

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,-

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 wymiowanej 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
- Automatische 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
MG7GFTA77R	ryflowana	700x700x(H)850	2	97	11	10 699,-	7 489,-



Kuchnie gazowe Domina Pro 700



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

Wersja z piekarnikiem elektrycznym:

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

- Błat 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:

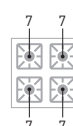
- Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie
- Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:

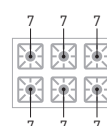
- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



FB77AXL



FB711AFEXL



-30%
~~od 8 299,-~~
od 5 809,-

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
FB77AXL	700x730x(H)850	4x 7 kW				28		67	8 299,-	5 809,-
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



- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia czyszczenie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady
- Szuflada ze stali nierdzewnej o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem
- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia czyszczenie
- Automatyczne zapalenie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary
- Zakres temperatur: 170° – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są w dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia
- Wymiary płyty: 650x570 mm

-30%

~~10 699,-~~
7 489,-



kod	płyta	wymiary (mm)	ilość stref grzew.	waga (kg)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7GFTA77R	ryflowana	700x700x(H)850	2	97	11	10 699,-	7 489,-

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
- Catość 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%

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



kod	płyta	wymiary (mm)	wymiary płyty (mm)	moc (kW)	napięcie (V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
EFT46R	ryflowana	400x600x(H)270/460	400x550x(H)12	5	400	40	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 wyciagany, 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 wstawane 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%

~~13 999,-~~

9 799,-

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,-	9 799,-

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 wyciagany 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%

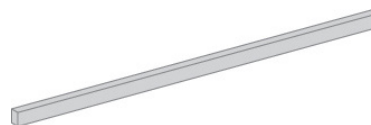
~~4 199,-~~

2 939,-

Bemar elektryczny Minima 600

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

kod	pojemność zbiornika	wymiary (mm)	waga (kg)	moc (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
EBM66	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4	600x600 x(H)270/460	30	3,06/230	4 199,-	2 939,-



-30%

~~69,-~~
48,-

Listwa łącząca moduły linii 700, do połączenia sąsiednich urządzeń

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



**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%**~~999,-~~**699,-**

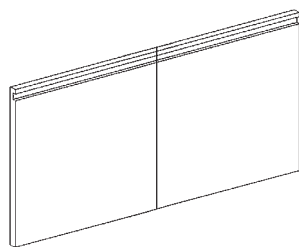
Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw Magistra 700

kod	do podstaw o szer. (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7A777005	700	10	999,-	699,-

**MBM®****-30%**~~549,-~~**384,-**

Drzwi pojedyncze prawe/lewe do podstaw Magistra 700

kod	do podstaw o szer. (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
MG7A777003	400	5	549,-	384,-

**MBM®****-30%**~~899,-~~**629,-**

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

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

-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,-

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,-

-30%

od ~~399,-~~
od 279,-

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,-

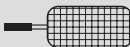
	A800108	ø145	200	Magistra Plus 900	399,-	279,-
---	---------	------	-----	-------------------	------------------	--------------

-30%


od ~~209,-~~
od 146,-

MBM[®]

Kosze do frytownic

	kod	wielkość	wymiary (mm)	linia	cena katalogowa	cena promocyjna
	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,-
--	---------	----------	----------------	---	------------------	--------------



MBM[®]
-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%

~~299,-~~
209,-

MBM[®]

Blacha emaliowana linia Minima 600

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

-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%

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	ø145x(H)200	279,-	195,-

-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[®]

Zdejmowana ostona przeciwrozpryskowa

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



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



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%
~~299,-~~
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%
~~799,-~~
559,-

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

LAINOX~~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,-

~~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,-

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% **1119,-**

Podstawa 10x GN 1/1 pod piec Lainox Compact

kod	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
CSR101	510x655x(H)720	1599,-	1119,-

Podstawa pod piec Lainox z przewodnicami **od 1434,-**

~~od 2049,-~~
-30%

kod	ilość przewodnic	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
237571	7x GN 2/1	1077x809x(H)950	2249,-	1574,-
237625	5x 600x400	857x719x(H)670	2049,-	1434,-
237632	2x 5x GN 1/1	857x719x(H)950	2199,-	1539,-
237649	5x 600x400	857x719x(H)950	2099,-	1469,-

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

Zestaw nóżek do pieca

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

~~4999,-~~
-30% **3499,-**

Zestaw Lainox Multigrill Starter Kit

kod	cena katalogowa	cena promocyjna
LMSK	4999,-	3499,-

~~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

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA W PIECACH NANO SCROLL:

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

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

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

NANO Technology

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

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

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

-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,-	16 699,-	25 899,-	56 499,-
cena promocyjna	9 099,-	13 089,-	18 129,-	39 549,-

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, puz 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 sily nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

- NANO Technology
Pokręta, 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 20-230°C
- Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs, ale także do wypieku chleba, gdzie podanie na początku wilgotnego powietrza zagwarantuje chrupiącą skórkę
- Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
- Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich
- Gotowanie z użyciem sondy
- Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
- Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia
- Gotowanie metodą Sous Vide
- Gotowanie potraw w niskich temperaturach np. 63°C dla pierśi 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 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



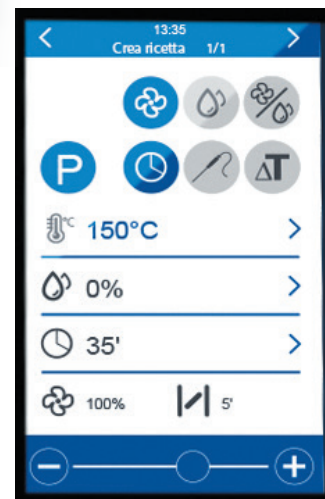
5x
GN 1/1

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,-

Piecy 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,-



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

~~od 19 639,-~~
od 17 189,-

6x
GN 1/1

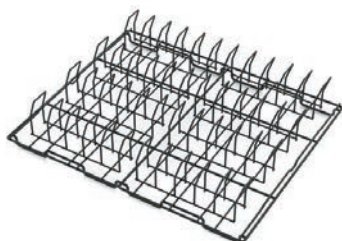
10x
GN 1/1

	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	223178	223154
odległość między prowadnicami	40 mm	40 mm
wymiary zewnętrzne	530x842x(H)730 mm	530x842x(H)910 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2
moc/napięcie	7 kW/400 V	14 kW/400 V
waga	93 kg	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	19 639,-	25 999,-
cena promocyjna	17 189,-	18 199,-



-30%

~~799,-~~
559,-

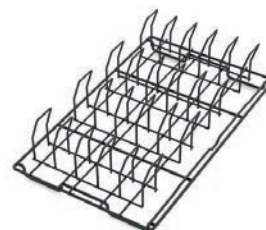


Ruszt teflonowy GN 2/1 z 11 przegrodami na żeberka

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

-30%

~~799,-~~
559,-

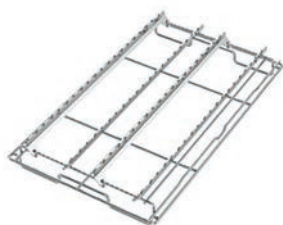


Ruszt teflonowy GN 1/1 z 5 przegrodami na żeberka

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

-30%

~~599,-~~
419,-



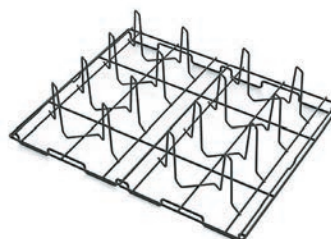
Ruszt GN 1/1 na szaszłyki

- 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,-

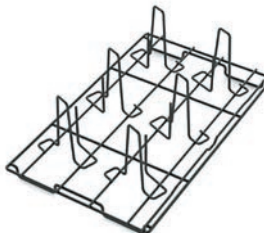


Ruszt teflonowy GN 1/1 na 8 kurczaków

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 spiętrowanych 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 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 na drugim, aby umożliwić zróżnicowane pieczenie lub zwiększyć wydajność.
- Ponadto F50 można łączyć ze statycznymi piecami do pizzy, co umożliwia zróżnicowanie produkcji i rozszerzenie menu: pizza, ciasto, chleb i inne produkty gastronomiczne, wszystko na mniej niż jednym metrze kwadratowym

Właściwości techniczne

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

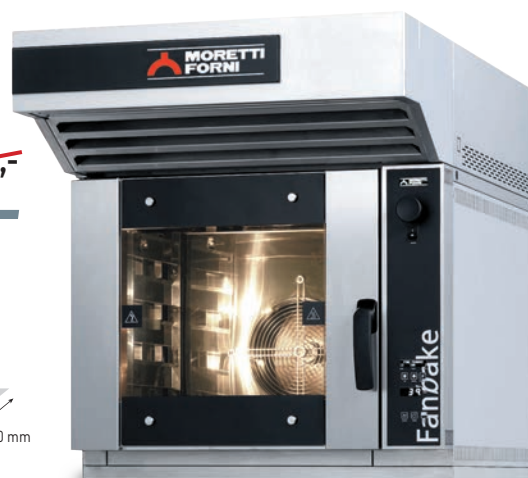
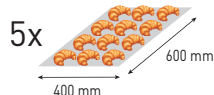
Specjalna komora rozrostu

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

Regulowane i programowane pieczenie z użyciem pary

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

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

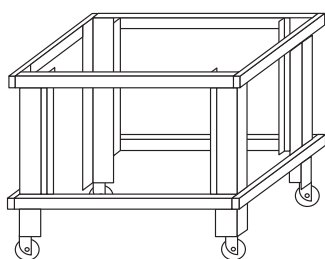


kod	wymiary	pojemność komory	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFF45	850x980x(H)700	5x 600x400	7,5/400	21 899,-	15 329,-

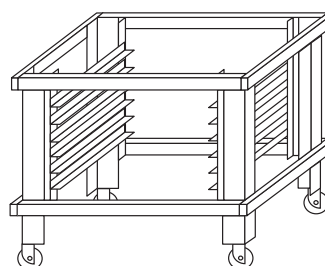
Okap do pieców konwekcyjnych

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

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



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



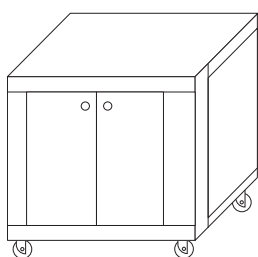
~~4 999,-~~
3 499,-

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

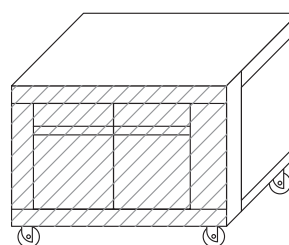
kod	wysokość (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
MFAMALFIASP80	800	4 999,-	3 499,-



~~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,-

- 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 waniemką na skropliny
- Nóżki z regulowaną wysokością od 60 do 90 mm

kod		AT10ISOTH
pojemność		10x GN 1/1 lub 10x blacha 600x400 mm
pojemność	l	190
wymiary	mm	750x740x(H)1310/1340
wymiary komory	°C	610x410x(H)760
ilość wentylatorów w komorze	szt.	2
odległość między przewodnikami	mm	70
wydajność przy schładzaniu do +3°C	kg	25
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	kg	20
możliwość zamrażania lodów w temp. -40°C		TAK (zgłosić przy zamówieniu)
moc/napięcie	W/V	1490/230
waga	kg	90
cena katalogowa	PLN	21 699,-
cena promocyjna	PLN	15 189,-

-30%

~~21 699,-~~
15 189,-



~~599,-~~
419,-

Regał magazynowy 4-półkowy, aluminiowo-plastikowy, HENDI

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

~~399,-~~
279,-

Kosz na tace dla zmywarek LP2-4

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

~~4 599,-~~
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,-

~~2 099,-~~
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,-

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
 - Automatem system czyszczenia grup

Bojler

- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatem uzupełnianie wody w boilerze

Wyposażenie

- 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą dźwostków
- Automatem 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,-

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

Podstawa pod prasę do ciasta Grafen

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



~~90,-~~
-60% **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 nabłyszczają płukane powierzchnie usuwając smugi i zacieki. Nano cząsteczki srebra utralają środowisko neutralne i nie dopuszczają do powstawania procesów gnijnych - działanie antybakteryjne. Po wyschnięciu naczynia nie wymagają dodatkowego polerowania.
- pH3

kod	objętość	cena katalogowa	cena promocyjna
979655	kanister 5 l	90,-	36,-





-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%
~~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 skryzalizowane 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%
~~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 kotłowego powstałe w wyniku dużej twardości wody.
- Bezzapachowy, wymaga sflukiwania.
- pH1.

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



-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,-

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 wyciagany, 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 przeciwbryzgową (opcjonalna) ułatwiająca czyszczenie
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

Konserwacja:

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



-35%
~~13 999,-~~
9 099,-

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,-

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 w 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 kominik 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 wyciagany 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
MG7G50I77	700x700x(H)850	ø400x(H)420	50	12,5 kW	91	21 599,-	14 039,-





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

- 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

- 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	NAE061BSNPKNSGBKSCBO
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 piecze 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 pierśi 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

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 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
- 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
- Automatyyczny system myjący
- Garantujemy, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy

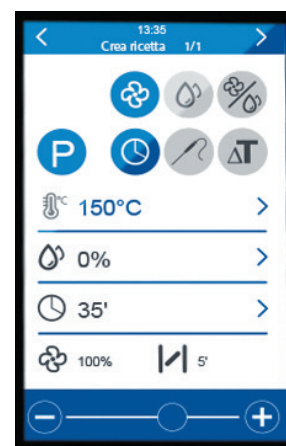
POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO:

- 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 przewodnikami	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, zmiękczona 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,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

21

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 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,-

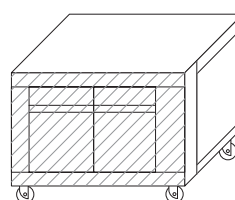


-35%
~~1 399,-~~
909,-

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,-

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 rozprzodzenia 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 rozprzodzenie 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

