

Urządzenia gastronomiczne



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
- Zdemowalne 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,-	4 880,-



Kuchnia elektryczna z piekarnikiem GN 2/1 Magistra 700

- 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 (ϕ 145/220 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
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają 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,-	7 020,-



~~11 799,-~~
6 898,-

-42%

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 termopara do regulacji temperatury
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kucharki
- 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,-	6 898,-

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 grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia czyszczenie
- Automatyczne zapalenie 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
- Wymiary płyty: 650x570

~~od 10 199,-~~
od 5 919,-

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,-	5 919,-
MG7GFTA777R	ryflowana	700x700x(H)850	2	97	11	10 699,-	5 970,-

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 spięcie 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
-44%

kod	płyta	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	moc (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
GFT106L	gładka	1000x600x(H)270/460	1000x550x(H)12	15,3	93	9 799,-	5 455,-

~~9 799,-~~
5 455,-

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 spięcie sąsiednich elementów listwą
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Regulacja temperatury termostatem
- Lampka kontrolna załączonej grzałki

MBM®



do
-46%

kod	płyta	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	moc (kW)	napiecie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
EFT46R	ryflowana	400x600x(H)270/460	400x550x(H)12	5	400	40	4 699,-	2 528,-
EFT106LC	gładka chromowana	1000x600x(H)270/460	1000x550x(H)12	12,5	400	87	11 199,-	6 284,-

~~od 4 699,-~~
od 2 528,-



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

od ~~3 699,-~~
od 2 020,-

MBM®

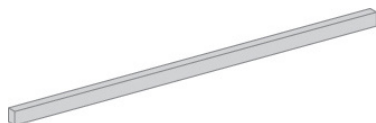


-45%

Bemar elektryczny Minima 600

- Odpływ z zaworem kulowym
- Wanna tłoczona ze stali nierdzewnej
- Wanna do pojemników GN max. H=150 mm
- Czołowa płyta wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne rątki 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	3 699,-	2 020,-
EBM66	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4	600x600 x(H)270/460	30	3,06/230	4 199,-	2 298,-



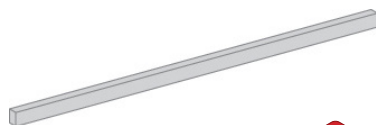
-33%

MBM®

~~69,-~~
47,-

Listwa łącząca moduły linii 700, do połączenia sąsiednich urządzeń

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
A770077	69,-	47,-



do
-52%

MBM®

~~99,-~~
47,-

Listwa łączeniowa do modułów Magistra 700

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
A770007	99,-	47,-

od ~~1 999,-~~
od 1 085,-

MBM®



-47%

Błat neutralny Minima 600

- Czołowa płyta wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne rątki umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
N46C	400x600x(H)270/460	22	1 999,-	1 085,-
N66C	600x600x(H)270/460	27	2 399,-	1 270,-



MBM®

~~1 899,-~~
1 022,-

-46%

Błat neutralny Magistra 700

- Czołowa płyta wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne rątki umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7N777	700x700x(H)250	25	1 899,-	1 022,-

MBM®

Błat neutralny na podstawie z trzech stron zamkniętej Magistra 700

- Czołowa płyta wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne rątki umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7NA477C z szufladą	400x700x(H)850	34	3 899,-	2 319,-
MG7NA777	700x700x(H)850	45	4 099,-	2 271,-

-41%

~~149,-~~
87,-

MBM®

Cokół lewy/prawy Domina 980

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A980050	700x2x(H)145	149,-	87,-



MBM®

~~549,-~~
281,-

-49%

Drzwi pojedyncze prawe/lewe do podstaw Magistra 980

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
A980002	395x40x(H)440	8	549,-	281,-



MBM®

~~549,-~~
282,-

-49%

Drzwi pojedyncze prawe/lewe do podstaw Magistra 700

kod	do podstaw o szer. (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7A777003	400	5	549,-	282,-



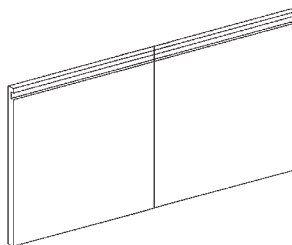
MBM®

~~999,-~~
651,-

-35%

Zestaw 2 drzwi z uchwytyami do podstaw Magistra 700

kod	do podstaw o szer. (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7A777005	700	10	999,-	651,-



MBM®

~~899,-~~
485,-

-46%

Zestaw 2 drzwi z uchwytyami do podstaw szer. 600 mm Minima 600

kod	do podstaw o szer. (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A660011	600	899,-	485,-



MBM®

~~1399,-~~
791,-

-43%

Kolumna wodna do G4SA77XL Magistra 700

kod	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A777064	H=490 mm	1399,-	791,-

MBM®

~~299,-~~
171,-

-43%

Blacha emaliowana linia Minima 600

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A660044	440x380x(H)40	299,-	171,-

MBM®

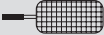
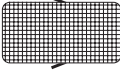
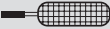
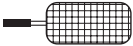
~~1299,-~~
369,-

-72%

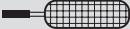
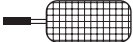
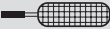
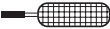
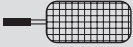
Ruszt do ryb do grilli z ławą wulkaniczną Domina 700

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A770059	320x490x(H)10	1299,-	369,-

Kosze do urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

	kod	wymiary (mm)	wysokość (mm)	linia	cena katalogowa	cena promocyjna
	A770049	145x290	215	Magistra Plus 900	299,-	159,-
	A770050	490x290	215	Magistra Plus 900	799,-	397,-
	A800108	ø145	200	Magistra Plus 900	399,-	226,-
	B800004	165x145	230	Domina Pro 700	299,-	175,-
	B800005	95x295	230	Domina Pro 700	299,-	201,-
	B800006	165x295	230	Domina Pro 700	399,-	212,-

Kosze do frytownic

	kod	wielkość	wymiary (mm)	linia	cena katalogowa	cena promocyjna
	A660018	Kosz 1/2	110x280x(H)115	Minima 600	299,-	159,-
	A660019	Kosz 1/1	225x280x(H)115	Minima 600	299,-	207,-
	A770045	Kosz 1/2	120x295x(H)120	Magistra Plus 700	299,-	170,-
	A777057	Kosz 1/2	120x295x(H)120	Magistra Plus 700 frytownic elektrycznych	299,-	145,-
	A777058	Kosz 1/1	260x295x(H)120	Magistra Plus 700 frytownic elektrycznych	299,-	171,-



Kosz 1/1 do frytownic Magistra Plus 900

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A980055	21	300x400x(H)120	399,-	238,-

Kosz do urządzeń do gotowania makaronu i pierogów Magistra 980

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A770104	160x290x(H)215	229,-	165,-
A770108	ø145x(H)200	279,-	136,-

Piece konwekcyjno-parowe Naboo

TRYBY PIECZENIA

- 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

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



Piec Naboo Reloaded 7x GN 1/1

z bojlerem, sondą i systemem myjącym

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

kod	NAE071R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	10,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	41 899,-
CENA GRAFEN	28 510,-



Piec Lainox Naboo Boosted 6x GN 1/1

z bojlerem sondą, systemem myjącym, zasilaniem okapu, zestawem wędzarniczym, zewnętrznym gniazdem sondy

- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa Ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	852x797x(H)775 mm

kod	NAE061BSNPKNSGBKSCBO
wersja	bezpośredni natrysk
moc	11,6 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	44 246,-
CENA GRAFEN	28 301,-



Piec Lainox Naboo Boosted 6x GN 1/1

z bojlerem sondą, systemem myjącym, zasilaniem okapu i zestawem wędzarniczym

- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa Ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	852x797x(H)775 mm

kod	NAE061BOB061ENPKNSGB
wersja	bezpośredni natrysk
moc	11,6 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	47 846,-
CENA GRAFEN	28 299,-

do
-41%

~~od 47 846,-~~
od 28 299,-

LAINOX



- 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 wewnątrz 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 nasyceń 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 prowadnicami: 70 mm



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

TRYBY PIECZENIA

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

OBSTĘGA

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

MYCIE I KONSERWACJA

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

Piec Lainox Naboo Boosted 6x GN 1/1

z bezpośrednim natryskiem i systemem myjącym

- Automatyczny system myjący VCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 - 990 g
- 6 prędkości wentylatora
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Sonda wielopunktowa Ø3 mm

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	30/180
wymiary	852x797x(H)775 mm
kod	SAE061B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	11,6 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	32 599,-
CENA GRAFEN	21 675,-

-34%

~~32 599,-~~

21 675,-

LAINOX®



KONSTRUKCJA

- Idealnie gładka, wodoszczelna komora bez widocznych spawów
- Drzwi z podwójną, hartowaną szybą: szyba zewnętrzna z efektem odbicia ciepła i dylatacją cieplną oraz szyba wewnętrzna odbijająca ciepło w celu zmniejszenia ilości promieniowania cieplnego kierowanego w stronę operatora i zwiększenia wydajności
- Otwierana szyba wewnętrzna ułatwiająca czyszczenie zdejmowany deflektor dla łatwego dostępu do czyszczenia przedziału wentylatora
- Piec w całości wykonany ze stali AISI 304
- Komora pieca wykonana w całości ze stali 18/10 AISI 304 o grubości 1 mm z długimi i zaokrąglonymi krawędziami dla najlepszego przepływu powietrza i łatwego czyszczenia
- Dolny, boczny, mocowany na magnes, zdejmowany cokół dla łatwiejszego utrzymania i czyszczenia
- Wentylowany elektryczny układ chłodzenia, wzmocniony filtrem ochronnym z mikro-siatki ze stali nierdzewnej, łatwy w montażu, który można wyjmować i myć w zmywarce
- Long Life Components (LLC). Używamy nowych, długowiecznych komponentów
- Long Life Gasket Opcjonalna, automatyczna elektromagnetyczna rama, która przytrzymuje i zwalnia uszczelkę - oczekuje na patent
- System ogrzewania komory gotowania z opancerzonymi grzałkami ze stali nierdzewnej INCOLOY 800

BEZPOŚREDNIE WYTWARZANIE PARY

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

ZABEZPIECZENIA

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





~~27 199,-~~
21 019,-

-23%

Urządzenie multifunkcyjne NEO

- NEO – to seria urządzeń wielofunkcyjnych firmy LAINOX, łącząca cechy użytkowe kilku urządzeń:
 - szybkoschładzarki
 - szybkoszmażarki
 - 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 dodatkowo 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 SZYBKOSZMAŻARKI
- Proces ten umożliwia szybkie obniżenie temperatury we wnętrzu produktu do -18°C przy zachowaniu niezmiennionej struktury i konsystencji produktu.
- Schładzanie do temperatury ujemnej daje możliwość serwowania produktów świeżych, dojrziałych 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	27 199,-	21 019,-

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

~~4 999,-~~
2 115,-

Zestaw Lainox Multigrill Starter Kit

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
LSMK	4 999,-	2 115,-

~~399,-~~
195,-

Aromat dymu wędzarniczego do pieców Lainox Boosted

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
SMKN	399,-	195,-



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

-43%

~~699,-~~
398,-



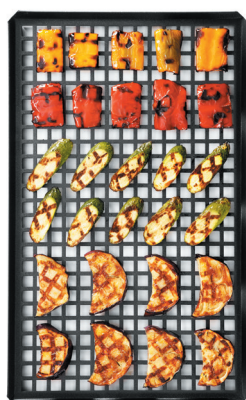
Ruszt GN 1/1

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

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
GC113	699,-	398,-

-74%

~~549,-~~
141,-



Ruszt Square Grill GN 1/1

- Specjalny ruszt z aluminium z nieprzywierającą powłoką teflonową do opiekania warzyw

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
GV110	549,-	141,-

-48%

~~299,-~~
155,-



Ruszt na szpilkę do szaszłyków GN 1/1

- Specjalny ruszt ze stali nierdzewnej do opiekania szaszłyków z mięsem, rybami lub warzywami
- Pojemność: 15 szaszłyków

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
GS112	299,-	155,-

-40%

~~399,-~~
239,-



Blacha do omletów GN 1/1

- Specjalna blacha ze stali nierdzewnej do przygotowania omletów
- Pojemność: 2 omlety

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
TF223	399,-	239,-

do
-49%

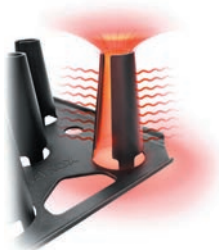


Speedy Chicken GN 1/1

- Taca do pieczenia przeznaczona specjalnie do opiekania drobiu
- Pojemność: PS1106 – 6 kurczaków; PS1108 – 8 kurczaków

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
PS1106	999,-	514,-
PS1108	999,-	537,-

~~999,-~~
od 514,-



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

-47%

~~1 299,-~~
687,-



Ruszt Speedy Grill GN 1/1



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

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
SG11L	1 299,-	687,-

-44%

~~1 299,-~~
729,-



Ruszt Speedy Grill GN 1/1



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

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
SG11C	1 299,-	729,-

-46%

~~1 099,-~~
596,-**Ruszt żebrowany GN 1/1**

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

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
APLR11	1 099,-	596,-

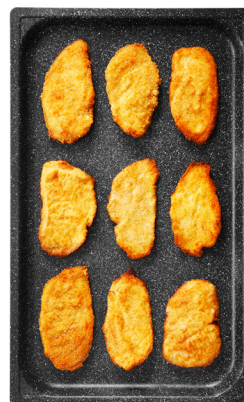
-48%

~~1 099,-~~
571,-**Ruszt do opiekania GN 1/1**

- Specjalny ruszt ze stopu aluminium zdolnego do zatrzymywania ciepła z nieprzywierającą powłoką do opiekania mięsa, ryb oraz całego prosiaka
- Szpikulec 550 mm, maks. 12 kg

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
SAM55	1 099,-	571,-

-47%

~~291,-~~
155,-**Pojemnik nieprzywierający GN 1/1**

- Wysokość: 20 mm

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
AT02	291,-	155,-

-47%

~~269,-~~
143,-**Pojemnik nieprzywierający GN 1/1**

- Wysokość: 20 mm

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
S1102	269,-	143,-

-55%

~~899,-~~
406,-**Taca teflonowa, perforowana**

- Zestaw 2 sztuk do turbopiecznika Lainox Oracle
- Wymiary: 150x300x(H)25 mm

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
OCTF150	899,-	406,-

-39%

~~899,-~~
552,-**Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide**

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
KSA001	899,-	552,-

-42%

~~2 099,-~~
1 221,-**System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – ø3 mm**

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
KSM002	2 099,-	1 221,-

-44%

~~1 238,-~~
688,-**Sonda wielopunktowa do pieców Lainox – ø3 mm**

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
KSC004	1 238,-	688,-

-47%

~~318,-~~
169,-**Pojemnik emaliowany GN 1/1**

- Wymiary: 530x325x(H)40 mm

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
S1104	318,-	169,-

-44%

~~212,-~~
119,-**Pojemnik GN 2/3**

- Wymiary: 352x325x(H)40 mm
- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
T2304	212,-	119,-

-44%

~~212,-~~
119,-**Pojemnik perforowany GN 2/3**

- Wymiary: 352x325x(H)20 mm

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
F2302	212,-	119,-

-46%

~~299,-~~
161,-**Taca z powłoką nieprzywierającą perforowana GN 1/1**

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
AF11	299,-	161,-

Piece konwekcyjno-parowe NANO SCROLL – sterowanie elektromechaniczne, elektryczne



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

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA W PIECACH NANO SCROLL:

 - Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-280°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych
 - Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb, jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i bułek
 - Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

 - Ustawienie czasu
Umożliwia ustawienie pracy pieca do 2 godzin lub pracę trybie NON-STOP dla potraw wymagających dłuższej obróbki termicznej
 - Bezpośrednie wytwarzanie pary
Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Proces ten sterowany jest elektronicznie i posiada 10-cio stopniową regulację zaparowania
 - Wentylatory z auto-rewersem
Auto-rewers, czyli automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora, gwarantuje jednorodną temperaturę w całej komorze pieca
- NANO Technology
Pokręta, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

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

do -46%
~~od 7 399,-~~
od 4 113,-



kod	219201	219188	219126	219089	219102
odległość między prowadnicami	67 mm	70 mm	67 mm	85 mm	67 mm
wymiary zewnętrzne	700x715x(H)630 mm	937x821x(H)715 mm	1091x938x(H)1900 mm	980x878x(H)938 mm	1091x1183x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	4	2	4
moc/napięcie	5,4 kW/400 V	10,5 kW/400 V	28,5 kW/400 V	13,8 kW/400 V	43,5 kW/400 V
waga	64 kg	101 kg	310 kg	120 kg	322 kg
CENA FABRYCZNA	7 399,-	12 999,-	44 399,-	18 699,-	56 499,-
CENA GRAFEN	4 113,-	6 979,-	26 718,-	11 839,-	36 720,-

Piece konwekcyjno-parowe NANO DRIVE – elektryczne, sterowanie elektroniczne

NANO

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

PODSTAWOWE METODY PIECZENIA W PIECACH NANO DRIVE:

- Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
- Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych
- Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
- Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs, ale także do wypieku chleba, gdzie podanie na początku wilgotnego powietrza zagwarantuje chrupiącą skórkę
- Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
- Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich
- Gotowanie z użyciem sondy
- Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
- Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO DRIVE:

- Automatic Cooling
- System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze
- Możliwość zapisania 90 programów, po 4 kroki każdy
- Wystarczy wybrać jeden z 90 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu
- Ustawienie czasu z dokładnością do 1 minuty
- Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania
- Gotowanie nocne
- Funkcja szczególnie przydatna do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi. Można ustawić go np. na nocne gotowanie w stałej niskiej temperaturze co zapewni doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii
- Automatycznie otwierany komin
- System pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Otwiera komin przy gotowaniu wymagającym gorącego i suchego powietrza. Zamyka gdy chcemy gotować np. warzywa na parze. Dzięki temu można uzyskać wymaganą soczystość lub chrupkość potraw
- Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto-rewers
- Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze
- NANO Technology
- Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby
- Automatyczny system myjący – opcjonalny
- Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO DRIVE:

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



do
-44%

~~od 12 999,-~~
od 7 302,-



5x
GN 2/3



5x
GN 1/1



20x
GN 1/1



6x lub 12x
GN 2/1 GN 1/1

kod	219195	219171	219119	219072
odległość między prowadnicami	67 mm	70 mm	67 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	700x715x(H)630 mm	937x821x(H)715 mm	1091x938x(H)1900 mm	980x878x(H)938 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	4	2
moc/napięcie	5,4 kW/400 V	10,5 kW/400 V	28,5 kW/400 V	13,8 kW/400 V
waga	64 kg	87 kg	310 kg	120 kg
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)		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)	
CENA FABRYCZNA	12 999,-	19 099,-	51 299,-	25 499,-
CENA GRAFEN	7 302,-	11 467,-	28 819,-	15 376,-



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

Piece konwekcyjno-parowe NANO DRIVE BAKERY – elektryczne, sterowanie elektroniczne



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

PODSTAWOWE METODY PIECZENIA W PIECACH NANO DRIVE BAKERY:

- Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych
- Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb, jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i butek
- Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO DRIVE BAKERY:

- Automatic Cooling
System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze
- Możliwość zapisania 90 programów, po 4 kroki każdy
Wystarczy wybrać jeden z 90 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu
- Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania
- Gotowanie nocne
Funkcja szczególnie przydatna do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi. Można ustawić go np. na nocne gotowanie w stałej niskiej temperaturze co zapewni doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii
- Automatycznie otwierany kominiek
System pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Otwiera kominiek przy gotowaniu wymagającym gorącego i suchego powietrza. Zamyka gdy chcemy gotować np. warzywa na parze. Dzięki temu można uzyskać wymaganą soczystość lub chrupkość potraw
- Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto-rewers
Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

- NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby
- Automatyczny system myjący – opcjonalny
Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy. Do wyboru są 3 programy mycia dostosowane do stopnia zabrudzenia komory pieca

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO DRIVE BAKERY:

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



17 199,-
10 775,-

6x
600x400



kod	219294
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)875 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2
moc/napięcie	10,5 kW/400 V
waga	103 kg
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)
CENA FABRYCZNA	17 199,-
CENA GRAFEN	10 775,-



Piece konwekcyjno-parowe NANO MAX z ekranem dotykowym, systemem myjącym i sondą – elektryczne



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

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA I PIECZENIA W PIECACH NANO MAX:

- Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
- Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych
- Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 20-230°C
 - Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs, ale także do wypieku chleba, gdzie podanie na początku wilgotnego powietrza zagwarantuje chrupiącą skórkę
 - Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
 - Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich
 - Gotowanie z użyciem sondy
 - Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania
 - Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
 - Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia
 - Gotowanie metodą Sous Vide
 - Gotowanie potraw w niskich temperaturach np. 63°C dla piersi kurczaka, czy 75°C dla mięsa wołowego. Potrawy umieszczone razem z przyprawami w próżniowych woreczkach foliowych podlegają wolnej obróbce termicznej, dzięki czemu zachowują wszystkie wartości odżywcze i aromaty.
- Tak przygotowane potrawy charakteryzują się niezwykłą delikatnością. Do tego celu przeznaczone jest opcjonalna sonda o średnicy Ø1 mm

GŁÓWNE FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO MAX:

- Multi Level
- Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa
- Multi language
- Umożliwia zapisanie i odczytywanie nazw potraw w kilku językach. Dostępne języki m.in.: polski, rosyjski, czeski, angielski
- Port USB
- Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB
- WiFi
- Umożliwia na odległość sterowanie i odczytywanie parametrów pracy pieca. Dodatkowo, pozwala na pobieranie i wgrywanie nowych przepisów kulinarnych z chmury
- Inwerter
- Dzięki inwerterowi silniki wentylatorów są praktycznie niezniszczalne.
- Trwałość i niski poziom hałasu zapewnia bezszcztkowa budowa
- Gotowanie nocne
- Możliwość ustawienia długiego czasu pracy pieca oraz ciągła kontrola wszystkich parametrów pozwala na samodzielne działanie urządzenia także w nocy. Szczególnie przydatne do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej
- Cook & Hold
- Czyli GOTUJ i UTRZYMUJ – technologia gotowania i utrzymania potraw przeznaczonych do wydania nawet za kilka godzin. Polega na podawaniu w sposób cykliczny gorącego powietrza z przerwami
- Proofing
- Funkcja pozwalająca piecowi pełnić rolę komory fermentacyjnej, czyli komory rozrostu

- Automatic Cooling
- System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze
- Możliwość zapisania 120 programów, po 6 kroków każdy
- Wystarczy wybrać jeden ze 120 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu
- Ustawienie czasu z dokładnością do 1 minuty
- Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania
- Automatycznie otwierany kominek
- Pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Kominek otwierany jest w cyklach gotowania w gorącym suchym powietrzu, a zamykany w przypadku np. gotowania warzyw na parze
- Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto-rewers
- Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania potrawy
- NANO Technology
- Pokręta, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby
- Automatyczny system myjący
- Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO:

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



~~20 199,-~~
12 465,-



5x
GN 1/1



kod	219041
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2
moc/napięcie	10,5 kW/400 V
waga	105 kg
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)
CENA FABRYCZNA	20 199,-
CENA GRAFEN	12 465,-



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

PIECE PIEKARNICZE, KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM
NANO BAKERY 4x 600x400 mm



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



4x
600x400



4x
600x400

-44%

~~od 7 099,-~~
od 3 994,-

kod	219355	219348
odległość między przewodnikami	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	750x673x(H)533 mm	750x673x(H)533 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2
nawilżanie	bezpośrednie, manualne	bezpośrednie, sterowane cyfrowo
programowalny	-	99 programów, po 4 kroki każdy
moc/napięcie	6,7 kW/400 V	6,7 kW/400 V
waga	50 kg	50 kg
CENA FABRYCZNA	7 099,-	7 999,-
CENA GRAFEN	3 994,-	4 506,-



Piece konwekcyjno-parowe NANO COMPACT – elektryczne, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym

NANO

- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, 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

-44%

~~25 999,-~~
14 435,-

10x

GN 1/1

kod	223154
odległość między prowadnicami	40 mm
wymiary zewnętrzne	530x842x(H)910 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2
moc/napięcie	14 kW/400 V
waga	115 kg
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)
CENA FABRYCZNA	25 999,-
CENA GRAFEN	14 435,-



-42%

~~1 399,-~~
818,-



Podstawa do 2 spiętrowanych pieców Nano Max, Drive i Scroll 12x GN 1/1

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
219522	920x620x(H)500	1 399,-	818,-

-41%

~~999,-~~
594,-



Sonda Ø1 mm do gotowania metoda Sous Vide

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

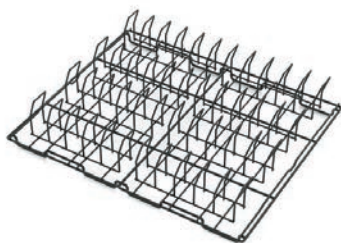
kod	cena katalogowa	cena promocyjna
229460	999,-	594,-



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

-39%

~~799,-~~
489,-



Ruszt teflonowy GN 2/1 z 11 przegrodami na żeberka

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219621	799,-	489,-

-38%

~~799,-~~
496,-

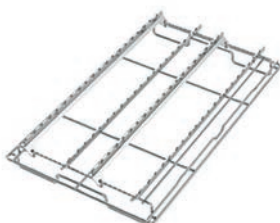


Ruszt teflonowy GN 1/1 z 5 przegrodami na żeberka

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219614	799,-	496,-

-43%

~~599,-~~
339,-



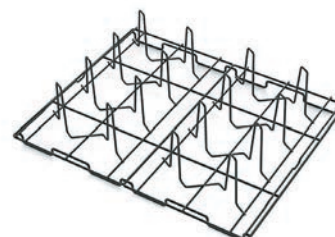
Ruszt GN 1/1 na szaszłyki

- Ze stali nierdzewnej
- Bez szpili

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219577	599,-	339,-

-41%

~~999,-~~
592,-

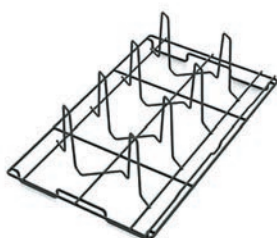


Ruszt teflonowy GN 2/1 na 16 kurczaków

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219607	999,-	592,-

-37%

~~699,-~~
444,-

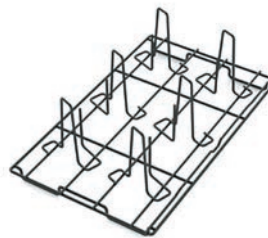


Ruszt teflonowy GN 1/1 na 8 kurczaków

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219584	699,-	444,-

-40%

~~699,-~~
417,-



Ruszt teflonowy GN 1/1 na 6 kurczaków

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219591	699,-	417,-

Szafa chłodnicza Cool Head

COOL HEAD



- 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
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem, zabezpieczony antykorozyjnie
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- 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

kod	QR 14	
szafa	chłodnicza	
elektroniczny termostat z alarmem „otwartych drzwi” oraz wysokiej/niskiej temp.	✓	
oświetlenie LED oraz drzwi wyposażone w zamek	✓	
samozamykające się drzwi	✓	
izolacja o grubości 85 mm z cyklopentanu	✓	
zdejmowana uszczelka	✓	
regulowane półki GN 2/1	6+2+3	
parownik z powłoką antykorozyjną	✓	
PARAMETRY TECHNICZNE		
pojemność	l	1105
ilość drzwi	2	
czynniki chłodnicze	R600a	
wymiary zewnętrzne	mm	1430x895x(H)2085
wymiary komory	mm	1260x665x(H)1390
zakres temperatury	°C	-2 / +8
moc/napięcie	W/V	240 / 230
poziom hałasu	dB(A)	62
waga	kg	234
CENA FABRYCZNA	PLN	15 599,-
CENA GRAFEN	PLN	7 323,-



-53%

~~15 599,-~~
7 323,-

Stół chłodniczy Cool Head

COOL HEAD



- 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
- Błat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania czystości (wybrane modele)
- Wyposażenie standardowe: po 2 półki na każde drzwi stołu

kod	QR 2100	
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 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej	✓	
szuflady dostępne w różnych konfiguracjach (opcjonalnie)	✓	
parownik z powłoką antykorozyjną	✓	
PARAMETRY TECHNICZNE		
pojemność	l	260
ilość drzwi	2	
czynniki chłodnicze	R290	
wymiary zewnętrzne	mm	1350x700x(H)850
wymiary komory	mm	930x585x(H)585
zakres temperatury	°C	-2 / +8
moc/napięcie	W/V	350 / 230
poziom hałasu	dB(A)	42
waga	kg	100
CENA FABRYCZNA	PLN	9 299,-
CENA GRAFEN	PLN	4 534,-



-51%

~~9 299,-~~
4 534,-



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

Stół mroźniczy Cool Head



- 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
- Automatycznie rozmrażanie z grzałką elektryczną
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 85 do 135 mm
- Błat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania czystości (wybrane modele)
- Wyposażenie standardowe: po 2 półki na każde drzwi stołu

kod	QN 2200	
komora i obudowa ze stali nierdzewnej	✓	
chłodzenie wymuszone	✓	
wysuwana komora agregatu	✓	
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną	✓	
samoamykające się drzwi	✓	
izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu	✓	
elektroniczny termostat	✓	
zdejmowana uszczelka	✓	
parownik z powłoką antykorozyjną	✓	
regulowane półki GN 1/1	4	
4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej	✓	
rant tylny (wysokość 100 mm)	✓	
PARAMETRY TECHNICZNE		
pojemność	l	260
ilość drzwi	2	
czynnik chłodniczy	R290	
wymiary zewnętrzne	mm	1380x700x(H)950
wymiary komory	mm	930x585x(H)585
zakres temperatury	°C	-22 / -18
moc/napięcie	W/V	570 / 230
poziom hałasu	dB(A)	44
waga	kg	113
CENA FABRYCZNA	PLN	7 049,-
CENA GRAFEN	PLN	5 894,-



-16%

~~7 049,-~~
5 894,-

Stoły chłodnicze do pizzy Cool Head



- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Błat roboczy z granitu z dodatkową izolacją i bocznymi rantami o wysokości 200 mm
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego 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

kod	QZ 26	
stół chłodniczy do pizzy na tace 600x400 mm	✓	
granitowy blat z rantem tylnym (200 mm)	✓	
komora i obudowa ze stali nierdzewnej	✓	
chłodzenie wymuszone	✓	
automatyczne odszranianie	✓	
izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu	✓	
elektroniczny termostat	✓	
5 szuflad wyposażonych w prowadnice teleskopowe	✓	
zdejmowana uszczelka	✓	
samoamykające drzwi	✓	
regulowane półki 600x400 mm	2	
1 zestaw prowadnic „C” do każdych drzwi	✓	
zestaw szuflad neutralnych z prowadnicami teleskopowymi	✓	
zamek do drzwi komory silnika w standardzie	✓	
regulowane nóżki + kółka	6	

PARAMETRY TECHNICZNE		
pojemność	l	430
ilość drzwi	2	
czynnik chłodniczy	R290	
wymiary zewnętrzne	mm	2025x800x(H)1040
wymiary komory	mm	1080x686x(H)585
zakres temperatury	°C	2 / 8
moc/napięcie	W/V	230 / 230
poziom hałasu	dB(A)	42
waga	kg	309
CENA FABRYCZNA	PLN	13 499,-
CENA GRAFEN	PLN	9 994,-

-26%

~~13 499,-~~
9 994,-



do cen należy doliczyć VAT 23%





- 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

do
-57%

od ~~7 199,-~~
od 3 695,-



WYPOSAŻENIE	CRA 93A
stół roboczy wykonany ze stali nierdzewnej	✓
komora i obudowa ze stali nierdzewnej	✓
chłodzenie statyczne	✓
cykliczne rozmrażanie kompresora	✓
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną	✓
samozamykające się drzwi	✓
izolacja o grubości 45 mm z cyklopentanu	✓
elektroniczny termostat	✓
wysuwany agregat dla łatwego serwisu	✓
numerowane przewody dla łatwego serwisu	✓
łatwo wyjmowany filtr skraplacza	✓
oddzielna taca z tworzywa do zbierania wody	✓
otwory w panelu przednim dla lepszej cyrkulacji	✓
profilowane od wewnątrz drzwi dla lepszej szczelności	✓
zdejmowana uszczelka	✓
zamek do drzwi komory silnika w standardzie	✓
regulowane półki GN 1/1	3
regulowane nóżki + kółka	2+4
rant tylny (wysokość 100 mm)	✓
PARAMETRY TECHNICZNE	
pojemność	l 350
ilość drzwi	3
czynnik chłodniczy	R290
wymiary zewnętrzne	mm 1365x700x(H)980
wymiary komory	mm 1275x586x(H)492
zakres temperatury	°C 0 / 8
automatyczne rozmrażanie	✓
kompresor	cubigel
moc/napięcie	W/V 230 / 230
klasa energetyczna	D
poziom hałasu	dB(A) 47
waga	kg 109
CENA FABRYCZNA	PLN 9 799,-
CENA GRAFEN	PLN 4 212,-

WYPOSAŻENIE	CRQ 90A
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
regulowane nóżki + kółka	2+4
PARAMETRY TECHNICZNE	
pojemność	l 230
ilość drzwi	2
czynnik chłodniczy	R600a
wymiary zewnętrzne	mm 900x700x(H)880
wymiary komory	mm 810x586x(H)492
zakres temperatury	°C 0 / 8
automatyczne rozmrażanie	✓
moc/napięcie	W/V 142,4 / 230
poziom hałasu	dB(A) 54
waga	kg 97
CENA FABRYCZNA	PLN 7 199,-
CENA GRAFEN	PLN 3 695,-



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

Stół chłodniczy 2 drzwiowy ze zlewem

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Zewnętrzne dno wykonane ze stali galwanizowanej
- Chłodzenie wymuszone, dla szybkiego i równomiernego rozprządzenia temperatury w całej komorze
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1, w układzie wzdłużnym
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja poliuretanowa o grubości 40 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Zamontowana w blacie komora zlewozmywaka wraz z baterią
- 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
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%

- Środek chłodniczy: R404A/R507
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem ustawionym czasowo, dodatkowo z odparowaniem skroplin
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 100 do 190 mm
- Błat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania czystości
- Wyposażenie standardowe:
 - po 1 półce (ruszt GN 1/1) na każde drzwi stołu, o nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
 - 1 komplet przewodnic na każdą półkę

kod	TF02EKOGENSLAL
typ	2-drzwiowy tylny rant (H)100 mm ze zlewem i baterią z mieszaczem
pojemność	310 l
wymiary	1420x700x(H)950/1200 mm
wymiary zlewu	235x330x(H)180 mm
zakres temperatur	od 0°C do +10°C
moc/napięcie	495 W/230 V
waga	87 kg
CENA FABRYCZNA	12 999,-
CENA GRAFEN	7 125,-



Stół chłodniczy sałatkowy 2 drzwiowy, bez blatu roboczego i rantu

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym ze stali galwanizowanej)
- Zewnętrzne dno wykonane ze stali galwanizowanej
- Równomierne rozprządzenie temperatury w komorze dzięki statycznemu chłodzeniu z wbudowanym wentylatorem
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Możliwość regulacji pionowej półek w 5-ciu poziomach
- Izolacja poliuretanowa o grubości 40 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
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym NTC.

- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Środek chłodniczy: R404A/R507
- Dolny, frontowy panel łatwy do otworzenia w celu dostępu do agregatu
- Łatwy dostęp do agregatu poprzez frontowy panel
- Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem ustawionym czasowo, dodatkowo z odparowaniem skroplin
- Nóżki z tworzywa z regulowaną wysokością od 10 do 80 mm.
- Wyposażenie standardowe:
 - po 1 półce (ruszt GN 1/1) na każde drzwi stołu, o nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
 - 1 komplet przewodnic na półkę

kod	SL02NXWTSXCX
typ	2-drzwiowy pokrywa uchylna
pojemność górnej wnęki na GN	2x GN 1/1 + 2x GN 1/4
wymiary	900x700x(H)880 mm
zakres temperatur	od +4°C do +10°C
pojemność	220 l
moc/napięcie	280 W/230 V
waga	60 kg
CENA FABRYCZNA	9 999,-
CENA GRAFEN	4 197,-

-58%
~~9 999,-~~
4 197,-



- 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 przewodnikami 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

do
-22%

od 11 999,-

od 9 355,-



kod		AT03ISOTH	AT10ISOTH
pojemność		3x GN 1/1 lub 3x blacha 600x400 mm	10x GN 1/1 lub 10x blacha 600x400 mm
pojemność	l	70 l	190
wymiary	mm	750x740x(H)750/780	750x740x(H)1310/1340
wymiary komory	°C	610x410x(H)280	610x410x(H)760
ilość wentylatorów w komorze	szt.	1	2
odległość między przewodnikami	mm	70	70
wydajność przy schładzaniu do +3°C	kg	14	25
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	kg	11	20
możliwość zamrażarnia lodów w temp. -40°C		TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)
moc/napięcie	W/V	1150/230	1490/230
waga	kg	50	90
CENA FABRYCZNA	PLN	11 999,-	21 699,-
CENA GRAFEN	PLN	9 355,-	17 342,-

do
-41%

~~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.
- Zwiłża myte powierzchnie, łatwo usuwając z nich zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, a przy tym posiada działanie antykorozyjne, zapobiegające niszczeniu mytych powierzchni, zapobiega żółknięciu naczyń z tworzyw sztucznych.
- Nanocząsteczki srebra pozostawiające dodatkowo powłokę nabłyszczającą, która spowalnia proces utleniania naturalnego połysku naczyń.
- Bezzapachowy.
- pH14

kod	objętość	cena katalogowa	cena promocyjna
979662	kanister 10 l	155,-	91,-
979679	kanister 20 l	300,-	185,-

do
-56%

~~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.
- Zwiłża i nabłyszczają płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utrwalają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnilnych – działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania.
- pH3

kod	objętość	cena katalogowa	cena promocyjna
979655	kanister 5 l	90,-	40,-
979648	kanister 10 l	165,-	75,-

~~230,-~~
135,-

-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,-	135,-

-70%

~~20,-~~
6,-



Profesjonalny płyn do odkamieniania zmywarek gastronomicznych 1 l

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

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

-56%

~~20,-~~
9,-



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	objętość	cena katalogowa	cena promocyjna
979624	0,5 kg	20,-	9,-

-58%

~~40,-~~
17,-



Profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów do kawy

- Proszek na bazie tlenu aktywnego do czyszczenia ekspresów z uporczywych osadów. Doskonale usuwa również zanieczyszczenia z porcelany, fajansu oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy gastronomicznych. Zalecany do kolbowych ekspresów do kawy.
- Opakowanie: 0,5 kg

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

-59%

~~40,-~~
17,-



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 urządzenia.
- Działa odkamieniająco.
- pH 1.
- Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów.

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

-58%

~~20,-~~
8,-



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 umytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów
- Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

kod	pojemność	cena katalogowa	cena promocyjna
979709	1 l	20,-	8,-

-69%

~~40,-~~
12,-



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	objętość	cena katalogowa	cena promocyjna
979716	butelka 500 g	40,-	12,-

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

Oferta ważna od 05.10.2023 r. 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.

Grafen Europe sp. z o.o.
ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
Tel.: +48 61 658 70 06
e-mail: bok@grafen.com
www.grafen.com