Rozmrażanie odbywa się w warunkach maksymalnego bezpieczeństwa żywności, poprzez wolną reabsorpcję mikrokryształków wody w żywności. Jest to idealny cykl dla produktów serwowanych na surowo lub na zimno, np. ryb albo pieczywa, ponieważ nie uszkadza ich struktury molekularnej.

FUNKCJA GAROWANIA

- Zapewnienie elastyczności produkcji „JUST IN TIME”, czyli na czas, to najlepszy sposób na optymalizację zasobów, zarządzanie czasem pracy restauracji podczas i poza godzinami szczytu. Garowanie można ustawić bezpośrednio albo zaprogramować: wystarczy przygotować, pozostawić do wyrośnięcia, zatrzymać rozrost i wybrać program fazy pieczenia. Pozwoli to dokładnie sterować wilgotnością i uzyskać idealne rezultaty.

FUNKCJA WOLNEGO PIECZENIA

- Sterowanie temperaturą i utrzymywanie jej w wyznaczonym zakresie wartości umożliwia przygotowanie żywności w sposób gwarantujący nie tylko aromat i smak, ale także wilgotność i miękkość potraw.
- Jest to funkcja idealna do podtrzymania temperatury żywności w trakcie obsługi, co pozwala usprawnić przygotowanie potraw i ich serwowanie.

FUNKCJA PODTRZYMYWANIA TEMPERATURY

- Urządzenie Neo można łatwo przekształcić w szafę podtrzymującą temperaturę gotowych potraw, która w połączeniu z piecem konwekcyjno-parowym Lainox Naboo zapewnia doskonałe przygotowanie i serwowanie potraw.

kod	liczba tac	odległość pomiędzy prowadnicami (mm)	wymiary (mm)	zdolność schładzania szokowego do +90°C > +3°C (kg)	zdolność zamrażania szokowego do temperatury ujemnej w ciągu 240 min +90°C > -18°C (kg)	moc chłodzenia* (W)	moc ogrzew. (W)	napięcie (V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NEOG051	5x GN 1/1	60	790x720x(H)850	18	12	1430	500	230	42 099,-	20 411,-
NEOG121	12x GN 1/1	60	790x820x(H)1800	36	24	4807	1600	400	65 799,-	31 337,-

* T_{parownika} = -25°C / T_{skraplacza} = +45°C



~~17 499,-~~
11 423,-



Ekspres do kawy PEGASO – 2-grupowy, elektroniczny

-35%

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Grupa z filtrem kolbowym
- Klawiatura na 4 rodzaje kawy, dozowanie ręczne – oddzielnie na każdą grupę
- Automatyczne uzupełnianie wody w boilerze
- Manometr ciśnienia boileru i pompy podczas parzenia kawy
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym) poparzeniu palców
- Maksymalna wysokość filiżanki: 82 mm
- Podgrzewacz do filiżanek wykorzystujący ciepło z boileru
- Kolor obudowy: czarny
- Nieregulowane nóżki

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
EVD2PG	740x555x(H)515	3,7	230 lub 400	62	17 499,-	11 423,-

~~20 899,-~~
17 327,-



Ekspres do kawy IO – 2-grupowy, elektroniczny

-17%

- 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.
- Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- 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
- Boiler o pojemności 10,5 l
- Automatyczne uzupełnianie wody w boilerze
- Manometry ciśnienia wody w boilerze i pompy wartości wizualnej urządzenia
- Wbudowana pompa rotacyjna
- 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
- Wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa wykonana ze stali w kolorze białej perły i srebrnym
- Regulowane nóżki

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
EVD2IO	745x525x(H)511	3,9	230 lub 400	63	20 899,-	17 327,-

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 – jedynie 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 boileru dla każdej z grup. Możemy także indywidualnie ustalać temperaturę parzenia oraz wprowadzać grupy w stan czuwania.
- Idealne rozwiązanie do cateringu: wewnętrzny zbiornik na świeżą wodę o pojemności 4 litrów umożliwia korzystanie z maszyny bez stałego podłączenia do sieci wodnej
- Programowanie 4 kaw na każdą z grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Opuszczana półka zmniejszająca wysokość grupy do 82 mm
- Maksymalna wysokość grupy przy uniesionej półeczce 122 mm
- Pojemność boileru na gorącą wodę i parę: 2,5 l
- Innowacyjny system oszczędzania energii: dzięki boilerom
- INSTANT (przepływowy) dla każdej grupy istnieje możliwość niezależnego ustawienia temperatury parzenia kawy czy wprowadzanie grupy w stan stand-by
- Manometry ciśnienia wody w boilerze
- Automatyczne uzupełnianie wody w boilerze
- Pompa wibracyjna
- Dysza pary ze stali nierdzewnej sterowana za pomocą wygodnego pokrętła, izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Dysza gorącej wody sterowana pokrętłem
- Oświetlenie LED blatu roboczego ułatwiające pracę bariście i podnoszące wartość wizualną urządzenia
- Możliwość dostosowania do stałego podłączenia do sieci wodnej
- UWAGA: konieczna redukcja ciśnienia na przyłączy do 1 bar (reduktor ciśnienia w zestawie)
- 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

~~20 599,-~~
18 683,-



-9%

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
EVD2CIO	560x525x(H)511	2,7	230	45	20 599,-	18 683,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



~~49 699,-~~
30 887,-



-38%

Ekspres do kawy MY CONCEPT – 2-grupowy, elektroniczny

- To jeden z najbardziej zaawansowanych technologicznie ekspresów do kawy dostępnych na rynku. Stylowa obudowa i najnowocześniejsza technologia sprawiają, że ekspres ten przeznaczony jest dla wymagających baristów, którzy chcą zaserwować kawę o niepowtarzalnym aromacie i smaku.
- Dzięki rozwiązaniom technologicznym zastosowanym w My Concept, zachowane zostały idealne proporcje pomiędzy zaawansowanymi ustawieniami a prostotą w obsłudze. Każda z grup w ekspresie wyposażona jest w dotykowy panel sterowania, co pozwala barście konfigurować je indywidualnie, w zależności od swoich preferencji oraz rodzaju kawy.
- Technologia multiboiler znacznie zmniejsza koszty użytkowania maszyny jednocześnie zapewniając jakość przygotowywanych kaw na stałym, najwyższym poziomie.
- Ekspres My Concept został wyposażony w technologię Green Line, dzięki czemu pozwala na zaoszczędzenie do 30% energii podczas pracy i aż 47% energii podczas spoczynku.
- Stałe podłączenie do internetu sprawia, iż ekspres My Concept może być diagnozowany i ustawiany z każdego miejsca na świecie.
- Każda grupa wyposażona w dedykowany, dotykowy 5" panel sterowania działający na wzór nowoczesnych telefonów komórkowych
- Instrukcje dla baristy pokazywane są „krok po kroku” na ekranie i dotyczą m.in.:
 - mycia grup
 - koniecznej regeneracji filtrów wody
 - cyklu wymiany wody w 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
- Czteropozomowy dostęp do parametrów
- Możliwość zdalnego dostępu przez serwis w celu ustawienia około 600 parametrów maszyny (m.in. temperatury i ciśnienia dla poszczególnych boilerów, czas za- i wyłączenia poszczególnych grup w zależności od potrzeb), rozpoznania błędów w przypadku podłączenia ekspresu do sieci Wi-Fi
- Szczegółowy protokół alarmów
- Tryb ECO analizujący dane wszystkich wykonanych procesów
- Funkcja automatycznego załączania, dzięki której ekspres jest gotowy od pierwszej minuty otwarcia lokalu
- Szybki i łatwy wybór najbardziej optymalnych ustawień maszyny do wybranej mieszanki kawy i indywidualnych preferencji baristy
- Możliwość zapisania szczególnych parametrów ekstrakcji dla różnych mieszanek kaw nawet w tej samej grupie
- Dzięki wysoko umieszczonym grupom możliwość korzystania nawet z wysokich kubków (122 mm)
- Praktyczne, wysuwane półeczki dla każdej grupy zmniejszające wysokość dla małych filiżanek (82 mm)
- Pojemność boilerów grup: 2x 1,2 l
- Moc poszczególnego boileru grupy: 1 kW
- Moc pompy poszczególniej grupy: 150 W
- Pojemność boileru na wodę i parę: 8 l

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
EVD2BMYCO	800x600x(H)590	4	230 lub 400	95	49 699,-	30 887,-

~~31 799,-~~
20 405,-



-36%

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.
- 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
- Maksymalna wysokość filiżanek: do 82 mm lub w wersji z podwyższonymi grupami do 120 mm
- Automatyczny system czyszczenia grup
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Pojemność bojlera: 12 l
- 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
- Wykonane z wysokogatunkowych materiałów
- Elegancka chromowana obudowa

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
EVD2PR	750x570x(H)540	3,7 lub 4	230 lub 400	74	31 799,-	20 405,-

~~1 999,-~~
1 553,-

Fiorenzato

Młynek do mielenia kawy - automatyczny

- Automatyczny system mielenia kawy do pojemnika na kawę zmieloną
- Obudowa z lakierowanego odlewów aluminium
- Wygodny widelec do oparcia filtra
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,5 kg
- Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g
- Precyzyjne ustawianie grubości mielenia (płynna regulacja z podziałką)
- Regulacja porcji (dozy): 5-10 g
- Żarna ze stali nierdzewnej Ø64 mm
- Ilość obrotów żaren: 1350 obr./min
- Sugerowana dobowo wydajność: do 2 kg
- Kontrolka LED informująca o pracy urządzenia (włączony/wyłączony)
- Silnik urządzenia zabezpieczony wyłącznikiem termicznym (chroni przed nadmiernymi nagrzaniem, interweniuje przerywając zasilanie silnika)
- Głośność pracy: 78 dB(A)

-22%



kod	wymiary (mm)	moc (W)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
F5GA	230x270x(H)615	350	230	14	1 999,-	1 553,-



Towar mógł być wykorzystywany podczas pokazów kulinarnych, możliwy brak opakowań oryginalnych. O szczegółowe informacje zapytaj w dziale handlowym info@grafen.com



~~od 155,-~~
od 91,-

Profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra

- Wysoko alkaliczny, nisko pieniący płyn-koncentrat do mycia naczyń w zmywarkach.
- Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych i aluminiowych.
- Zwilża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych.
- Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabtyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń.
- Bezzapachowy.
- pH14

do -41%

kod	opakowanie	cena katalogowa	cena promocyjna
979662	kanister 10 l	155,-	91,-
979679	kanister 20 l	300,-	186,-



~~od 90,-~~
od 40,-

Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra

- Lekko kwaśny preparat-koncentrat – o zapachu zielonego jabłuszka, do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych.
- Zwilża i nabłyszczą płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki.
- Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne.
- Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania.
- pH3

do -56%

kod	opakowanie	cena katalogowa	cena promocyjna
979655	kanister 5 l	90,-	40,-
979648	kanister 10 l	165,-	76,-



~~230,-~~
136,-

-41%

Profesjonalny zestaw do mycia oraz płukania i nabłyszczania w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra

- Profesjonalny płyn do płukania i nabłyszczania naczyń w zmywarkach gastronomicznych – z nanocząsteczkami srebra 5 l 979655 oraz profesjonalny płyn do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych 10 l Grafen – z nanocząsteczkami srebra 10 l 979662

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
979723	230,-	136,-



~~20,-~~
6,-

-70%

Profesjonalny płyn do odkamieniania zmywarek gastronomicznych 1 l

- Koncentrat na bazie kwasu fosforowego do okresowego odkamieniania urządzeń gastronomicznych (kotły, wyparzone, zmywarki gastronomiczne).
- Doskonale usuwa osady z kamienia kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody.
- Bezzapachowy, wymaga splotkiwania.
- pH1.

kod	objętość	cena katalogowa	cena promocyjna
979693	butelka 1 l	20,-	6,-



~~40,-~~
17,-

-58%

Profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów do kawy

- Proszek na bazie tlenu aktywnego do czyszczenia ekspresów z uporczywych osadów.
- Doskonale usuwa również zanieczyszczenia z porcelany, fajansu oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy gastronomicznych.
- Zalecany do kolbowych ekspresów do kawy.

kod	opakowanie	cena katalogowa	cena promocyjna
979617	0,5 kg	40,-	17,-



~~40,-~~
17,-

-58%

Profesjonalny płyn do czyszczenia instalacji spieniania mleka w ekspresach do kawy

- Preparat w koncentracji do czyszczenia przystawek spieniania mleka (toru spieniania mleka) we wszystkich standardowych ekspresach do kawy.
- Usuwa zanieczyszczenia tłuszczowe i skrzystalizowane pozostałości białek.
- Może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzeń.
- Działa odkamieniająco.
- pH 1.

kod	opakowanie	cena katalogowa	cena promocyjna
979631	1 kg	40,-	17,-





~~20,-~~
9,-

-55%

Profesjonalny proszek do usuwania kamienia oraz osadów z wapnia 0,5 kg

- Proszek do usuwania osadów wapiennych z urządzeń gospodarstwa domowego.
- Zalecany do ekspresów przelewowych, ciśnieniowych, termosów, czajników, podgrzewaczy i innych urządzeń, w których osadza się kamień.
- pH - nie podlega.

kod	opakowanie	cena katalogowa	cena promocyjna
979624	0,5 kg	20,-	9,-



~~40,-~~
13,-

-68%

Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali

- Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej.
- Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz.
- Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów.

kod	opakowanie	cena katalogowa	cena promocyjna
979716	500 g	40,-	13,-



~~20,-~~
9,-

-55%

Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców

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

kod	opakowanie	cena katalogowa	cena promocyjna
979709	1 l	20,-	9,-

Towar mógł być wykorzystywany podczas pokazów kulinarnych, możliwy brak opakowań oryginalnych.
 O szczegółowe informacje zapytaj w dziale handlowym info@grafen.com

Oferta ważna od XXX do wyczerpania zapasów.

Podane ceny są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT 23%.

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszanie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy.

Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach.

Grafen Europe Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy w druku.

