

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 pokrętki
- Zakres regulacji mocy już od 2 kW do 11 kW
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie
- Zdemontowane 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,-	5 949,-



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 pokrętki w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu
- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wyciekowi 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,-	8 049,-

Kuchnie gazowe z nowymi palnikami FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy, Magistra Plus 700



Wposażenie:

- 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.

~~od 3 399,-~~
od 2 379,-



- 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.
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Zdemontowane 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	wymiary (mm)	moc palników (kW)	typ piekarnika	wymiary piekarnika (mm)	moc piekarnika (kW)	moc całkowita (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFB74TXL	400x714x(H)250	2x 7 kW				14		30	3 399,-	2 379,-
MFB711AFEXL	1100x714x(H)850	6x 7 kW	elektryczny - statyczny	560x630x(H)300	5,3 kW	gaz. 42 kW / elektr. 5,3 kW	400	128	14 899,-	10 429,-

Cechy:

- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- Płomień pilota jest ukryty wewnątrz podstawy palnika
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Umieszczenie palnika pozwala na używanie garnków do ø40 cm
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce

Wersje z piekarnikiem:

- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

Piekarnik gazowy:

- Palnik 6 kW (8 kW piekarnik Maxi) samostabilizujący się płomień, termostat, zawór bezpieczeństwa i termopara, zapłon piezoelektryczny lub iskrownik, piekarnik z przewodnikami 2x GN 2/1

Piekarnik elektryczny:

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

Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Żeliwne, niezwykle mocne ruszty
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

Osiągi:

- Wysokowydajne palniki Flex Burner: 5,5 kW lub 7 kW
- Certyfikowana wydajność 60% (certyfikat KIWA)
- Płomień poziomy: równomierny rozkład ciepła, idealny również do delikatnego gotowania
- Zapłon elektryczny (opcja) dla optymalizacji wykorzystania palników

Higiena:

- Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie
- Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:

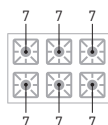
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

-30%

~~od 5 899,-~~
od 4 129,-



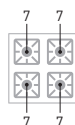
FB711TXL



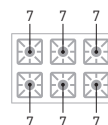
FB74AXL



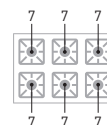
FB77AXL



FB711AFGXL



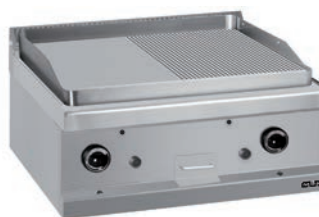
FB711AFEXL



kod	wymiary (mm)	moc palników (kW)	typ piekarnika	wymiary piekarnika (mm)	moc piekarnika (mm)	moc całkowita (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
FB711TXL	1100x730x(H)250	6x 7 kW				42		70	9 899,-	6 369,-
FB74AXL	400x730x(H)850	2x 7 kW				14		43	5 899,-	4 129,-
FB77AXL	700x730x(H)850	4x 7 kW				28		67	8 299,-	5 809,-
FB711AFGXL	1100x730x(H)850	6x 7 kW	gazowy	560x630x(H)300	6	48		131	16 099,-	11 269,-
FB711AFEXL	1100x730x(H)850	6x 7 kW	elektryczny	560x630x(H)300	5,3	42	400	173	17 599,-	12 319,-

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 zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary
- Zakres temperatur: 170° - 300° C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są w dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia
- Wymiary płyty: 650x570



kod	płyta	wymiary (mm)	ilość stref grzew.	waga (kg)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7GFT77LRC	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana	700x700x(H)250	2	75	11	10 199,-	7 139,-
MG7GFTA77R	ryflowana	700x700x(H)850	2	97	11	10 699,-	7 489,-

-30%

~~od 10 199,-~~
od 7 139,-

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 pokrętła
- 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

-30%

~~9 799,-~~
6 859,-



kod	plyta	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,-	6 859,-

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

-30%

~~4 699,-~~
od 3 289,-



kod	plyta	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	4 699,-	3 289,-
EFT106LC	gładka chromowana	1000x600x(H)270/460	1000x550x(H)12	12,5	400	87	11 199,-	7 839,-

Płyty grillowe na podstawie z trzech stron zamkniętej, gazowe Domina Pro 700

Cechy:

- NOWOŚĆ! Płyta grillowa umieszczona 3 cm poniżej poziomu blatu
- Płyta grillowa o grubości 15 mm, z zaokrąglonymi narożnikami, wykonana ze stali węglowej, polerowana lub chromowana.
- Opcjonalny, łatwo wyjmowany, teflonowy korek ułatwiający czyszczenie i zrzut tłuszczu do nierdzewnej szuflady o pojemności 2 l
- W modelach o szer. 70 cm możliwość gotowania różnych produktów dzięki niezależnym elementom grzewczym (gaz/el.)
- Płyta chromowana pozwala na przyrządzanie różnych produktów bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Umożliwia to gotowanie bez potrzeby czyszczenia płyty w ciągu dnia pracy
- Ponadto chromowana powierzchnia emituje mniej ciepła, co sprawia, że praca jest bardziej komfortowa i przyjemna dla użytkownika

Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Płyta grillowa 15 mm gładka lub chromowana
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

Osiągi:

- Jednorodność temperatury i precyzyjna kontrola termostacyjna od 145 do 290 °C, umożliwia przygotowanie również delikatnych potraw

Higiena:

- Nowe spawane w blat płyty dla zapewnienia maksimum higieny
- Nowa zdejmowana osłona przeciwbryzgowa (opcjonalna) ułatwiająca czyszczenie

- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami
- Konserwacja:
 - Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
 - Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
 - Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

-30%

~~11 399,-~~
od 7 979,-



kod	plyta	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	ilość stref grzew.	waga (kg)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
FTBG77AL	gładka	700x730x(H)850	630x540	2x 7 kW	97	14	11 399,-	7 979,-
FTBG77ALC	gładka chromowana	700x730x(H)850	630x540	2x 7 kW	97	14	13 999,-	9 799,-



Płyta grillowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, gazowa Magistra Plus 700



- Monoblok: na otwartej szafce, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad
- Wyposażenie:
 - Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
 - Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
 - Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia czyszczenie i zbieranie tłuszczu do wymywanej szuflady
 - Szuflada ze stali nierdzewnej o maksymalnej pojemności 2 litrów
 - Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem
- Prosta obsługa i konserwacja:
 - Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia czyszczenie
 - Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary
 - Zakres temperatur: 170° – 300°C
 - Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: model wyposażony w dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

-30%

~~9 499,-~~
6 649,-



kod	plyta	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	ilość stref grzew.	waga (kg)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFTG77AL	gładka	700x714x(H)850	650x570	2	97	11	9 499,-	6 649,-

Frytownice na szafce zamykanej, elektryczne Domina Pro 700



- Cechy:
- Tłoczone i spawane komory frytownic z zaokrąglonymi narożnikami dla lepszej higieny i czystości, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
 - Wszystkie modele posiadają termostat, który kontroluje i utrzymuje temperaturę oleju na bezpiecznym poziomie
 - Duży, zewnętrzny kran do spuszczenia oleju dla lepszego czyszczenia
 - System odprowadzania zużytego oleju jest prosty i bezpieczny dzięki zbiornikowi ze stali nierdzewnej z filtrem
- Solidność:
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
 - Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej trwałości
 - Wodoodporność IPX5
- Osiągi:
- Możliwość regulacji temperatury od 105 do 185 °C (wersje elektryczne) oraz od 110 do 190 °C (wersje gazowe)
 - Duża zimna strefa e celu wydłużenia żywotności oleju
- Higiena:
- Podnoszone grzałki dla łatwiejszego i pełniejszego czyszczenia zbiornika
 - Tłoczone i w całości spawane zbiorniki dla ułatwienia czyszczenia
 - Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
 - Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

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

-30%

~~od 9 699,-~~
od 6 789,-



FRBE74A



FRBE77A

kod	wymiary (mm)	wymiary zbiornika (mm)	pojemność zbiornika (l)	moc grzałek (kW)	moc całkowita (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
FRBE74A	400x730x(H)850	1x 240x340x(H)215	12	9	9	53	9 699,-	6 789,-
FRBE77A	700x730x(H)850	2x 240x340x(H)215	12 + 12	9 + 9	18	72	16 699,-	11 689,-

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
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wymywaną 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.

-30%

~~18 999,-~~
13 299,-



kod	wymiary (mm)	wymiary zbiornika (mm)	pojemność zbiornika (l)	rodzaj ogrzewania	moc gazowa (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
G1008	800x900x(H)850	ø600x(H)420	100	bezpośrednie	21	118	18 999,-	13 299,-

-30%~~od 3 699,-~~**od 2 589,-****MBM®**

Bemar elektryczny Minima 600

- Odpyw z zaworem kulowym
- Wanna tłoczona ze stali nierdzewnej
- Wanna do pojemników GN max. H=150 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: Pojemniki GN należy zamawiać osobno
- 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,-	2 589,-
EBM66	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4	600x600 x(H)270/460	30	3,06/230	4 199,-	2 939,-

-30%~~od 1 999,-~~**od 1 399,-****MBM®**

Błat neutralny Minima 600

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

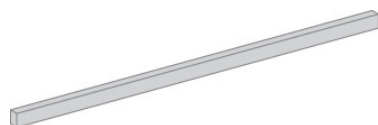
kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
N46C	400x600x(H)270/460	22	1 999,-	1 399,-
N66C	600x600x(H)270/460	27	2 399,-	1 679,-

MBM®**-30%**~~1 899,-~~**1 329,-**

Błat neutralny Magistra 700

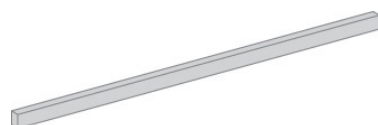
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7N777	700x700x(H)250	25	1 899,-	1 329,-

**MBM®**~~69,-~~**-30%****48,-**

Listwa łącząca moduły linii 700, do połączenia sąsiednich urządzeń

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
A770077	69,-	48,-

**MBM®**~~99,-~~**-30%****69,-**

Listwa łączeniowa do modułów Magistra 700

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
A770007	99,-	69,-

-30%~~od 3 899,-~~**od 2 729,-****MBM®**

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,-	2 729,-
MG7NA777	700x700x(H)850	45	4 099,-	2 869,-

**MBM®****-30%**~~1 199,-~~**839,-**

Błat neutralny DominaPro 700

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

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
N705T	150x730x(H)250	7	1 199,-	839,-

**MBM®****-30%**~~549,-~~
384,-**Drzwi pojedyncze prawe/lewe do podstaw Magistra 980**

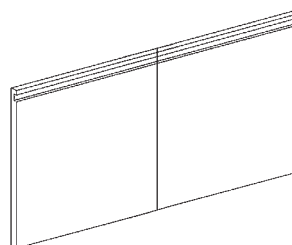
kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
A980002	395x40x(H)440	8	549,-	384,-

**MBM®****-30%**~~549,-~~
384,-**Drzwi pojedyncze prawe/lewe do podstaw Magistra 700**

kod	do podstaw o szer. (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7A77003	400	5	549,-	384,-

**MBM®****-30%**~~999,-~~
699,-**Zestaw 2 drzwi z uchwytnymi do podstaw Magistra 700**

kod	do podstaw o szer. (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7A77005	700	10	999,-	699,-

**MBM®****-30%**~~899,-~~
629,-**Zestaw 2 drzwi z uchwytnymi do podstaw szer. 600 mm Minima 600**

kod	do podstaw o szer. (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A660011	600	899,-	629,-

-30%~~149,-~~
104,-**MBM®****Cokół lewy/prawy Domina 980**

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A980050	700x2x(H)145	149,-	104,-

-30%~~299,-~~
209,-**MBM®****Blacha emaliowana linia Minima 600**

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A660044	440x380x(H)40	299,-	209,-

-30%~~199,-~~
139,-**MBM®****Cokół zewnętrzny Domina Pro 700**

kod	długość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A777030	700	199,-	139,-

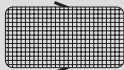


-30%~~1299,-~~
909,-**MBM®****Ruszt do ryb do grilli z lawą wulkaniczną Domina 700**

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A770059	320x490x(H)10	1299,-	909,-


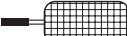
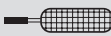
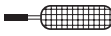

-30%~~299,-~~
209,-**MBM®****Zdejmowana osłona przeciwrozpryskowa**

kod	do modeli	cena katalogowa	cena promocyjna
A777093	400 mm	299,-	209,-
A777094	700 mm	299,-	209,-

-30%~~od 299,-~~
od 209,-**MBM®****Kosze do urządzenia do gotowania makaronu i pierogów**

	kod	wymiary (mm)	wysokość (mm)	linia	cena katalogowa	cena promocyjna
	A770050	490x290	215	Magistra Plus 900	799,-	559,-
	A800108	∅145	200	Magistra Plus 900	399,-	279,-
	B800005	95x295	230	Domina Pro 700	299,-	209,-

-30%~~od 209,-~~
od 146,-**MBM®****Kosze do frytownic**

	kod	wielkość	wymiary (mm)	linia	cena katalogowa	cena promocyjna
	A660018	Kosz 1/2	110x280x(H)115	Minima 600	299,-	209,-
	A660019	Kosz 1/1	225x280x(H)115	Minima 600	299,-	209,-
	A770045	Kosz 1/2	120x295x(H)120	Magistra Plus 700	299,-	209,-
	A777057	Kosz 1/2	120x295x(H)120	Magistra Plus 700 frytownic elektrycznych	299,-	209,-
	A777058	Kosz 1/1	260x295x(H)120	Magistra Plus 700 frytownic elektrycznych	209,-	146,-

**-30%**~~399,-~~
279,-**Kosz 1/1 do frytownic Magistra Plus 900**

kod	pojemność (l)	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A980055	21	300x400x(H)120	399,-	279,-

-30%~~od 299,-~~
od 160,-**MBM®****Kosz do urządzeń do gotowania makaronu i pierogów Magistra 980**

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A770104	160x290x(H)215	229,-	160,-
A770108	∅145x(H)200	279,-	195,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

-30%~~26 890,-~~
18 823,-**MBM®****Podstawa chłodnicza pod urządzenia stołowe Domina 700**

- Chłodzenie statyczne
- Elektroniczny termostat
- Zakres temp.: -2°C do +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Waga: 115 kg

kod	wymiary (mm)	moc (kW)	napięcie (V)	cena katalogowa	cena promocyjna
BR3C77	1600x700x(H)600	0,45	230	26 890,-	18 823,-



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

OBSŁUGA

- 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
- 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

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 katalogowa	47 846,-
cena promocyjna	33 492,-

-30%

~~47 846,-~~

33 492,-



- 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 umożliwiające łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony
- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdemontowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie
- Odległość pomiędzy prowadnicami: 70 mm
- Z bojlerem sondą, systemem myjącym, zasileniem 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



Środek odkamieniający w płynie Calfree Antiscale

- Do automatycznego systemu myjącego VCS - modele 61, 62, 101, 102
- Przyjazny dla środowiska.
- Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
- Okresowe odkamienianie - dla wszystkich modeli z bojlerem.



-30%
209,-

kod	opakowanie	cena katalogowa	cena promocyjna
CCF05	2x 4,5 kg	299,-	209,-

Środek do usuwania kamienia Solid Cal

- Do automatycznego systemu myjącego SCS - modele Naboo i Sapiens pierwszej generacji
- Produkt usuwający kamień i zapobiegający gromadzeniu się kamienia.
- Zapobiega pojawianiu się awarii. Zapewnia czysty i pełny strumień pary, niweluje straty energii, wydłuża żywotność generatora pary.
- 1 opakowanie = 850 g środka odkamieniającego



-30%
559,-

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
SCA01	799,-	559,-

Piec konwekcyjno-parowy Sapiens 161 6x GN 1/1 + 10x GN 1/1

LAINOX

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 pokrętki
- System Autoclimate® do pomiaru i regulowania wilgotności
- System Fast-Dry® boosted do szybkiego osuszania komory pieczenia

OBŚLUGA

- Wyświetlacz alfanumeryczny diodowy (LED) o dużej widoczności (HVS) do wizualizacji temperatur, stanu systemu Autoclimate, 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 do 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

WYPOSAŻENIE

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

KONSTRUKCJA

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

-30%

~~74 599,-~~

52 219,-



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



pojemność	6x GN 1/1 + 10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	110/230
wymiary	852x845x(H)1840 mm
kod	SAE161B
wersja	bezpośredni natrysk
moc	30,2 kW/400 V
cena katalogowa	74 599,-
cena promocyjna	52 219,-

Podstawa pod piece Lainox z prowadnicami

kod	ilość prowadnic	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
237571	7x GN 2/1	1077x809x(H)950	2 249,-	1 574,-
237601	7x GN 2/1	1077x809x(H)670	2 199,-	1 539,-
237625	5x 600x400	857x719x(H)670	2 049,-	1 434,-
237632	2x 5x GN 1/1	857x719x(H)950	2 199,-	1 539,-
237649	5x 600x400	857x719x(H)950	2 099,-	1 469,-

-30%

~~od 2 049,-~~

od 1 434,-



~~699,-~~
-30% **489,-**

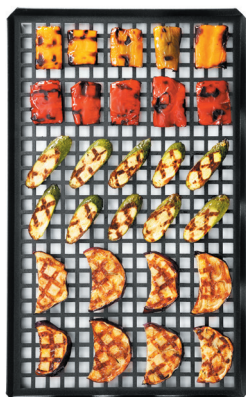


Ruszt GN 1/1

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

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
GC113	699,-	489,-

~~549,-~~
-30% **384,-**



Ruszt Square Grill GN 1/1

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

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
GV110	549,-	384,-

~~299,-~~
-30% **209,-**



Ruszt na szpile 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,-	209,-

~~1299,-~~
-30% **909,-**



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	1299,-	909,-

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

~~1099,-~~
-30% **769,-**



kod	cena katalogowa	cena promocyjna
SAM55	1099,-	769,-

~~1599,-~~
-30% **1 119,-**

Podstawa 10x GN 1/1 pod piec Lainox Compact



kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
CSR101	510x655x(H)720	1599,-	1 119,-

~~1 399,-~~
-30% **979,-**

Sonda wielopunktowa do pieców Lainox – Ø3 mm

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
KSC004	1399,-	979,-

~~699,-~~
-30% **489,-**

Zestaw nóżek do pieca

kod	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
KP004	150	699,-	489,-

~~4 999,-~~
-30% **3 499,-**

Zestaw Lainox Multigrill Starter Kit

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
LMSK	4999,-	3 499,-

~~399,-~~
-30% **279,-**

Aromat dymu wędzarniczego do pieców Lainox Boosted

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
SMKN	399,-	279,-

Piece konwekcyjno-parowe NANO SCROLL – sterowanie elektromechaniczne, elektryczne

NANO

- 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

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

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

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, zmiekkzona maksymalnie do 5°f

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

-30%

~~od 12 999,-~~
od 9 099,-



5x
GN 1/1



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



10x lub 20x
GN 2/1 GN 1/1



20x lub 40x
GN 2/1 GN 1/1

kod	219188	219089	219065	219102
odległość między prowadnicami	70 mm	85 mm	85 mm	67 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	980x878x(H)938 mm	980x878x(H)1274 mm	1091x1183x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	13,8 kW/400 V	20,6 kW/400 V	43,5 kW/400 V
waga	101 kg	120 kg	155 kg	322 kg
cena katalogowa	12 999,-	18 699,-	25 899,-	56 499,-
cena promocyjna	9 099,-	13 089,-	18 129,-	39 549,-



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 doskonale 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. Zabany 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, zmiekkzona maksymalnie do 5°f



do
-35%

~~od 12 999,-~~
od 9 099,-



5x
GN 2/3

5x
GN 1/1

7x
GN 1/1

20x
GN 1/1

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

kod	219195	219171	219157	219119	219072
odległość między prowadnicami	67 mm	70 mm	70 mm	67 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	700x715x(H)630 mm	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	1091x938x(H)1900 mm	980x878x(H)938 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4	2
moc/napięcie	5,4 kW/400 V	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	28,5 kW/400 V	13,8 kW/400 V
waga	64 kg	87 kg	103 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 katalogowa	12 999,-	19 099,-	19 799,-	51 299,-	25 499,-
cena promocyjna	9 099,-	13 369,-	12 869,-	35 909,-	17 849,-



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

NANO

- 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
- Automacyjny 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, zmiękczona maksymalnie do 5°f



-30%
~~17 199,-~~
12 039,-

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 katalogowa	17 199,-
cena promocyjna	12 039,-

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

NANO

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

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA I PIECZENIA W PIECACH NANO MAX:

- Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
- Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych
- Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
- Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs, ale także do wypieku chleba, gdzie podanie na początku wilgotnego powietrza zagwarantuje chrupiącą skórkę
- Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
- Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich
- Gotowanie z użyciem sondy
- Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
- Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia
- Gotowanie metodą Sous Vide
- Gotowanie potraw w niskich temperaturach np. 63°C dla piersi kurczaka, czy 75°C dla mięsa wołowego. Potrawy umieszczone razem z przyprawami w próżniowych woreczkach foliowych podlegają wolnej obróbce termicznej, dzięki czemu zachowują wszystkie wartości odżywcze i aromaty.
- Tak przygotowane potrawy charakteryzują się niezwykłą delikatnością. Do tego celu przeznaczona jest opcjonalna sonda o średnicy 01 mm

GEÓWNE 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 bezszcawkowa 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 kominiek
- Pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Kominiek 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
- Automatem system myjący
- Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO:

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



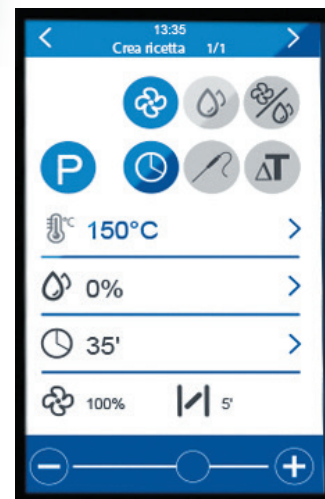
5x
GN 1/1

7x
GN 1/1

kod	219041	219034
odległość między prowadnicami	70 mm	70 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V
waga	105 kg	119 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 katalogowa	20 199,-	22 499,-
cena promocyjna	14 139,-	14 624,-

do -35%

~~od 20 199,-~~
od 14 139,-



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

NANO

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej
- Zamontowany system nawilżania
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Możliwość zapisania aż 99 programów (219348)
- Konwekcja (termoobieg)
- Temperatura w trybie konwekcji 30-260°C
- Temperatura w trybie nawilżania 90-230°C

- Wentylatory z funkcją autorewersu
- Elektroniczny panel sterowania
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Obudowa izolowana
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Wymagane podłączenie do wody
- Nie posiada odpływu kanalizacyjnego
- Możliwość piętrowania pieców
- Piec dostarczany bez blach

~~od 7 099,-~~
-30%
od 4 969,-



4x
600x400



4x
600x400

kod	219355	219348
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	750x673x(H)533 mm	750x673x(H)533 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2
nawilżanie	bezpośrednie, manualne	bezpośrednie, sterowane cyfrowo
programowalny	-	99 programów, po 4 kroki każdy
moc/napięcie	6,7 kW/400 V	6,7 kW/400 V
waga	50 kg	50 kg
cena katalogowa	7 099,-	7 099,-
cena promocyjna	4 969,-	5 599,-

Piece konwekcyjno-parowe NANO COMPACT – elektryczne, sterowanie elektromechaniczne

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
- Termostat: od 30°C do 260°C
- Timer mechaniczny: 0 do 120 min
- Nawilżanie: pośrednie, sterowane manualne

~~14 799,-~~
-30% **10 359,-**

6x
GN 2/3

kod	223208
odległość między prowadnicami	40 mm
wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
moc/napięcie	5,3 kW/400 V
waga	80 kg
cena katalogowa	14 799,-
cena promocyjna	10 359,-



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
- Automatem system myjący ułatwia utrzymanie pieca w doskonałej czystości
- Termostat: od 30°C do 260°C

~~25 999,-~~
-30% **18 199,-**

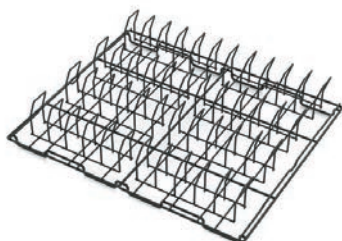
10x
GN 1/1

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 katalogowa	25 999,-
cena promocyjna	18 199,-



-30%

~~799,-~~
559,-

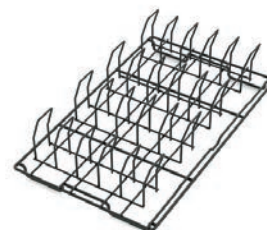


Ruszt teflonowy GN 2/1 z 11 przegrodami na żeberka

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219621	799,-	559,-

-30%

~~799,-~~
559,-

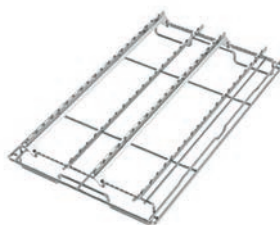


Ruszt teflonowy GN 1/1 z 5 przegrodami na żeberka

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219614	799,-	559,-

-30%

~~599,-~~
419,-



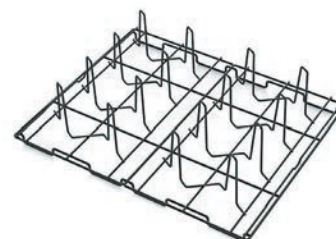
Ruszt GN 1/1 na szaszłyki

- Ze stali nierdzewnej
- Bez szpili

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219577	599,-	419,-

-30%

~~999,-~~
699,-



Ruszt teflonowy GN 2/1 na 16 kurczaków

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219607	999,-	699,-

-30%

~~699,-~~
489,-

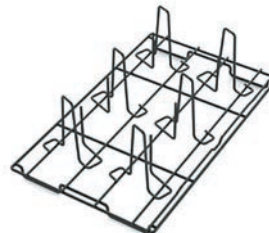


Ruszt teflonowy GN 1/1 na 8 kurczaków

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219584	699,-	489,-

-30%

~~699,-~~
489,-



Ruszt teflonowy GN 1/1 na 6 kurczaków

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
219591	699,-	489,-

-30%

~~1 399,-~~
979,-



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

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
219522	920x620x(H)500	1 399,-	979,-

-30%

~~999,-~~
699,-



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,-	699,-



Piec do pizzy Neapolis

- Piec Neapolis 510°C, najmocniejszy piec elektryczny na świecie. Zaprojektowany przez firmę Moretti Forni specjalnie do pieczenia prawdziwej, neapolitańskiej pizzy.
- Wyjątkowe narzędzie do pieczenia, z nowoczesnym wzornictwem nawiązującym do tradycji. Neapolis: pierwszy na rynku elektryczny piec o cechach pieca opalanego drewnem. Piec Neapolis łączy w sobie wieki doświadczeń i umiejętności, które sprawiają, że pizza neapolitańska jest znanym na całym świecie symbolem stylu życia i żywności.
- Firma Moretti Forni na silnej podstawie tradycji opracowała nowe sposoby przekazywania doskonałości do każdego zakątka świata. Podróż rozpoczęła się od serca Neapolu, w którym narodziła się neapolitańska pizza.

KOMORA PIECZENIA

- Ogniotrwała komora pieczenia, wyłożona w całości specjalnym kamieniem szamotowym dół komory ze specjalnej płyty typu „BISCUIT” (biskwitowej) o grubości 55 mm. Płyta wypalana w temperaturze 1200°C, z dużą ilością drobnych porów, dzięki którym równomiernie się nagrzewa, długo utrzymuje ciepło i równomiernie je oddaje do komory pieczenia. Dzięki temu, że BISCUIT leży na szamocie, temperatura jest lepiej rozprowadzana, a pizza się nie przypala. Można piec w każdym miejscu komory, a efekt będzie identyczny u góry w komorze znajduje się dodatkowo opuszczany przy pomocy łopaty do pizzy DEFLEKTOR, który zatrzymuje gorące powietrze w komorze. Wpływa na oszczędność energii. Jest to OPATENTOWANA TECHNOLOGIA MORETTI dostępna tylko w piecu NEAPOLIS. DEFLEKTOR reguluje także ilość wilgoci w komorze:
 - DEFLEKTOR uniesiony – pizza bardziej chrucha
 - DEFLEKTOR opuszczony – pizza bardziej wilgotna-miękka
- Górne oraz dolne grzałki wykonane ze specjalnego drutu o zoptymalizowanym bilansie cieplnym, umieszczone wewnątrz kamienia szamotowego bezpośrednio go nagrzewają – bez zbędnych strat energetycznych i ciepłych.
- Podwójna i o wysokiej gęstości izolacja komory, zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się obudowy zewnętrznej izolacją z przegrodami termicznymi w technologii COOL AROUND izolacja ta składa się z następujących warstw:
 - pierwsza warstwa: IZOLACJA
 - druga warstwa: przerwa powietrzna
 - trzecia warstwa: ponownie IZOLACJA
- Halogenowe oświetlenie komory, odporne na wysoką temperaturę jest tak usytuowane, że nie przeszkadza w codziennej pracy

OBUDOWA ZEWNĘTRZNA

- Obudowa wykończona w stylu postindustrialnym nadaje wyjątkowego charakteru każdemu pomieszczeniu – został zaprojektowany tak, aby mógł zostać wyeksponowany w sali obsługi gości
- Wykonana ze stali pokrytej farbą epoksydową w wysokiej temperaturze, gwarantującej dobre przyleganie do stali oraz zachowanie wysokiej jakości przez wiele lat
- Panel przedni pokryty specjalną powłoką FOSSILE robiącą wrażenie trójwymiarowości
- Otwór komory pieca wykonany ze zdobionego żeliwa
- Błat pod otworem komory wykonany z czarnego granitu o wymiarach 1084x330 mm – tworzy on przerwę termiczną
- Zintegrowany z piecem okap w charakterystycznym kształcie i stylu neapolitańskim
- Cylindryczny kanał spalinowy w czarnej obudowie ze stali nierdzewnej, Ø200 mm
- Zaslaniany przedni, cyfrowy panel sterowania

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Specjalna izolowana pokrywa w nienagrzewającym się uchwycie zamykająca wejście do komory
- Wewnętrzna ościeżnica wejścia do komory wykonana ze stali nierdzewnej
- Timer umożliwiający automatyczne załączanie pieca o wyznaczonej porze (np. przed przyjściem personelu, tak, aby piec był gotowy do pracy od pierwszej minuty otwarcia lokalu)
- ECO-STAND BY TECHNOLOGY® zmniejszający zużycie energii elektrycznej w czasie przerw w pracy
- Możliwość zapisania 20 programów pieczenia
- Wstępnie zapisane programy: wzrost temperatury, ustawienie średnie, ustawienie maksymalne, ustawienie parametrów w czasie czyszczenia
- Termostat bezpieczeństwa

PANEL STEROWANIA

- Maksymalna temperatura 510°C
- Elektroniczna regulacja temperatury niezależna dla dołu oraz góry komory
- Termostat do monitorowania temperatury
- Przedni panel z termometrami cyfrowymi chroniony zasuwą

Neapolis
~~98 899,-~~
-30%
69 229,-



kod		MFNEAPOLIS9
wymiary		
- wysokość zewnętrzna (A) + komin	mm	1995 + 250
- głębokość zewnętrzna + głębokość blatu (B)	mm	1842
- szerokość zewnętrzna (C)	mm	1465
- szerokość komory pieczenia (D)	mm	1125
waga	kg	725
powierzchnia pieczenia	m ²	1,27
pojemność komory przy Ø330 mm pizzy	szt.	9
zasilanie i moc		
- standard	V/N	400/3
częstotliwość	Hz	50-60
moc maksymalna	kW	21,9
średnia pobierana moc	kWh	6,8
garancia		
zasilanie	V/N	230/1
moc maksymalna	kW	1,5
średnia pobierana moc	kWh	0,8
ukryte kółka obrotowe		TAK
dodatkowe prowadnice na blachy		TAK
cena katalogowa	PLN	98 899,-
cena promocyjna	PLN	69 229,-

Piec piekarniczo-cukierniczy serieF, elektryczny, konwekcyjny z nawilżaniem



- SeriaF Fanbake to seria elektrycznych pieców konwekcyjnych, niezwykle wszechstronnych i w nienagannym stylu, stworzonych do pieczenia chleba, ciasta i wyrobów piekarniczych. Idealne do zastosowania na małej przestrzeni. W seriiF technologia i wydajność łączą się zarówno z funkcjonalnością, jak i zdolnością do zaspokojenia potrzeb w zakresie wysokiej wydajności. Zwiększa możliwości biznesowe upraszczając procesy produkcyjne.
- Zarządzanie piecami Fanbake seriiF jest niezwykle praktyczne: intuicyjne sterowanie umożliwiające pełne wykorzystanie 200 dostosowywanych programów dla każdego rodzaju produktu. Jest to konkretne wsparcie dla Twojej firmy, zapewniające zawsze doskonałe rezultaty pieczenia. To wszystko jest możliwe dzięki doświadczeniu Moretti Forni w zarządzaniu dynamicznymi przepływami ciepła.

Główne cechy

- Kompletnie stanowisko do pieczenia na zaledwie 1 m²
- W seriiF możliwe jest ustawienie dwóch pieców jeden nad drugim, aby umożliwić zróżnicowane pieczenie lub zwiększyć wydajność.
- Ponadto F50 można łączyć ze statycznymi piecami do pizzy, co umożliwia zróżnicowanie produkcji i rozszerzenie menu: pizza, ciasto, chleb i inne produkty gastronomiczne, wszystko na mniej niż jednym metrze kwadratowym

Właściwości techniczne

- Idealna Jednorodność pieczenia
- Badanie przepływów ciepła uzyskanych dzięki najnowszej generacji oprogramowania jest podstawą naprzemiennego systemu wentylacji, który zapewnia doskonałą jednorodność pieczenia produktów.

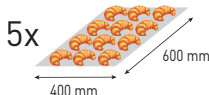
Specjalna komora rozrostu

- Temperatura może być utrzymywana na stałym poziomie dzięki komorze rozrostu z nawilżaczem i szklanymi drzwiami do różnorodnych potrzeb.

Regulowane i programowane pieczenie z użyciem pary

- Dzięki intuicyjnemu wyświetlaczowi można zaprogramować i dostosować czas trwania zaparowania.

~~21 899,-~~
15 329,-

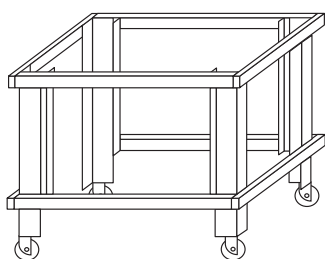


kod	wymiary	pojemność komory	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFF45	850x980x(H)700	5x 600x400	7,5/400	21 899,-	15 329,-

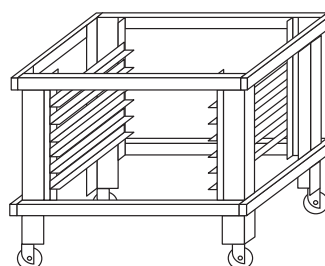
Okap do pieców konwekcyjnych

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFFKC	850x1310x(H)270	2 699,-	1 889,-

~~2 699,-~~
1 889,-



~~4 299,-~~
3 009,-



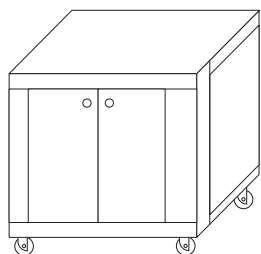
~~4 999,-~~
3 499,-

Podstawa na kołach do piecy serieP

kod	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFAMALFIAS80	800	4 299,-	3 009,-

Podstawa z przewodnikami na kołach do piecy serieP

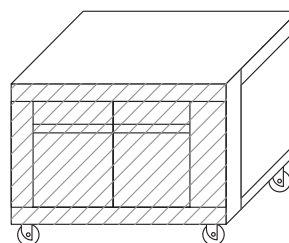
kod	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFAMALFIASP80	800	4 999,-	3 499,-



~~6 799,-~~
4 759,-

Podstawa z komorą rozrostu na kołach do piecy iDeck

kod	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFL60.60/100	1000	6 799,-	4 759,-



~~8 599,-~~
6 019,-

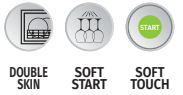
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca serie F

kod	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFFL80HUM	800	8 599,-	6 019,-



Zmywarka kapturowa do szkła i naczyń GRAFEN HT11E

~~23 399,-~~
-30% **16 379,-**



BUDOWA

- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 130 mm, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE

- Nowy panel sterowania typu LED umożliwiający:
 - kontrolę temperatury wody w wannie i bojlerze
 - wybór jednego z czterech cykli mycia
 - kontrolę statusu pracy zmywarki
 - wyświetla kody błędów zmywarki
- Dozownik nabyliczycza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Pompa odpływowa PS (wybrane modele)
- Panel sterowania typu „soft touch”
- Filtr pompy

- Automatem START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Program SOFT START, stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem
- Program samoczyszczący SELF-CLEANING na koniec dnia roboczego
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. 85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,12 kW, wydajność 630 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

kod	235638
model	HT11E PS DDE PAP
przeznaczenie	talercze, kubki, filiżanki, szkło, sztucze, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczna
wymiary	720x735x(H)1445/1880 mm
ilość/dł. cykli mycia	4 – 50/80/120/180
wydajność przy zasilaniu wodą 50°C	72/45/30/20 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą 10°C	31/31/30/20 koszy/h
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	10 l /9,0 kW
poj. i moc wanny	30 l /2,7 kW
moc podłączeniowa	10,12 kW
napięcie	400 V
waga	100 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztucze Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
cena katalogowa	23 399,-
cena promocyjna	16 379,-



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
- Automatem 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 każdego 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 katalogowa	PLN 13 499,-
cena promocyjna	PLN 9 449,-

~~13 499,-~~
-30% **9 449,-**



- 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

~~od 11 999,-~~
-30%
od 8 399,-



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 zamrażania 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 katalogowa	PLN	11 999,-	21 699,-
cena promocyjna	PLN	8 399,-	15 189,-

~~599,-~~
-30%
419,-

Regał magazynowy 4-półkowy, aluminiowo-plastikowy, HENDI

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
991705	599,-	419,-

~~399,-~~
-30%
279,-

Kosz na tace dla zmywarek LP2-4

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
C97/A	399,-	279,-

Ekspres do kawy POLARIS – 2-grupowy, elektroniczny



- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy o wyjątkowym wyglądzie. Wyróżnia go unikatowy system podświetlenia klawiatury sterującej oraz nowoczesny design, który łączy kształty aerodynamiczne z futurystycznymi. Podświetlenie panelu bocznego typu LED sprawia, że maszyna przyciąga uwagę, stając się ważnym elementem wystroju lokalu.

Wykorzystanie

- Alfanumeryczny wyświetlacz z funkcjami:
 - ustawienia temperatury podgrzewacza do filiżanek
 - wskaźnik czasu parzenia kawy dla każdej z grup
 - ustawienia daty
 - ustawienia godziny
 - ustawienia godziny automatycznego włączenia i wyłączenia ekspresu
 - odczytu licznika wydanych kaw
 - kontroli częstotliwości regeneracji zmiękczacza do wody
 - Programowanie do 4 kaw na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
 - Dodatkowe przyciski dozowania ręcznego
- Grupa
- Maksymalna wysokość filiżanki: do 82 mm lub w wersji z podwyższonymi grupami do 120 mm
 - Automatyczny system czyszczenia grup

Bojler

- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatem uzupełnianie wody w boilerze

Wyposażenie

- 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą dźwigni
- Automatyczny spieniacz w miejscu jednej z dysz (tylko wybrane modele)
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Elektryczny podgrzewacz do filiżanek z możliwością regulacji temperatury pracy
- Podświetlane krawędzie paneli bocznych typu LED w kolorze białym
- Oświetlenie blatu roboczego

Budowa

- Wykonane z wysokogatunkowych materiałów
- Elegancka chromowana obudowa



kod		EVD2PR
wymiary	mm	750x570x(H)540
poj. bojlera	l	12
moc przy zasilaniu 230 V	W	3700
moc przy zasilaniu 400 V	W	4000
waga	kg	74
cena katalogowa	PLN	33 299,-
cena promocyjna	PLN	23 309,-

~~33 299,-~~
-30% **23 309,-**

~~40,-~~
-60% **16,-**



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,-	16,-

Okap z wentylatorem do pieców Touch Control

- Odpowiedni do pieca: 223710, 223703, 223697
- Okap kondensacyjny ze stali nierdzewnej
- Sposób kondensacji: powietrze
- 2 prędkości wyciągowe
- Standardowe wyposażenie:
 - 2 łapacze tłuszczu ze stali nierdzewnej
 - można myć w zmywarce

~~1 399,-~~
-30% **979,-**



kod	wymiary (mm)	moc (W)	napięcie (V)	cena katalogowa	cena promocyjna
223963	792x991x(H)317	300	230	1 399,-	979,-

~~2 099,-~~
-30% **1 469,-**

Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki – dla frytownicy MTI-10XL3 Autofry

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
60-0014	2 099,-	1 469,-

~~4 599,-~~
-30% **3 219,-**

Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-10XL3 Autofry

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
54-0007	4 599,-	3 219,-

~~2 799,-~~
-30% **1 959,-**

Podstawa pod prasę do ciasta Grafen

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
222461	500x760x(H)785	2 799,-	1 959,-





-60%
~~230,-~~
92,-

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,-	92,-



-60%
~~20,-~~
8,-

Profesjonalny płyn do odkamieniania zmywarek gastronomicznych 1 l

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

kod	objętość	cena katalogowa	cena promocyjna
979693	butelka 1 l	20,-	8,-



-60%
~~40,-~~
16,-

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,-	16,-



-60%
~~od 90,-~~
od 36,-

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 nabłyszczą płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utralają 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,-	36,-
979648	kanister 10 l	165,-	66,-



-30%
~~399,-~~
279,-

Kwaśny odkamieniacz Combiboiler

- Do wszystkich modeli piecy z bojlerem
- Przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.
- Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

kod	opakowanie	cena katalogowa	cena promocyjna
DS010	10 l	399,-	279,-



-60%
~~40,-~~
16,-

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,-	16,-

Kuchnia gazowa z nowymi palnikami FLEX BURNERS o mocy 7 kW, z piekarnikiem gazowym GN 2/1



Cechy:

- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- Płomień pilota jest ukryty wewnątrz podstawy palnika
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Umieszczenie palnika pozwala na używanie garnków do ø40 cm
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce

Wersje z piekarnikiem:

- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

Piekarnik gazowy:

- Palnik 6 kW (8 kW piekarnik Maxi) samostabilizujący się płomień, termostat, zawór bezpieczeństwa i termopara, zapłon piezoelektryczny lub iskrownik, piekarnik z przewodnicami 2x GN 2/1

Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Żeliwne, niezwykle mocne ruszty
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

Osiągi:

- Wysokowydajne palniki Flex Burner: 5,5 kW lub 7 kW
- Certyfikowana wydajność 60% (certyfikat KIWA)
- Płomień poziomy: równomierny rozkład ciepła, idealny również do delikatnego gotowania
- Zapłon elektryczny (opcja) dla optymalizacji wykorzystania palników

Higiena:

- Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie
- Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

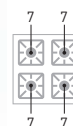
Konserwacja:

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



-35%

~~12 199,-~~
7 929,-



kod	wymiary (mm)	moc palników (kW)	typ piekarnika	wymiary piekarnika (mm)	moc piekarnika (mm)	moc całkowita (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
FB77FGXL	700x730x(H)850	4x 7 kW	gazowy	560x630x(H)300	6	34	94	12 199,-	7 929,-

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 kuchenki
- 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,-	7 669,-



-35%

~~11 799,-~~
7 669,-

Bemar na podstawie z trzech stron zamkniętej, elektryczny Domina Pro 700

Cechy:

- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI304 tłoczony i spawany
- Grzałki elektryczne wykonane z wzmocnionej stali nierdzewnej, umieszczone pod dnem zbiornika i kontrolowane przez termostat

Solidność:

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

Osiągi:

- Temperatura kontrolowana za pomocą termostatu 0-90 °C

Higiena:

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

Konserwacja:

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



-35%

~~6 299,-~~
4 094,-

kod	wymiary (mm)	wymiary zbiornika (mm)	poj. zbiornika	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
BME74A	400x730x(H)850	310x510x(H)160	GN 1/1	1,5	230	34	6 299,-	4 094,-



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

Płyty grillowe na podstawie z trzech stron zamkniętej, gazowe Domina Pro 700



Cechy:

- NOWOŚĆ! Płyta grillowa umieszczona 3 cm poniżej poziomu blatu
- Płyta grillowa o grubości 15 mm, z zaokrąglonymi narożnikami, wykonana ze stali węglowej, polerowana lub chromowana.
- Opcjonalny, łatwo wyjmowany, teflonowy korek ułatwiający czyszczenie i zrzut tłuszczu do nierdzewnej szuflady o pojemności 2 l
- W modelach o szer. 70 cm możliwość gotowania różnych produktów dzięki niezależnym elementom grzewczym (gaz/el)
- Płyta chromowana pozwala na przyrządzanie różnych produktów bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Umożliwia to gotowanie bez potrzeby czyszczenia płyty w ciągu dnia pracy
- Ponadto chromowana powierzchnia emituje mniej ciepła, co sprawia, że praca jest bardziej komfortowa i przyjazna dla użytkownika

Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Płyta grillowa 15 mm gładka lub chromowana
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

Osiągi:

- Jednorodność temperatury i precyzyjna kontrola termostatyczna od 145 do 290 °C, umożliwia przygotowanie również delikatnych potraw

Higiena:

- Nowe spawane w blat płyty dla zapewnienia maksimum higieny
- Nowa zdejmowana osłona przeciwbryzgowa (opcjonalna) ułatwiająca czyszczenie
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:

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



kod	płyta	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	ilość stref grzew.	waga (kg)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
FTBG77ALC	gładka chromowana	700x730x(H)850	630x540	2x 7 kW	97	14	13 999,-	9 099,-
FTBG77ALR	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	700x730x(H)850	630x540	2x 7 kW	97	14	12 399,-	8 059,-

-35%

~~od 12 399,-~~
od 8 059,-

Frytownice na szafce zamykanej, elektryczne Domina Pro 700



Cechy:

- Tłoczone i spawane komory frytownic z zaokrąglonymi narożnikami dla lepszej higieny i czystości, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Wszystkie modele posiadają termostat, który kontroluje i utrzymuje temperaturę oleju na bezpiecznym poziomie
- Duży, zewnętrzny kran do spuszczenia oleju dla lepszego czyszczenia
- System odprowadzania zużytego oleju jest prosty i bezpieczny dzięki zbiornikowi ze stali nierdzewnej z filtrem

Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej trwałości
- Wodoodporność IPX5

Osiągi:

- Możliwość regulacji temperatury od 105 do 185 °C
- Duża zimna strefa e celu wydłużenia żywotności oleju

Higiena:

- Podnoszone grzałki dla łatwiejszego i pełniejszego czyszczenia zbiornika
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki dla ułatwienia czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:

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



-35%

~~16 699,-~~
10 854,-

kod	wymiary (mm)	wymiary zbiornika (mm)	pojemność zbiornika (l)	moc grzałek (kW)	moc całkowita (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
FRBE77A	700x730x(H)850	2x 240x340x(H)215	12 + 12	9 + 9	18	72	16 699,-	10 854,-



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
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wymiomy 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.



-35%

~~21 599,-~~
14 039,-

kod	wymiary (mm)	wymiary zbiornika (mm)	pojemność zbiornika (l)	moc gazowa (kW)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7G50177	700x700x(H)850	ø400x(H)420	50	12,5 kW	91	21 599,-	14 039,-

Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów, na szafce, elektryczne Domina Pro 700

Cechy:

- Tłoczone zbiorniki ze stali kwasoodpornej AISI 316 z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwiejszego czyszczenia
- Opcjonalne koszyki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 04 18/10 z nienagrzewającą się rączką z tworzywa
- Napełnianie zbiornika przy pomocy elektrycznie uruchamianego zaworu
- Grzałki wykonane ze wzmocnionej stali nierdzewnej, 4 poziomy mocy, temperatura kontrolowana przy pomocy termostatu
- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5
- Elementy grzewcze wewnątrz zbiornika dla lepszej wydajności

Higiena:

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

Konserwacja:

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



-35%

~~10 999,-~~
7 149,-

kod	wymiary (mm)	poj. zbiornika (l)	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
CPE74A	400x730x(H)850	26	5,5	400	44	10 999,-	7 149,-

Blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej Domina Pro 700

kod	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
N77A	700x730x(H)850	45	5 899,-	3 834,-



-35%

~~5 899,-~~
3 834,-



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

WYPOSAŻENIE

- 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

OBSŁUGA

- WYSWIETLACZ, 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

- Autowenters (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 wewnątrz potrawy za pomocą 4-punktowej sondy
- Podwójna sonda, dostępna tylko od LAINOX
- Podłączenie 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 prowadnicami: 70 mm

-35%

~~44 246,-~~
28 760,-

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	852x797x(H)775 mm
kod	NAE061BSNPKNKNSGBKSCBO
wersja	bezpośredni natrysk
moc	11,6 kW/400 V
cena katalogowa	44 246,-
cena promocyjna	28 760,-



Piec konwekcyjno-parowy NANO MAX z ekranem dotykowym, systemem myjącym i sondą – elektryczny

NANO

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

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA I PIECZENIA W PIECACH NANO MAX:

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

KLĘWNE 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 bezszcnotkowa 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 kominiek
- Pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Kominiek 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
- Dłustopniowa 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
- Automatem system myjący
- Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy

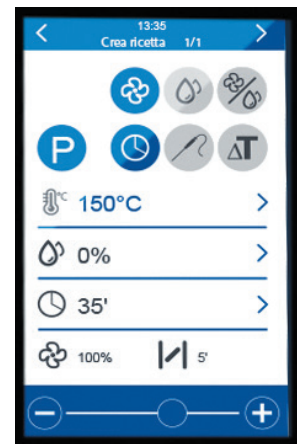
POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO:

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy. Można zapisać ją w programie
- Gniazdo podłączenia sondy na zewnątrz umożliwiające podłączenie innej sondy
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie 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), wyłącznik uzdatniona, zmięczona maksymalnie do 5°f

-35%

~~22 499,-~~

14 624,-



7x
GN 1/1

kod	219034
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)875 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2
moc/napięcie	10,5 kW/400 V
waga	119 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 katalogowa	22 499,-
cena promocyjna	14 624,-



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

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 wewnątrz potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu
- Ustawienie czasu z dokładnością do 1 minuty
Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania
- Gotowanie nocne
Funkcja szczególnie przydatna do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi. Można ustawić go np. na nocne gotowanie w stałej niskiej temperaturze co zapewni doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii
- Automatycznie otwierany kominek
System pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Otwiera kominek przy gotowaniu wymagającym gorącego i suchego powietrza. Zamyka gdy chcemy gotować np. warzywa na parze. Dzięki temu można uzyskać wymaganą soczystość lub chrupkość potraw

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

-35%
~~19 799,-~~
12 869,-

7x

GN 1/1

kod	219157
odległość między prowadnicami	70 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 katalogowa	19 799,-
cena promocyjna	12 869,-



Piece konwekcyjno-parowe NANO SCROLL – sterowanie elektromechaniczne, elektryczne

NANO

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

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA W PIECACH NANO SCROLL:

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

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

- Ustawienie czasu
Umożliwia ustawienie pracy pieca do 2 godzin lub pracę trybie NON-STOP dla potraw wymagających dłuższej obróbki termicznej
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Proces ten sterowany jest elektronicznie i posiada 10-cio stopniową regulację zaparowania
- Wentylatory z auto-rewersem
Auto-rewers, czyli automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora, gwarantuje jednorodną temperaturę w całej komorze pieca

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

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

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

-35%
~~12 999,-~~
8 449,-

5x
GN 1/1

kod	219188
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2
moc/napięcie	10,5 kW/400 V
waga	101 kg
cena katalogowa	12 999,-
cena promocyjna	8 449,-

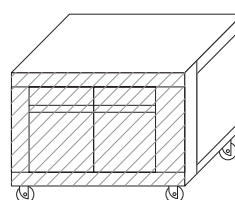


-35%
~~1 399,-~~
909,-

Podstawa pod piec Lainox Boosted 061

- Bez prowadnic nad urządzenie NEOG051 i szokówki Lainox

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
BSA011	1 399,-	909,-



-35%
~~8 599,-~~
5 589,-

Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca serie F

kod	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFFL80HUM	800	8 599,-	5 589,-

Piec przelotowy do pizzy serieT

- Piece przelotowe seriiT to idealne narzędzia pod względem prostoty użytkowania: doskonała jakość pieczenia, bardzo wysoka wydajność przy stosunkowo niewielkich wymiarach. Piece seriiT charakteryzują się najwyższą wydajnością energetyczną i jednocześnie są niezwykle ciche. To wszechstronne urządzenia do pieczenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów piekarniczych i gastronomicznych. Optymalne do seryjnego i ciągłego pieczenia.

Główne cechy

- SeriaT to piece przelotowe, które gwarantują maksymalną wydajność przy minimalnym zużyciu energii.
- Doskonale zarządzają dużą ilością produkcji, optymalizując czas i zasoby. Gama pieców przelotowych wyróżnia się łatwością użytkowania, zapewnia doskonale i powtarzalne rezultaty pieczenia. Optymalne do użytku seryjnego i ciągłego (sieci restauracji). Prędkości pieca zapewniają wysokie tempo produkcji, bezpieczeństwo operatora i wydajność technologiczną czyniąc serię niezwykle wszechstronną. Idealne do wszystkich rodzajów produktów – od pizzy do wyrobów piekarniczych i gastronomicznych.

Właściwości techniczne

- SeriaT jest wyposażona w ekskluzywny system adaptacyjny, który stale dostosowuje moc do aktualnych potrzeb i gwarantuje równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność energii. Technologia seriiT ma na celu uzyskanie najlepszych rezultatów pieczenia, gwarantując maksymalną efektywność użytkowania.

Tygodniowy włącznik czasowy

- Dzięki tygodniowej funkcji timera załączenia pieca w seriiT operator może dokładnie określić, kiedy piec powinien osiągnąć temperaturę roboczą i być gotowy do użycia.
- Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i redukcja kosztów

Oszczędzanie energii

- Zużycie energii w seriiT jest zmniejszone o 30% dzięki systemowi Eco-SmartBaking, zastosowaniu wielu funkcji i technologii zaprojektowanych w celu uzyskania maksymalnych oszczędności energii przy jednoczesnym zachowaniu maksymalnej wydajności i jakości pieczenia. Proces produkcyjny odbywa się również z najwyższym poszanowaniem środowiska.

Multifunkcyjność

- SeriaT pozwala piec: pizzę, produkty piekarnicze i gastronomiczne z zachowaniem maksymalnej wydajności i jakości. Innowacyjne i wszechstronne modele serii T zostały zaprojektowane tak, aby spełnić wszystkie potrzeby klientów: wysoką wydajność w małych przestrzeniach przy maksymalnych oszczędnościach energii.

~~91 399,-~~
-35% **59 409,-**



kod	wymiary	pojemność komory	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFMTT96E	2050(+500) x1170x(H)1220	1160x650 x(H)80	17,8/400	91 399,-	59 409,-

Mikser do ciasta Twin Arms

- Ciasto zagniatane jest nie tak jak w większości innych mikserów hakiem, czy innym narzędziem, lecz automatycznymi ramionami. Poprzez wierne odwzorowanie ruchu ludzkich ramion ciasto można zagniatć przez wiele godzin, zawsze z tą samą precyzją i szybkością
- Cechą charakterystyczną tego miksera jest wyjątkowo cicha praca, dzięki osadzeniu wszelkich mechanizmów obrotowych na łożyskach kulowych
- Ciasto zagniecione przez mikser Twin arms charakteryzuje jednorodność i wysoki stopień natlenienia masy. Taki efekt otrzymamy dzięki połączeniu ruchu obrotowego dzieży oraz automatycznych, zagniatających ramion
- Taka obróbka mechaniczna gwarantuje stałą oraz niską temperaturę ciasta, co jest jedną z najważniejszych cech przygotowania dobrej pizzy
- Mikser twin arms w zaledwie kilka minut jest w stanie przygotować, aż 50 kg ciasta na różnego rodzaju przepyszne wypieki piekarnicze, cukiernicze jak i na pizzę
- Maszyna ta wskazana jest szczególnie do przygotowania delikatnych i miękkich ciast, które wymagają wysokiego stopnia utlenienia
- Dwubiegowa regulacja prędkości zagniatania
- Obroty dzieży z przekładnią zanurzoną w kąpeli olejowej
- Obroty ramion zagniatających z przekładnią zanurzoną w kąpeli olejowej
- Wszystkie elementy obrotowe związane mechanizmem zagniatającym i obracającym dzieżę osadzone na łożyskach kulowych
- Układ sterowania zasilany niskim napięciem zgodnie z unijnymi przepisami
- Osłona bezpieczeństwa z mikro wyłącznikiem, wyłączającym ruch maszyny gdy jest otwarta – gwarantuje to bezpieczną pracę operatora
- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na biało

- Dzieża, elementy zagniatające ciasto oraz osłona bezpieczeństwa wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Wewnętrzna rama urządzenia wykonana z grubej stali do wyeliminowania ewentualnych wibracji podczas pracy miksera
- Prosty i intuicyjny panel sterowania zgodny z wymogami CE zlokalizowany na prawej ścianie obudowy
- Specjalny przycisk STOP do szybkiego wyłączenia maszyny w razie konieczności
- Waga: 340 kg

~~46 999,-~~
-35% **30 549,-**



kod		MFIT50/P
wymiary	mm	640x820x(H)1420
maksymalna pojemność zagnieczonego ciasta	kg	50
pojemność całkowita dzieży	l	71
średnica wewnętrzna dzieży	mm	540
wysokość wewnętrzna dzieży	mm	350
prędkość nr 1 ramion zagniatających	ruchów/min	38
prędkość nr 2 ramion zagniatających	ruchów/min	76
prędkość nr 1 dzieży	obrotu/min	4,5
prędkość nr 2 dzieży	obrotu/min	9
moc	kW	1,85
napięcie	V/N/Hz	400 / 3 / 50
cena katalogowa	PLN	46 999,-
cena promocyjna	PLN	30 549,-

BUDOWA

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Obudowa dwuwarstwowa, izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych naczyń 410 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE

- ENERGY RECOVERY – odzysk ciepła z pary wodnej i wody usuwanej do nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabyłszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Automatyyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzenie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczającej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE

- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- Wymagana temperatura przyłącza wody (10° C)

-35%

~~36 199,-~~

23 529,-



kod	HT14 OPTIMA HR
przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	720x735x(H)2095 mm
ilość/dł. cykli mycia	5/50 s, 90 s, 120 s, 180 s, 300 s ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	70/40/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczającej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW
poj. i moc wanny	20 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	9,9 kW
napięcie	400 V
waga	145 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
cena katalogowa	36 199,-
cena promocyjna	23 529,-



¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

Zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z odzyskiem ciepła, z koszem Ø750 mm DIHR GRANULES 900 TR PLUS

BUDOWA

- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Regulowane stalowe noże

PARAMETRY MYCIA

- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 635 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE

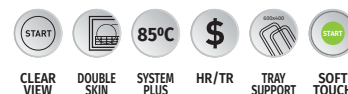
- System TR – odzysk energii pary wodnej w celu nagrzania wstępnej wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- Wielokolorowy wyświetlacz wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzyczne menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabtyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Możliwość użytkowania jako standardową zmywarkę do garnków
- System granulek usuwających najsilniejsze zabrudzenia
- Obrotowy kosz
- Wzmocniona pompa myjąca ze stali
- Wzmocnione drzwiczki dzięki czemu mogą służyć jako blat załadowczy
- Specjalnie zaprojektowany kosz to zbierania granulek

BEZPIECZEŃSTWO HACCP

- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE

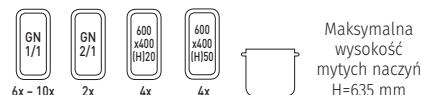
- Pompa myjąca: maksymalna moc 3,78 kW, wydajność 900 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 79 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm



-35%

~~123 299,-~~

80 144,-



kod	GRANULES 900 TR PLUS
przeznaczenie	patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1095x910(+400)x(H)1920/2020 mm
ilość/dł. cykli mycia	6 – 4 min, 6 min, 8 min, 10 min, 12 min, 15 min ¹⁾
wydajność przy zasilaniu wodą 55°C	12/8/6/5/4/3 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,4 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	103 l / 9 kW
moc podłączeniowa	12,97 kW
napięcie	400 V
waga	320 kg
standardowe kosze	Ø750x(H)240 mm
cena katalogowa	123 299,-
cena promocyjna	80 144,-



¹⁾ Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C



Zmywarka Serii TWIN STAR

- Nowa zmywarka TWIN STAR jest dowodem na to, że w świecie zmywalnictwa jest jeszcze miejsce na prawdziwe innowacje.
- TWIN STAR stanowi połączenie najlepszych cech tradycyjnych i tunelowych zmywarek do szkła i do naczyń. Wszystko to zostało zamknięte w pięknej, nowoczesnej obudowie.
- Przy tworzeniu zmywarki TWIN STAR projektanci kierowali się ergonomią pracy, ekonomią, ekologią oraz estetyką, dzięki czemu TWIN STAR staje się nie tylko profesjonalnym urządzeniem do zmywania ale także ozdobą naszej kuchni i restauracji.
- Aby jeszcze lepiej dopasować produkt do Państwa potrzeb TWIN STAR występuje w dwóch wersjach.
- Wersji standardowej i przelotowej. Wersja standardowa pozwala na podłączenie urządzenia przy ścianie, wersja przelotowa pozwala nam na połączenie zmywalni z kuchnią, dzięki czemu zarówno kelnerzy jak i kucharze mogą mieć łatwy dostęp do naczyń.

WYGLĄD

- Zmywarka TWIN STAR projektowana była przy udziale włoskich projektantów wnętrz, dzięki czemu może ona stanowić ozdobę nie tylko naszej kuchni ale także całego lokalu.
- System informacji o danym cyklu tym razem ogranicza się nie tylko do panelu ale podświetla całe urządzenie podnosząc jego wartości estetyczne.

PRZYJAZNA DLA PORTFELA

- Zmywarka TWIN STAR pozwala nam na zaoszczędzenie nie tylko miejsca ale także kosztów.
- W porównaniu do tradycyjnego systemu zmywania zużywamy do 50% mniej wody, 87% mniej detergentów, 40% mniej energii i aż 90% mniej nakładów pracy obsługi.

ŁATWOŚĆ W PODŁĄCZENIU

- Zmywarka TWIN STAR została zaprojektowana tak aby jak najbardziej ułatwić użytkownikowi pracę i podłączenie.
- Dzięki wbudowanemu zmiękczacowi nie wymaga ona żadnych dodatkowych urządzeń do filtracji wody.
- Wbudowana szuflada na pojemniki z detergentami gwarantuje nam oszczędność miejsca.
- Jedynie co TWIN STAR potrzebuje to podłączenie do prądu oraz podłączenie wody i kanalizacji.
- Dzięki wbudowanemu systemowi odzysku ciepła nie musimy używać wyciągów.

UNIWERSALNOŚĆ

- TWIN STAR posiada aż 9 programów mycia, tak aby jak najlepiej dopasować się do potrzeb użytkownika, niezależnie czy w danej chwili potrzebujemy lśniących kieliszków czy domywamy brudne garnki i tace.
- TWIN STAR rekomendowany jest zarówno do restauracji (do 75 nakryć), szkół (do 120 nakryć), pizzerii (do 150 nakryć) a także dzięki systemowi dezynfekcji do szpitali i klinik.
- 9 programów mycia gwarantuje dopasowanie się do oczekiwań każdego Klienta: namaczanie, ECO, standardowy, intensywny, dezynfekcja termiczna w 93°C przez 10 min, mycia szkła, mycia szkła ze schładzaniem, podgrzewania talerzy, samoczyszczący. Długość programów od 75 do 140 min.

kod		TWIN STAR
wymiary	mm	1312x745x(H)2040 mm
pojemność (zależy do rodzaju koszy)		do 300 szt. różnych naczyń
ilość programów mycia		9
długość programów	min	od 75 do 140
pojemność bojlera	l	18
moc bojlera	KW	6
ilość/moc pomp myjących	szt. / W	4 / 520
dozownik detergentu		TAK
dozownik nabyliczaczka		TAK
dozownik płynu dezynfekcyjnego		TAK
pompa odpływowa		TAK
automatyczny zmiękczac		TAK
kondensator pary		TAK
wystem suszenia		TAK
moc podłączeniowa	KW	6,52
napięcie	V / N / Hz	400 / 3 / 50
wymagane ciśnienie wody zasilającej	kPa	200-400
waga	kg	400
cena katalogowa	PLN	145 599,-
cena promocyjna	PLN	94 639,-

~~145 599,-~~
94 639,-



CICHA PRACA

- Specjalnie izolowana obudowa oraz drzwi z podwójnego szkła pozwoliły na redukcję poziomu hałasu aż do 53 dB.

ALL IN ONE

- TWIN STAR jest niezależnie pracującym systemem.
- W wersji standardowej posiada wbudowane:
 - odzysk ciepła
 - zmiękczac wody
 - aż 4 niezależne pompy wspomagające płukanie
 - pompę spustową
 - innowacyjny system suszenia „zimną mgłą”
 - 3 dozowniki: dla detergentu, nabyliczaczka oraz środka dezynfekującego

OSZCZĘDNOŚĆ MIEJSCA

- Zmywarka TWIN STAR wymaga aż o 65% mniej miejsca niżeli standardowe systemy myjące. Naczynia mogą być składowane w zmywarce dzięki czemu można zrezygnować ze stołów załadowczych.
- Po zakończonym cyklu mycia, czyste i odkażone naczynia mogą być przechowywane w urządzeniu do czasu ponownego użycia, co zastępuje nam szafę przelotową i stół wyladowczy.

Stół chłodniczy 2 drzwiowy ze zlewem

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Zewnętrzne dno wykonane ze stali galwanizowanej
- 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 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 prowadnic na każdą półkę

kod	TF02EKOGNSXLAL
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 katalogowa	12 999,-
cena promocyjna	8 449,-



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 rozprowadzanie 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 prowadnic 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 katalogowa	9 999,-
cena promocyjna	6 499,-

-35%
~~9 999,-~~
6 499,-

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

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

