GRAFEN

FUTURE EQUIPMENT



KATALOG 2018

GRAFEN

FUTURE EQUIPMENT

KATALOG 2018

SPIS TREŚCI

GRAFEN FUTURE EQUIPMENT **2-17**

Piece konwekcyjno-parowe i szybkoschładzarki GRAFEN

Piece konwekcyjno-parowe – Touch Control 4
Piece konwekcyjno-parowe – elektryczne 6
Piece piekarnicze konwekcyjne 10
Komory rozrostu 12
Okapy z wentylatorem 13
Szybkoschładzarki szokowe PRO 14
Aparat wędzarniczy 16

LAINOX **18-79**

Piece konwekcyjno-parowe Naboo 20
Piece konwekcyjno-parowe Sapiens 30
Piece konwekcyjno-parowe Compact by Naboo 40
Piece konwekcyjno-parowe Compact by Sapiens 44
Piece konwekcyjno-parowe ICON 52
Schładzarko-zmrażarki szokowe New Chill 60
Urządzenia multifunkcyjne NEO 66
Szafy grzewcze 72

MBM **80-271**

MBM ECO LINE 82
MBM linia 600 88
MBM linia 650 104
MBM linia 700 132
MBM linia Domina 700 182
MBM linia 900 238

AUTOFRY **272-275**

Bezzapachowe automatyczne frytownice Autofry 272

VITO oil filter system **276-279**

Tester oleju spożywczego 277
Filtry oleju spożywczego 278

OVENTION **280-281**

Piec Ovention® matchbox® 360-14 280

GRAFEN FUTURE EQUIPMENT

GRILLE GRAFEN 282-285

Grill gazowy Inferno 282
Grill gazowy Atlanta 283
Grille gazowe Europa 284

Panasonic **286-297**

Kuchenki mikrofalowe 286

MORETTI FORNI **298-335**

Neapolis – piec do pizzy w stylu neapolitańskim 300
Wielokomorowe elektryczne piece do pizzy i piekarnicze Seria S 304
Elektryczne wielopoziomowe piece do pizzy Seria P 306
Gazowe wielopoziomowe piece do pizzy Seria P 310
Wielofunkcyjne piece przelotowe Seria T 314
Piece do pizzy ze sterowaniem elektronicznym i manualnym iDeck 318
Wielokomorowe elektryczne piece piekarnicze Seria S i Seria P 322
Elektryczne piece konwekcyjne z nawilżaniem Seria F 328
Elektryczne i gazowe piece obrotowe Seria R 330
Wyposażenie pizzerii 332

GRAFEN FUTURE EQUIPMENT

OBRÓBKA CIASTA GRAFEN 336-341

Miksery planetarne AEROMIX 336
Prasy do ciasta 338
Miesiarki spiralne 340

DIHR **342-433**

Zmywarki podblatowe 344
Zmywarki kapturowe 370
Zmywarki do tac i do garów 382
Zmywarki Granules 394
Zmywarki tunelowe 400
Chemia i akcesoria 422
Zmywarki Twin Star 424
Zmiękczacze i filtry do wody 428

GRAFEN FUTURE EQUIPMENT

Chłodnictwo GRAFEN **434-453**

Szafy chłodnicze i mroźnicze ... 434
Stoły chłodnicze ... 436
Stoły chłodnicze do pizzy ... 438
Stoły chłodnicze sałatkowe ... 440
Stoły mroźnicze ... 444
Szybkoschładzarki i szybkozamrażarki szokowe ... 445
Mini komora chłodnicza i mroźnicza ... 448
Modułowe komory chłodnicze i mroźnicze SUPEREKO ... 450

Icematic **454-465**

Kostkarki do lodu ... 455
Łuskarki do lodu ... 460
Wytwornice kostek lodu ... 462

Hamilton Beach COMMERCIAL **466-481**

Blendery barmańskie ... 467
Blendery specjalistyczne ... 471
Miksery ... 476
Mikser ręczny ... 477
Blendery kuchenne ... 478
Wyciskarka elektryczna do cytrusów ... 481

Ceado think strong, work better **482-485**

Kruszarka do lodu ... 483
Sokowirówki ... 484

WEGA MACCHINE PER CAFFÈ **486-505**

Ekspres do kawy IO ... 488
Ekspres do kawy PEGASO ... 493
Ekspresy do kawy ATLAS ... 494
Ekspresy do kawy POLARIS ... 496
Ekspres do kawy MY CONCEPT ... 498
Ekspres do kawy VELA VINTAGE ... 500
Ekspresy automatyczne do kawy FULLCONCEPT ... 502
Kawa i akcesoria ... 504

Melitta **506-511**

Automatyczne ekspresy do kawy i innych napojów ... 507

Fiorenzato **512-515**

Młynki do mielenia kawy ... 514

sammic **516-549**

Obieraczki do ziemniaków ... 516
Ręczna maszynka do krojenia ziemniaków ... 520
Miksery ręczne ... 521
Szatkownice elektryczne do warzyw ... 522
Kutry i kutry-emulgatory ... 528
Mikser Turbo TRX-22 ... 530
Pakowarki próżniowe ... 532
Cyrkulatory zanurzeniowe do gotowania sous-vide ... 540
Miksery planetarne ... 542
Maszyny wielofunkcyjne ... 546
Wirówka do sałat ... 548

GRAFEN FUTURE EQUIPMENT

OBRÓBKA MECHANICZNA GRAFEN ... **550-557**

Krajalnice uniwersalne ... 550
Krajalnice wertykalne ... 552
Automatyczna dzielarka do ciasta ... 553
Automatyczna zaokrąglarka ciasta na pizzę ... 554
Urządzenie do krojenia i tarcia sera mozzarella ... 555

GRAFEN FUTURE EQUIPMENT **558-589**

T-REX ... 558

PolyScience Innovative Culinary Technology **560-563**

Pistolet wędzarniczy ... 561
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide „Chef" ... 562
Akcesoria ... 563

INDEKSY **564-574**



Zobacz film o GRAFEN

GRAFEN
FUTURE EQUIPMENT

Drogi Partnerze,

Oddajemy w Twoje ręce kolejne wydanie katalogu Grafen.
Znajdują się w nim produkty wyjątkowe, znane ze swojej wysokiej jakości i innowacyjności.

Są tak wyjątkowe, jak nasi polscy wynalazcy i naukowcy, którymi zainspirowali się twórcy marki Grafen.

To wyłącznie najlepsze produkty do profesjonalnej kuchni, produkowane przez uznanych producentów. Produkty, które zostały stworzone we współpracy z najlepszymi inżynierami i designerami. Żadnych kompromisów!

Osobiście cenię i polecam produkty Grafen za ich innowacyjność oraz za to, jak ułatwiają pracę kuchni. W profesjonalnej kuchni niezwykle ważne jest dla mnie maksymalizowanie wydajności kucharzy przy jednoczesnym zapewnieniu im bezpiecznych, higienicznych, a przede wszystkim ergonomicznych warunków pracy. Równie istotna jest powtarzalność dań serwowanych klientom, którzy oczekują potraw smacznych i na wysokim poziomie, a przede wszystkim na takie zasługują – to wszystko zapewnia mi najwyższej jakości sprzęt, który znajdziecie w niniejszym katalogu.

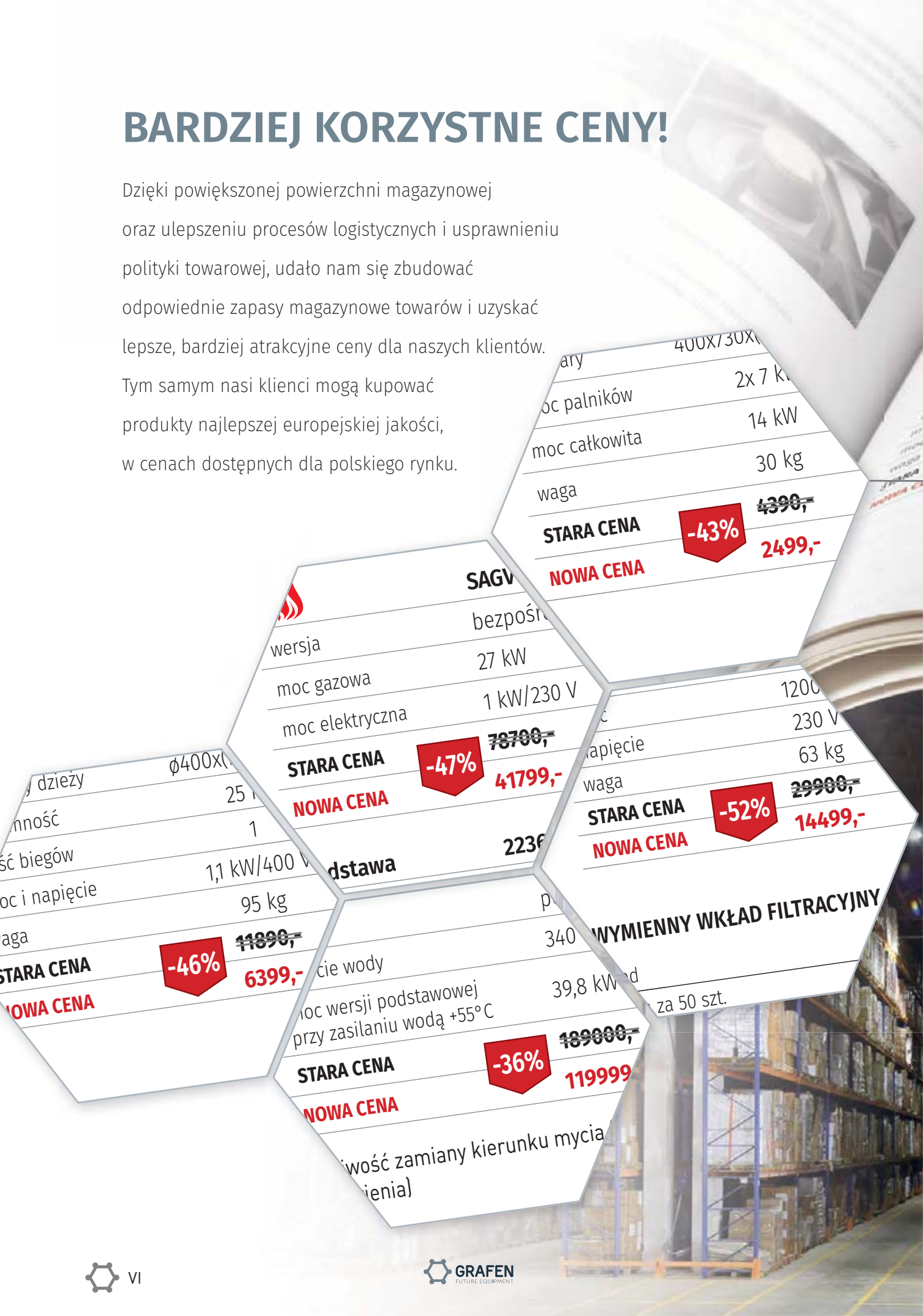
Branża gastronomiczna to branża, w której ogromne znaczenie ma kompetencja sprzedawcy, obsługa posprzedażowa, doradztwo i wsparcie serwisowe. Dlatego marka Grafen dedykowana jest najbardziej wymagającym klientom i dystrybutorom, którzy poszukują urządzeń wydajnych i nowoczesnych, a także kompetentnej obsługi posprzedażowej.

Polecam
Robert Sowa



BARDZIEJ KORZYSTNE CENY!

Dzięki powiększonej powierzchni magazynowej oraz ulepszeniu procesów logistycznych i usprawnieniu polityki towarowej, udało nam się zbudować odpowiednie zapasy magazynowe towarów i uzyskać lepsze, bardziej atrakcyjne ceny dla naszych klientów. Tym samym nasi klienci mogą kupować produkty najlepszej europejskiej jakości, w cenach dostępnych dla polskiego rynku.




KUCHNIE GAZOWE, STOŁOWE 2-, 4- LUB 6-PALNIKOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FL
KUCHNIE GAZOWE, STOŁOWE 2-, 4- LUB 6-PALNIKOWE O MOCY 7 KW KAŻDY
nowe palniki FLEX BURNERS
G277XL
400x730x(H)250 mm
2x 7 kW
14 kW
30 kg
-43%
4390,-
2499,-
G477XL
700x730x(H)250 mm
4x 7 kW
28 kW
50 kg
-43%
7290,-
4189,-
1100x730x(H)250
6x 7 kW
42 kW
64 kg
-43%
9790,-
5579,-
MBM
ZWIĘKSZONA POWIERZCHNIA MAGAZYNOWA
ULEPSZONY SYSTEM LOGISTYCZNY

NASI DORADCY SĄ DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI





PROFESJONALNE DORADZTWO – KUCHNIA

Bezpłatne doradztwo na etapie zakupu – personalizacja kuchni, dobór urządzeń pod indywidualne potrzeby

Bezpłatne szkolenia posprzedażowe

Uniwersytet Restauratora:
- najnowsze technologie i światowe trendy kulinarne
- jak prowadzić restaurację
- jak ustalić profesjonalne menu
- jak obliczyć foodcost
- zagraniczni specjaliści i doradcy

www.uniwersytetrestauratora.pl





doradca@grafen.com
tel. 537 178 805



PROFESJONALNE DORADZTWO Z ZAKRESU OBSŁUGI BARMAŃSKIEJ I BARISTYCZNEJ

Bezpłatne doradztwo w zakresie doboru odpowiedniego wyposażenia baru/kawiarni
Bezpłatne całodniowe posprzedażowe szkolenia baristyczne dla ekspresów Wega i Melitta
Dla Autoryzowanych Dystrybutorów pokazy sprzedażowe dotyczące ekspresów, blenderów oraz pozostałych produktów stanowiących wyposażenie baru, kawiarni.

barista@grafen.com
tel. 607 321 776; 537 178 806





PIZZA FORUM – poznaj tajniki najlepszej włoskiej pizzy!

Pizza FORUM
BOOST YOUR NEW PIZZA BUSINESS!

Pizza Forum to:
- **jakość** – najwyższej jakości składniki i ciasto na pizzę
- **profesjonalizm** – profesjonalna wiedza poparta doświadczeniem włoskich pizzayolo
- **technologie** – zaawansowany technologicznie włoski sprzęt dla pizzerii
- **bezpłatny udział**

www.pizza-forum.pl

W zakresie doradztwa oddajemy do Państwa dyspozycji wykwalifikowanych pizzayolo, których wiedza poparta jest kilkuletnim doświadczeniem i praktyką u włoskich szefów kuchni

pizzayolo@grafen.com
tel. 607 321 729; 537 178 805



GRAFEN
FUTURE EQUIPMENT

Regionalni dyrektorzy sprzedaży



ZACHODNIO-POMORSKIE, POMORSKIE

tel. 537 178 802



LUBELSKIE, PODLASKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE

tel. 607 321 490



DOLNOŚLĄSKIE, OPOLSKIE

tel. 607 321 633



WIELKOPOLSKIE, LUBUSKIE KUJAWSKO-POMORSKIE

tel. 519 329 543



ŁÓDZKIE, MAZOWIECKIE

tel. 607 321 573



ŚLĄSKIE, MAŁOPOLSKIE, ŚWIĘTOKRZYSKIE, PODKARPACKIE

tel. 607 321 545

BĄDŹ Z NAMI NA BIEŻĄCO!

YouTube

www.grafen.com

Doradztwo handlowo--techniczne

CAŁA POLSKA

PRODUCT MANAGER
tel. 537 178 805

CAŁA POLSKA

PRODUCT MANAGER
tel. 537 178 806

Doradcy kulinarni



WSCHÓD

DORADCA KULINARNY
tel. 607 321 097



PÓŁNOC

DORADCA KULINARNY
tel. 607 321 117



ZACHÓD

DORADCA KULINARNY
tel. 505 283 427



POŁUDNIE

DORADCA KULINARNY
tel. 505 283 427

DOSKONAŁE REZULTATY
Dynamiczny system cyrkulacji powietrza z przemiennikiem, rewolucyjny wentylator z 6 łopatami i automatyczną zmianą kierunku oraz system wyciągu Clima gwarantują doskonałe rezultaty nawet przy pełnym wsadzie.





WYDAJNOŚĆ
Zastosowanie najwyższej jakości materiałów umożliwia oszczędność czasu, energii, wody i przestrzeni.

INNOWACYJNOŚĆ
Piece GRAFEN to urządzenia najnowszej generacji, opatrzone znakiem jakości „Made in Italy".

MADE IN ITALY

Piece konwekcyjno-parowe GRAFEN to seria **innowacyjnych produktów** zaprojektowanych z myślą o osiąganiu **doskonałych rezultatów.** Charakteryzują się maksymalną wydajnością, prostą obsługą i niezawodnością.

Najwyższa jakość produktów GRAFEN poparta **wielotygodniowymi testami** w połączeniu z **niepowtarzalnym włoskim designem** sprawia, że stają się one niezbędnym elementem wyposażenia profesjonalnej i nowoczesnej kuchni.

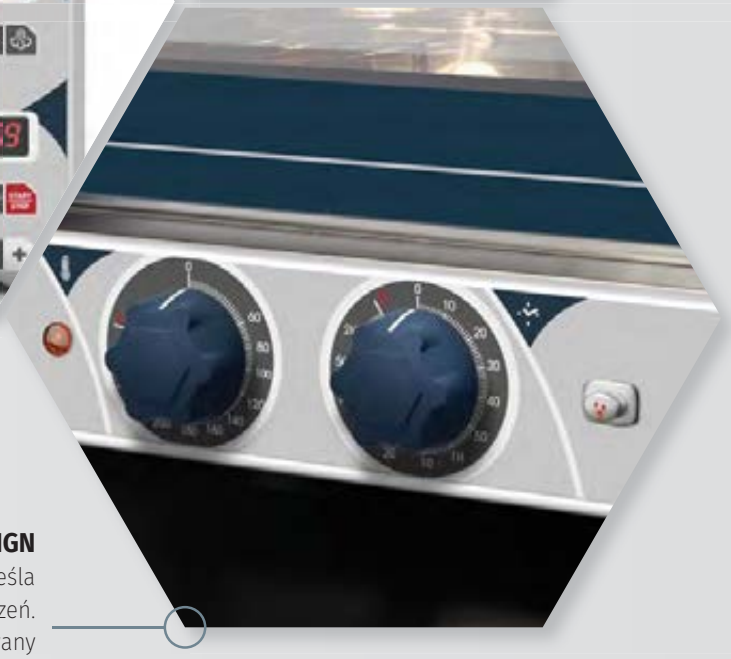
PROSTOTA
Łatwe i ergonomiczne sterowanie oraz idealne oświetlenie komory pieczenia umożliwiają szybkie i efektywne przeprowadzenie wszystkich czynności.

JAKOŚĆ
Dzięki surowym kryteriom produkcji oraz dodatkowym przeciwpyłkowym filtrom wody chroniącym delikatne elementy, urządzenia charakteryzują się najwyższą wydajnością i niezawodnością działania.









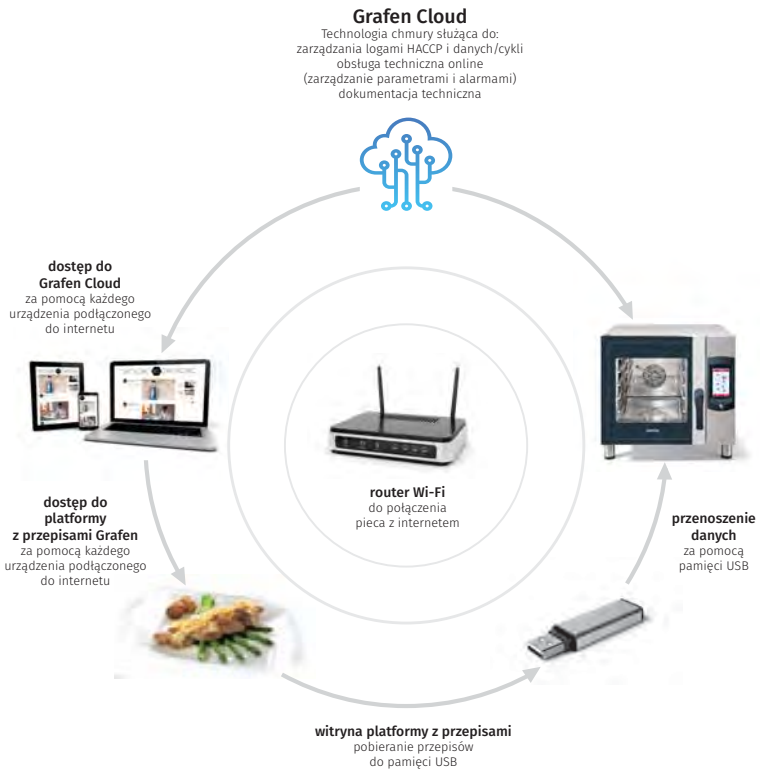
DESIGN
Wyjątkowy design podkreśla funkcjonalność urządzeń. Każdy piec został zaprojektowany z dbałością o najmniejszy szczegół.

Piece konwekcyjno-parowe

– Touch Control, elektryczne, sterowanie elektroniczne

- Idealne **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, warzyw
- **7 calowy, dotykowy panel sterowania LCD**
- Możliwość programowania (99 programów - po 10 kroków każdy)
- 150 zapisanych receptur + 250 miejsc na receptury własne
- **Sonda 3-punktowa**
- Funkcja gotowania **DELTA T**
- Zewnętrzne wejście do drugiej opcjonalnej sondy
- Funkcja **„HOLD"** – utrzymywanie w komorze pieca temperatury +70°C po zakończeniu procesu gotowania
- **Funkcja REGENERACJI** potraw schłodzonych
- **Elektroniczny Timer** umożliwiający ustawienie 9 różnych czasów w przypadku gotowania różnych potraw na różnych półkach
- Automatyczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania „PRE-HEATING"
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Wytwarzanie pary sterowane elektronicznie
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Wentylator/wentylatory z autorewersem o zmianie obrotów co 80 sekund
- 10 prędkości wentylatora
- Silnik wentylatora o dużej mocy, zasilany prądem trójfazowym
- **Wbudowany system myjący**
- Wózek wjeżdżający bezpośrednio do komory pieca o pojemności 20x GN 1/1 (tylko model 223680)
- Halogenowe oświetlenie komory
- **System Android do łączenia z Wi-Fi**
- Gniazdo USB do wgrywania i zapisywania receptur
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona







Okapy z wentylatorem
więcej informacji
na stronie **13**





Aparat wędzarniczy
więcej informacji
na stronie **16**









kod	**223710**	**223079**	**223062**	**223680**
pojemność komory	5x GN 1/1	7x GN 1/1	12x GN 1/1	wózek 20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
wymiary zewnętrzne	790x942x(H)770 mm	790x942x(H)960 mm	790x942x(H)1295 mm	1050x942x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
termostat elektroniczny	do +260°C	do +260°C	do +260°C	do +285°C
moc/napięcie	9 kW/ 400 V	13,8 kW/ 400 V	19,1 kW/ 400 V	28,5 kW/ 400 V
waga	109 kg	129 kg	163 kg	255 kg
STARA CENA	-37% ~~25998,-~~	-36% ~~32998,-~~	-36% ~~41998,-~~	-36% ~~69998,-~~
NOWA CENA	**16499,-**	**20999,-**	**26999,-**	**44999,-**
podstawa	**223635**	**223635**	**223628**	–
pojemność	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1	–
wymiary	800x750x(H)800 mm	800x750x(H)800 mm	800x750x(H)600 mm	–
STARA CENA	-26% ~~1498,-~~	-26% ~~1498,-~~	-26% ~~1498,-~~	–
NOWA CENA	**1099,-**	**1099,-**	**1099,-**	–

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piece konwekcyjno-parowe

– elektryczne, sterowanie elektroniczne

- Idealne **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, warzyw
- Możliwość programowania (**99 programów** - po 3 kroki każdy plus jako pierwszy PRE-HEATING do wyboru)
- **Sonda** zewnętrzna w zestawie
- Funkcja gotowania **DELTA T**
- Automatyczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania **„PRE-HEATING"**
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania co 10%
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- **Elektroniczny Timer:** 0 – 999 min
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji oraz cyfrowe wyświetlacze czasu, temperatury, programu gotowania
- Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z auto-rewersem i o dwóch prędkościach 1400/2800 obr./min
- Silnik wentylatora o podwójnym łożysku
- **Sześciośmigłowy wentylator** gwarantujący idealne rozprowadzenie gorącego powietrzna w komorze i zapobiegający wewnętrznym turbulencjom
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona
- **Automatyczny system myjący** (opcja tylko dla modeli 223123, 223109 i 223086. W modelu 223727 montowany jako opcja tylko fabrycznie. W modelu 223802 niedostępny.)



Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze gotowania. Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je. Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN, umieszczonych na prowadnicach.



Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z autorewersem i o dwóch prędkościach 1400/2800 obr./min
Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki. 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania.



Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia.
Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y.
Odpływ w dnie komory pieca.



Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania.



Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany.



Okapy z wentylatorem
więcej informacji
na stronie **13**





Aparat wędzarniczy
więcej informacji
na stronie **16**



kod	**223802**	**223123**	**223109**	**223086**	**223727**
pojemność komory	5x GN 2/3	5x GN 1/1	7x GN 1/1	12x GN 1/1	wózek 20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
wymiary zewnętrzne	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)699 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm	1050x940x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	3	4
termostat	od +30°C do +260°C	od +30°C do +260°C	od +30°C do +260°C	od +30°C do +260°C	do +285°C
moc/napięcie	5,4 kW/ 400 V	13,8 kW/ 400 V	13,8 kW/ 400 V	19,1 kW/ 400 V	28,5 kW/400 V
waga	64 kg	103 kg	117 kg	151 kg	250 kg
STARA CENA	-36% ~~9390,-~~	-36% ~~15698,-~~	-36% ~~16298,-~~	-36% ~~23398,-~~	-35% ~~46498,-~~
NOWA CENA	**5999,-**	**9999,-**	**10499,-**	**14999,-**	**29999,-**
system myjący – 223994					
cena	**–**	**2199,-**	**2199,-**	**2199,-**	**2199,-**
podstawa	**223666**	**223659**	**223659**	**223642**	**–**
typ	5 prowadnic na GN 2/3	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1	–
wymiary	700x580x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm	–
STARA CENA	-18% ~~1099,-~~	-28% ~~1299,-~~	-28% ~~1299,-~~	-31% ~~1299,-~~	–
NOWA CENA	**899,-**	**929,-**	**929,-**	**899,-**	–

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piece konwekcyjno-parowe

– elektryczne, sterowanie manualne

- Idealne **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, warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Wentylator z autorewersem
- Mechaniczny Timer: 0-120 min
- Lampki kontrolne termostatu i funkcji zaparowania
- Wentylator (lub wentylatory) o zmiennym kierunku obrotów
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia.
- Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona



Konwekcja (termoobieg) czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze gotowania. Wentylator zaciąga powietrze z komory a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je. Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN, umieszczonych na prowadnicach.



Wentylator (lub wentylatory) **z autorewersem**. Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki. 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania.



Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia.
Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
Odpływ w dnie komory pieca.



Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający, dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania.



Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany.



Okapy z wentylatorem
więcej informacji
na stronie **13**





Aparat wędzarniczy
więcej informacji
na stronie **16**



kod	**223819**	**223130**	**223116**	**223093**	**223734**
pojemność komory	5x GN 2/3	5x GN 1/1	7x GN 1/1	12x GN 1/1	wózek 20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
wymiary zewnętrzne	700x714x(H)628 mm	920x834x(H)699 mm	920x834x(H)859 mm	920x834x(H)1195 mm	1050x940x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	3	4
termostat	od +30°C do +260°C	od +30°C do +285°C	od +30°C do +285°C	od +30°C do +285°C	do +285°C
moc/napięcie	5,4 kW/ 400 V	13,8 kW/ 400 V	13,8 kW/ 400 V	19,1 kW/ 400 V	28,5 kW/400 V
waga	64 kg	103 kg	117 kg	151 kg	250 kg
STARA CENA	-36% ~~7498,-~~	-36% ~~12598,-~~	-36% ~~13498,-~~	-36% ~~19498,-~~	-38% ~~44998,-~~
NOWA CENA	**4799,-**	**7999,-**	**8599,-**	**12499,-**	**27999,-**
podstawa	**223666**	**223659**	**223659**	**223642**	**–**
pojemność	5 prowadnic na GN 2/3	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1	–
wymiary	700x580x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm	–
STARA CENA	-18% ~~1099,-~~	-28% ~~1299,-~~	-28% ~~1299,-~~	-31% ~~1299,-~~	–
NOWA CENA	**899,-**	**929,-**	**929,-**	**899,-**	–

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem

– 4x 600x400 mm

- Idealne rozwiązanie **dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo**
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet **do najbardziej wyrafinowanych wypieków**
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Halogenowe oświetlenie komory



Elektroniczny panel sterowania (tylko w modelu 223918).



Konwekcja (termoobieg) czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia. Wentylator zaciąga powietrze z komory a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je. Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 600x400 mm, umieszczonych na prowadnicach.



Wentylator (lub wentylatory) **z autoreversem** (tylko modele 223925 i 223918).



Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki (w modelu 223932 natrysk wody na tackę).



Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany.

PANEL STEROWANIA



223932 i 223925



223918



Okap z wentylatorem
więcej informacji
na stronie **13**









kod	**223932**	**223925**	**223918**
sterowanie	manualne	manualne	elektroniczne
pojemność komory	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	750x647(H)552 mm	750x691x(H)552 mm	750x691x(H)552 mm
ilość wentylatorów	2 bez autorewersu	2 z autorewersem	2 z autorewersem
termostat	mechaniczny od +30°C do +285°C	mechaniczny od +30°C do +285°C	elektroniczny od +30°C do +260°C
nawilżanie	pośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na tackę za deflektorem - osłoną wentylatora)	pośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)	pośrednie, sterowane cyfrowo
programowalny	–	–	99 programów, po 3 kroki każdy
timer	mechaniczny, 0-120 min	mechaniczny, 0-120 min	elektroniczny, 0-120 min
automatyczne nagrzanie komory „PRE-HEATING”		–	TAK
moc/napięcie	6,3 kW/400 V	6,3 kW/400 V	6,3 kW/400 V
waga	45 kg	58 kg	52 kg
STARA CENA	-35% ~~5099,-~~	-36% ~~6699,-~~	-36% ~~7499,-~~
NOWA CENA	**3299,-**	**4299,-**	**4799,-**

podstawa	**223673**	**223673**	**223673**
pojemność	4 prowadnicami na 4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1	4 prowadnicami na 4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1	4 prowadnicami na 4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1
wymiary	750x560x(H)700 mm	750x560x(H)700 mm	750x560x(H)700 mm
STARA CENA	-18% ~~5099,-~~	-18% ~~5099,-~~	-18% ~~5099,-~~
NOWA CENA	**899,-**	**899,-**	**899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Komory rozrostu

dla pieców konwekcyjno-parowych GRAFEN

- Urządzenie **do rozrostu surowego ciasta** będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzenia pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwala na **oszczędność miejsca** oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm lub pojemniki GN 1/1
- Przeszklone drzwi skrzydłowe
- Nawilżanie dzięki pojemnikowi na wodę













kod	**223383**	**223949**	**223956**	**223529**
pasuje do	pieców konwekcyjno-parowych GRAFEN Touch Control 223062, 223079, 223710	pieców konwekcyjno-parowych GRAFEN 223093, 223086	pieców konwekcyjno-parowych GRAFEN 223130, 223123, 223116, 223109	pieców piekarniczych 223932, 223918, 223925
pojemność komory	12 blach 600x400 mm lub 12x GN 1/1	12 blach 600x400 mm lub 12x GN 1/1	8 blach 600x400 mm lub 8x GN 1/1	8 blach 600x400 mm lub 8x GN 1/1
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	790x900x(H)760 mm	920x900x(H)704 mm	920x760x(H)864 mm	800x635x(H)864 mm
rodzaj grzania	statyczny	statyczny	statyczny	statyczny
termostat mechaniczny	do +60°C	do +60°C	do +60°C	do +60°C
nawilżanie	tacka na wodę na dnie komory	tacka na wodę na dnie komory	tacka na wodę na dnie komory	tacka na wodę na dnie komory
moc/napięcie	2 kW/230 V	2 kW/230 V	2 kW/230 V	2 kW/230 V
waga	62 kg	48 kg	46 kg	40 kg
STARA CENA	–	–	-37% ~~5998,-~~	-37% ~~4898,-~~
NOWA CENA	**4499,-**	**4199,-**	**3799,-**	**3099,-**

GRAFEN FUTURE EQUIPMENT

do cen należy doliczyć VAT 23%

Okapy z wentylatorem

do pieców GRAFEN

- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- **Wyposażony w wentylator z dwoma prędkościami pracy**
- Włącznik na przednim panelu okapu
- Automatyczne zwiększenie prędkości przy otwarciu drzwi pieca
- Dwa nierdzewne filtry labiryntowe, z możliwością mycia w zmywarkach
- Konieczność podłączenia do odpływu
- W standardzie przewód elektryczny z wtyczką 230 V z uziemieniem









kod	**223970**	**223987**	**223444**
przeznaczenie	do pieców konwekcyjno-parowych manualnych i elektronicznych 223130, 223123, 223116, 223109, 223093, 223086	do pieców piekarniczych 600x400 mm 223932	do pieców konwekcyjno-parowych GRAFEN Touch Control 223062, 223079, 223710
wymiary	920x960x(H)300 mm	750x800x(H)300 mm	790x1120x(H)300 mm
moc/napięcie	300 W/230 V	300 W/230 V	300 W/230 V
STARA CENA	-35% ~~6498,-~~	-37% ~~5998,-~~	–
NOWA CENA	**4199,-**	**3799,-**	**4699,-**

Szybkoschładzarki szokowe PRO

NEW!

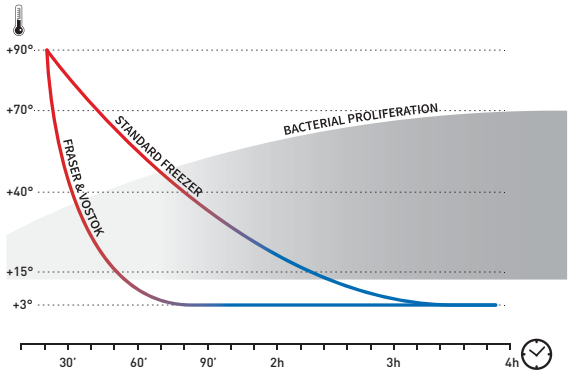
- Urządzenia służące **do szybkiego schładzania lub zmrażania przygotowanych potraw** zgodnie z zasadami HACCP
- Możliwość schładzania **od +90°C do +3°C (90 min), od +90°C do -18°C (240 min)** lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Szeroka gama konfiguracji urządzenia – **pierwsza na rynku schładzarka szokowa przystosowana do blach 600x400 mm, 660x460 mm, pojemniki GN 1/1 oraz kuwety** na lody o wymiarach 360x165x(H)120 mm (do 4 kuwet na półkę)
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Parownik zabezpieczony powłoką kataforetyczną – pomalowany wodorozcieńczalną farbą przedmiot przy wykorzystaniu prądu elektrycznego zwiększa swoje właściwości antykorozyjne
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami oraz łatwy dostęp do wentylatorów i parownika łatwe w utrzymaniu czystości
- Wysokiej klasy agregat chłodniczy spełniający wszelkie wymagania w zakresie standardów efektywności energetycznej
- Wtryskiwana warstwa izolacyjna z rozprężonego poliuretanu o grubości nie mniejszej niż 70 mm zmniejsza czas trwania cyklu oraz ogranicza pobór prądu
- **Automatycznie domykające się drzwi** z łatwo demontowalną uszczelką magnetyczną z zaokrąglonymi profilami
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Zoptymalizowany system przepływu powietrza w komorze ogranicza do minimum potrzebę odszraniania parownika, przez co urządzenie może pracować nawet do 8 godzin bez przerwy
- **Elektroniczny panel sterowania** i kontroli danych
- **Sonda jednopunktowa** w zestawie
- Rozmrażanie za pomocą gorącego gazu
- Szybki dostęp od frontu urządzenia do filtra agregatu, pozwala na jego łatwiejsze i mniej czasochłonne czyszczenie
- **Funkcja wstępnego chłodzenia** – pozwala na optymalizację czasu pracy
- W zestawie prowadnice o szerokiej gamie konfiguracji wykonane z stali nierdzewnej
- W zestawie 1 ruszt 600x400 mm



Piekarnia / Cukiernia
Dzięki szybkoschładzarce szokowej skraca się czas pomiędzy poszczególnymi etapami pracy: mieszaniem, zaczynianiem oraz pieczeniem ciasta o wysokiej zawartości masła, minimalizując utlenianie i nadając produktowi bogatszy i pełniejszy aromat. Procesy fermentacji również zniwelowane są do minimum, dzięki czemu ciasto łatwiej poddaje się procesowi porcjowania i kształtowania

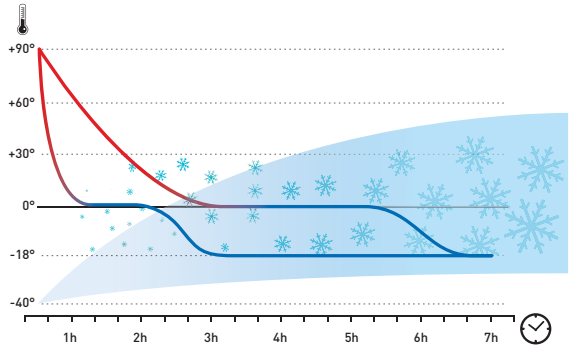
Lodziarnia
Wszelkiego rodzaju lody zyskują bardziej kremową konsystencję, gdy zostają zamrożone zaraz po przygotowaniu w urządzeniu do robienia lodów. Szybkie mrożenie powoduje zatrzymanie mikroskopijnych pęcherzyków powietrza wewnątrz produktu oraz dodatkowo zapobiega tworzeniu się kryształków lodu na powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na jego strukturę

Restauracja
Chłodzenie lub mrożenie szokowe produktów o twardszej strukturze powoduje tworzenie się mikroskopijnych kryształków lodu, które zapobiegają uszkodzeniu włókien, niwelując utratę płynów oraz substancji odżywczych podczas rozmrażania i gotowania. Waga, smak oraz tekstura produktu pozostają niezmienione, przez co czas przechowywania jest maksymalnie wydłużony



Delikatne chłodzenie
Idealne do produktów o delikatnej strukturze, takich jak warzywa liściaste, kremy, musy oraz bita śmietana. Temperatura jest obniżana z +90°C do +3°C w mniej niż 90 minut, dzięki czemu produkt może być przechowywany przez kilka dni

Szybkie chłodzenie
Proces zoptymalizowany i dostosowany do produktów takich jak zupy, mięsa, większych kawałków potraw oraz potraw o twardej strukturze



Delikatne mrożenie
Przeznaczony do mięs, ryb, owoców i warzyw sezonowych, zakwasów i półproduktów. Produkt jest najpierw schładzany z temperatury +90°C, a następnie mrożony do temperatury -18°C w rdzeniu w czasie poniżej 240 minut, zachowując nienaruszony smak, kolor i właściwości strukturalne nawet przez kilka miesięcy.

Szybkie mrożenie
W tym procesie wykorzystywana jest pełna moc agregatu do mrożenia lodów, płynów, dużych kawałków potraw oraz wszelkiego rodzaju produkty, które wymagają krótkiego czasu mrożenia.







kod	**233559**	**233566**	**233573**
pojemność komory	5x GN 1/1 lub 5x 600x400 mm lub 5x 660x460 mm	10x GN 1/1 lub 10x 600x400 mm lub 10x 660x460 mm	15x GN 1/1 lub 15x 600x400 mm lub 15x 660x460 mm
wymiary zewnętrzne	840x795x(H)900 mm	870x895x(H)1605 mm	870x895x(H)1960 mm
wydajność przyschładzaniu do +3°C	20 kg	40 kg	60 kg
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	13 kg	25 kg	40 kg
czynnik chłodniczy	R404A	R404A	R404A
moc/napięcie	1,3 kW/ 230 V	2,9 kW/ 400 V	4,1 kW/ 400 V
waga	110 kg	190 kg	225 kg
CENA	**10499,-**	**19999,-**	**25999,-**

Aparat wędzarniczy
– elektryczny

NEW!

Pozwala na jednoczesne gotowanie oraz wędzenie potraw w komorze pieca konwekcyjno-parowego. Oszczędza to czas przygotowania posiłku a także przestrzeń i koszty zakupu, ponieważ nie potrzeba już dodatkowego urządzenia do wędzenia.
To idealne rozwiązanie do wędzenia, dzięki któremu można w prosty sposób powiększyć menu.
W ciągu kilku minut można dać potrawom naturalny aromat dymu.
Do wyboru aż **10 różnych aromatów uzyskiwanych z drewnianych zrębków** różnych gatunków drzew. Dodatkowo do drewnianych zrębków można dodawać zioła, co jeszcze bardziej zwiększa paletę uzyskiwanych aromatów.

Aparat składa się z:
1. Skrzynki wędzarniczej z grzałką
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej, łatwa do utrzymania w czystości.
- Uchylana i perforowana pokrywa ze stali nierdzewnej
- Uchwyt ze stali nierdzewnej (używać rękawice ochronne przy wyjmowaniu z pieca)
- Grzałka o mocy 240 W
- Element ten wkłada się do komory pieca
- Może być używana także w innych piecach o odpowiednio dużej komorze.

2. Skrzynki sterowniczej (tylko w modelu 199947)



kod	**199947**		**199954**
	własne sterowanie		do pieców GRAFEN Touch Control

	Skrzynka sterownicza
	- Całość wykonana ze stali nierdzewnej, łatwa do utrzymania w czystości.
	- Wyposażona w:
	  - przewód elektryczny zakończony wtyczką z bolcem uziemiającym
	  - w przewód elektryczny do podłączenia ze skrzynką wędzarniczą
	  - włącznik główny
	  - pokrętło sterowania grzałką w skrzynce wędzarniczej
	- Element ten ustawia się poza komorą pieca
			Sterowanie
			- Podłącza się dostarczonym przewodem z panelem sterowania pieców GRAFEN TOUCH CONTROL w miejscu wpięcia sondy
			- Sterowanie grzałką aparatu na panelu pieca

	skrzynka wędzarnicza	**skrzynka sterowania**	**skrzynka wędzarnicza**
wymiary całkowite	242x307x(H)107 mm	123x156x(H)85 mm	242x307x(H)107 mm
wymiary pudła na zrębki	242x150x(H)91 mm		242x150x(H)91 mm
moc	240 W		240 W
napięcie	230 V		
waga	4,5 kg		2,5 kg
CENA	**2499,-**		**2999,-**

GRAFEN FUTURE EQUIPMENT

do cen należy doliczyć VAT 23%



LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

ECOVAPOR
nowa generacja pieców
obniża zużycie wody
oraz energii o 10%

CHMURA
nieograniczony dostęp
do setek sprawdzonych
przepisów w Chmurze
Lainox



MULTILEVEL
przygotowywanie różnych
potraw na wielu poziomach
pieca

JUST IN TIME
30 wydań jednocześnie?
Just In Time zakończy gotowanie
wszystkich potraw w jednym czasie

FILMY INSTRUKTAŻOWE

MADE IN ITALY

Firma Lainox, powstała we Włoszech w 1981r.
Od początku swej działalności specjalizuje się w produkcji **wysokiej klasy sprzętu dla profesjonalnej gastronomii**. Jakość i innowacyjność produktów sprawiły, że firma Lainox szybko osiągnęła pozycję lidera nie tylko we Włoszech, ale i na świecie.
Obecnie Lainox jest częścią ALI Group, będącej numerem 1 w Europie i liderem w branży gastronomicznej na świecie.
Lainox to perfekcyjne **Urządzenia do Gotowania** gwarantujące wysoką jakość, najnowocześniejsze rozwiązania technologiczne, oszczędność energii i poszanowanie środowiska naturalnego.
Misja Lainox to **Perfekcjonizm w Kuchni** – dążenie do stałego rozwoju i podejmowania najtrudniejszych wyzwań w odpowiedzi na potrzeby rynku.

Filozofia Lainox koncentruje się na rozwoju podstawowych wartości takich jak **badania i rozwój technologii, innowacyjność produktów oraz szkolenia personelu.**
Lainox posiada w swojej ofercie szerokie portfolio pieców konwekcyjno-parowych; proste piece **ICON**, idealne piece manualne **Sapiens**, niezwykle wąskie piece serii **Compact**, zaawansowane technologicznie piece **Naboo**.
Innowacyjny piec najnowszej generacji **Naboo** wyposażony w **Chmurę**. Łączy się z internetem poprzez Wi-Fi, dając tym samym natychmiastowy dostęp do informacji i pomysłów. Chmura zawiera przepisy i procesy przygotowania potraw z różnych regionów świata. **Naboo to coś więcej niż zwykły piec – dzięki niemu zyskasz więcej czasu, zoptymalizujesz działalność i zwiększysz zyski.**

AUTOCLIMA
dobiera idealny klimat
w komorze wykorzystując
wilgotność potraw



ECO SPEED DYNAMIC
ciągła kontrola parametrów
pieca umożliwia efektywne
zarządzanie energią



LCS
automatyczny system
myjący wyposażony
w 2 zbiorniki
z detergentem

ICS
wyselekcjonowane przepisy
z całego świata. Dzięki
wartościom granicznym
możliwość dostosowania
do własnego gustu



FAST DRY
chrupiąca skórka?
W końcowej fazie obróbki
system Fast Dry
natychmiastowo pozbywa się
całej wilgoci z komory
i przyrumienia skórkę

nowy design
nowy panel

SYNCHRONIZACJA
samoczynna aktualizacja.
Piec podłączony do Wi-Fi
co dwie godziny uaktualnia
swoje parametry, aktualizuje
bazę przepisów oraz wgrywa
najnowszy HACCP

ZDALNY SERWIS
Możliwość diagnostyki pieca na odległość
dzięki wykorzystaniu Chmury Lainox



na piece
Naboo i Compact by Naboo

LAINOX

Piece konwekcyjno-parowe Naboo



061 071 101 072 102 171 201 202

	Model	
	071 - 101 072 - 102	171, 201, 202
TRYBY GOTOWANIA		
System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System) to automatyczny system gotowania obejmujący przepisy kuchni europejskiej i azjatyckiej, ich historię, składniki, sposób przygotowania, program gotowania automatycznego i prezentację potraw na talerzu	•	•
Gotowanie ręczne w trzech trybach: tryb konwekcyjny w zakresie od 30ºC do 300ºC, tryb parowy w zakresie od 30ºC do 130ºC, tryb konwekcyjno-parowy w zakresie od 30ºC do 300ºC	•	•
Tryby programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęcia i dodanie informacji	•	•
Funkcja MULTILEVEL oraz JUST IN TIME	•	•
AUTOCLIMA - automatyczny system do pomiaru temperatury oraz kontroli wilgotności w komorze pieca	•	•
Fast-Dry - system szybkiego osuszenia komory pieca	•	•
Podwójny multilevel (możliwość podziału poziomu na 2 niezależne części)	•	•
WYPOSAŻENIE		
10-calowy kolorowy ekran dotykowy (LCD - TFT) o wysokiej rozdzielczości	•	•
Wyświetlacz, który można skonfigurować w zależności od potrzeb użytkownika, zapisując najczęściej używane programy jako pierwsze	•	•
Połączenie z Chmurą LAINOX 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)	•	•
Organizacja przepisów w folderach z opcją podglądu i nadania każdemu folderowi własnej nazwy	•	•
Inteligentne rozpoznawanie przepisów w folderach wielopoziomowych	•	•
Pokrętło SCROLLER PLUS z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji	•	•
Automatyczne otwieranie drzwi za pomocą przycisku „Open" (opcjonalnie)	•	-
Natychmiastowe wyświetlanie wykresów HACCP w trybie gotowania ICS	•	•
MYCIE I KONSERWACJA		
Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania	•	•
Automatyczny system myjący LCS ze zintegrowanym zbiornikiem dla modeli ustawianych na podstawach (nablatowe) oraz z automatycznym dozowaniem detergentu	•	-
System CALOUT zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza	-	•
Zbiorniki na detergent COMBICLEAN oraz odkamieniacz CALFREE wykonane z materiałów nadających się w 100% do recyklingu	•	-
Automatyczny system myjący LM oraz system zapobiegający odkładaniu się kamienia CALOUT wyposażone w płynny detergent COMBICLEAN oraz odkamieniacz CALFREE	-	•
System mycia ręcznego z wyjmowanym prysznicem	•	•

Naboo



Technologia w najlepszej formie

	Model	
	071 - 101 072 - 102	171, 201, 202
STEROWANIE		
Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie	•	•
Automatyczne, równoległe sterowanie temperaturą w komorze i wnętrzu potrawy, system DELTA T	•	•
Automatycznie regulowane skraplanie pary	•	•
Łatwy dostęp do parametrów programowanych przez użytkownika za pomocą menu	•	•
Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem	•	•
Możliwość wyboru maksymalnie 6 prędkości wentylatora, pierwsze 3 prędkości automatycznie uruchamiają zmniejszenie mocy grzania - w przypadku specjalnych sposobów gotowania można użyć prędkości przerywanej	•	•
Sterowanie temperaturą wewnątrz produktu za pomocą sondy czteropunktowej	•	•
Możliwość podłączenia sondy na zewnątrz komory pieczenia, umożliwiające szybkie podłączenie sondy igłowej do pieczenia próżniowego albo systemu kilku sond Multiprobe	•	•
Oświetlenie halogenowe	•	•
Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrywania/pobierania programów pieczenia	•	•
Możliwość ustawienia wyłączenia pieca po zakończonym procesie automatycznego mycia	•	•
Kompatybilność z systemem optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)	•	•
SERVICE – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy. Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiający przeprowadzenie programowanej konserwacji	•	•
Licznik godzin pracy wszystkich podstawowych funkcji	•	•
ECOSPEED – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, Naboo optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian	•	•
ECOVAPOR – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia	•	•
GREEN FINE TUNING – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczające utratę mocy i zmniejszające szkodliwe emisje (tylko w wersjach gazowych)	•	•
BUDOWA		
Idealnie gładka, szczelna komora	•	•
Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszają emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia	•	•
Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie	•	•
Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony	•	-
Drzwi z trzypunktową blokadą	-	•
Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie	•	•
Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora i jej czyszczenie	•	•
Współczynnik szczelności IPX5	•	•

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 061 – 6x GN 1/1

pojemność		6x GN 1/1
odległość między prowadnicami		60 mm
liczba porcji		30/80
wymiary		875x650x(H)705 mm
		CVEN061R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		8,25 kW/400 V
STARA CENA	-42%	~~42598,-~~
NOWA CENA		**24499,-**
		CVGN061R
wersja		bezpośredni natrysk
moc gazowa		8,5 kW
moc elektryczna		0,25 kW/230 V
STARA CENA	-40%	~~48988,-~~
NOWA CENA		**29299,-**
Podstawa		**224199**
CENA		**1299,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKV061	Okap – 877x877x(H)250 mm, 300 W/230 V	**7499,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
CETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1099,-**
MKB061	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych.	**2999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSM002	System multisonda - 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe - ø3 mm	**1949,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca - wysokość (H) 150 mm	**449,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC061B	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**519,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 071 – 7x GN 1/1

pojemność		7x GN 1/1
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		50/120
wymiary		875x825x(H)820 mm
		NAEV071R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		10,5 kW/400 V
STARA CENA	-38%	~~46888,-~~
NOWA CENA		**28999,-**
		NAGV071R
wersja		bezpośredni natrysk
moc gazowa		12 kW
moc elektryczna		0,5 kW/230 V
STARA CENA	-39%	~~55388,-~~
NOWA CENA		**33999,-**
Podstawa		**223581**
CENA		**1229,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 2 zbiorniki z detergentem, 990 g każdy (alternatywnie system mycia automatycznego SCS wyposażony w 2 zbiorniki środka Solid Cleanser, 930 g każdy – do wyboru przy składaniu zamówienia)
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC071	Okap – 877x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7499,-**
NAA	Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (niedostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	**1049,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSS071	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1879,-**
NSS564	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1879,-**
NSP664	Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	**419,-**
NSG	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1049,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1099,-**
MK071	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**2999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**1949,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA071	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**539,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 101 – 10x GN 1/1

pojemność		10x GN 1/1
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		80/150
wymiary		930x825x(H)1040 mm
		NAEV101R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		16 kW/400 V
STARA CENA	-43%	~~59508,-~~
NOWA CENA		**33799,-**
		NAGV101R
wersja		bezpośredni natrysk
moc gazowa		18 kW
moc elektryczna		1 kW/230 V
STARA CENA	-42%	~~66908,-~~
NOWA CENA		**38799,-**
Podstawa		**223611**
CENA		**1499,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 2 zbiorniki z detergentem, 990 g każdy (alternatywnie system mycia automatycznego SCS
- wyposażony w 2 zbiorniki środka Solid Cleanser, 930 g każdy – do wyboru przy składaniu zamówienia)
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC101	Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7499,-**
NAA	Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (niedostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	**1049,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSS101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1999,-**
NSS864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1999,-**
NSP864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	**419,-**
NSG	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1049,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1099,-**
CAV101	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	**669,-**
MK101	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**2999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**1949,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**629,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 072 – 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1

pojemność		7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		70/180
wymiary		1170x895x(H)820 mm
		NAEV072R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		19 kW/400 V
STARA CENA	-40%	~~63800,-~~
NOWA CENA		**38499,-**
		NAGV072R
wersja		bezpośredni natrysk
moc gazowa		20 kW
moc elektryczna		1 kW/230 V
STARA CENA	-42%	~~76500,-~~
NOWA CENA		**43999,-**
Podstawa		**223598**
CENA		**1359,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 2 zbiorniki z detergentem, 990 g każdy (alternatywnie system mycia automatycznego SCS wyposażony w 2 zbiorniki środka Solid Cleanser, 930 g każdy – do wyboru przy składaniu zamówienia)
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC102	Okap – 1171x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7999,-**
NAA	Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (niedostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	**1049,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSS072	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**2589,-**
NSG	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1049,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1099,-**
CAV102	Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	**669,-**
MK072	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**2999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**1949,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA072	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**669,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 102 – 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1

pojemność		10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		150/300
wymiary		1170x895x(H)1040 mm
		NAEV102R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		31 kW/400 V
STARA CENA	-42%	~~82988,-~~
NOWA CENA		**47799,-**
		NAGV102R
wersja		bezpośredni natrysk
moc gazowa		27 kW
moc elektryczna		1 kW/230 V
STARA CENA	-43%	~~95788,-~~
NOWA CENA		**54999,-**
Podstawa		**223604**
CENA		**1359,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 2 zbiorniki z detergentem, 990 g każdy (alternatywnie system mycia automatycznego SCS wyposażony w 2 zbiorniki środka Solid Cleanser, 930 g każdy – do wyboru przy składaniu zamówienia)
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC102	Okap – 1171x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7999,-**
NAA	Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (niedostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	**1049,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSS102	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**2589,-**
NSG	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1049,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1099,-**
CAV102	Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	**669,-**
MK102	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3499,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**1949,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA102	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**759,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 171 – 7x GN 1/1 + 10x GN 1/1





pojemność	7x GN 1/1 + 10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	130/270
wymiary	930x825x(H)1925 mm
	NAEV171R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	26,5 kW/400 V
CENA	**60999,-**
	NAGV171R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	43 kW
moc elektryczna	1,5 kW/230 V
CENA	**70999,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010, 10 l
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Połączenie Wi-Fi
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC171	Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**8999,-**
RL-160	zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1, odległość między prowadnicami 70 mm, wysokość ostatniej blachy do 160 mm - do montażu wyłącznie z opcją RL-171.	**199,-**
RL-171	zestaw rolek do górnego pieca	**999,-**
RL-004	zestaw 4 kółek do pieca	**899,-**
NPS171	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**2899,-**
APDS171	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**999,-**
NPK171	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**999,-**
SN171	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**1899,-**
NSS071	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1879,-**
NSS101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1999,-**
NSS564	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1879,-**
NSS864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1999,-**
NSP664	Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	**419,-**
NSP864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	**419,-**
NSG171	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1999,-**
NETH171	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1999,-**
MK171	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**4999,-**

AKCESORIA		
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSM002	sondy wielopunktowe – ø3 mm	**1949,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1189,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 201 – 20x GN 1/1



nowy design
nowy panel



pojemność		20x GN 1/1
odległość między prowadnicami		63 mm
liczba porcji		150/300
wymiary		960x825x(H)1810 mm
		NAEB201R
wersja		bojler
moc		31,8 kW/400 V
STARA CENA	-39%	~~97988,-~~
NOWA CENA		**59999,-**
		NAGB201R
wersja		bojler
moc gazowa		48 kW
moc elektryczna		1,8 kW/230 V
STARA CENA	-41%	~~114988,-~~
NOWA CENA		**67999,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 - 10 l
- System odkamieniania CALOUT w modelach z bojlerem wyposażony w zbiornik odkamieniacza
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Połączenie Wi-Fi
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wózek na 20x GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC201	Okap – 962x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7999,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSS154	Dodatkowa opłata za wózek z prowadnicami na 15 blach 600x400 mm	**1549,-**
NSG	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1049,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1099,-**
MK201	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**4499,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**1949,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1189,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Naboo 202 – 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1



nowy design
nowy panel





pojemność		20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1
odległość między prowadnicami		63 mm
liczba porcji		300/500
wymiary		1290x895x(H)1810 mm
		NAEB202R
wersja		bojler
moc		61,8 kW/400 V
STARA CENA	-38%	~~138288,-~~
NOWA CENA		**85999,-**
		NAGB202R
wersja		bojler
moc gazowa		80 kW
moc elektryczna		1,8 kW/230 V
STARA CENA	-40%	~~159588,-~~
NOWA CENA		**95999,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010 - 10 l
- System odkamieniania CALOUT w modelach z bojlerem wyposażony w zbiornik odkamieniacza
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa (ø3 mm)
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wózek na 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC202	Okap – 1293x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7999,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSG	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	**1049,-**
NETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1099,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
MK202	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**4999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
KSM002	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	**1949,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1189,-**

LAINOX

Piece konwekcyjno-parowe

Sapiens



061 071 101 072 102 171 201 202

	Model	
	071 - 101 072 - 102	171, 201, 202
TRYBY GOTOWANIA		
Tryb automatyczny, ponad 90 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania na talerzu lub w pojemniku	•	•
Możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie do 9 cykli)	•	•
Gotowanie ręczne w trzech trybach: tryb konwekcyjny w zakresie od 30°C do 300°C, tryb parowy w zakresie od 30°C do 130°C, tryb konwekcyjno-parowy w zakresie od 30°C do 300°C	•	•
Gotowanie ręczne w 4 cyklach w sekwencji automatycznej dla różnych trybów gotowania, utrzymania temperatury oraz sterowania wylotem pary	•	•
Pieczenie z sondą (ustawienie i kontrola temperatury wewnątrz potrawy) (opcja)	•	•
AUTOCLIMA® – automatyczny system pomiaru i kontroli wilgotności w komorze pieca	•	•
FAST-DRY® – system szybkiego osuszania komory	•	•
Możliwość wyboru najczęściej używanych programów	•	•
WYPOSAŻENIE		
Ledowy wyświetlacz alfanumeryczny HVS pokazujący temperaturę, Autoclima, czas oraz temperaturę na sondzie	•	•
Kolorowy wyświetlacz o przekątnej 2,4" (LCD-TFT) do wyświetlania ulubionych programów, wstępnie ustawionych programów, wentylatora, menu automatycznego mycia oraz ustawień	•	•
Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania	•	•
Pokrętło SCROLLER z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji	•	•
Nagrzewanie ręczne	•	•
MYCIE I KONSERWACJA		
Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania	•	•
System CALOUT zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza	—	•
Automatyczny system myjący LCS ze zintegrowanym zbiornikiem dla modeli ustawianych na podstawach (nablatowe) oraz z automatycznym dozowaniem detergentu	•	—
Płynny detergent COMBICLEAN oraz odkamieniacz CALFREE w zbiornikach nadających się w 100% do recyklingu	—	•
Automatyczny system myjący LM oraz system zapobiegający odkładaniu się kamienia CALOUT wyposażone w płynny detergent COMBICLEAN oraz odkamieniacz CALFREE	—	•
System mycia ręcznego z wyjmowanym prysznicem (opcja)	•	•

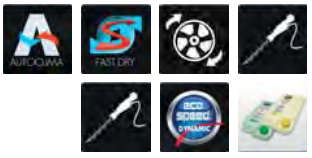
Sapiens

Zdaje każdy test

	Model	
	071 - 101 072 - 102	171, 201, 202
STEROWANIE		
Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie	•	•
Automatycznie regulowane skraplanie pary	•	•
Nawilżanie ręczne	•	•
Oświetlenie czasowe	•	•
Ręczne sterowanie kominem pieca	•	•
Możliwość wyboru 6 prędkości wentylatora; pierwsze 3 prędkości powodują automatyczne zmniejszenie mocy	•	•
Wstępna konfiguracja dla szybkiego podłączenia sondy poprzez zewnętrzne gniazdo komory gotowania (opcja sondy)	•	•
Sterowanie temperaturą wewnątrz produktu za pomocą sondy czteropunktowej (opcja)	•	•
Ścisła kontrola temperatury wewnątrz rdzenia produktu za pomocą sondy igłowej przy gotowaniu próżniowym oraz małych porcji (opcja)	•	•
Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrywania/pobierania programów pieczenia	•	•
Kompatybilność z systemem optymalizacji zużycia energii SN (opcja)	•	•
SERVICE – program służący do: kontroli działania płyty elektronicznej i wyświetlacza temperatury sondy. Zegar urządzenia połączony z podstawowymi funkcjami, umożliwiający przeprowadzenie programowanej konserwacji	•	•
ECOSPEED – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Sapiens optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian	•	•
ECOVAPOR – ten system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia	•	•
GREEN FINE TUNING – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczające utratę mocy i zmniejszające szkodliwe emisje (tylko w wersjach gazowych)	•	•
BUDOWA		
Idealnie gładka, szczelna komora	•	•
Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszają emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia	•	•
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	•	•
Współczynnik szczelności IPX5	•	•

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 061 – 6x GN 1/1



pojemność		6x GN 1/1
odległość między prowadnicami		60 mm
liczba porcji		30/80
wymiary		875x650x(H)705 mm
		CVES061R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		8,25 kW/400 V
STARA CEMA	-42%	~~27700,-~~
NOWA CENA		**16299,-**
		CVGS061R
wersja		bezpośredni natrysk
moc gazowa		8,5 kW
moc elektryczna		0,5 kW/230 V
STARA CENA	-42%	~~36100,-~~
NOWA CENA		**20799,-**
Podstawa		**224199**
CENA		**1299,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 2 prędkości wentylatora: normalna/zredukowana
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKV061	Okap – 877x877x(H)250 mm, 300 W/230 V	**7499,-**
ILCS1	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g	**1699,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
MKB061	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**2999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC061B	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**519,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 071 – 7x GN 1/1

pojemność		7x GN 1/1
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		50/120
wymiary		875x825x(H)820 mm
		SAEV071R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		10,5 kW/400 V
STARA CENA	-41%	~~31988,-~~
NOWA CENA		**18799,-**
		SAGV071R
wersja		bezpośredni natrysk
moc gazowa		12 kW
moc elektryczna		0,5 kW/230 V
STARA CENA	-41%	~~40500,-~~
NOWA CENA		**23799,-**
Podstawa		**223581**
NOWA CENA		**1229,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC071	Okap – 877x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7499,-**
LCS	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 - 990 g	**2199,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSS071	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1879,-**
NSS564	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1879,-**
NSP664	Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	**419,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
MK071	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**2999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA071	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**539,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 101 – 10x GN 1/1

pojemność		10x GN 1/1
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		80/150
wymiary		930x825x(H)1040 mm
		SAEV101R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		16 kW/400 V
STARA CENA	-40%	~~48588,-~~
NOWA CENA		**24299,-**
		SAGV101R
wersja		bezpośredni natrysk
moc gazowa		18 kW
moc elektryczna		1 kW/230 V
STARA CENA	-41%	~~48988,-~~
NOWA CENA		**28799,-**
Podstawa		**223611**
CENA		**1499,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC101	Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7499,-**
LCS	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 2 zbiorniki z detergentem, 990 g każdy (alternatywnie system mycia automatycznego SCS wyposażony w 2 zbiorniki środka Solid Clean 1 kg każdy – do wyboru przy składaniu zamówienia)	**2199,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSS101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1999,-**
NSS864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1999,-**
NSP864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	**419,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
CAV101	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	**669,-**
MK101	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**2999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**629,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 072 – 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1

pojemność		7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		70/180
wymiary		1170x895x(H)820 mm
		SAEV072R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		19 kW/400 V
STARA CENA	-38%	~~46888,-~~
NOWA CENA		**28799,-**
		SAGV072R
wersja		bezpośredni natrysk
moc gazowa		20 kW
moc elektryczna		1 kW/230 V
STARA CENA	-41%	~~57408,-~~
NOWA CENA		**33799,-**
Podstawa		**223598**
CENA		**1359,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC102	Okap – 1171x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7999,-**
LCS	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 – 990 g	**2199,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSS072	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**2589,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
CAV102	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	**669,-**
MK072	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**2999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA072	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**669,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 102 – 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1

pojemność		10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		150/300
wymiary		1170x895x(H)1040 mm
		SAEV102R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		31 kW/400 V
STARA CENA	-46%	~~66888,-~~
NOWA CENA		**35799,-**
		SAGV102R
wersja		bezpośredni natrysk
moc gazowa		27 kW
moc elektryczna		1 kW/230 V
STARA CENA	-47%	~~78788,-~~
NOWA CENA		**41799,-**
Podstawa		**223604**
CENA		**1359,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wyświetlacz LCD
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC102	Okap – 1171x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7999,-**
LCS	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 - 990 g	**2199,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSS102	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**2589,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
CAV102	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	**669,-**
MK102	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3499,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA102	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**759,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 171 – 7x GN 1/1 + 10x GN 1/1







pojemność	7x GN 1/1 + 10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	130/270
wymiary	930x825x(H)1925 mm
	SAEV171R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	26,5 kW/400 V
CENA	**47999,-**
	SAGV171R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	43 kW
moc elektryczna	1,5 kW/230 V
CENA	**55999,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 6 prędkości wentylatora
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Gniazdo USB
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC171	Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**8999,-**
LM3	Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 – 10 l	**4499,-**
RL-160	Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1, odległość między prowadnicami 70 mm, wysokość ostatniej blachy do 160 mm do montażu wyłącznie z opcją RL-171	**199,-**
RL-171	Zestaw rolek do górnego pieca	**999,-**
RL-004	Zestaw 4 kółek do pieca	**899,-**
NPS171	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**2899,-**
APDS171	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**999,-**
NPK171	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**999,-**
SN171	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**1899,-**
NSS071	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1879,-**
NSS101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1999,-**
NSS564	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1879,-**
NSS864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1999,-**
NSP664	Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	**419,-**
NSP864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	**419,-**
MK171	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**4999,-**

AKCESORIA		
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 201 – 20x GN 1/1





pojemność		20x GN 1/1
odległość między prowadnicami		63 mm
liczba porcji		150/300
wymiary		960x825x(H)1810 mm
		SAEB201R
wersja		bojler
moc		31,8 kW/400 V
STARA CENA	-43%	~~88888,-~~
NOWA CENA		**46199,-**
		SAGB201R
wersja		bojler
moc gazowa		48 kW
moc elektryczna		1,8 kW/230 V
STARA CENA	-41%	~~91588,-~~
NOWA CENA		**54199,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- System odkamieniania CALOUT
- Wyświetlacz LCD
- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wózek na 20x GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC201	Okap – 962x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7999,-**
LM2	Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 - 10 l	**2799,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
NSS154	Dodatkowa opłata za wózek z prowadnicami na 15 blach 600x400 mm	**1549,-**
MK201	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**4499,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1189,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 202 – 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1

nowy design
nowy panel



pojemność		20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1
odległość między prowadnicami		63 mm
liczba porcji		300/500
wymiary		1290x895x(H)1810 mm
		SAEB202R
wersja		bojler
moc		61,8 kW/400 V
STARA CENA	-42%	~~116988,-~~
NOWA CENA		**68199,-**
		SAGB202R
wersja		bojler
moc gazowa		80 kW
moc elektryczna		1,8 kW/230 V
STARA CENA	-41%	~~131988,-~~
NOWA CENA		**77199,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- System odkamieniania CALOUT
- Wyświetlacz LCD
- 6 prędkości wentylatora
- Gniazdo USB
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Wózek na 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC202	Okap – 1293x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	**7999,-**
LM2	Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 - 10 l	**2799,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
MK202	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**4999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1179,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1189,-**

LAINOX

Piece konwekcyjno-parowe

Compact Naboo

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Naboo 026

– 6x GN 2/3



nowy design
nowy panel



pojemność		6x GN 2/3
odległość między prowadnicami		60 mm
liczba porcji		20/50
wymiary		510x625x(H)880 mm
waga		67 kg
		COEN026R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		5,25 kW/400 V
STARA CENA	-37%	~~33988,-~~
NOWA CENA		**21499,-**
Podstawa		**223536**
CENA		**1169,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO026	Okap – 510x860x(H)300 mm, 300 W/230 V	**5999,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
CETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1099,-**
MKC026	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**2499,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSM002	System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – ø3 mm	**1949,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC026	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**449,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Naboo 061

– 6x GN 1/1





nowy design
nowy panel



pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	510x800x(H)880 mm
waga	81 kg
	COEN061R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	7,75 kW/400 V
STARA CENA -40%	~~39980,-~~
NOWA CENA	**23999,-**
Podstawa	**223550**
CENA	**1229,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	**6999,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
CETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1099,-**
MKC061	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**2899,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSM002	System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – ø3 mm	**1949,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC061	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**519,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Naboo 101

– 10x GN 1/1



nowy design nowy panel



pojemność		10x GN 1/1
odległość między prowadnicami		60 mm
liczba porcji		80/150
wymiary		510x800x(H)1120 mm
waga		87 kg
		COEN101R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		15,5 kW/400 V
STARA CENA	-41%	~~49988,-~~
NOWA CENA		**29499,-**
Podstawa		**223567**
CENA		**1179,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Gniazdo USB

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	**6999,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
CETH	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	**1099,-**
MKC101	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**2999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
KSM002	System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – ø3 mm	**1949,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**599,-**

Wiedza w chmurze

PRZEPISY

INFORMACJE

SKŁADNIKI

PROCEDURA

GOTOWANIE

PREZENTACJA

AKTUALIZACJE

SPERSONALIZOWANE PRZEPISY



LAINOX

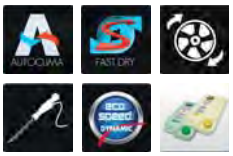
Piece konwekcyjno-parowe

Compact Sapiens

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Sapiens **026**

– 6x GN 2/3





pojemność		6x GN 2/3
odległość między prowadnicami		60 mm
liczba porcji		20/50
wymiary		510x625x(H)880 mm
waga		59 kg
		COES026R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		5,25 kW/400 V
STARA CENA	-37%	~~25508,-~~
NOWA CENA		**15999,-**
Podstawa		**223536**
CENA		**1169,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Sonda wielopunktowa
- 2 prędkości wentylatora: normalna/zredukowana
- Wyświetlacz LCD
- Gniazdo USB

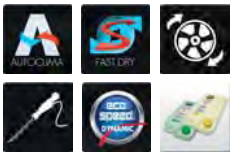
WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO026	Okap – 510x860x(H)300 mm, 300 W/230 V	**5999,-**
ILCS1	Automatyczny system myjący LCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem – 990 g	**1699,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
MKC026	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**2499,-**

AKCESORIA		
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC026	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**449,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Sapiens 061

– 6x GN 1/1







pojemność		6x GN 1/1
odległość między prowadnicami		60 mm
liczba porcji		30/80
wymiary		510x800x(H)880 mm
waga		73 kg
		COES061R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		7,75 kW/400 V
STARA CENA	-38%	~~29900,-~~
NOWA CENA		**18499,-**
Podstawa		**223550**
CENA		**1229,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Sonda wielopunktowa
- 2 prędkości wentylatora: normalna/zredukowana
- Wyświetlacz LCD
- Gniazdo USB

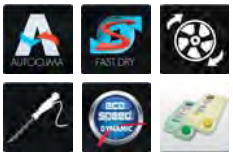
WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	**6999,-**
ILCS1	Automatyczny system myjący LCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem CDL05 - 990 g	**1699,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
MKC061	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**2899,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide (wyłącznie w przypadku gdy jest dopasowana do sondy)	**899,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC061	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**519,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Sapiens 101

– 10x GN 1/1



nowy design
nowy panel



pojemność		10x GN 1/1
odległość między prowadnicami		60 mm
liczba porcji		80/150
wymiary		510x800x(H)1120 mm
waga		79 kg
		COES101R
wersja		bezpośredni natrysk
moc		15,5 kW/400 V
STARA CENA	-40%	~~39998,-~~
NOWA CENA		**23999,-**
Podstawa		**223567**
CENA		**1179,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 2 prędkości wentylatora: normalna/zredukowana
- Gniazdo USB
- Sonda wielopunktowa ø3 mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	**6999,-**
ILCS1	Automatyczny system myjący LCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem CDL05 - 990 g	**1699,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1529,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**979,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
MKC101	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**2999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**899,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**599,-**

PRZYKŁADOWE KOMBINACJE ŁĄCZENIA PIECÓW

7 + 7 (x GN 1/1)



Zestawy akcesoriów
do łączenia pieców 071+071

	górny piec	
dolny piec	piec 071 elektryczny	piec 071 gazowy
piec 071 elektryczny 7x GN 1/1	**KEB071P 2699,-**	**KEB071P 2699,-**
piec 071 gazowy 7x GN 1/1	**KGB071P 3299,-**	**KGB071P 3299,-**

7 + 7 (x GN 2/1) - 14 + 14 (x GN 1/1)



Zestawy akcesoriów
do łączenia pieców 072+072

	górny piec	
dolny piec	piec 072 elektryczny	piec 072 gazowy
piec 072 elektryczny 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1	**KEB072P 2799,-**	**KEB072P 2799,-**
piec 072 gazowy 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1	**KGB072P 3599,-**	**KGB072P 3599,-**

Okap kondensacyjny



okap do pieców konwekcyjno-parowych 072+072	**NKC102S 10999,-**

6 + 6 (x GN 1/1)



Zestawy akcesoriów
do łączenia pieców 061+061

dolny piec	górny piec
	piec 061 elektryczny
piec 061 elektryczny 6x GN 1/1	**KCOE061 2499,-**

6 + 6 (x GN 1/1)



Zestawy akcesoriów
do łączenia pieców 061+061

dolny piec	górny piec
	piec 061 elektryczny
piec 061 elektryczny 6x GN 1/1	**KCBE061 2699,-**

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LCS



COMBICLEAN 3 W 1
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia.
Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.

CDL05
279,-

Opakowanie
2x 5 kg



CALFREE ANTISCALE
Nietoksyczny i przyjazny dla środowiska środek zapobiegający powstawaniu kamienia w generatorze pary wodnej. Przy regularnym stosowaniu utrzymuje części pieca w stanie wolnym od kamienia. Wyłącznie do systemu CALUOT.
Okresowe odkamienianie dla wszystkich modeli z bojlerem.

CCF05
179,-

Opakowanie
2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS



SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 25,5 l detergentu

SCL01
839,-/opak. zbiorcze

Opakowanie zbiorcze
6x 930 g



SOLID CAL – nowy środek do usuwania kamienia.
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 = 25,5 l środka odkamieniającego

SCA01
559,-/opak. zbiorcze

Opakowanie zbiorcze
6x 930 g

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LM



COMBICLEAN – 3 w 1 ALKALINE CLEANSER
Zasadowy środek myjący o potrójnym działaniu, przeznaczony do mycia komory pieczenia.
Dzięki formule 3 w 1, myjącej, spłukującej i odkamieniającej, środek zapewnia całkowite usunięcie resztek żywności, nabłyszcza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczelek.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

DL010
309,-

Opakowanie
10 l



CALFREE
Nietoksyczny i przyjazny dla środowiska środek zapobiegający powstawaniu kamienia w generatorze pary wodnej. Przy regularnym stosowaniu utrzymuje części pieca w stanie wolnym od kamienia. Wyłącznie do systemu CALOUT.
Okresowe odkamienianie dla wszystkich modeli z bojlerem.

CF010
179,-

Opakowanie
10 l

OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – WSZYSTKIE MODELE Z BOJLEREM



DS010 - COMBIBOILER
Kwaśny odkamieniacz przeznaczony do okresowego odkamieniania generatora pary.
Do użytku profesjonalnego przez upoważnione osoby.

DS010
359,-

Opakowanie
10 l

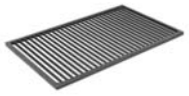
AROMATY



SMOKEGRILL - Aromat dymu wędzarniczego	0,5 l	**SMKE 149,-**
AROMAT: BIAŁE WINO	0,5 l	**ARDW 199,-**
AROMAT: CYTRYNA	0,5 l	**ARDL 199,-**
AROMAT: ROZMARYN	0,5 l	**ARDR 199,-**

MULTIGRILL – AKCESORIA

		GN 2/3 354x325 mm		GN 1/1 530x325 mm		GN 2/1 530x650 mm	
		kod	cena	kod	cena	kod	cena
Speedy Grill – Specjalny ruszt do grillowania mięsa, ryb. Wkładany krótszym bokiem  Wysoka przewodność cieplna, z trójwarstwową powłoka nieprzywierająca		-	-	**SG11C**	**999,-**	-	-
Speedy Grill – Specjalny ruszt do grillowania mięsa, ryb. Wkładany dłuższym bokiem  Wysoka przewodność cieplna, z trójwarstwową powłoka nieprzywierająca		-	-	**SG11L**	**999,-**	-	-
Square Grill – specjalny ruszty do grillowania warzyw  Nieprzywierające aluminium z powłoką teflonową		**GV230**	**269,-**	**GV110**	**399,-**	-	-
Speedy Chicken – specjalny ruszt do grillowania kurczaków – H=145 mm  Wykonany ze stopu aluminium z trójwarstwową powłoką nieprzywierającą	Na 8 kurczaków			**PS1108**	**899,-**		
Ruszt do pieczenia kurczaków ze stali nierdzewnej 	Na 8 kurczaków	-	-	**808498**	**129,-**	-	-
Ruszt na szpile do szaszłyków - 520 mm Wykonany ze stali nierdzewnej 	Długość szpili – 520 mm	-	-	**GS111**	**199,-**	-	-
Szpile na szaszłyki ze stali nierdzewnej 	Długość szpili – 520 mm	-	-	**SD052**	**199,-**	-	-
Ruszt na szpile do szaszłyków - 230 mm Wykonany ze stali nierdzewnej 	Długość szpili – 230 mm	**GS230**	**139,-**	**GS112**	**219,-**	-	-
Ruszt stalowy 		**801932**	**78,-**	**801901**	**94,-**	**801895**	**179,-**

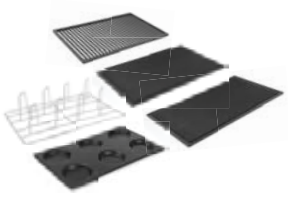
Ruszt ze stali nierdzewnej 18/10 		-	-	**801918**	**95,-**	-	-
Rusz ze stali chromowanej 	poprzeczny	-	-	**801956**	**64,-**	**801949**	**109,-**
Ruszt GN do grillowania 		-	-	**808726**	**429,-**	-	-
Taca GN do grillowania 	(H)10 mm	-	-	**808733**	**729,-**	-	-
Taca aluminiowa GN z okrągłymi formami 	6 form po Ø125 mm	-	-	**808740**	**189,-**	-	-
Taca aluminiowa GN z okrągłymi formami i powłoką nieprzywierającą 	6 form po Ø125 mm	-	-	**808757**	**329,-**	-	-
Pojemnik stalowy GN 	(H)20 mm	**801352**	**50,-**	**801253**	**69,-**	-	-
	(H)40 mm	**801345**	**56,-**	**801246**	**78,-**	-	-
	(H)65 mm	**801338**	**68,-**	**801239**	**78,-**	-	-
	(H)100 mm	-	-	**801222**	**111,-**	-	-
	(H)150 mm	-	-	**801215**	**148,-**	-	-
Pojemnik stalowy GN perforowany 	(H)20 mm	-	-	**802168**	**82,-**	-	-
	(H)40 mm	**802342**	**66,-**	**802243**	**88,-**	-	-
	(H)65 mm	-	-	**802236**	**98,-**	-	-
	(H)100 mm	**802328**	**98,-**	-	-	-	-
Pojemnik GN z powłoką nieprzywierającą	(H)20 mm	-	-	**808696**	**179,-**	-	-
	(H)40 mm	-	-	**808702**	**189,-**	-	-
	(H)60 mm	-	-	**808719**	**219,-**	-	-
Pojemnik GN aluminiowy	(H)40 mm	-	-	**808627**	**84,-**	-	-
	(H)65 mm	-	-	**808634**	**89,-**	-	-
Pojemnik GN aluminiowy – perforowany	(H)20 mm	-	-	**808672**	**84,-**	-	-
Pojemnik aluminiowy GN z powłoką nieprzywierająca Nieprzywierająca powłoka wewnątrz i na zewnątrz pojemnika	(H)20 mm	-	-	**808580**	**259,-**	-	-
	(H)40 mm	-	-	**808597**	**289,-**	-	-
	(H)60 mm	-	-	**808603**	**299,-**	-	-
Pojemnik GN do smażenia	(H)40 mm	-	-	**808689**	**289,-**	-	-
Pojemnik GN Konwektomat 	(H)20 mm	-	-	**890257**	**129,-**	-	-
	(H)40 mm	-	-	**890240**	**149,-**	-	-
	(H)60 mm	-	-	**890233**	**159,-**	-	-

BLACHA ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



kod	wymiary	cena
808764	350x280x(H)30 mm	**129,-**
808771	400x300x(H)30 mm	**189,-**
808788	450x350x(H)30 mm	**189,-**
808795	500x350x(H)30 mm	**199,-**
808801	600x400x(H)30 mm	**249,-**

ZESTAW CHEFSKIT



Zestaw CHEFSKIT składa się z 7 różnych blach:
- ruszt GN 1/1 do grillowania – 808726
- ruszt do pieczenia kurczaków ze stali nierdzewnej – 808498
- taca GN 1/1 do grillowania – 808733
- taca aluminiowa GN 1/1 z okrągłymi formami i powłoką nieprzywierającą – 808757
- pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą - 808597
- pojemnik GN 1/1 „Konwektomat" – 890240
- pojemnik GN 1/1 do smażenia – 808689

CHEFSKIT
2343,-



Piece konwekcyjne oraz konwekcyjno-parowe

ICON

- Idealnie gładka komora z zaokrąglonymi krawędziami
- Drzwi z podwójną szybą z hartowanego szkła odbijającego ciepło, ze szczeliną powietrza ograniczającą promieniowanie ciepła na operatora i zwiększającą wydajność pieca
- Wewnętrzna otwierana szyba ułatwiająca czyszczenie
- Klamka z otwarciem z prawej lub lewej strony
- Regulowane zawiasy drzwiczek umożliwiające idealną szczelność
- Otwierany deflektor ułatwiający czyszczenie wnęki wentylatora
- Współczynnik szczelności IPX4 zabezpieczający wnętrze ICON przed bezpośrednim strumieniem wody

WSZYSTKO JEST JUŻ GOTOWE, WYSTARCZY JEDEN DOTYK.

Dzięki funkcji Touch & Cook dostępnych jest
dziesięć gotowych programów pieczenia.



10 przepisów do natychmiastowego wykonania za pomocą funkcji Touch & Cook

Przełącznik Scroll & Push

Panel sterowania elektronicznie sterowany funkcją Touch

TRYB PIECZENIA

- 10 ustawionych programów pieczenia oznaczonych ikonami, możliwych do natychmiastowego uaktywnienia
- Możliwość zaprogramowania z zapisaniem od 11 programu do 89 w kolejności automatycznej (do 4 kroków w programie)
- Możliwość przypisania każdemu zapisanemu programowi dowolnej ikony w celu stworzenia listy ulubionych programów
- Praktyczna tabliczka znajdująca się w wyposażeniu umożliwiająca zapisanie programów pieczenia
- Pieczenie ręczne w trzech różnych trybach:
  – konwekcyjnym od 30°C do 260°C,
  – parowym od 30°C do 130°C,
  – mieszanym od 30°C do 260°C
- W trybie ręcznym: 1 krok gotowania. W trybie programowalnym: możliwość pracy z 4 krokami w kolejności automatycznej możliwymi do zapisania dla różnych rodzajów pieczenia.
- Pieczenie z kontrolą temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy punktowej (opcja).
- Autoclima® automatyczny system pomiaru i kontroli procentowej zawartości wilgoci i osuszania komory.

FUNKCJONOWANIE

- Interfejs sterowania w systemie elektronicznym Touch
- Wyświetlacz alfanumeryczny o dużej rozdzielczości
- Przycisk zarządzania programami i 4 krokami pieczenia z wyświetlaczem LED
- Pokrętło z funkcją On-Off, Scroll & Push do wyboru i potwierdzenia
- Programowalne automatyczne wstępne nagrzewanie komory



Piec konwekcyjny
ICON



CZYSZCZENIE, KONSERWACJA ZWYCZAJNA

- Automatyczny system myjący z automatycznym dozowaniem detergentu (opcja)
- Płynny detergent alkaliczny w jednorazowym zbiorniku nadającym się 100% do recyklingu
- Programy mycia: Ręczny, Płukanie, Eco, Soft, Medium, Hard
- System ręcznego mycia z prysznicem podłączanym zewnętrznie (opcja)



WYPOSAŻENIE SYSTEMU STEROWANIA

- **Autodiagnostyka** kontroli funkcjonowania przed i podczas użytkowania urządzenia z opisową i dźwiękową sygnalizacją ewentualnych nieprawidłowości
- **Auto-reverse** (automatyczna zmiana kierunku obrotów wentylatora) zapewniająca idealnie równomierne pieczenie
- Automatyczna kontrola wentylacji komory
- Oświetlenie komory pieczenia za pomocą regulowanej czasowo listwy LED
- **2 prędkości wentylacji** (opcja), mała prędkość uaktywnia redukcję mocy nagrzewania
- Kontrola temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy wielopunktowej (4 punkty) lub jednopunktowej do Sous-Vide (obie jako opcja).
- Przystosowanie do systemu optymalizacji energetycznej SN dla wersji elektrycznych (opcja)
- **ECOSPEED** - W zależności od ilości i rodzaju produktu Icon optymalizuje i kontroluje dostawę energii utrzymując zawsze odpowiednią temperaturę pieczenia i eliminując wahania
- **ECOVAPOR** - Dzięki temu systemowi następuje redukcja zużycia wody i energii za pośrednictwem automatycznej kontroli procentowej zawartości pary w komorze.
- **GREEN FINE TUNING** - Nowy system modulacji palnika i wymiennika ciepła o wysokiej skuteczności eliminujący straty mocy i ograniczający szkodliwe emisje (tylko wersje gazowe).

Piec konwekcyjny

ICON **023**

– 4x GN 2/3 lub 4x 460x340 mm

pojemność	4x GN 2/3 lub 4x 460x340 mm
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	20/50
wymiary	672x665x(H)737 mm
	ICET023
moc	3,4 kW/400 V
waga	50 kg
STARA CENA -38%	~~16000,-~~
NOWA CENA	**9999,-**
Podstawa	**223543**
cena	**969,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Prowadnice boczne
- Tablica do zapisywania programów
- W zestawie 2 aluminiowe blachy – 460x340 mm
- Urządzenie przygotowane do zmiany zasilania na 230 V (o zmianie zasilania należy informować przy składaniu zamówienia)

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
ISC04	Sonda wielopunktowa – ø3 mm	**1199,-**
ISA01	Sonda igłowa – ø1 mm	**1199,-**
IVR02	Redukcja prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	**559,-**
SN	Dodatkowa opłata za możliwość podłączenia do systemu oszczędzania energii	**979,-**

AKCESORIA (można dokupić po montażu pieca)		
KISC04	Zestaw do montażu sondy wielopunktowej – ø3 mm	**1199,-**
KISA01	Zestaw do montażu sondy igłowej – ø1 mm	**1199,-**
KIVR02	Zestaw do montażu redukcji prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	**549,-**
ICLD	Prysznic ręczny z przyłączem	**759,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**

Piec konwekcyjny

ICON **041**

– 4x GN 1/1 lub 4x 600x400 mm

pojemność	4x GN 1/1 lub 4x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	30/80
liczba croissantów	48/64
wymiary	812x725x(H)737 mm
	ICET041
moc	6,25 kW/400 V
waga	56 kg
STARA CENA	~~17888,-~~
NOWA CENA	**10999,-**
Podstawa	**224502**
cena	**969,-**

-35%



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Prowadnice boczne
- Tablica do zapisywania programów
- Urządzenie przygotowane do zmiany zasilania na 230 V (o zmianie zasilania należy informować przy składaniu zamówienia)

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
ISC04	Sonda wielopunktowa – ø3 mm	**1199,-**
ISA01	Sonda igłowa – ø1 mm	**1199,-**
IVR02	Redukcja prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	**559,-**
NPK	Konfiguracja pod okap	**519,-**
SN	Dodatkowa opłata za możliwość podłączenia do systemu oszczędzania energii	**979,-**
ISP464	Dodatkowa opłata za prowadnice cukiernicze	**349,-**

AKCESORIA (można dokupić po montażu pieca)		
KISC04	Zestaw do montażu sondy wielopunktowej – ø3 mm	**1199,-**
KISA01	Zestaw do montażu sondy igłowej – ø1 mm	**1199,-**
KIVR02	Zestaw do montażu redukcji prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	**549,-**
ICLD	Prysznic ręczny z przyłączem	**759,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**

Piec konwekcyjno-parowy

ICON **051**

– 5x GN 1/1 lub 5x 600x400 mm

pojemność		5x GN 1/1 lub 5x 600x400 mm
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		30/80
wymiary		812x725x(H)770 mm
		ICET051
moc		7,25 kW/400 V
waga		74 kg
STARA CENA	-37%	~~19888,-~~
NOWA CENA		**11999,-**
		ICGT051
moc gazowa		8,5 kW
moc elektryczna		0,25 kW/230 V
waga		80 kg
STARA CENA	-37%	~~27888,-~~
NOWA CENA		**16999,-**
Podstawa		**224502**
cena		**969,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Prowadnice boczne
- Tablica do zapisywania programów
- Urządzenie przygotowane do zmiany zasilania na 230 V (o zmianie zasilania należy informować przy składaniu zamówienia)

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
ILCS1	Automatyczny system myjący w formie płynnej (LSC) – piec dostarczony z 1 cartridgem – 5 kg	**1699,-**
ISC04	Sonda wielopunktowa – ø3 mm	**1199,-**
ISA01	Sonda igłowa – ø1 mm	**1199,-**
IVR02	Redukcja prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	**559,-**
IPS051	Montaż drzwi po przeciwnej stronie	**479,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPK	Konfiguracja pod okap	**519,-**
SN	Dodatkowa opłata za możliwość podłączenia do systemu oszczędzania energii	**979,-**
ISP464	Dodatkowa opłata za prowadnice cukiernicze	**349,-**

AKCESORIA (można dokupić po montażu pieca)		
KILCS1	Zestaw do montażu automatycznego systemu myjącego (LSC) – zestaw dostarczony z 1 cartridgem 5 kg	**1999,-**
KISC04	Zestaw do montażu sondy wielopunktowej – ø3 mm	**1199,-**
KISA01	Zestaw do montażu sondy igłowej – ø1 mm	**1199,-**
KIVR02	Zestaw do montażu redukcji prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	**549,-**
KIPS051	Zestaw do montażu drzwi po przeciwnej stronie	**2399,-**
ICLD	Prysznic ręczny z przyłączem	**759,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**

Piec konwekcyjno-parowy

ICON **071**

– 7x GN 1/1 lub 7x 600x400 mm

pojemność		7x GN 1/1 lub 7x 600X400 mm
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		50/120
wymiary		812x725x(H)935 mm
		ICET071
moc		12,5 kW/400 V
waga		90 kg
STARA CENA	-33%	~~24000,-~~
NOWA CENA		**15999,-**
		ICGT071
moc gazowa		12 kW
moc elektryczna		0,5 kW/230 V
waga		97 kg
STARA CENA	-30%	~~33000,-~~
NOWA CENA		**22999,-**
Podstawa		**224502**
cena		**969,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Prowadnice boczne
- Tablica do zapisywania programów
- Urządzenie przygotowane do zmiany zasilania na 230 V (o zmianie zasilania należy informować przy składaniu zamówienia)

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
ILCS2	Automatyczny system myjący w formie płynnej (LSC) – piec dostarczony z 1 cartridgem – 5 kg	**2299,-**
ISC04	Sonda wielopunktowa – ø3 mm	**1199,-**
ISA01	Sonda igłowa – ø1 mm	**1199,-**
IVR02	Redukcja prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	**559,-**
IPS071	Montaż drzwi po przeciwnej stronie	**479,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPK	Konfiguracja pod okap	**519,-**
SN	Dodatkowa opłata za możliwość podłączenia do systemu oszczędzania energii	**979,-**
ISP664	Dodatkowa opłata za prowadnice cukiernicze	**299,-**

AKCESORIA (można dokupić po montażu pieca)		
KILCS2	Zestaw do montażu automatycznego systemu myjącego (LSC) – zestaw dostarczony z 1 cartridgem 5 kg	**2299,-**
KISC04	Zestaw do montażu sondy wielopunktowej – ø3 mm	**1199,-**
KISA01	Zestaw do montażu sondy igłowej – ø1 mm	**1199,-**
KIVR02	Zestaw do montażu redukcji prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	**549,-**
KIPS071	Zestaw do montażu drzwi po przeciwnej stronie	**2799,-**
ICLD	Prysznic ręczny z przyłączem	**759,-**
ICFX02	Filtr tłuszczu	**699,-**

Piec konwekcyjno-parowy

ICON **101**

– 10x GN 1/1 lub 10x 600x400 mm



pojemność		10x GN 1/1 lub 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami		70 mm
liczba porcji		80/150
wymiary		812x725x(H)1145 mm
		ICET101
moc		14,5 kW/400 V
waga		104 kg
STARA CENA	-31%	~~29000,-~~
NOWA CENA		**19999,-**
		ICGT101
moc gazowa		16 kW
moc elektryczna		0,5 kW/230 V
waga		111 kg
STARA CENA	-31%	~~39000,-~~
NOWA CENA		**26999,-**
Podstawa		**224519**
cena		**1039,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Prowadnice boczne
- Tablica do zapisywania programów
- Urządzenie przygotowane do zmiany zasilania na 230 V (o zmianie zasilania należy informować przy składaniu zamówienia)

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
ILCS2	Automatyczny system myjący w formie płynnej (LSC) – piec dostarczony z 1 cartridgem – 5 kg	**2299,-**
ISC04	Sonda wielopunktowa – ø3 mm	**1199,-**
ISA01	Sonda igłowa – ø1 mm	**1199,-**
IVR02	Redukcja prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	**559,-**
IPS101	Montaż drzwi po przeciwnej stronie	**499,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPK	Konfiguracja pod okap	**519,-**
SN	Dodatkowa opłata za możliwość podłączenia do systemu oszczędzania energii	**979,-**
ISP864	Dodatkowa opłata za prowadnice cukiernicze	**299,-**

AKCESORIA (można dokupić po montażu pieca)		
KILCS2	Zestaw do montażu automatycznego systemu myjącego (LSC) – zestaw dostarczony z 1 cartridgem 5 kg	**2299,-**
KISC04	Zestaw do montażu sondy wielopunktowej – ø3 mm	**1199,-**
KISA01	Zestaw do montażu sondy igłowej – ø1 mm	**1199,-**
KIVR02	Zestaw do montażu redukcji prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	**549,-**
KIPS101	Zestaw do montażu drzwi po przeciwnej stronie	**3299,-**
ICLD	Prysznic ręczny z przyłączem	**759,-**
ICFX02	Filtr tłuszczu	**699,-**

Schładzarko-zmrażarki szokowe New Chill - wersja S

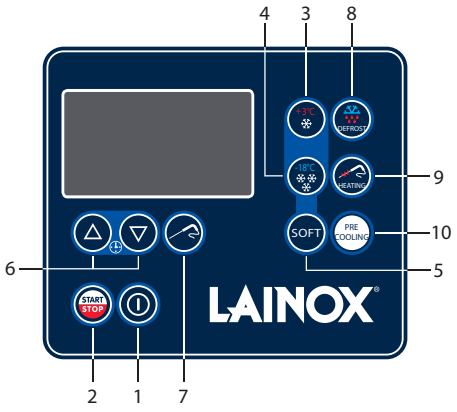
- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Wewnętrzny panel z wentylatorami na zawiasach ułatwiający dokładniejsze czyszczenie komory
- Zaokrąglone narożniki komory dla łatwego czyszczenia
- Dno z wgłębieniem i odpływem
- Zdejmowane prowadnice boczne
- Podgrzewana sonda rdzeniowa

Korzyści użytkowania schładzarek szokowych:

- Niezmieniona wysoka jakość produktu
- HACCP – zachowanie bezpieczeństwa i higieny sanitarno-epidemiologicznej
- Więcej wydawanych posiłków w krótszym czasie
- Bogatsze menu dla konsumenta
- Mniejszy nakład pracy personelu
- Zmniejszenie ilości odpadów żywnościowych

PANEL STEROWANIA TYPU „S”:

- Sterowanie elektroniczne z sondą rdzeniową
- Cykle plusowe i minusowe
- Wyświetlacz LCD
- Rozmrażanie opóźnione



1 - Wyłącznik główny ON/OFF
2 - Start/Stop fazy schładzania
3 - Wybór opcji schładzania +3°C HARD
4 - Wybór opcji mrożenia -18°C HARD
5 - Wybór cyklu schładzania SOFT (+3°C) lub mrożenia (-18°C)
6 - Ustawianie czasu schładzania/mrożenia
7 - Cykl schładzania / mrożenia z sondą
8 - Wyświetlanie temperatury sondy parownika podczas pracy – naciśnięcie i przytrzymanie (przy urządzeniu w trybie zatrzymania STOP) powoduje uruchomienie odszraniania
9 - Nagrzewanie w celu usunięcia sondy (dla programów mrożenia)
10 - Uruchomienie cyklu chłodzenia wstępnego

Schładzarko-zmrażarka szokowa

New Chill ABM023S

– 3x GN 2/3

kod	ABM023S
pojemność	3x GN 2/3
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary	560x595x(H)520 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 8 kg 5 kg
moc	0,59 kW
napięcie	230 V
STARA CENA -30%	~~14988,-~~
NOWA CENA	**10399,-**



Schładzarko-zmrażarka szokowa

New Chill ABM031S

– 3x GN 1/1

kod	ABM031S
pojemność	3x GN 1/1
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary	560x700x(H)520 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 8 kg 5 kg
moc	0,59 kW
napięcie	230 V
STARA CENA -30%	~~14988,-~~
NOWA CENA	**10399,-**



Schładzarko-zmrażarka szokowa

New Chill RDM051S

– 5x GN 1/1

kod	RDM051S
pojemność	5x GN 1/1
odległość między prowadnicami	65 mm
wymiary	790x700x(H)850 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 12 kg 8 kg
moc	1,2 kW
napięcie	230 V
STARA CENA	~~**21398,-**~~
NOWA CENA -30%	**14999,-**



Schładzarko-zmrażarka szokowa

New Chill RCM081S

– 8x GN 1/1 lub 8x 600x400 mm

kod	RCM081S
pojemność	8x GN 1/1 lub 8x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	65 mm
wymiary	790x800x(H)1320 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 25 kg 16 kg
moc	2,1 kW
napięcie	230 V
STARA CENA	~~**29988,-**~~
NOWA CENA -33%	**19999,-**



Schładzarko-zmrażarka szokowa

New Chill RCM012S

– 12x GN 1/1 lub 12x 600x400 mm

kod	RCM012S
pojemność	12x GN 1/1 lub 12x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	65 mm
wymiary	790x800x(H)1800 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl	
+90/+3°C	36 kg
+90/-18°C	24 kg
moc	3,5 kW
napięcie	400 V
STARA CENA -32%	~~49900,-~~
NOWA CENA	**33999,-**



Schładzarko-zmrażarka szokowa

New Chill RDM121S

– 12x GN 1/1 lub 12x 600x400 mm

kod	RDM121S
pojemność	12x GN 1/1 lub 12x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	65 mm
wymiary	790x800x(H)1800 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl	
+90/+3°C	25 kg
+90/-18°C	16 kg
moc	2,1 kW
napięcie	230 V
STARA CENA -31%	~~41900,-~~
NOWA CENA	**28999,-**



Schładzarko-zmrażarka szokowa

New Chill RDM161S

– 16x GN 1/1 lub 16x 600x400 mm

kod	RDM161S
pojemność	16x GN 1/1 lub 16x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	65 mm
wymiary	790x800x(H)1950 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 36 kg 24 kg
moc	3,6 kW
napięcie	400 V
STARA CENA	~~51988,-~~
NOWA CENA -31%	**35999,-**



Schładzarko-zmrażarka szokowa

New Chill RDM122S

– 12x GN 2/1 lub 24x GN 1/1

kod	RDM122S
pojemność	12x GN 2/1 lub 24x GN 1/1
odległość między prowadnicami	65 mm
wymiary	1100x880x(H)1800 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 50 kg 32 kg
moc	5,1 kW
napięcie	400 V
STARA CENA	~~68988,-~~
NOWA CENA -30%	**47999,-**



Schładzarko-zmrażarka szokowa z agregatem

New Chill RCMC02T

– wózek na 20x GN 1/1



kod	**RCMC02T**
pojemność	wózek na 20x GN 1/1
wymiary	1200x1150x(H)2230 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl	
+90/+3°C	105 kg
+90/-18°C	70 kg
moc	8,53 kW
napięcie	400 V
STARA CENA -30%	~~**125988,-**~~
NOWA CENA	**87999,-**

WÓZEK – WYPOSAŻENIE DODATKOWE

model	**NKS201**
cena	**4999,-**

Urządzenia multifunkcyjne Neo

NEO – to seria najnowszych urządzeń wielofunkcyjnych firmy LAINOX, łącząca cechy użytkowe kilku urządzeń:

- szybkoschładzarki
- szybkozmrażarki
- urządzenia do rozmrażania
- urządzenia do garowania i rozrostu ciasta
- urządzenia wolnego pieczenia
- urządzenia do regeneracji
- urządzenie wdmuchuje do komory powietrze o minimalnej temp. -40°C
- automatyczne wyłączenie gdy sonda w produkcie osiągnie temp. -18°C
- Dzięki swojemu różnorodnemu zastosowaniu idealnie nadają się do restauracji, cateringu, szpitali, stołówek itp.



FUNKCJA SZYBKOSCHŁADZARKI

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

FUNKCJA SZYBKOZMRAŻARKI

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

FUNKCJA ROZMRAŻANIA

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

FUNKCJA GAROWANIA

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

FUNKCJA WOLNEGO PIECZENIA

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

FUNKCJA PODTRZYMYWANIA TEMPERATURY

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

System JUST DUET to połączenie funkcji pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami urządzenia Neo.

Najważniejszymi cechami systemu JUST DUET są:

- Oszczędność energii do 60%
- Oszczędnosć miejsca do 70%
- Oszczędność surowca do 20%
- Niezmienna jakość potraw
- Zmniejszenie odpadów z niesprzedanych porcji
- Krótszy okres oczekiwania na potrawę
- Krótsze cykle obsługi klientów

GOTOWANIE I PODANIE





GOTOWANIE — **WYDAWANIE POTRAWY**

Funkcje pieca konwekcyjno-parowego Lainox Naboo za każdym razem umożliwiają idealne przygotowanie potrawy i szybkie jej zaserwowanie. Unikalna funkcja Just in Time zapewnia wszystkie dania na czas.

GOTOWANIE I PODTRZYMY-WANIE







GOTOWANIE — **PODTRZYMANIE** — **WYDAWANIE POTRAWY**

Dzięki funkcji gotowania wielopoziomowego piec konwekcyjno-parowy Lainox Naboo gwarantuje niezmienne, doskonałe rezultaty za każdym razem. Natomiast funkcja podtrzymania temperatury urządzenia Neo eliminuje opóźnienia podczas serwowania potraw i pozwala wydać posiłki na czas.

GOTOWANIE I SCHŁADANIE









GOTOWANIE — **KONSERWACJA POPRZEZ SCHŁODZENIE SZOKOWE** — **TEMPERATURA ODGRZEWANIE** — **WYDAWANIE POTRAWY**

System Just Duet pozwala zoptymalizować czas pracy oraz zmniejsza koszty produkcji. Po zakończeniu pieczenia w piecu, w urządzeniu Neo można schłodzić potrawę szokowo (do temperatury dodatniej albo ujemnej) - do przechowywania w lodówce w temperaturze +3°C jeśli żywność zostanie wykorzystana w ciągu tygodnia albo do zamrożenia jej w temperaturze -18°C i wykorzystania po kilku miesiącach. Po podgrzaniu w pojemniku GN albo na talerzu danie wygląda i smakuje jak świeżo przygotowane.

Urządzenie multifunkcyjne

Neo 051 – 5x GN 1/1

kod	NEOG051
pojemność	5x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
wymiary	790x720x(H)850 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 18 kg 12 kg
moc chłodzenia	1,43 kW
moc podgrzewania	0,5 kW
zużycie energii	chłodzenie – 1,1 kW podgrzewanie – 0,6 kW
napięcie	230 V
STARA CENA	~~42198,-~~
NOWA CENA	**29499,-**

-30%

AKCESORIA		cena
CAM03	Zbiornik na skropliny	**3289,-**
URM03	Zdalne sterowanie	**4689,-**
RT64	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	**489,-**
DE5	Prysznic ręczny	**769,-**
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**1749,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB

Urządzenie multifunkcyjne

Neo 081 – 9x GN 1/1

kod	NEOG081
pojemność	9x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
wymiary	790x820x(H)1320 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 25 kg 16 kg
moc chłodzenia	2,1 kW
moc podgrzewania	1 kW
zużycie energii	chłodzenie – 1,4 kW podgrzewanie – 1,1 kW
napięcie	230 V
STARA CENA	~~54698,-~~
NOWA CENA	**37999,-**

-31%

AKCESORIA		cena
CAM04	Zbiornik na skropliny	**3289,-**
URM04	Zdalne sterowanie	**5599,-**
RT84	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	**769,-**
DE5	Prysznic ręczny	**769,-**
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**1749,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB

Urządzenie multifunkcyjne

Neo 121 – 12x GN 1/1

kod	**NEOG121**
pojemność	12x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
wymiary	790x820x(H)1800 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 36 kg 24 kg
moc chłodzenia	4,8 kW
moc podgrzewania	1,6 kW
zużycie energii	chłodzenie – 3,2 kW podgrzewanie – 1,8 kW
napięcie	400 V
STARA CENA	~~65898,-~~
NOWA CENA	**44999,-**

-32%

AKCESORIA		**cena**
CAM05	Zbiornik na skropliny	**3289,-**
URM12	Zdalne sterowanie	**6719,-**
RT84	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	**769,-**
DE5	Prysznic ręczny	**769,-**
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**1749,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB

Urządzenie multifunkcyjne

Neo 161 – 17x GN 1/1

kod	**NEOG161**
pojemność	17x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
wymiary	790x820x(H)1950 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 55 kg 36 kg
moc chłodzenia	7,1 kW
moc podgrzewania	1,6 kW
zużycie energii	chłodzenie – 4,5 kW podgrzewanie – 1,9 kW
napięcie	400 V
STARA CENA	~~68690,-~~
NOWA CENA	**47999,-**

-30%

AKCESORIA		**cena**
CAM06	Zbiornik na skropliny	**3289,-**
URM06	Zdalne sterowanie	**7133,-**
RT84	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	**769,-**
DE5	Prysznic ręczny	**769,-**
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**1749,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB

do cen należy doliczyć VAT 23%

Urządzenie multifunkcyjne

Neo 122 – 12x GN 2/1 lub 24x GN 1/1

kod	**NEOG122**
pojemność	12x GN 2/1 lub 24x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
wymiary	1100x1050x(H)1800 mm
schładzanie szokowe	+90/+3°C
głębokie mrożenie	+90/-18°C
wydajność na cykl +90/+3°C +90/-18°C	 72 kg 48 kg
moc chłodzenia	10 kW
moc podgrzewania	1,6 kW
zużycie energii	chłodzenie – 6 kW podgrzewanie – 1,9 kW
napięcie	400 V
STARA CENA	~~**185790,-**~~
NOWA CENA	**73999,-**

-30%

AKCESORIA		**cena**
CAM06	Zbiornik na skropliny	**3289,-**
URM07	Zdalne sterowanie	**9093,-**
RT85	Zestaw kółek (2 z hamulcem)	**979,-**
DE5	Prysznic ręczny	**769,-**
SXM	Zdejmowany sterylizator STERILOX	**1749,-**



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Sonda igłowa ogrzewana
- Prowadnice na pojemniki
- Gniazdo USB



Szafa grzewcza 3-funkcyjna seria MCR

- **Podtrzymywanie temperatury**
- **Wolne gotowanie**
- **Podgrzewanie**



BUDOWA
- Szczelna komora z zaokrąglonymi narożnikami
- Izolacja termiczna z wełny mineralnej lub wełny szklanej
- Solidne uszczelki w drzwiach odporne na wysoką temperaturę, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Grzałka owinięta wokół całej zewnętrznej ściany komory szafy, dla idealnego rozprowadzenia ciepła i utrzymywania stałej temperatury.
- Uchwyty do przenoszenia ręcznego

FUNKCJE
- Sterowanie elektroniczne czasem, temperaturą oraz sondą
- 3 funkcje: podtrzymywanie, gotowanie oraz podgrzewanie
- Zakres temperatury: +30°C do +120°C
- Dwa wentyle regulujące poziom wilgotności w komorze: na drzwiach i w tylnej ściance
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu
- Możliwość piętrowania
- Możliwość montażu drzwi po przeciwnej stronie
- Komora z termostatem bezpieczeństwa

WYPOSAŻENIE
- Sonda
- Demontowalne prowadnice na pojemniki oraz blachy GN 1/1

Panel sterowania z programatorem – wersja „E”

A – Wyłącznik główny „ON/OFF”
B – Przycisk ustawienia czasu/sonda
C – Przycisk ustawienia funkcji podtrzymywania temperatury potrawy
D – Przycisk ustawienia funkcji gotowania
E – Przycisk ustawienia funkcji podgrzewania
F – Przycisk zmniejszenia wartości czasu/temperatury
G – Przycisk zwiększenia wartości czasu/temperatury
H – Wyświetlacz

Szafa grzewcza 3-funkcyjna

MCR031E

– 3x GN 1/1

kod	MCR031E
pojemność	3x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary	450x630x(H)400 mm
maks. ładowność	11 kg
zakres temperatury	od +30 do +105°C
moc	0,7 kW
napięcie	230 V
waga	22 kg
STARA CENA -30%	~~9598,-~~
NOWA CENA	**6699,-**



Szafa grzewcza 3-funkcyjna

MCR051E

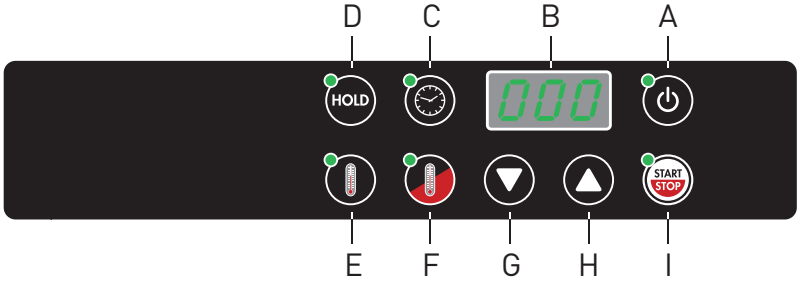
– 5x GN 1/1

kod	MCR051E
pojemność	5x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary	450x630x(H)550 mm
maks. ładowność	18 kg
zakres temperatury	od +30 do +105°C
moc	1 kW
napięcie	230 V
waga	28 kg
STARA CENA -30%	~~10498,-~~
NOWA CENA	**7299,-**



Szafa grzewcza 2-funkcyjna seria KMC

- **Podtrzymywanie temperatury**
- **Wolne gotowanie**



BUDOWA
- Szczelna komora z zaokrąglonymi narożnikami
- Izolacja termiczna z wełny mineralnej lub wełny szklanej
- Solidne uszczelki w drzwiach odporne na wysoką temperaturę, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Grzałka owinięta wokół całej zewnętrznej ściany komory szafy, dla idealnego rozprowadzenia ciepła i utrzymywania stałej temperatury.
- Uchwyty do przenoszenia ręcznego

FUNKCJE
- Sterowanie elektroniczne czasem, temperaturą oraz sondą
- Zakres temperatury: +30°C do +120°C
- Dwa wentyle regulujące poziom wilgotności w komorze: na drzwiach i w tylnej ściance
- Sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu procesu
- Możliwość piętrowania
- Nóżki z przyssawkami
- Możliwość montażu drzwi po przeciwnej stronie
- Komora z termostatem bezpieczeństwa

WYPOSAŻENIE
- Sonda
- Demontowalne prowadnice na pojemniki oraz blachy GN 2/1

A – Wyłącznik główny „ON/OFF”
B – Wyświetlacz
C – Przycisk ustawienia czasu
D – Przycisk ustawienia funkcji wolnego gotowania lub podtrzymania temperatury potrawy
E – Przycisk ustawienia temperatury
F – Przycisk włączenia funkcji gotowania za pomocą sondy (ON/OFF)
G – Przycisk zmniejszenia wartości temperatury
H – Przycisk zwiększenia wartości temperatury
I – Przycisk START/STOP wybranej funkcji

Szafa grzewcza 2-funkcyjna

KMC052E

– 5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1



kod		**KMC052E**
pojemność		5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1
odległość między prowadnicami		70 mm
wymiary		655x755x(H)550 mm
maks. ładowność		36 kg
zakres temperatury		od +30 do +120°C
moc		1,5 kW
napięcie		230 V
waga		38 kg
STARA CENA	-31%	~~15900,-~~
NOWA CENA		**10999,-**



Szafa grzewcza na kółkach, 1-funkcyjna seria KMS

- **Podtrzymywanie temperatury**



BUDOWA
- Szczelna komora z zaokrąglonymi narożnikami
- Odbojniki z tworzywa sztucznego, zabezpieczające zarówno urządzenie jak również ściany pomieszczeń
- Izolacja termiczna z wełny mineralnej lub wełny szklanej
- Solidne uszczelki w drzwiach odporne na wysoką temperaturę, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Demontowalne prowadnice ułatwiające czyszczenie
- Jednostopniowe otwieranie drzwi
- Wyposażona w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami o średnicy:
  – modele: KMS081E, KMS052E, KMS082E, KMS048E – ø125 mm
  – modele: KMS162E, KMS282E, KMS096E, KMS128E, KMS192E – ø150 mm
- Ergonomiczny uchwyt ułatwiający przesuwanie oraz sterowanie szafą oraz sterowanie
- Wygodny dostęp ułatwiający konserwację oraz naprawę
- Dwie pary drzwi w celu redukcji spadku temperatury podczas otwierania komory – dotyczy modeli: KMS162E, KMS282E, KMS096E, KMS128E, KMS192E

FUNKCJE
- Sterowanie elektroniczne temperaturą
- Zakres temperatury: +30°C do +120°C
- Dwa wentyle w drzwiach regulujące poziom wilgotności w komorze
- Komora z termostatem bezpieczeństwa
- Dwie oddzielnie sterowane komory – wyłącznie model KMS282E

WYPOSAŻENIE
- Demontowalne prowadnice na pojemniki GN 2/1 lub GN 1/1 (w zależności od modelu)
- Po dwie półki ze stali nierdzewnej o rozmiarze GN 2/1 na drzwi – dotyczy modeli: KMS048E, KMS096E,

KMS081E, KMS192E

Elektroniczny panel sterowania:

A – Wyłącznik główny „ON/OFF”
B – Przycisk zmniejszenia wartości temperatury
C – Przycisk zwiększenia wartości temperatury
D – Wyświetlacz
E – Przycisk START/STOP wybranej funkcji

Szafa grzewcza na kółkach, 1-funkcyjna

KMS081E

– 8x GN 1/1



Wyposażenie: demontowalne prowadnice w rozmiarze GN 1/1

kod	KMS081E
pojemność	8x GN 1/1
odległość między prowadnicami	75 mm
wymiary	550x735x(H)1010 mm
zakres temperatury	od +30 do +120°C
moc	1 kW
napięcie	230 V
STARA CENA	~~19498,-~~
NOWA CENA	**13499,-**

-31%

Szafa grzewcza na kółkach, 1-funkcyjna

KMS052E

– 5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1



Wyposażenie: demontowalne prowadnice w rozmiarze GN 2/1

model	KMS052E
pojemność	5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	75 mm
wymiary	755x855x(H)790 mm
zakres temperatury	od +30 do +120°C
moc	1,5 kW
napięcie	230 V
STARA CENA	~~19998,-~~
NOWA CENA	**13888,-**

-31%

Szafa grzewcza na kółkach, 1-funkcyjna

KMS082E

– 8x GN 2/1 lub 16x GN 1/1



Wyposażenie: demontowalne prowadnice w rozmiarze GN 2/1

kod	KMS082E
pojemność	8x GN 2/1 lub 16x GN 1/1
odległość między prowadnicami	75 mm
wymiary	755x855x(H)1010 mm
zakres temperatury	od +30 do +120°C
moc	1,5 kW
napięcie	230 V
STARA CENA -31%	~~21690,-~~
NOWA CENA	**14999,-**

Szafa grzewcza na kółkach, 1-funkcyjna

KMS162E

– 16x GN 2/1 lub 32x GN 1/1



Wyposażenie: demontowalne prowadnice w rozmiarze GN 2/1

kod	KMS162E
pojemność	16x GN 2/1 lub 32x GN 1/1
odległość między prowadnicami	75 mm
wymiary	765x845x(H)1760 mm
zakres temperatury	od +30 do +120°C
moc	3 kW
napięcie	230 V
STARA CENA -30%	~~30900,-~~
NOWA CENA	**21599,-**

Szafa grzewcza na kółkach, 1-funkcyjna

KMS282E

– (8+8)x GN 2/1 lub (16+16)x GN 1/1



Wyposażenie: demontowalne prowadnice w rozmiarze GN 2/1

kod	**KMS282E**
pojemność	(8+8)x GN 2/1 lub (16+16)x GN 1/1
odległość między prowadnicami	75 mm
wymiary	765x845x(H)1760 mm
zakres temperatury	od +30 do +120°C
moc	1,5 + 1,5 kW
napięcie	230 V
STARA CENA	~~35900,-~~
NOWA CENA	**24999,-**

-30%





MADE IN ITALY

40 lat doświadczenia poświęcone profesjonalnej gastronomii

MBM jest jednym z **najważniejszych producentów** w sektorze wyposażenia gastronomicznego, zarówno we Włoszech, jak również za granicą.
Założona w 1972 roku firma charakteryzuje się **jakością oraz niezawodnością** swoich produktów, a przede wszystkim oferuje wyjątkowe i innowacyjne rozwiązania dla ulepszenia pracy profesjonalistów w branży gastronomicznej.
Od 1998 MBM jest częścią Illnois Tool Work (ITW) – spółki, która od czasu powstania ponad 100 lat temu, stała się jednym z wiodących na świecie producentem specjalistycznych urządzeń przemysłowych oraz towarów konsumpcyjnych.
Wychodząc naprzeciw klientom, firma **zbudowała profesjonalny zespół projektantów**, którzy nieustannie pracują nad stworzeniem nowych rozwiązań i interesujących funkcjonalności dla profesjonalnej kuchni.



ECO LINE
Kuchnie gazowe

Seria kuchni gazowych linii MBM ECO LINE składa się z modeli 4- i 6- palnikowych. Każdy z nich jest dostępny na podstawie z trzech stron zamkniętej lub z piekarnikami: gazowym statycznym, elektrycznym statycznym lub elektrycznym wentylowanym, wszystkie w standardzie GN 2/1. Tak duży wybór urządzeń umożliwia łatwe dopasowanie do każdego punktu gastronomicznego.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zdejmowane palniki z chromowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, z samostabilizującym się płomieniem
- Wszystkie palniki z płomieniem kontrolnym i termoparą zapewniające bezpieczne gotowanie
- Palniki o mocy 6 kW dodatkowo z podwójnym pierścieniem płomienia
- Piekarnik ze stali nierdzewnej i emaliowanym dnem dostosowany do pojemników GN 2/1
- Drzwi piekarnika ze stali, dwuwarstwowe, izolowane
- Piekarnik gazowy z termostatem regulującym temperaturę oraz z zaworem bezpieczeństwa i piezoelektrycznym zapalnikiem
- Elektryczny piekarnik z termostatem i stalowymi grzałkami na górze oraz dole, regulowanymi oddzielnie

Prosta obsługa:

- Konstrukcja rusztów umożliwiająca stosowanie naczyń kuchennych już od ø110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwalająca na ustawienie dużych garnków ø400 mm
- Regulowana wysokość stalowych nóżek w zakresie od 150 do 200 mm
- Kominek ze stali nierdzewnej

Konserwacja:

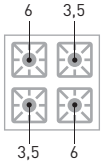
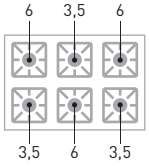
- Blat tłoczony z jednego arkusza stali gwarantujący szczelność, dodatkowo z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie
- Konstrukcja palnika uniemożliwiająca dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce



KUCHNIE GAZOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





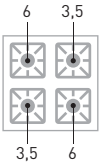
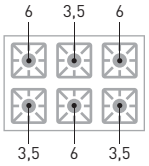
kod	C4SA77G	C6SA77G
moce palników (kW)		
wymiary	700x717x(H)850 mm	1100x717x(H)850 mm
moc	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
moc całkowita	19 kW	28,5 kW
waga	65 kg	90 kg
STARA CENA	-31% ~~7099,-~~	-31% ~~9699,-~~
NOWA CENA	**4899,-**	**6699,-**



KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM GN 2/1





kod	C4SF77G	C6SFA77G
moce palników (kW)		
wymiary	700x717x(H)850 mm	1100x717x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
typ piekarnika	gazowy - statyczny	gazowy - statyczny
moc piekarnika	6 kW	6 kW
całkowita moc gazowa	25 kW	34,5 kW
waga	95 kg	120 kg
STARA CENA	~~9499,-~~	~~12698,-~~
NOWA CENA	-32% **6499,-**	-31% **8699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM





kod	C4SFE77G	C4SFEV77G	C6SFEA77G	C6SFEAV77G
moce palników (kW)	6 3,5 / 3,5 6	6 3,5 / 3,5 6	6 3,5 6 / 3,5 6 3,5	6 3,5 6 / 3,5 6 3,5
wymiary	700x717x(H)850 mm	700x717x(H)850 mm	1100x717x(H)850 mm	1100x717x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
typ piekarnika	elektr. – statyczny	elektr. – wentylowany	elektr. – statyczny	elektr. – wentylowany
moc piekarnika	5,3 kW elekt.	2,6 kW elekt.	5,3 kW elekt.	2,6 kW elekt.
moc palników	19 kW gaz.	19 kW gaz.	28,5 kW gaz.	28,5 kW gaz.
napięcie	400 V	230 V	400 V	230 V
waga	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
STARA CENA	-31% ~~18798,-~~	-31% ~~11898,-~~	-31% ~~13598,-~~	-31% ~~13998,-~~
NOWA CENA	**7399,-**	**7599,-**	**9399,-**	**9599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ECO LINE
Kuchnie elektryczne

Seria kuchni elektrycznych linii MBM ECO LINE składa się z dwóch modeli. Jednego na podstawie z trzech stron zamkniętej oraz jednego z elektrycznym piekarnikiem statycznym na blachy GN 2/1.

Wyposażenie:

- Blat tłoczony ze stali nierdzewnej AISI 304
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Płyty grzejne ø145 mm o mocy 1,5 kW oraz ø220 mm o mocy 2,6 kW
- 7-pozycyjne sterowanie płytami za pomocą termostatu zapewniające optymalne dostosowanie mocy do potrzeb użytkownika
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzewczych do blatu kuchni
- Elektryczny piekarnik z termostatem i stalowymi grzałkami na górze oraz dole, regulowanymi oddzielnie
- Piekarnik ze stali nierdzewnej i emaliowanym dnem dostosowany do pojemników GN 2/1
- Drzwi piekarnika ze stali, dwuwarstwowe, izolowane

Prosta obsługa:

- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu
- Regulowana wysokość stalowych nóżek w zakresie od 150 do 200 mm
- Kominek ze stali nierdzewnej

Konserwacja:

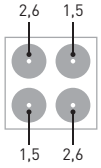
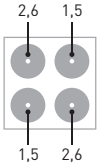
- Blat tłoczony z jednego arkusza stali gwarantujący szczelność, dodatkowo z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi mycie



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





kod	**C4EA77**	**C4EF77**
moce płyt (kW)		
wymiary	700x717x(H)850 mm	700x717x(H)850 mm
wymiary piekarnika	-	560x660x(H)310 mm
moc płyt	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW
typ piekarnika	-	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	-	5,3 kW
moc całkowita	8,2 kW	13,5 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	50 kg	85 kg
STARA CENA	-32% ~~5699,-~~	-31% ~~7999,-~~
NOWA CENA	**3899,-**	**5499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 600
Kuchnie gazowe stołowe

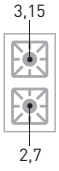
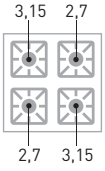
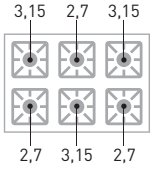
Linia kuchni gazowych stołowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami.

- Palniki o mocy 2,7 kW i 3,15 kW
- Palniki 3,15 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Ruszty o wymiarach 290x510 mm na dwa palniki
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą







kod	G2S6	G4S6	G6S6
moce palników (kW)			
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	1000x600x(H)270/460 mm
moc palników	1x 2,7 kW + 1x 3,15 kW	2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW	3x 2,7 kW + 3x 3,15 kW
moc całkowita	5,85 kW	11,7 kW	17,55 kW
waga	22 kg	30 kg	44 kg
STARA CENA	~~3899,-~~	~~4790,-~~	~~6599,-~~
NOWA CENA	-39% **1899,-**	-39% **2899,-**	-39% **3999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 600
Kuchnie gazowe z piekarnikiem

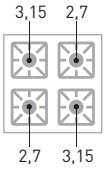
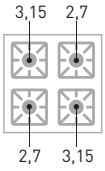
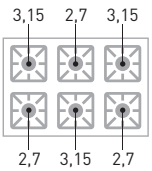
Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 4 i 6 palnikami z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym.

- Palniki o mocy 2,7 kW oraz 3,15 kW
- Palniki 3,15 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Ruszty o wymiarach 290x510 mm na dwa palniki
- Piekarnik gazowy statyczny, emaliowany
- Dodatkowy grill elektryczny
- Oświetlenie piekarnika
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Zakres temp. piekarnika elektrycznego do +250°C (G4SFE6)







kod	G4SF6	G4SFE6	G6SFA6
moce palników (kW)			
wymiary	600x600x(H)850/1040 mm	600x600x(H)850/1040 mm	1000x600x(H)850/1040 mm
wymiary piekarnika	460x420x(H)320 mm	460x420x(H)320 mm	460x420x(H)320 mm
moc palników	2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW	2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW	3x 2,7 kW + 3x 3,15 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	elektryczny – statyczny	gazowy – statyczny
moc piekarnika	2 kW	2,5 kW	2 kW
moc grilla	1,8 kW, 230 V	1,8 kW, 230 V	1,8 kW, 230 V
moc całkowita	gaz. 13,7 kW	gaz. 11,7 kW, elektr. 4,3 kW, 400 V	gaz. 19,55 kW
wymiary szafki	–	–	370x360x(H)550 mm
waga	60 kg	57 kg	80 kg
STARA CENA	-38% ~~8099,-~~	-38% ~~9099,-~~	-40% ~~10398,-~~
NOWA CENA	**4999,-**	**5599,-**	**6199,-**

Akcesoria do kuchni z piekarnikiem

kod	A660029	A660033
opis	Ruszt do piekarnika	Blacha emaliowana
wymiary	440x365x(H)10 mm	440x380x(H)40 mm
cena	**49,-**	**119,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 600
Kuchnie elektryczne

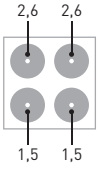
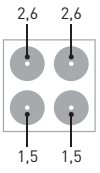
Linia kuchni elektrycznych obejmuje dwa modele stołowe i jeden z piekarnikiem.

- Szybko nagrzewające się płyty żeliwne
  – 1,5 kW, ø145 mm
  – 2,6 kW, ø220 mm
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Lampki kontrolne załączonych grzałek
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Zakres temperatur piekarnika do +250°C







kod	E26	E46	E4F6
moce palników (kW)			
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)850/1040 mm
wymiary piekarnika	–	–	460x420x(H)320 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW
typ piekarnika	–	–	elektryczny
moc piekarnika	–	–	2,5 kW
moc grilla	–	–	1,8 kW
moc całkowita	4,1 kW	8,2 kW	12,5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	21 kg	29 kg	60 kg
STARA CENA	-39% ~~2799,-~~	-39% ~~4399,-~~	-39% ~~9799,-~~
NOWA CENA	**1699,-**	**2699,-**	**5999,-**

Akcesoria do kuchni z piekarnikiem

kod	A660029	A660033
opis	Ruszt do piekarnika	Blacha emaliowana
wymiary	440x365x(H)10 mm	440x380x(H)40 mm
cena	**49,-**	**119,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 600
Kuchnie elektryczne
z płytą ceramiczną

Linia kuchni z płytą ceramiczną składa się z dwóch modeli stołowych.

- Płyta ceramiczna szczelnie zespolona z obudową
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą





kod	**EVC26**	**EVC46**
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
moc płyty	1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW
moc całkowita	4,3 kW	8,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	23 kg	31 kg
STARA CENA	~~6499,-~~	~~9299,-~~
NOWA CENA	-38% **3999,-**	-38% **5799,-**

Ciągi kuchenne linia 600
Taboret elektryczny

- Przeznaczone do kuchni, w których gotuje się duże ilości jednakowych potraw np.: stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w zakładach pracy, szpitalne, w firmach cateringowych
- Do gotowania potraw w garnkach o maksymalnej średnicy Ø 400 mm
- Płyta grzewcza wykonana z żeliwa, gwarantująca równomierne nagrzanie całej płyty i długo utrzymująca zadaną temperaturę
- Mała wysokość urządzenia gwarantuje zachowanie przepisów BHP oraz idealną ergonomię pracy
- 4-ro pozycyjne pokrętło
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Regulowane nóżki



kod	**EFP01**
wymiary	580x580x(H)520 mm
wymiary płyty grzewczej	400x400 mm
moc	5 kW
napięcie	400 V
waga	30 kg
CENA	**4099,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 600
Taboret gazowy

- Przeznaczone do kuchni, w których gotuje się duże ilości jednakowych potraw np.: stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w zakładach pracy, szpitalne, w firmach cateringowych
- Do gotowania potraw w garnkach o średnicy Ø 430 do 590 mm
- Palnik gazowy z termoparą oraz z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Palnik wyposażony w pilota zapalanego zapałką
- Standardowo wyposażony w dyszę na gaz ziemny GZ50. Dysze na LPG załączone w opakowaniu
- Emaliowany ruszt do ustawienia garnków wykonany z żeliwa
- Mała wysokość urządzenia gwarantuje zachowanie przepisów BHP oraz idealną ergonomię pracy
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Regulowane nóżki



kod	**FP01V**
wymiary	580x580x(H)520 mm
moc	12 kW
waga	30 kg
CENA	**3199,-**

Ciągi kuchenne linia 600
Frytownice

Linia frytownic obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne.

- Komory tłoczone z „zimną strefą”
- Zawory spustowe oleju
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie jeden kosz na komorę
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Wersja gazowa:
- Palniki z płomieniem poziomym o wysokiej wydajności
- Strefa zimna: 30 mm grzałki w postaci 2 rur w każdej komorze
- Zakres temperatur: +90°C do +190 °C
- Termopara
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatyczny zapalnik pilota

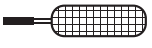
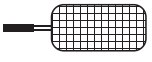
Wersja elektryczna:
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Strefa zimna 48 mm grzałka obrotowa
- Termostat regulujący oraz termostat bezpieczeństwa
- Lampka kontrolna załączonej grzałki






kod	**GF46**	**GF66**	**EF46**	**EF66**
typ	gazowa	gazowa	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
pojemność zbiornika	8 l	8 l + 8 l	10 l	10 l + 10 l
moc całkowita	7,4 kW	14,8 kW	9 kW	18 kW
napięcie	–	–	400 V	400 V
waga	30 kg	47 kg	28 kg	41 kg
STARA CENA	~~5999,-~~	~~11398,-~~	~~5699,-~~	~~9699,-~~
NOWA CENA	-35% **3899,-**	-42% **6599,-**	-35% **3699,-**	-39% **5899,-**

Akcesoria do frytownic

kod	**A660018**	**A660019**
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1
wymiary	110x280x(H)115 mm	225x280x(H)115 mm
cena	**179,-**	**199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 600
Podgrzewacz do frytek

- Grzałka ceramiczna na podczerwień nad zbiornikiem
- Wkład w zbiorniku ułatwiający nabieranie frytek
- Zaokrąglone narożniki zbiornika ułatwiające czyszczenie
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą



kod	**ECC46**
typ	elektryczny
wymiary	400x600x(H)270/460 mm
wymiary zbiornika	305x425x(H)175 mm
moc całkowita	1 kW
napięcie	230 V
waga	22 kg
STARA CENA	~~4399,-~~
NOWA CENA	-41% **2599,-**

Ciągi kuchenne linia 600
Grille z lawą wulkaniczną

Linia grilli z lawą wulkaniczną obejmuje 4 modele stołowe w wersji gazowej.

- Modele do mięs z rusztami typu „V”
- Modele do ryb z rusztami typu „O”
- Dwie niezależne strefy grzewcze w modelach szer. 800 mm
- Palniki nierdzewne z samostabilizującym się płomieniem
- Temperatura regulowana termoparą
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatyczny zapalnik pilota
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą






kod	GPL46	GPL46P	GPL86	GPL86P
typ	do mięs	do ryb	do mięs	do ryb
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	800x600x(H)270/460 mm	800x600x(H)270/460 mm
ruszt	355x460x(H)10 mm	355x460x(H)10 mm	2x 355x460x(H)10 mm	2x 355x460x(H)10 mm
moc palników	7 kW	7 kW	14 kW	14 kW
waga	41 kg	41 kg	70 kg	70 kg
STARA CENA	-37% ~~6499,-~~	-37% ~~6499,-~~	-37% ~~9499,-~~	-37% ~~9499,-~~
NOWA CENA	**4099,-**	**4099,-**	**5999,-**	**5999,-**

Kamień lawowy

kod	152706	152805	152904
opakowanie	3 kg	5 kg	9 kg
cena	**32,-**	**54,-**	**68,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 600
Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Linia tych urządzeń obejmuje 2 modele stołowe: 1 gazowy i 1 elektryczny.

- Komora ze stali nierdzewnej AISI 316 z zaokrąglonymi narożnikami, łatwa do utrzymania w czystości
- Podłączenie do sieci wodnej
- Zawór spustowy
- Chromowane kosze z nienagrzewającymi się uchwytami
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: urządzenia dostarczane bez koszy. Kosze należy zamawiać osobno.

Wersja gazowa:
- Wysokowydajne palniki gazowe ze samostabilizującym się płomieniem
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Piezoelektryczny zapalnik pilota

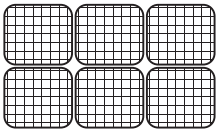
Wersja elektryczna:
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Termostat bezpieczeństwa jako ochrona przed przegrzaniem





kod	**GC66SC**	**EC66SC**
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
pojemność zbiornika	25 l	25 l
moc całkowita	11 kW	9 kW
napięcie	–	400 V
waga	35 kg	35 kg
STARA CENA	-40% ~~8399,-~~	-40% ~~7499,-~~
NOWA CENA	**4999,-**	**4499,-**





Akcesoria

kod	**A660025**	**A660027**
opis	Kosz do makaronu	Kosz do makaronu
wymiary	115x300x(H)125 mm	115x150x(H)125 mm
cena	**259,-**	**169,-**

Ciągi kuchenne linia 600
Bemary

Linia bemarów obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne o różnej pojemności wanny.

- Odpływ z zaworem kulowym
- Wanna tłoczona ze stali nierdzewnej
- Wanna do pojemników GN max. H=150 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: Pojemniki GN należy zamawiać osobno

Wersja gazowa:
- Palniki nierdzewne ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu

Wersja elektryczna:
- Grzałki nierdzewne
- Termostat z lampką kontrolną









kod	GBM46	GBM66	EBM46	EBM66
typ	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary zbiornika	305x425x(H)175 mm	510x470x(H)175 mm	305x425x(H)175 mm	510x470x(H)175 mm
pojemność zbiornika	1x GN 1/2 + 1x GN 1/3	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4	1x GN 1/2 + 1x GN 1/3	1x GN 1/1 + 2x GN 1/4
moc	2,15 kW	5 kW	1,53 kW	3,06 kW
napięcie	–	–	230 V	230 V
waga	22 kg	29 kg	23 kg	30 kg
STARA CENA	~~4399,-~~	~~5699,-~~	~~3999,-~~	~~4499,-~~
NOWA CENA	-39% **2699,-**	-37% **3599,-**	-43% **2299,-**	-42% **2599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 600
Płyty grillowe

Linia płyt grillowych obejmuje aż 20 modeli stołowych, różniących się rodzajem mediów oraz wielkością i typem płyt.

- Płyty gładkie, ryflowane, mieszane ze stali o wysokiej odporności cieplnej o grubości 12 mm
- Płyty chromowane zmniejszające emisję ciepła
- Równomierne nagrzewanie płyt na całej powierzchni
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz ze stali AISI 304
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali AISI 304
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

Wersje gazowe:
- Palniki ze stali AISI 304 ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu

Wersje elektryczne:
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Regulacja temperatury termostatem
- Lampka kontrolna załączonej grzałki






kod	GFT46L	GFT46LC	GFT46R	GFT66L
typ	gazowy	gazowy	gazowy	gazowy
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	400x550x(H)12 mm	400x550x(H)12 mm	400x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
moc	5,1 kW	5,1 kW	5,1 kW	10,2 kW
waga	43 kg	43 kg	43 kg	59 kg
STARA CENA	~~5699,-~~	~~6999,-~~	~~5399,-~~	~~7299,-~~
NOWA CENA	-39% **3499,-**	-37% **4399,-**	-39% **3299,-**	-38% **4499,-**






kod	GFT66LC	GFT66R	GFT66LR	GFT66LRC
typ	gazowy	gazowy	gazowy	gazowy
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
moc	10,2 kW	10,2 kW	10,2 kW	10,2 kW
waga	59 kg	59 kg	59 kg	59 kg
STARA CENA	-38% ~~9499,-~~	-38% ~~7799,-~~	-38% ~~7899,-~~	-38% ~~10098,-~~
NOWA CENA	**5899,-**	**4799,-**	**4899,-**	**6299,-**




kod	GFT106L	GFT106LC
typ	gazowy	gazowy
wymiary	1000x600x(H)270/460 mm	1000x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	1000x550x(H)12 mm	1000x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
moc	15,3 kW	15,3 kW
waga	93 kg	93 kg
STARA CENA	-38% ~~10598,-~~	-38% ~~13598,-~~
NOWA CENA	**6599,-**	**8399,-**






kod	EFT46L	EFT46LC	EFT46R	EFT66L
typ	elektryczny	elektryczny	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	400x550x(H)12 mm	400x550x(H)12 mm	400x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
moc	5 kW	5 kW	5 kW	7,5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	40 kg	40 kg	40 kg	55 kg
STARA CENA	-38% ~~4799,-~~	-37% ~~6199,-~~	-37% ~~5099,-~~	-37% ~~5999,-~~
NOWA CENA	**2999,-**	**3899,-**	**3199,-**	**3799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%






kod	EFT66LC	EFT66R	EFT66LR	EFT66LRC
typ	elektryczny	elektryczny	elektryczny	elektryczny
wymiary	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm	600x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
moc	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	55 kg	55 kg	55 kg	55 kg
STARA CENA	~~7999,-~~	~~6899,-~~	~~6199,-~~	~~8299,-~~
NOWA CENA	-38% **4999,-**	-38% **4299,-**	-37% **3899,-**	-37% **5199,-**




kod	EFT106L	EFT106LC
typ	elektryczny	elektryczny
wymiary	1000x600x(H)270/460 mm	1000x600x(H)270/460 mm
wymiary płyty	1000x550x(H)12 mm	1000x550x(H)12 mm
rodzaj płyty	gładka	gładka chromowana
moc	12,5 kW	12,5 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	87 kg	87 kg
STARA CENA	~~8599,-~~	~~11998,-~~
NOWA CENA	-37% **5399,-**	-37% **7499,-**

Osłona antybryzgowa do płyt grillowych

kod	A660038	A660039	A660040
wymiary	400x600x(H)85 mm	600x600x(H)85 mm	1000x600x(H)85 mm
cena	**169,-**	**189,-**	**209,-**

Ciągi kuchenne linia 600
Blaty neutralne

- Wysuwana szuflada w przednim panelu
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą





kod	N46C	N66C
wymiary	400x600x(H)270/460 mm	600x600x(H)270/460 mm
waga	22 kg	27 kg
STARA CENA	-39% ~~2199,-~~	-38% ~~2599,-~~
NOWA CENA	1349,-	1599,-

Podstawy pod urządzenia stołowe i blaty neutralne

- Z trzech stron zamknięte
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi i blatami neutralnymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej

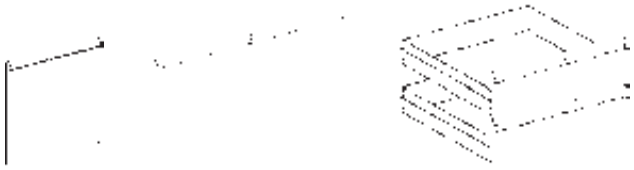




kod	NSA46	NSA66	NSA86	NSA106	NSA126
wymiary	400x600x(H)580 mm	600x600x(H)580 mm	800x600x(H)580 mm	1000x600x(H)580 mm	1200x600x(H)580 mm
waga	15 kg	18 kg	20 kg	30 kg	33 kg
STARA CENA	-39% ~~1399,-~~	-37% ~~1499,-~~	-39% ~~1799,-~~	-38% ~~1999,-~~	-35% ~~2199,-~~
NOWA CENA	849,-	949,-	1099,-	1249,-	1419,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 600
Akcesoria do podstaw



kod	opis	cena
A660009	Drzwi pojedyncze prawe z uchwytem do podstaw szer. 400 mm	**369,-**
A660010	Drzwi pojedyncze lewe z uchwytem do podstaw szer. 400 mm	**369,-**
A660011	Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 600 mm	**599,-**
A660012	Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 800 mm	**699,-**
A660013	Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1000 mm	**999,-**
A660014	Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1200 mm	**1099,-**
A660016	Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 400 mm	**1099,-**
A660017	Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 600 mm	**1099,-**
A660020	Listwa łącząca moduły – do połączenia sąsiednich urządzeń	**69,-**

Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe

Linia obejmuje 4 modele o zróżnicowanym wyposażeniu i wymiarach.

- Chłodzenie statyczne
- Elektroniczny termostat
- Zakres temperatur: -2°C do +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o gr. 1 mm





kod	**BR2C6**	**BR2P6**	**BR3C6**	**BR3P6**
wymiary	1200x600x(H)580 mm	1200x600x(H)580 mm	1600x600x(H)580 mm	1600x600x(H)580 mm
wyposażenie	2 szuflady GN 2/3	2 drzwi GN 2/3	3 szuflady GN 2/3	3 drzwi GN 2/3
moc	0,3 kW	0,3 kW	0,4 kW	0,4 kW
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	90 kg	90 kg	125 kg	125 kg
STARA CENA	~~19790,-~~	~~17598,-~~	~~21898,-~~	~~19498,-~~
NOWA CENA	-39% **11999,-**	-40% **10599,-**	-38% **13499,-**	-38% **11999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 650

NEW!

WIĘKSZA MOC URZĄDZEŃ: nowe rozwiązania umożliwiające kucharzom osiągnięcie lepszych rezultatów gotowania:



profesjonalne palniki w kuchniach gazowych dające aż o 35% większą moc*



profesjonalne **płyty żeliwne w kuchniach elektrycznych osiągające o 25% większą moc***



nowe płyty grillowe **o powierzchni grillowania większej o 10% i większej mocy***



zwiększona moc o 10% we frytownicach elektrycznych*

UŁATWIONE CZYSZCZENIE: aby usprawnić codzienną pracę w kuchni

Unoszone grzałki we frytownicach elektrycznych ułatwiające dostęp do komory smażenia – szybkie i bezproblemowe czyszczenie zaoszczędza czas.

UNIWERSALIZM: możliwość doboru kompletnego zestawu do każdego rodzaju kuchni:
wiele urządzeń dostępnych w modułach o różnych szerokościach oraz wiele akcesoriów pozwalających na stworzenie linii grzewczej wg uznania i potrzeb szefa kuchni, zwłaszcza w małej kuchni

*w porównaniu do linii MBM 600





ZREDUKOWANE WYMIARY ZEWNĘTRZE
– innowacyjne rozwiązanie! Powierzchnia robocza głębokości 650 mm montowana na podstawie głębokości 600 mm. Idealne rozwiązanie dla małych kuchni.



Ciągi kuchenne linia 650
Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych składa się z 4 modeli:
2 palnikowego modelu stołowego
4 palnikowego modelu stołowego
4 palnikowego modelu z piekarnikiem gazowym
4 palnikowego modelu z piekarnikiem elektrycznym

Wyposażenie:
- Profesjonalne palniki o mocy 3,5 lub 6 kW, aż o 35% wydajniejsze niż w linii MBM 600
- Każdy palnik wyposażony w zapalnik piezoelektryczny lub elektryczny (w zależności od modelu) oraz w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, zapewniający doskonałą szczelność
- Głębokie tłoczenie blatu z zaokrąglonymi narożnikami zapobiegające rozlewaniu się gotowanych płynów i ułatwiające szybkie i sprawne czyszczenie
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- Żeliwne, zdejmowane ruszty o wymiarach 290x510 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Przyłącze gazu: ½”

- Profesjonalne palniki o mocy 3,5 lub 6 kW, aż o 35% wydajniejsze niż w linii MBM 600
- Każdy palnik wyposażony z zapalnik piezoelektryczny lub elektryczny (w zależności od modelu) oraz z zabezpieczenie przeciwwypływowe gazy w przypadku zgaszenia płomienia

Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym i gazowym:
- Dodatkowy grill o mocy 1,8 kW
- Pojemność piekarnika: 4x 440x370 mm
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem
- Wewnętrzne ściany komory emaliowane
- Stalowe regulowane nóżki, H=120 ±50 mm
- Przyłącze elektryczne: 230 V/1 N/ 50-60 Hz

Akcesoria do kuchni gazowych

kod	**A660029**	**A660033**
akcesoria	ruszt chromowany do kuchni MBM 650	blacha emaliowana na czarno do kuchni MBM 650
wymiary	440x365x(H)10 mm	440x380x(H)40 mm
cena	**49,-**	**119,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

palniki z zapalnikiem piezzoelektrycznym lub elektrycznym

ruszt żeliwny, jeden na dwa sąsiednie palniki

blat roboczy tłoczony ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm

piekarnik gazowy lub elektryczny, na ruszty 4x 440x370 mm oba statyczne dodatkowy grill o mocy 1,8 kW



Zdejmowane palniki o mocy 3,5 lub 6 kW z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem, zabezpieczonym przed zalaniem

ukośny panel sterowania skutecznie zabezpieczający pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem

idealne dopasowanie do pozostałych modułów serii
łączenie kolejnych modułów za pomocą listew

stalowe nóżki H=120 mm
regulacja ±50 mm
w modelach stołowych H=20 mm ±5 mm

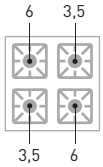
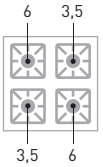
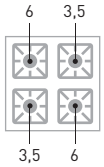
KUCHNIE GAZOWE, 2- LUB 4-PALNIKOWE









kod	**G2S65**	**G4S65**	**G4SF65**	**G4SFE65**
moce palników (kW)				
wymiary	400x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)860/1020 mm	600x650x(H)860/1020 mm
wymiary piekarnika	-	-	460x420x(H)320 mm	460x420x(H)320 mm
moc palników	1x 3,5 kW + 1x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	-	-	gazowy statyczny	elektryczny statyczny
moc piekarnika	-	-	2 kW + 1,8 kW grill	2,5 kW + 1,8 kW grill
moc całkowita	9,5 kW	19 kW	gaz 21 kW / elektr. 1,8 kW	gaz 19 kW / elektr. 4,3 kW
napięcie	-	-	230 V	230 V
waga	24 kg	33 kg	63 kg	60 kg
CENA	**1999,-**	**3299,-**	**5499,-**	**6999,-**

Ciągi kuchenne linia 650
Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych skład się z 3 modeli:
2 płytowego modelu stołowego
4 płytowego modelu stołowego
4 płytowego modelu z piekarnikiem elektrycznym

Wyposażenie:
- Profesjonalne żeliwne płyty grzewcze o mocy 2,6 kW i Ø 220 mm każda, szczelnie osadzone w blatach urządzeń
- 7-pozycyjne sterowanie mocą płyt termostatem
- Lampki kontrolne dla każdej płyty
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, zapewniający doskonałą szczelność
- Głębokie tłoczenie blatu z zaokrąglonymi narożnikami zapobiegające rozlewaniu się gotowanych płynów, ułatwiające szybkie i sprawne czyszczenie
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Stalowe nóżki H=120 mm z regulacją ± 50 mm. W modelach stołowych H=20 mm ± 5 mm
- O 25% większa moc w porównaniu do linii MBM 600

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym:
- Dodatkowy grill o mocy 1,8 kW
- Pojemność: 4x 440x370 mm
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem
- Wewnętrzne ściany komory emaliowane

Akcesoria do kuchni elektrycznych

kod	**A660029**	**A660033**
akcesoria	ruszt chromowany do kuchni MBM 650	blacha emaliowana na czarno do kuchni MBM 650
wymiary	440x365x(H)10 mm	440x380x(H)40 mm
cena	**49,-**	**119,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

żeliwne płyty grzewcze
o mocy 2,6 kW
i Ø 220 mm każda

blat roboczy tłoczony
ze stali nierdzewnej AISI 304
o grubości 1 mm

7-pozycyjne sterowanie
mocą płyt oraz lampki
kontrolne

piekarnik elektryczny, statyczny
na ruszty 4x 440x370 mm
dodatkowy grill o mocy 1,8 kW



ukośny panel sterowania
skutecznie zabezpieczający
pokrętła przed przypadkowym
uszkodzeniem

idealne dopasowanie do pozostałych
modułów serii
łączenie kolejnych modułów za pomocą
listew

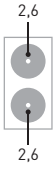
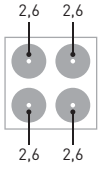
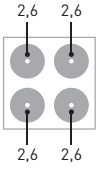
stalowe nóżki H=120 mm
regulacja ±50 mm
w modelach stołowych H=20 mm ±5 mm

KUCHNIE ELEKTRYCZNE, 2- LUB 4-PŁYTOWE







kod	**E265P**	**E465P**	**E4F65P**
moce płyt (kW)			
wymiary	400x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)860/1020 mm
wymiary piekarnika	-	-	460x420x(H)320 mm
moc płyt	2x 2,6 kW, Ø220 mm	4x 2,6 kW, Ø220 mm	4x 2,6 kW, Ø220 mm
typ piekarnika	-	-	elektryczny statyczny
moc piekarnika	-	-	2,5 kW + 1,8 kW grill
moc całkowita	5,2 kW	10,4 kW	14,7 kW
napięcie	400 V / 3 N	400 V / 3 N	400 V / 3 N
waga	22 kg	30 kg	64 kg
CENA	**1799,-**	**2849,-**	**6299,-**

Ciągi kuchenne linia 650
Kuchnie ceramiczne

Linia kuchni ceramicznych skład się z 3 modeli:
2 płytowego modelu stołowego
4 płytowego modelu stołowego
4 płytowego modelu z piekarnikiem elektrycznym

Wyposażenie:
- Płyty grzewcze o mocy 2,5 kW każda, szczelnie osadzone w blatach urządzeń
- Grzałki na podczerwień umieszczone pod jedną wspólną płytą ceramiczną
- Średnice oznaczeń na płycie Ø 145 mm oraz Ø 230 mm
- Niezależne sterowanie mocą każdego stanowiska
- 4-pozycyjne sterowanie mocą płyt termostatem
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, zapewniający doskonałą szczelność
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie

Kuchnia ceramiczna z piekarnikiem elektrycznym:
- Dodatkowy grill o mocy 1,8 kW
- Pojemność: 4x 440x370 mm
- Drzwi z przeszkleniem
- Wewnętrzne ściany komory emaliowane

Akcesoria do kuchni ceramicznych

kod	**A660029**	**A660033**
akcesoria	ruszt chromowany do kuchni MBM 650	blacha emaliowana na czarno do kuchni MBM 650
wymiary	440x365x(H)10 mm	440x380x(H)40 mm
cena	**49,-**	**119,-**

płyty grzewcze o mocy 2,5 kW każda
średnice oznaczeń na płycie
Ø 145 mm oraz Ø 230 mm

blat roboczy tłoczony
ze stali nierdzewnej AISI 304
o grubości 1 mm

4-pozycyjne sterowanie mocą płyt
oraz lampki kontrolne

piekarnik elektryczny, statyczny
na ruszty 4x 440x370 mm
dodatkowy grill o mocy 1,8 kW



ukośny panel sterowania
skutecznie zabezpieczający
pokrętła przed przypadkowym
uszkodzeniem

idealne dopasowanie do pozostałych
modułów serii
łączenie kolejnych modułów za pomocą
listew

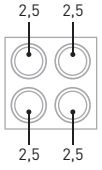
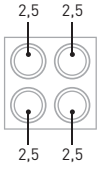
stalowe nóżki H=120 mm
regulacja ±50 mm
w modelach stołowych H=20 mm ±5 mm

KUCHNIE CERAMICZNE, 2- LUB 4-PŁYTOWE







kod	EVC265P	EVC465P	EVC4F65P
moce płyt (kW)			
wymiary	400x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)860/1020 mm
wymiary piekarnika	-	-	460x420x(H)320 mm
moc płyt	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
typ piekarnika	-	-	elektryczny statyczny
moc piekarnika	-	-	2,5 kW + 1,8 kW grill
moc całkowita	5 kW	10 kW	14,3 kW
napięcie	400 V / 3 N	400 V / 3 N	400 V / 3 N
waga	24 kg	33 kg	64 kg
CENA	**4199,-**	**6899,-**	**10499,-**

Ciągi kuchenne linia 650
Płyty grillowe gazowe

Linia płyt grillowych, gazowych skład się z 5 modeli stołowych:
3 płyt gładkich o szerokościach 400, 600 oraz 1000 mm
1 płyty ½ gładkiej + ½ ryflowanej o szerokości 600 mm
1 płyty gładkiej, chromowanej o szerokości 400 mm

Wyposażenie:
- Żeliwna płyta grzewcza o grubości 12 mm wykonana z miękkiej stali, w modelu GFT465LC pokryta dodatkowo powłoką chromu
- **Chromowa powłoka (model GFT465LC) umożliwiająca smażenie obok siebie różnego rodzaju potraw bez ryzyka przeniesienia zapachu lub smaku. Pozwala to uniknąć konieczności czyszczenia płyty w trakcie przyrządzania różnych produktów**
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o szerokości 600 oraz 1000 mm wyposażone w dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia
- Zapalnik piezoelektryczny oddzielny dla każdej strefy grzewczej, nie wymagający podłączenia do prądu
- Palniki ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem. Sterowanie termoparą – bardzo dokładna forma mierzenia temperatury z odchyleniami jedynie do kilku stopni od wartości zadanej
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz wytopiony z potraw
- Nóżki H 20 mm ± 5 mm
- Przyłącze gazu: ½”



10% większe i bardziej wydajne płyty grillowe w porównaniu do linii MBM 600.
Dostępne płyty: gładkie, ryflowane, mieszane oraz gładka z powłoką chromu.



Wyjmowana szuflada na tłuszcz wytopiony z potraw

Akcesoria do płyt grillowych

kod	**A650001**	**A650002**	**A650003**	**A650004**
akcesoria	Osłona antybryzgowa do płyt grillowych MBM 650	Osłona antybryzgowa do płyt grillowych MBM 650	Osłona antybryzgowa do płyt grillowych MBM 650	Korek teflonowy do płyt grillowych MBM 650
wymiary	400x650x(H)85 mm	600x650x(H)85 mm	1000x650x(H)85 mm	–
cena	**159,-**	**179,-**	**199,-**	**149,-**



PŁYTY GRILLOWE GAZOWE



kod	GFT465L	GFT465LC	GFT665L	GFT665LR	GFT1065L
płyta	gładka	gładka chromowana	gładka	½ gładka + ½ ryflowana	gładka
wymiary	400x650x(H)303/470 mm	400x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)303/470 mm	1000x650x(H)303/470 mm
wymiary płyty	395x550x(H)12 mm	395x550x(H)12 mm	595x550x(H)12 mm	595x550x(H)12 mm	995x550x(H)12 mm
ilość stref grzewczych	1	1	2	2	2
ilość palników	1	1	2	2	3
moc	6 kW	6 kW	12 kW	12 kW	18 kW
waga	48 kg	48 kg	66 kg	66 kg	103 kg
CENA	**3399,-**	**4199,-**	**4499,-**	**4799,-**	**6499,-**

Ciągi kuchenne linia 650
Płyty grillowe elektryczne

Linia płyt grillowych elektrycznych skład się z 7 modeli stołowych:
2 płyty gładkie o szerokościach 400 oraz 600 mm
2 płyty ½ gładkiej + ½ ryflowanej o szerokości 600 oraz 1000 mm
2 płyty gładkie, chromowane o szerokości 400 oraz 600 mm
1 płyta w całości ryflowana o szerokości 400 mm

Wyposażenie:
- Żeliwna płyta grzewcza o grubości 12 mm wykonana z miękkiej stali, w modelach EFT465LC oraz EFT665LC pokryta dodatkowo powłoką chromu
- **Chromowa powłoka (model EFT465LC i EFT665LC) umożliwiająca smażenie obok siebie różnego rodzaju potraw bez ryzyka przeniesienia zapachu lub smaku, co pozwala uniknąć konieczności czyszczenia płyty w trakcie przyrządzania różnych produktów**
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o szerokości 600 oraz 1000 mm wyposażone w dwie niezależne strefy grzewcze, dzięki czemu urządzenie jest bardziej wydajne
- Pokrętło z oznaczeniem temperatury
- Lampka kontrolna podłączenia do sieci elektrycznej oraz druga lampka oznaczająca załączenie grzałki osobno dla każdej strefy grzewczej
- Ogrzewanie za pomocą grzałek o wzmocnionej obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej. Grzałki regulowane termostatem
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz wytopiony z potraw
- Nóżki H=20 mm ± 5 mm



10% większe i bardziej wydajne płyty grillowe w porównaniu do linii MBM 600.
Dostępne płyty: gładkie, ryflowane, mieszane oraz gładka z powłoką chromu.



Wyjmowana szuflada na tłuszcz wytopiony z potraw

Akcesoria do płyt grillowych

kod	A650001	A650002	A650003	A650004
akcesoria	Osłona antybryzgowa do płyt grillowych MBM 650	Osłona antybryzgowa do płyt grillowych MBM 650	Osłona antybryzgowa do płyt grillowych MBM 650	Korek teflonowy do płyt grillowych MBM 650
wymiary	400x650x(H)85 mm	600x650x(H)85 mm	1000x650x(H)85 mm	–
cena	**159,-**	**179,-**	**199,-**	**149,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE





kod	**EFT465L**	**EFT465LC**	**EFT465R**
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana
wymiary	400x650x(H)303/470 mm	400x650x(H)303/470 mm	400x650x(H)303/470 mm
wymiary płyty	395x550x(H)12 mm	395x550x(H)12 mm	395x550x(H)12 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1
ilość grzałek	1	1	1
moc	5 kW	5 kW	5 kW
napięcie	400 V / 3 N	400 V / 3 N	400 V / 3 N
waga	44 kg	44 kg	44 kg
CENA	**2899,-**	**3899,-**	**2999,-**






kod	**EFT665L**	**EFT665LC**	**EFT665LR**	**EFT1065LR**
płyta	gładka	gładka chromowana	½ gładka + ½ ryflowana	½ gładka + ½ ryflowana
wymiary	600x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)303/470 mm	1000x650x(H)303/470 mm
wymiary płyty	595x550x(H)12 mm	595x550x(H)12 mm	595x550x(H)12 mm	995x550x(H)12 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
ilość grzałek	2	2	2	3
moc	10 kW	10 kW	10 kW	15 kW
napięcie	400 V / 3 N	400 V / 3 N	400 V / 3 N	400 V / 3 N
waga	61 kg	61 kg	61 kg	97 kg
CENA	**3599,-**	**4999,-**	**3899,-**	**7299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 650
Grille z lawą wulkaniczną, gazowe

Linia grilli z lawą wulkaniczną składa się z 2 modeli stołowych:
1 płyta o szerokościach 400 mm
1 płyta o szerokościach 800 mm

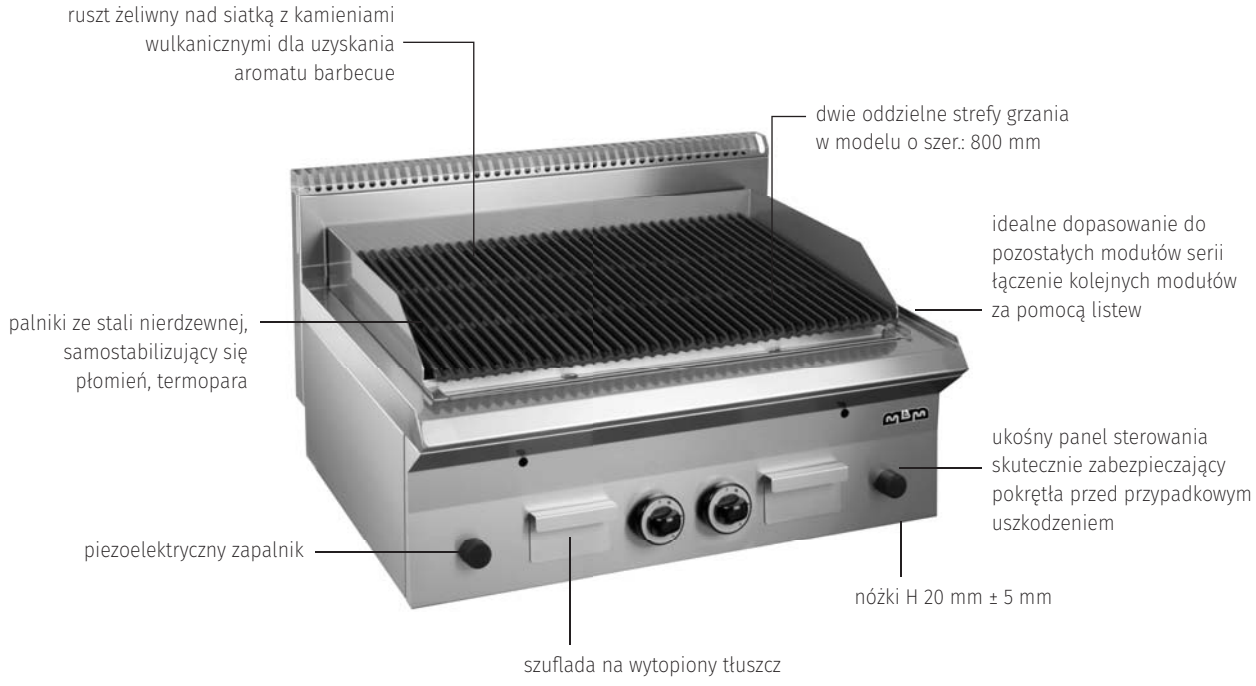
Wyposażenie:
- Zastosowanie kamienia wulkanicznego nad płomieniem pozwala na uzyskanie potrawy o aromacie barbecue
- Żeliwny ruszt nad siatką z kamieniami wulkanicznymi o wymiarach 305x475x(H)10 mm dla każdej ze stref grzewczych, idealny do grillowania mięs oraz ryb w zależności do używanej strony
- W modelu GPL865G dwie oddzielnie sterowane strefy grzewcze
- Zapalnik piezoelektryczny oddzielny dla każdej strefy grzewczej, niewymagający podłączenia do prądu
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem oraz termoparą sterującą temperaturą płyty
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz wytopiony z potraw
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Nóżki H=20 mm ± 5 mm
- Przyłącze gazu: ½”



Akcesoria do grilli

kod	**A800100**
akcesoria	Kamień lawowy do grilli MBM 650
waga	6 kg
cena	**119,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ, GAZOWE





kod	**GPL465G**	**GPL865G**
wymiary	400x650x(H)303/470 mm	800x650x(H)303/470 mm
wymiary rusztu	305x475x(H)10 mm	2x 305x475x(H)10 mm
ilość stref grzewczych	1	2
ilość palników	1x 7,2 V	2x 7,2 V
moc	7,2 kW	14,4 kW
waga	46 kg	74 kg
CENA	**3899,-**	**5699,-**

Ciągi kuchenne linia 650
Frytownice gazowe

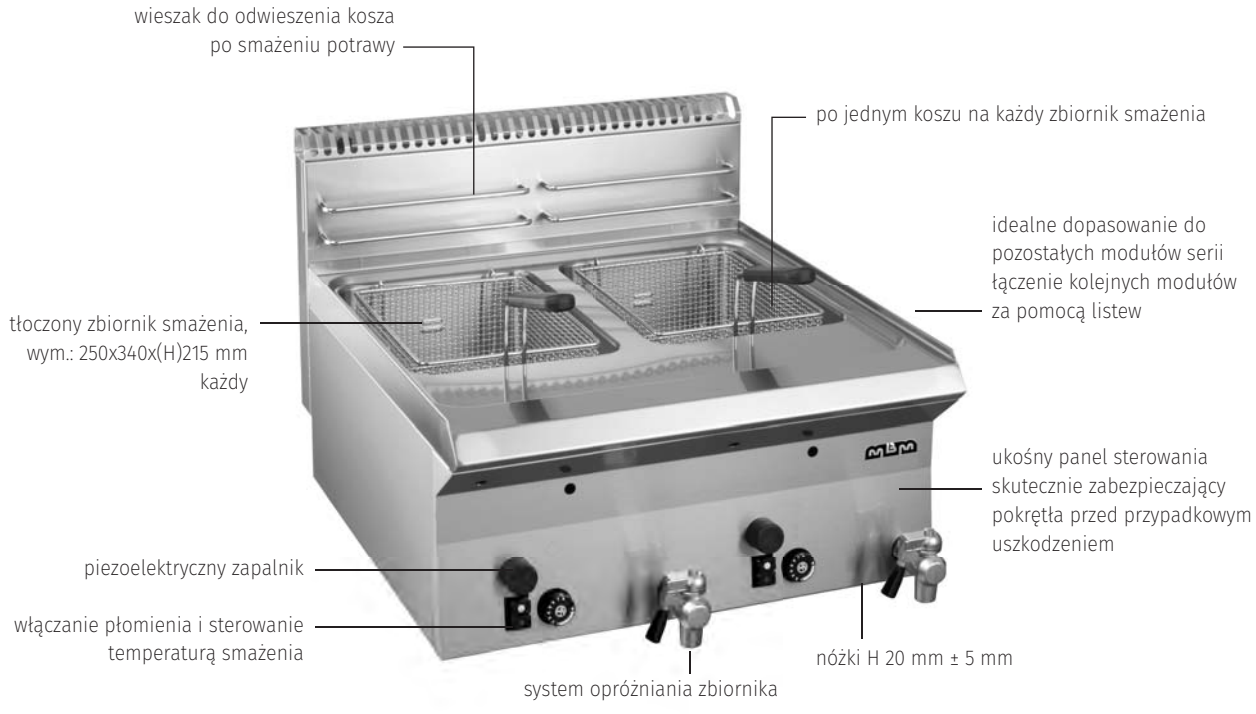
Linia frytownic gazowych składa się z 2 modeli stołowych:
o pojemności 8 l i szerokości 400 mm
o pojemności 8 l + 8 l i szerokości 600 mm

Wyposażenie:
- Po 1 koszu na każdy zbiornik smażenia
- Tłoczone zbiorniki smażenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających czyszczenie
- Zbiornik połączony z blatem roboczym niewidocznym spawem gwarantującym idealną szczelność
- Duża strefa zimna wydłużająca żywotność oleju i ułatwiająca usuwanie resztek smażonych potraw
- Wydajne palniki gazowe wykonane ze stali nierdzewnej, z płomieniem poziomym
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 185°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz z płomieniem kontrolnym – nie wymaga podłączenia do prądu
- Praktyczny, wykonany ze stali nierdzewnej oraz prosty z obsłudze system opróżniania komory smażenia na panelu frontowym
- Wieszak do odwieszenia kosza z usmażoną żywnością
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Nóżki H=20 mm ± 5 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Przyłącze gazu: ½”

Akcesoria do frytownic

kod	**A7770100**
akcesoria	Kosz do frytownic MBM 650
wymiary	215x250x(H)115 mm
cena	**229,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE GAZOWE





kod	**GF465**	**GF665**
wymiary	400x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)303/470 mm
wymiary zbiornika	250x340x(H)215 mm	2x 250x340x(H)215 mm
pojemność zbiornika	8 l	8 l + 8 l
ilość palników	1	2
moc	7,4 kW	14,8 kW
waga	30 kg	43 kg
CENA	**3699,-**	**6499,-**

Ciągi kuchenne linia 650
Frytownice elektryczne

Linia frytownic elektrycznych składa się z 2 modeli stołowych:
1 frytownicy o pojemności 10 l i szerokości 400 mm
1 frytownicy o pojemności 10 l + 10 l i szerokości 600 mm

Wyposażenie:
- Aż o 10% większa wydajność w porównaniu z modelami z linii MBM 600
- Po 1 koszu na każdy zbiornik smażenia
- Tłoczone zbiorniki smażenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających czyszczenie
- Zbiornik połączony z blatem roboczym niewidocznym spawem gwarantującym idealną szczelność
- Duża strefa zimna wydłużająca żywotność oleju i ułatwiająca usuwanie resztek smażonych potraw
- Grzałki dużej wydajności i o wzmocnionej obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej
- Praktyczny system unoszenia grzałek z dna zbiornika w celu łatwego i szybkiego wyczyszczenia
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 185°C, z dodatkowym termostatem bezpieczeństwa
- Lampka kontrolna dla każdego zbiornika
- Praktyczny, wykonany ze stali nierdzewnej oraz prosty z obsłudze system opróżniania zbiornika znajdujący się z przodu urządzenia
- Wieszak do odwieszania kosza z usmażoną żywnością
- Pokrywka do każdego zbiornika, z wycięciem na uchwyt kosza
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Nóżki H 20 mm ± 5 mm

Akcesoria do frytownic

kod	**A7770100**
akcesoria	Kosz do frytownic MBM 650
wymiary	215x250x(H)115 mm
cena	**229,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE





kod	**EFB465**	**EFB665**
wymiary	400x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)303/470 mm
wymiary zbiornika	250x340x(H)215 mm	2 x 250x340x(H)215 mm
pojemność zbiornika	10 l	10 l + 10 l
ilość grzałek	1	2
moc	9 kW	18 kW
napięcie	400 V / 3 N	400 V / 3 N
waga	32 kg	50 kg
CENA	**3499,-**	**5599,-**

Ciągi kuchenne linia 650
Podgrzewacz do frytek, elektryczny

Linia podgrzewaczy do frytek składa się z 1 modelu stołowego:
Podgrzewacz elektryczny do frytek o szerokości 400 mm

Wyposażenie:
- Urządzenie przeznaczone do krótkotrwałego utrzymania frytek w odpowiedniej temperaturze
- Ogrzewanie dzięki górnej grzałce ceramicznej
- 7-pozycyjne sterowanie mocą grzałki
- Lampka kontrolna grzałki
- W standardzie wyjmowany pojemnik GN 1/1 (H)150 mm wraz z perforowaną wkładką ułatwiającą nabieranie produktów
- Dzięki perforowanemu dnu dodatkowe odsączenie frytek i innych usmażonych produktów z nadmiaru tłuszczu
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Nóżki H 20 mm ± 5 mm



PODGRZEWACZ DO FRYTEK, ELEKTRYCZNY



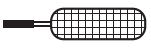
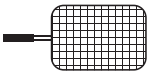
kod	**ECC465**
wymiary	400x650x(H)303/470 mm
wymiary zbiornika	308x510x(H)158 mm
pojemność zbiornika	GN 1/1 (H)150 mm
moc	1 kW
napięcie	230 V
waga	24 kg
CENA	**2699,-**

Ciągi kuchenne linia 650 Urządzenie do gotowania makaronu

Linia urządzeń do gotowania makaronu składa się z 1 modelu stołowego:
w wersji elektrycznej o szerokości 600 mm

Wyposażenie:
- Przeznaczone do gotowania w oddzielnych koszykach różnych rodzajów makaronu lub warzyw co zapobiega ich wymieszaniu się i ułatwia wyjmowanie z gotującej się wody
- Tłoczony zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 316, o zaokrąglonych narożnikach w celu łatwego i szybkiego czyszczenia
- Zbiornik o pojemności 25 l
- 3 wzmocnione grzałki umieszczone w zbiorniku pod perforowanym dnem
- 7-pozycyjne sterowanie mocą grzałki za pomocą termostatu
- Lampka kontrolna grzałki
- Wymagane przyłącze wody oraz odpływu kanalizacyjnego
- Wylewka doprowadzająca świeżą wodę bezpośrednio do zbiornika
- Praktyczny, wykonany ze stali nierdzewnej oraz prosty z obsłudze system opróżniania zbiornika
- Zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem spustu wody
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Nóżki H 20 mm ± 5 mm
- **Cena urządzenia nie obejmuje koszy. Kosze należy zamawiać oddzielnie**

Akcesoria do urządzenia do gotowania makaronu

		
kod	**A660025**	**A660027**
opis	Kosz do urządzenia do makaronu 650 EC665	Kosz do urządzenia do makaronu 650 EC665
wymiary	115x300x(H)125 mm	115x150x(H)125 mm
CENA	**259,-**	**169,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU



kod	**EC665**
wymiary	600x650x(H)303/470 mm
pojemność zbiornika	25 l
moc	9 kW
napięcie	400 V / 3 N
waga	37 kg
CENA	**4699,-**

Ciągi kuchenne linia 650
Bemary elektryczne

Linia bemarów elektrycznych składa się z 2 modeli stołowych:
o szerokości 400 mm i pojemności GN 1/1 (H)150 mm
o szerokości 700 mm i pojemności 2x GN 1/1 (H)150 mm

Wyposażenie:
- Przeznaczone do utrzymywania ciepłych potraw w odpowiednio wysokiej temperaturze w pojemnikach GN. **UWAGA – pojemniki GN nie są na wyposażeniu standardowym, należy je zamawiać osobno**
- Tłoczone zbiorniki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, o zaokrąglonych narożnikach, częściowo spawane
- Wzmocnione grzałki umieszczone pod zbiornikami
- Regulacja temperatury pokrętłem z oznaczeniem liczbowym, poprzez termostat
- Lampki kontrolne grzałki i zasilania
- Praktyczny, wykonany ze stali nierdzewnej oraz prosty z obsłudze system opróżniania zbiornika
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Nóżki H 20 mm ± 5 mm



Praktyczny, wykonany ze stali nierdzewnej oraz prosty z obsłudze system opróżniania zbiornika



Regulacja temperatury pokrętłem z oznaczeniem liczbowym, poprzez termostat
Lampki kontrolne grzałki i zasilania



BEMARY ELEKTRYCZNE





kod	**EBM465**	**EBM765**
wymiary	400x650x(H)303/470 mm	700x650(H)303/470 mm
wymiary zbiornika	306x513x(H)170 mm	628x513x)H)170 mm
pojemność zbiornika	GN 1/1 (H)150 mm	2x GN 1/1 (H)150 mm
moc	1,5 kW	3 kW
napięcie	230 V	230 V
waga	24 kg	32 kg
CENA	**2499,-**	**2699,-**

Ciągi kuchenne linia 650
Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych składa się z 2 modeli:
o szerokości 400 mm, z szufladą
o szerokości 600 mm, z szufladą

Wyposażenie:
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, zapewniający doskonałą szczelność
- Praktyczna szuflada do przechowywania narzędzi kuchennych
- Szuflady na teleskopach z wysuwem na 400 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Nóżki H=20 mm ±5 mm



BLATY NEUTRALNE





kod	**N465C**	**N665C**
wymiary	400x650x(H)303/470 mm	600x650x(H)303/470 mm
wymiary wew. szuflady	306x470x(H)104 mm	509x470x(H)104 mm
waga	23 kg	29 kg
CENA	**1499,-**	**1699,-**

Ciągi kuchenne linia 650
Podstawy z 3 stron zamknięte do urządzeń stołowych linii 650

Linia podstaw składa się z 7 modeli:

o szerokości 400 mm

o szerokości 600 mm

o szerokości 700 mm

o szerokości 800 mm

o szerokości 1000 mm

o szerokości 1100 mm

o szerokości 1200 mm

Wyposażenie:

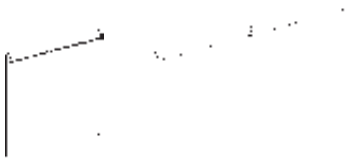
- Przeznaczone do bezpiecznego ustawienia urządzeń stołowych linii MBM 650 na ergonomicznej wysokości
- Z 3 stron zamknięta. Możliwość zamknięcie dzięki opcjonalnym drzwiom i szufladom
- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Stalowe nóżki wykonane ze stali AISI 304, H=120 mm z regulacją ±50 mm







kod	**NSA46**	**NSA66**	**NSA76**	**NSA86**	**NSA106**	**NSA126**	**NSA146**
wymiary	400x508x(H)580 mm	600x508x(H)580 mm	700x508x(H)580 mm	800x508x(H)580 mm	1000x508x(H)580 mm	1200x508x(H)580 mm	1400x508x(H)580 mm
wymiary światła wejścia	343x(H)359 mm	543x(H)359 mm	643x(H)359 mm	744x(H)359 mm	545x(H)359 + 344x(H)359 mm	3x 345x(H)359 mm	Po bokach 2x 345x(H)359 mm + po środku 1x 545x(H)359 mm
waga	15 kg	18 kg	19 kg	20 kg	30 kg	33 kg	
CENA	**849,-**	**949,-**	**1099,-**	**1099,-**	**1249,-**	**1419,-**	**1699,-**





kod	opis	wymiary	waga	cena
A660009	drzwi prawe do podstawy szer. 400 mm NSA46	395x23x(H)412 mm	3,2 kg	**369,-**
A660010	drzwi lewe do podstawy szer. 400 mm NSA46	395x23x(H)412 mm	3,2 kg	**369,-**
A660011	zestaw 2 drzwi do podstawy szer. 600 mm NSA66	2x 295x23x(H)412 mm	4,5 kg	**599,-**
A660042	zestaw 2 drzwi do podstawy szer. 700 mm NSA76	2x 345x23x(H)412 mm	5 kg	**699,-**
A660012	zestaw 2 drzwi do podstawy szer. 800 mm NSA86	2x 395x23x(H)412 mm	5,6 kg	**699,-**
A660013	zestaw 3 drzwi do podstawy szer. 1000 mm NSA106	3x 495x23x(H)412 mm	7 kg	**999,-**
A660014	zestaw 3 drzwi do podstawy szer. 1200 mm NSA126	3x 395x23x(H)412 mm	8 kg	**1099,-**
A660015	zestaw 4 drzwi do podstawy szer. 1400 mm NSA146	2x 395x23x(H)412 + 2x 295x23x(H)412 mm	9,3 kg	**1399,-**
A660016	zestaw 2 szuflad do podstawy szer. 400 mm NSA46	308x429x(H)105 mm	7 kg	**1099,-**
A660017	zestaw 2 szuflad do podstawy szer. 600 mm NSA66	508x429x(H)105 mm	13 kg	**1099,-**
A650005	listwa łącząca moduły	75x575x(H)10 mm	0,3 kg	**79,-**

Ciągi kuchenne linia 700

Od ponad 40 lat włoska firma MBM specjalizuje się w projektowaniu oraz produkcji urządzeń gastronomicznych dla kuchni różnej wielkości – od małych lokali po duże stołówki i restauracje. Głównym celem jest stworzenie **wyposażenia nowoczesnego, niezawodnego, podnoszącego efektywność pracy** w kuchni jak i jej ułatwienie.
Firma MBM jest częścią Illinois Tool Works Group (ITW) wiodącego na świecie producenta sprzętu gastronomicznego.

MBM to **wysokiej klasy specjaliści, nowoczesne metody produkcyjne oraz nieustanne podnoszenie jakości wytwarzanych produktów**. Gwarantuje to użytkownikom urządzeń MBM linii 700 zawsze doskonały efekt w postaci perfekcyjnych dań.

Niezawodna technologia
Produkty MBM są wynikiem starannego **planowania i wykorzystania nowoczesnych i niezawodnych technik produkcyjnych** wpływających na wysoką wydajność i trwałość urządzeń. Każdy produkt MBM jest wykonany z najwyższą starannością i dokładnością, a przed wysłaniem do klienta urządzenia podlegają zawsze dokładnej kontroli.

Czas to pieniądz
Optymalizacja technologii produkcyjnych, nowoczesny magazyn i skuteczne zarządzanie pozwala MBM oferować szeroki asortyment i bardzo krótki czas dostawy.

Odpowiedź na Twoje potrzeby
MBM oferuje pełną gamę urządzeń grzewczych dla małej, średniej i dużej gastronomii, **spełniających oczekiwania najbardziej wymagających szefów kuchni.**

Zawsze po Twojej stronie
Dzięki niezawodnej i zorientowanej na klienta organizacji, firma MBM także po sprzedaży urządzeń zapewnia szybkie **wsparcie i ciągłe szkolenie swoich dystrybutorów**. Gwarantuje to prawidłową instalację urządzeń i ich trwałość przez wiele lat.



Nowe palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych

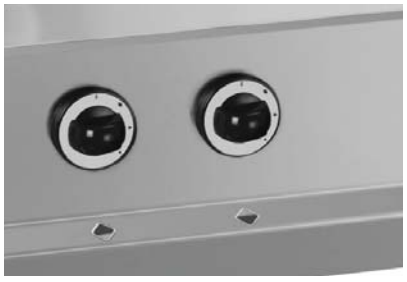
Nowe palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie

Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne w kuchniach elektrycznych





Płyty grzejne o mocy 1,5 kW, 2,5 kW lub 2,6 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą.
Okrągłe Ø145 i Ø220 mm oraz kwadratowe 220x220 mm, 300x300 mm.
Z zabezpieczeniem przed przegrzaniem, wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni



Panele sterowania
Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
Zapalniki piezoelektryczne nie wymagające podłączenia do sieci elektrycznej (wybrane modele)



Nóżki
Modele wolnostojące oraz szafki wyposażone w nóżki ze stali nierdzewnej
Regulacja wysokości nóżek od 150 do 160 mm



Płyty grillowe

Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali
Płyta lekko nachylona ku przodowi, co ułatwia czyszczenie i zbieranie wytopionego z potrawy tłuszczu
Wysuwana szuflada ze stali nierdzewnej na wytopiony tłuszcz o dużej pojemności

Piekarniki w kuchniach gazowych i elektrycznych
dostępne w wersjach (w zależności od modelu):
gazowej lub elektrycznej
statycznej lub konwekcyjnej
o komorze GN 1/1, GN 2/1 a nawet MAXI
ze zróżnicowaną mocą: 2,6 kW, 5,3 kW, 6 kW a nawet 8 kW
na prąd 230 V lub 400 V (tylko elektryczne)

Komory urządzeń

Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę
Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), zapewniające wytrzymałe łączenie

Akcesoria
Duża ilość akcesoriów umożliwiająca dopasowanie linii grzewczej do indywidualnych potrzeb

Ciągi kuchenne linia 700
Kuchnie gazowe

MBM

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Wyposażenie:

- Nowe palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim).
- Lepszy aż o 60% efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników.
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie juz od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła.
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o ø już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków (ø 400 mm)

Konserwacja:

- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia czyszczenie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze 335x300 mm dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność

nowe palniki FLEX BURNERS







Nowe palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych

Nowe palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym płomieniem (jeden nad drugim)

- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość b, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie

Akcesoria do kuchni gazowych

kod	A770008	A770009	A777059	A777063	A777064
akcesoria	płyta grillowa gładka na dwa palniki	płyta grillowa ryflowana na dwa palniki	kolumna wodna do MG7G4F77XL	kolumna wodna do MG7G2A77XL	kolumna wodna do MG7G477XL
wymiary	300x600x(H)40 mm	300x600x(H)40 mm	H=490 mm	H=490 mm	H=490 mm
cena	**599,-**	**599,-**	**899,-**	**899,-**	**899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE STOŁOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY

nowe palniki FLEX BURNERS









kod	MG7G277XL	MG7G477XL	MG7G677XL
moce palników (kW)	7 7	7 7 7 7	7 7 7 7 7 7
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	1100x700x(H)250 mm
moc palników	2x 7 kW	4x 7 kW	6x 7 kW
moc całkowita	14 kW	28 kW	42 kW
waga	30 kg	50 kg	64 kg
STARA CENA	~~3799,-~~	~~6199,-~~	~~8699,-~~
NOWA CENA	-39% **2319,-**	-38% **3819,-**	-38% **5399,-**



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

nowe palniki FLEX BURNERS









kod	MG7G2A77XL	MG7G4A77XL	MG7G6A77XL
moce palników (kW)	7 / 7	7 7 / 7 7	7 7 7 / 7 7 7
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
moc palników	2x 7 kW	4x 7 kW	6x 7 kW
moc całkowita	14 kW	28 kW	42 kW
waga	41 kg	62 kg	88 kg
STARA CENA	~~5699,-~~	~~7899,-~~	~~10390,-~~
NOWA CENA	-39% **3479,-**	-38% **4899,-**	-38% **6449,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



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

nowe palniki FLEX BURNERS









kod	MG7G4F77XL	MG7G4FEV77XL	MG7G4FE77XL
moce palników (kW)	7 7 / 7 7	7 7 / 7 7	7 7 / 7 7
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x370x(H)320 mm	560x660x(H)310 mm
moc palników	4x 7 kW	4x 7 kW	4x 7 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	elektryczny – konwekcyjny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	6 kW	2,6 kW	5,3 kW
moc całkowita	gaz. 34 kW	gaz. 28 kW / elektr. 2,6 kW	gaz. 28 kW / elektr. 5,3 kW
napięcie	–	230 V	400 V
waga	90 kg	83 kg	91 kg
STARA CENA	-38% ~~11698,-~~	-38% ~~13598,-~~	-40% ~~13898,-~~
NOWA CENA	**7249,-**	**8399,-**	**8319,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



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

nowe palniki FLEX BURNERS









kod	MG7G6FA77XL	MG7G6F77MXL	MG7G6FEA77XL
moce palników (kW)	7 7 7 / 7 7 7	7 7 7 / 7 7 7	7 7 7 / 7 7 7
wymiary	1100x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	770x640x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
moc palników	6x 7 kW	6x 7 kW	6x 7 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny	gazowy – statyczny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	6 kW	8 kW	5,3 kW
moc całkowita	gaz. 48 kW	gaz. 50 kW	gaz. 42 kW / elektr. 5,3 kW
napięcie	–	–	400 V
waga	125 kg	115 kg	128 kg
STARA CENA	-38% ~~15390,-~~	-38% ~~16690,-~~	-40% ~~17090,-~~
NOWA CENA	**9599,-**	**10379,-**	**10299,-**

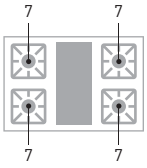
do cen należy doliczyć VAT 23%



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





kod	MG7G4MFA77XL
moce palników (kW)	
wymiary	1100x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm
moc palników	4x 7 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny
moc piekarnika	6 kW
moc płyty grzewczej	5,5 kW
moc całkowita	39,5 kW
waga	136 kg
STARA CENA	~~17490,-~~
NOWA CENA	**10569,-**

-40%

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 700
Kuchnie elektryczne

MBM

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami okrągłymi bądź kwadratowymi standardowymi lub wpuszczanymi w blat, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) a także stołowe.

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub z piekarnikiem elektrycznym statycznym GN 2/1 lub konwekcyjnym GN 1/1.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (ø 145/220 mm, 220x220 mm, 300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 1,5 kW lub 2,6 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Prosta obsługa:

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

Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni



KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE





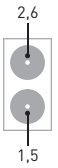
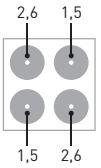

kod	MG7E277	MG7E277Q	MG7E477	MG7E477Q
moce płyt (kW)	2,6 / 1,5	2,6 / 2,6	2,6 1,5 / 1,5 2,6	2,6 2,6 / 2,6 2,6
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyt	1x ø145 + 1x ø220 mm	2x 220x220 mm	2x ø145 + 2x ø220 mm	4x 220x220 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
moc całkowita	4,1 kW	5,2 kW	8,2 kW	10,4 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	20 kg	27 kg	40 kg	49 kg
STARA CENA	~~3739,-~~	~~5899,-~~	~~5199,-~~	~~10390,-~~
NOWA CENA	-38% **2309,-**	-39% **3579,-**	-38% **3199,-**	-40% **6239,-**



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ






kod	MG7E2A77	MG7E4A77	MG7E2A77Q	MG7E2AP77Q
moce płyt (kW)				
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm
wymiary płyt	1x ø145 + 1x ø220 mm	2x ø145 + 2x ø220 mm	2x 220x220 mm	2x 300x300 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 2,5 kW
moc całkowita	4,1 kW	8,2 kW	5,2 kW	5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	35 kg	60 kg	45 kg	58 kg
STARA CENA	-39% ~~5399,-~~	-38% ~~7299,-~~	-40% ~~7499,-~~	-40% ~~8399,-~~
NOWA CENA	**3299,-**	**4539,-**	**4499,-**	**5019,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1









kod	MG7E4A77Q	MG7E4AP77Q	MG7E4F77	MG7E4F77Q
moce płyt (kW)	2,6 2,6 / 2,6 2,6	2,5 2,5 / 2,5 2,5	2,6 1,5 / 1,5 2,6	2,6 2,6 / 2,6 2,6
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
wymiary płyt	4x 220x220 mm	4x 300x300 mm	2x ø145 + 2x ø220 mm	4x 220x220 mm
moc płyt	4x 2,6 kW	4x 2,5 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika	–	–	elektryczny – statyczny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	–	–	5,3 kW	5,3 kW
moc całkowita	10,4 kW	10 kW	13,5 kW	15,7 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	69 kg	93 kg	90 kg	99 kg
STARA CENA	-40% ~~11990,-~~	-40% ~~13390,-~~	-38% ~~12590,-~~	-38% ~~16390,-~~
NOWA CENA	**7219,-**	**8099,-**	**7829,-**	**10229,-**

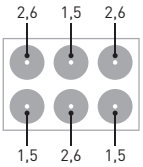
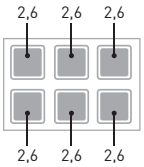
do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





kod	MG7E6A77	MG7E6A77Q
moce płyt (kW)		
wymiary	1100x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
wymiary płyt	3x ø145 + 3x ø220 mm	6x 220x220 mm
moc płyt	3x 1,5 kW + 3x 2,6 kW	6x 2,6 kW
moc całkowita	12,3 kW	15,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	136 kg	136 kg
STARA CENA	-40% ~~9499,-~~	-40% ~~16490,-~~
NOWA CENA	**5729,-**	**9919,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



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







kod	MG7E4FP77Q	MG7E4FVP77Q	MG7E6FA77Q
moce płyt (kW)	2,5 2,5 / 2,5 2,5	2,5 2,5 / 2,5 2,5	2,6 2,6 2,6 / 2,6 2,6 2,6
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	1100x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x370x(H)320 mm	560x660x(H)310 mm
wymiary płyt	4x 300x300 mm	4x 300x300 mm	6x 220x220 mm
moc płyt	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika	elektryczny – statyczny	elektryczny – konwekcyjny	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	5,3 kW	2,6 kW	5,3 kW
moc całkowita	15,3 kW	12,6 kW	20,9 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	125 kg	117 kg	140 kg
STARA CENA	-40% ~~18798,-~~	-39% ~~16690,-~~	-40% ~~21398,-~~
NOWA CENA	**11299,-**	**10099,-**	**12879,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 700
Płyty grzewcze

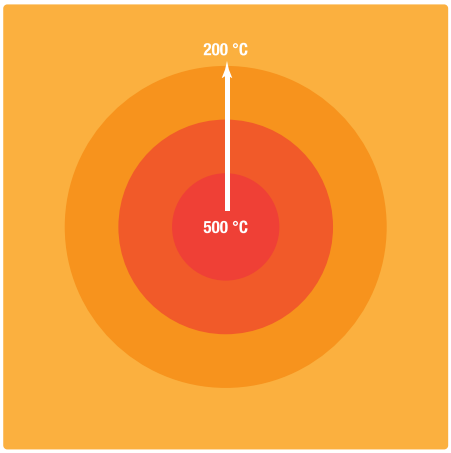
Linia płyt grzewczych obejmuje 6 modeli: 2 modele stołowe, 2 modele na szafce i 2 modele z piekarnikiem – w wersji gazowej lub elektrycznej

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm

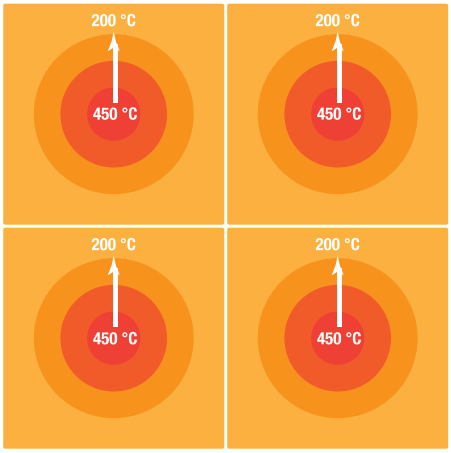
Wersja gazowa:

- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm² wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Tempertura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Piekarnik gazowy GN 2/1 statyczny



Wersja elektryczna:

- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15 mm
- 4 strefy grzewcze, każda o mocy 2,25 kW
- Niezależne sterowanie każdą strefą grzewczą
- Tempertura 450°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Piekarnik elektryczny GN 2/1 statyczny



Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchenki



PŁYTY GRZEWCZE GAZOWE







kod	**MG7GT77**	**MG7GTA77**	**MG7GTF77**
typ płyty	gazowa	gazowa	gazowa
wymiary	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x660x(H)310 mm
moc płyty	1x 9 kW	1x 9 kW	1x 9 kW
typ piekarnika	–	–	gazowy – statyczny
moc piekarnika	–	–	6 kW
moc całkowita	9 kW	9 kW	15 kW
waga	68 kg	83 kg	116 kg
STARA CENA	-39% ~~6999,-~~	-42% ~~9799,-~~	-42% ~~13698,-~~
NOWA CENA	**4239,-**	**5699,-**	**7989,-**



PŁYTY GRZEWCZE ELEKTRYCZNE







kod	MG7ET77	MG7ETA77	MG7ETF77
typ płyty	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x660x(H)310 mm
moc płyty	4x 2,25 kW	4x 2,25 kW	4x 2,25 kW
typ piekarnika	–	–	elektryczny – statyczny
moc piekarnika	–	–	5,3 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
moc całkowita	9 kW	9 kW	14,3 kW
waga	69 kg	84 kg	117 kg
STARA CENA	~~9299,-~~	~~11890,-~~	~~15198,-~~
NOWA CENA	-40% **5569,-**	-42% **6899,-**	-40% **9159,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Ciągi kuchenne linia 700
Kuchnie ceramiczne

MBM

Linia kuchni ceramicznych obejmuje modele z 2 lub 4 stanowiskami grzewczymi, dostępne jako stołowe oraz model z 4 stanowiskami i piekarnikiem elektrycznym statycznym.

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Szybko nagrzewające się ceramiczne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy grzejne o mocy 1,8 kW i 2,5 kW sterowane termostatem
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Prosta obsługa:

- Grzanie proporcjonalne do powierzchni garnka
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdego pola
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni



KUCHNIE CERAMICZNE







kod	**MG7EVC277**	**MG7EVC477**	**MG7EVC4F77**
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	–	560x660x(H)310 mm
moc płyty	1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW
typ piekarnika	–	–	elektryczny statyczny
moc piekarnika	–	–	5,3 kW
moc całkowita	4,3 kW	8,6 kW	13,9 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	27 kg	49 kg	99 kg
STARA CENA	~~6599,-~~	~~10798,-~~	~~16398,-~~
NOWA CENA	-40% **3949,-**	-40% **6459,-**	-40% **9899,-**

Ciągi kuchenne linia 700
Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 3 modele na podstawie z trzech stron zamkniętej, w tym 1 typu WOK

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Szybko nagrzewające się indukcyjne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy grzejne o mocy 3,5 kW sterowane termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Automatyczne załączanie płyty po ustawieniu naczynia z dnem ferromagnetycznym
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Prosta obsługa:

- Grzanie proporcjonalne do powierzchni garnka
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni



KUCHNIE INDUKCYJNE







kod	MG7EA477I	MG7EA777I	MG7EWA477
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm
moc płyt	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW	1x 5 kW typu WOK
moc całkowita	7 kW	14 kW	5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	53 kg	76 kg	50 kg
STARA CENA	-40% ~~29390,-~~	-40% ~~46198,-~~	-40% ~~24398,-~~
NOWA CENA	**17749,-**	**27839,-**	**14749,-**

Ciągi kuchenne linia 700
Frytownice

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

Wyposażenie:

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

Modele gazowe:

- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190° C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:

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

Modele monoblok z szafką:

- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, po 1 sztuce na komorę





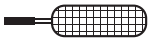
FRYTOWNICE STOŁOWE GAZOWE

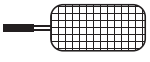




kod	MG7GF477TS	MG7GF777TS
typ	gazowa	gazowa
wymiary	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wysokość z rantem	580 mm	580 mm
wymiary zbiornika	250x340x(H)215 mm	2x 250x340x(H)215 mm
pojemność zbiornika	9 l	9 l + 9 l
moc całkowita	7,4 kW	14,8 kW
waga	33 kg	55 kg
STARA CENA	~~8399,-~~	~~12598,-~~
NOWA CENA	-42% **4869,-**	-42% **7299,-**

Akcesoria do frytownic stołowych – gazowych





kod	A660018	A660019
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1
wymiary	110x280x(H)115 mm	225x280x(H)115 mm
cena	**179,-**	**199,-**



FRYTOWNICE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE

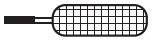


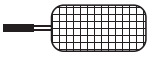




kod	MG7EF477T	MG7EF4772VT	MG7EF777T
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)200 mm	2x 140x340x(H)200 mm	2x 280x340x(H)200 mm
pojemność zbiornika	12 l	6 l + 6 l	12 l + 12 l
moc całkowita	9 kW	10,5 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	30 kg	35 kg	53 kg
STARA CENA	~~7499,-~~	~~9799,-~~	~~13198,-~~
NOWA CENA	-42% **4369,-**	-41% **5759,-**	-42% **7689,-**

Akcesoria do frytownic stołowych – elektrycznych





kod	A777057	A777058
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm
cena	**179,-**	**199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – GAZOWE

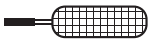


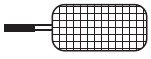




kod	MG7GF477	MG7GF4772V	MG7GF777
typ	gazowa	gazowa	gazowa
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wysokość z rantem	1180 mm	1180 mm	1180 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)300 mm	2x 140x340x(H)300 mm	2x 280x340x(H)300 mm
pojemność zbiornika	14 l	7 l +7 l	14 l + 14 l
moc całkowita	12,5 kW	12,5 kW	25 kW
waga	57 kg	62 kg	97 kg
STARA CENA	~~9999,-~~	~~13290,-~~	~~16390,-~~
NOWA CENA	-42% **5799,-**	-41% **7799,-**	-42% **9569,-**

Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych





kod	A770045	A770046	A990127
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1	Pojemnik na olej
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm
cena	**169,-**	**189,-**	**279,-**



FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – ELEKTRYCZNE



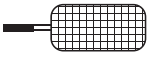




kod	MG7EF477	MG7EF4772V	MG7EF777
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	280x340x(H)240 mm	2x 140x340x(H)240 mm	2x 280x340x(H)240 mm
pojemność zbiornika	13 l	7 l +7 l	13 l + 13 l
moc całkowita	9 kW	10,5 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	53 kg	58 kg	72 kg
STARA CENA	~~9599,-~~	~~13890,-~~	~~16590,-~~
NOWA CENA	-42% **5599,-**	-41% **8129,-**	-42% **9599,-**

Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych





kod	A770045	A770046	A990127
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1	Pojemnik na olej
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm
cena	**169,-**	**189,-**	**279,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Ciągi kuchenne linia 700
Płyty grillowe

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

Monoblok: na otwartej szafce, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce



Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia czyszczenie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady
- Szuflada ze stali nierdzewnej o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa i konserwacja:

- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia czyszczenie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary
- Zakres temperatur: 170° – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są w dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – GAZOWE



kod	MG7GFT477L	MG7GFT477R	MG7GFT477LC	MG7GFT777L
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	ryflowana	gładka chromowana	gładka
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	5,5 kW	5,5 kW	5,5 kW	11 kW
waga	43 kg	43 kg	43 kg	75 kg
STARA CENA	-42% ~~5898,-~~	-42% ~~6399,-~~	-42% ~~7799,-~~	-41% ~~9599,-~~
NOWA CENA	**3399,-**	**3719,-**	**4519,-**	**5619,-**



kod	MG7GFT777LC	MG7GFT777R	MG7GFT777LR	MG7GFT777LRC
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc całkowita	11 kW	11 kW	11 kW	11 kW
waga	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
STARA CENA	-41% ~~11398,-~~	-41% ~~10198,-~~	-41% ~~10198,-~~	-42% ~~11798,-~~
NOWA CENA	**6699,-**	**5999,-**	**5969,-**	**6889,-**



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE






kod	MG7EFT477L	MG7EFT477R	MG7EFT477LC	MG7EFT777L
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	ryflowana	gładka chromowana	gładka
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	4 kW	4 kW	4 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	43 kg	43 kg	43 kg	75 kg
STARA CENA	-41% ~~6899,-~~	-42% ~~6599,-~~	-42% ~~7599,-~~	-42% ~~8899,-~~
NOWA CENA	**3569,-**	**3799,-**	**4399,-**	**5199,-**





kod	MG7EFT777LC	MG7EFT777R	MG7EFT777LR	MG7EFT777LRC
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc całkowita	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
STARA CENA	-41% ~~11198,-~~	-42% ~~9899,-~~	-42% ~~9499,-~~	-41% ~~11498,-~~
NOWA CENA	**6599,-**	**5789,-**	**5539,-**	**6729,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



kod	MG7GFTA477L	MG7GFTA477LC	MG7GFTA477R	MG7GFTA777L
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	5,5 kW	5,5 kW	5,5 kW	11 kW
waga	63 kg	63 kg	63 kg	97 kg
STARA CENA	-42% ~~8399,-~~	-41% ~~9999,-~~	-42% ~~9099,-~~	-46% ~~12198,-~~
NOWA CENA	**4899,-**	**5899,-**	**5289,-**	**6559,-**



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



kod	MG7GFTA777LC	MG7GFTA777R	MG7GFTA777LR	MG7GFTA777LRC
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc całkowita	11 kW	11 kW	11 kW	11 kW
waga	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
STARA CENA	-41% ~~13790,-~~	-41% ~~12290,-~~	-42% ~~12290,-~~	-41% ~~14090,-~~
NOWA CENA	**8099,-**	**7249,-**	**7139,-**	**8299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE






kod	MG7EFTA477L	MG7EFTA477LC	MG7EFTA477R	MG7EFTA777L
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	4 kW	4 kW	4 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	63 kg	63 kg	63 kg	97 kg
STARA CENA	-42% ~~7899,-~~	-42% ~~8999,-~~	-42% ~~8399,-~~	-42% ~~10998,-~~
NOWA CENA	**4559,-**	**5249,-**	**4849,-**	**6419,-**



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



kod	MG7EFTA777LC	MG7EFTA777R	MG7EFTA777LR	MG7EFTA777LRC
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc całkowita	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
STARA CENA	~~13690,-~~	~~12598,-~~	~~11798,-~~	~~14198,-~~
	-42%	-41%	-41%	-41%
NOWA CENA	**7999,-**	**7369,-**	**6899,-**	**8369,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Ciągi kuchenne linia 700
Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa:

- Ruszt w kształcie „V" wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs na wyposażeniu standardowym (ruszt w kształcie „O" wykonany z żeliwa idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elestyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

Kamień lawowy

kod	**152706**	**152805**	**152904**
opakowanie	3 kg	5 kg	9 kg
cena	**32,-**	**54,-**	**68,-**



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



kod	MG7GPL477G	MG7GPL877G	MG7GPLA477G	MG7GPLA877G
wymiary	400x700x(H)250 mm	800x700x(H)250 mm	400x700x(H)850 mm	800x700x(H)850 mm
ruszt w kształcie V	330x510 mm	2x 330x510 mm	330x510 mm	2x 330x510 mm
moc palników	7,5 kW	15 kW	7,5 kW	15 kW
waga	30 kg	60 kg	50 kg	82 kg
STARA CENA	–	–	-41% ~~8899,-~~	-41% ~~13698,-~~
NOWA CENA	**3999,-**	**5949,-**	**5199,-**	**7999,-**

Akcesoria do grilli na lawę wulkaniczną

kod	A770059
opis	Ruszt do ryb
wymiary	320x490x(H)10 mm
cena	**159,-**

Ciągi kuchenne linia 700
Grille wodne

MBM

Linia grilli wodnych składa się z 2 modeli elektrycznych, dostępnych jako monobloki (urządzenia wolnostojące)

Grille wodne - dzięki nawilżeniu produktu poddawanego obróbce termicznej, utrata wagi produktu może być mniejsza o 20% w stosunku do standardowego rozwiązania

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Wysuwane szuflady na wodę pod elementem grzejnym zapewniające delikatne parowanie, zapobiegające przypalaniu kapiącego z mięsa tłuszczu i nadające wyjątkową delikatność potraw
- Żeliwny rusz w wersji dwustronnej osobno dla mięs i ryb
- Moduł o szer. 800 mm z dwoma niezależnymi strefami grzewczymi
- Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się nad szufladą z wodą
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna
- Urządzenie idealne do pieczenia ryb i delikatnych mięs



GRILLE WODNE NA PODSTAWIE Z SZUFLADĄ NA WODĘ – ELEKTRYCZNE





szerokość 800 mm

kod	MG7AQE477	MG7AQE777
wymiary	400x700x(H)850 mm	800x700x(H)850 mm
wymiary rusztu	352x475 mm	2x 352x475 mm
ilość stref grzewczych	1x 6 kW	2x 6 kW
moc całkowita	6 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	50 kg	82 kg
STARA CENA	~~9999,-~~	~~15798,-~~
NOWA CENA	-42% **5849,-**	-41% **9259,-**

Ciągi kuchenne linia 700
Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym zbiornikiem o pojemności 26 lub 40 litrów, z nagrzewem gazowym bądź elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (koszyki zamawiać osobno)

Prosta obsługa i konserwacja:

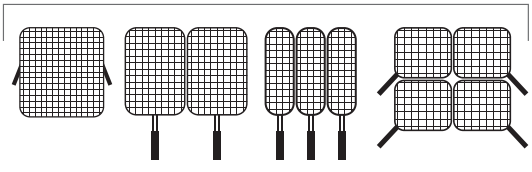
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- Zapalacz piezoelektryczny

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

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

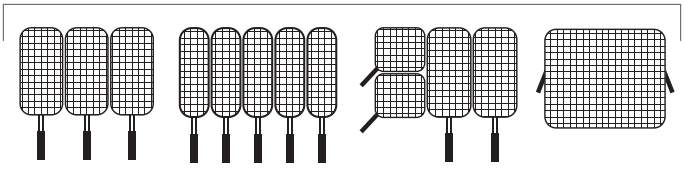
UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

zbiornik 26 litrów



B800007 | 2x A770049 | 3x B800005 | 2x B800004 2x B800003

zbiornik 40 litrów



3x B800006 | 5x B800005 | 2x B800004 2x B800006 | A770050

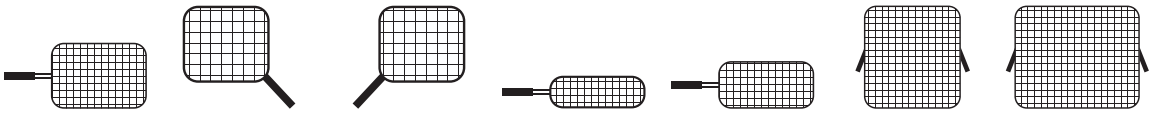


URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW Z SZAFKĄ – GAZOWE I ELEKTRYCZNE



kod	MG7GC477SC	MG7GC777SC	MG7EC477SC	MG7EC777SC
typ	gazowy	gazowy	elektryczny	elektryczny
wymiary	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x340x(H)300 mm	510x340x(H)300 mm	310x340x(H)300 mm	510x340x(H)300 mm
pojemność zbiornika	26 l	40 l	26 l	40 l
moc całkowita	8,5 kW	13,6 kW	5,5 kW	9 kW
napięcie	–	–	400 V	400 V
waga	50 kg	68 kg	44 kg	58 kg
STARA CENA	-42% ~~10790,-~~	-41% ~~13290,-~~	-42% ~~10990,-~~	-42% ~~12790,-~~
NOWA CENA	**6299,-**	**7799,-**	**6369,-**	**7449,-**

Kosze



kod	A770049	B800003	B800004	B800005	B800006	B800007	A770050
wymiary	145x295 mm	165x145 mm	165x145 mm	95x295 mm	165x295 mm	300x325 mm	505x300 mm
wysokość	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm
cena	**199,-**	**169,-**	**169,-**	**199,-**	**239,-**	**339,-**	**449,-**

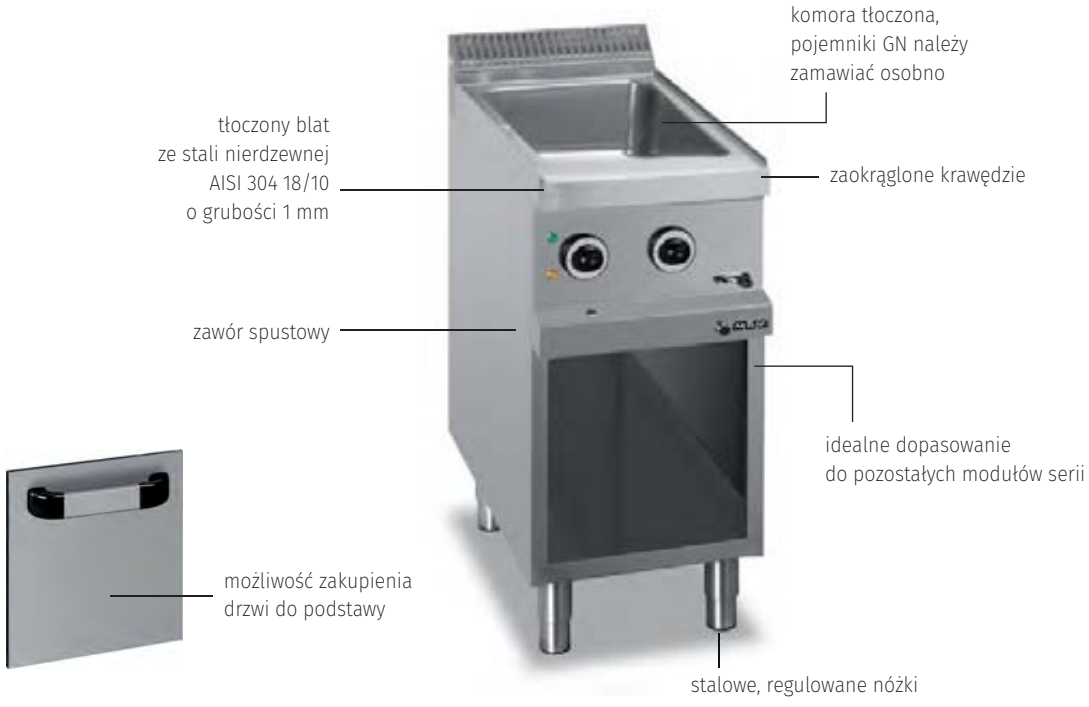
Ciągi kuchenne linia 700 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna



BEMARY STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE





kod	MG7EBM477	MG7EBMA477
wymiary	400x700x(H)250 mm	400x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x510x(H)160 mm	310x510x(H)160 mm
pojemność zbiornika	GN 1/1 – (H)150 mm	GN 1/1 – (H)150 mm
moc elektryczna	1,5 kW	1,5 kW
napięcie	230 V	230 V
waga	20 kg	34 kg
STARA CENA	~~5899,-~~	~~6299,-~~
NOWA CENA	**2979,-**	**3639,-**

-42%

-42%

Ciągi kuchenne linia 700
Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące,
z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

Wyposażenie:

- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304, 10 mm
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C).
Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.

Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C).



PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





kod	MG7GBR77	MG7EBR77
typ	gazowa	elektryczna
wymiary	800x700x(H)850 mm	800x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	710x480x(H)150 mm	710x480x(H)150 mm
pow. gotowania	34 dm^2	34 dm^2
pojemność zbiornika	60 l	60 l
moc palników	13,5 kW	–
moc elektryczna	0,2 kW	9 kW
napięcie	230 V	400 V
waga	113 kg	118 kg
STARA CENA	~~18990,-~~	~~18990,-~~
NOWA CENA	-47% **9999,-**	-47% **9999,-**

Ciągi kuchenne linia 700
Kotły warzelne

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

Grzanie pośrednie - obniża niebezpieczeństwo przywierania zawartości kotła do jego dna

Wyposażenie:

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

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

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



KOTŁY WARZELNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





kod	**MG7G50I77**	**MG7E50I77**
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
wymiary zbiornika	ø 400x(H)420 mm	ø 400x(H)420 mm
pojemność zbiornika	50 l	50 l
moc palników	12,5 kW	–
moc elektryczna	–	9 kW
napięcie	–	400 V
waga	91 kg	93 kg
STARA CENA	-44% ~~21490,-~~	-40% ~~21490,-~~
NOWA CENA	**12099,-**	**12999,-**

Akcesoria do kotłów warzelnych

kod	**B700006**	**B700007**
opis	wkład do kotła MBM700 50 l, 1-częściowy	wkład do kotła MBM700 50 l, 2-częściowy
wymiary	300x600x(H)40 mm	300x600x(H)40 mm
cena	**1799,-**	**2099,-**

Ciągi kuchenne linia 700
Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele w wersji stołowej i 4 na podstawie.
Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.
Ofertę dodatkowo wzbogaca 5 podstaw pod urządzenia stołowe, które można wyposażyć opcjonalnie w drzwi skrzydłowe.

BLATY NEUTRALNE STOŁOWE









kod	MG7N277	MG7N477	MG7N777
wymiary	200x700x(H)250 mm	400x700x(H)250 mm	700x700x(H)250 mm
waga	10 kg	18 kg	25 kg
STARA CENA	-46% ~~1699,-~~	-44% ~~1899,-~~	-43% ~~2199,-~~
NOWA CENA	**919,-**	**1059,-**	**1259,-**

BLATY NEUTRALNE, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

kod	MG7NA477	MG7NA477C	MG7NA777	MG7NA777C
szuflada	NIE	TAK	NIE	TAK
wymiary	400x700x(H)850 mm	400x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm	700x700x(H)850 mm
waga	30 kg	34 kg	45 kg	48 kg
STARA CENA	-44% ~~3999,-~~	-42% ~~4599,-~~	-43% ~~4899,-~~	-42% ~~5299,-~~
NOWA CENA	**2249,-**	**2649,-**	**2799,-**	**3079,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PODSTAWY





kod	NSA477G	NSA777G
wymiary	400x595x(H)600 mm	700x595x(H)600 mm
waga	18 kg	22 kg
STARA CENA	-52% ~~1898,-~~	-47% ~~2098,-~~
NOWA CENA	**899,-**	**1099,-**







kod	NSA877G	NSA1177G	A770077
wymiary	800x595x(H)600 mm	1100x595x(H)600 mm	listwa łącząca moduły
waga	24 kg	30 kg	22 kg
STARA CENA	-51% ~~2498,-~~	-51% ~~2698,-~~	-37% ~~189,-~~
NOWA CENA	**1229,-**	**1319,-**	**69,-**







kod	MG7A777003	MG7A777005	MG7A777007
do podstaw o szer.	400 mm	700 mm	1100 mm
waga	5 kg	10 kg	15 kg
STARA CENA	-45% ~~639,-~~	-42% ~~1199,-~~	-42% ~~1649,-~~
NOWA CENA	**349,-**	**699,-**	**959,-**

Ciągi kuchenne linia Domina 700

Od ponad 40 lat włoska firma MBM specjalizuje się w projektowaniu oraz produkcji urządzeń gastronomicznych dla kuchni różnej wielkości – od małych lokali po duże stołówki i restauracje. Głównym celem jest stworzenie **wyposażenia nowoczesnego, niezawodnego, podnoszącego efektywność pracy** w kuchni jak i jej ułatwienie.
Firma MBM jest częścią Illinois Tool Works Group (ITW) wiodącego na świecie producenta sprzętu gastronomicznego.

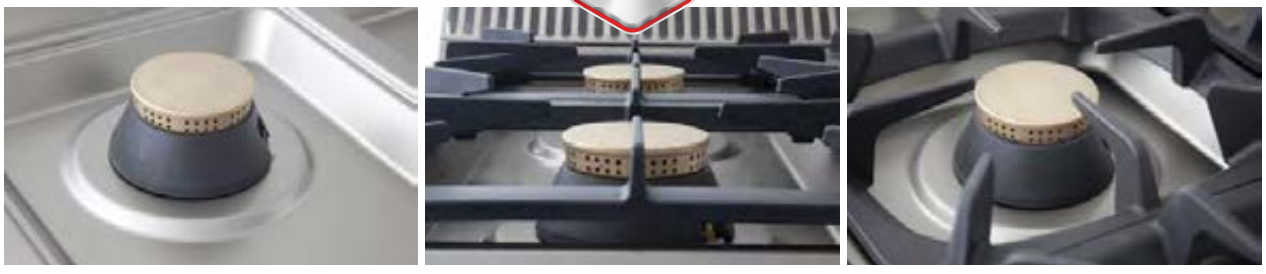
MBM to **wysokiej klasy specjaliści, nowoczesne metody produkcyjne oraz nieustanne podnoszenie jakości wytwarzanych produktów**. Gwarantuje to użytkownikom urządzeń MBM linii 700 zawsze doskonały efekt w postaci perfekcyjnych dań.

Niezawodna technologia
Produkty MBM są wynikiem starannego **planowania i wykorzystania nowoczesnych i niezawodnych technik produkcyjnych** wpływających na wysoką wydajność i trwałość urządzeń. Każdy produkt MBM jest wykonany z najwyższą starannością i dokładnością, a przed wysłaniem do klienta urządzenia podlegają zawsze dokładnej kontroli.

Czas to pieniądz
Optymalizacja technologii produkcyjnych, nowoczesny magazyn i skuteczne zarządzanie pozwala MBM oferować szeroki asortyment i bardzo krótki czas dostawy.

Odpowiedź na Twoje potrzeby
MBM oferuje pełną gamę urządzeń grzewczych dla małej, średniej i dużej gastronomii tak, **spełniających oczekiwania najbardziej wymagających szefów kuchni.**

Zawsze po Twojej stronie
Dzięki niezawodnej i zorientowanej na klienta organizacji, firma MBM także po sprzedaży urządzeń zapewnia szybkie **wsparcie i ciągłe szkolenie swoich dystrybutorów**. Gwarantuje to prawidłową instalację urządzeń i ich trwałość przez wiele lat.



Nowe palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych

Nowe palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość b, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie

Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne w kuchniach elektrycznych





Płyty grzejne o mocy 1,5 kW, 2,5 kW lub 2,6 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
Okrągłe Ø145 i Ø220 mm oraz kwadratowe 220x220 mm, 300x300 mm
Z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni



Panele sterowania
Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
Zapalniki piezoelektryczne nie wymagające podłączenia do sieci elektrycznej (wybrane modele)



Nóżki
Modele wolnostojące oraz szafki wyposażone w nóżki ze stali nierdzewnej
Regulacja wysokości nóżek od 150 do 160 mm



Płyty grillowe

Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali
Płyta lekko nachylona ku przodowi, co ułatwia czyszczenie i zbieranie wytopionego z potrawy tłuszczu
Wysuwana szuflada ze stali nierdzewnej na wytopiony tłuszcz o dużej pojemności

Piekarniki w kuchniach gazowych i elektrycznych
Dostępne w wersjach (w zależności od modelu):
gazowej lub elektrycznej
statycznej lub konwekcyjnej
o komorze GN 1/1, GN 2/1 a nawet MAXI
ze zróżnicowaną mocą: 2,6 kW, 5,3 kW, 6 kW a nawet 8 kW
na prąd 230 V lub 400 V (tylko elektryczne)

Komory urządzeń

Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę
Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), zapewniające wytrzymałe łączenie

Akcesoria
Duża ilość akcesoriów umożliwiająca dopasowanie linii grzewczej do indywidualnych potrzeb

Ciągi kuchenne linia Domina 700

Całą linię DOMINA 700 wyróżniają między innymi:
- blaty robocze ze stali AISI 304 (18/10) o grubości aż 1,5 mm
- idealne, równe połączenie modułów linii
- panele sterowania o wklęsłym profilu skutecznie zabezpieczającym pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- nowoczesne i ergonomiczne pokrętła odporne na działanie wysokich temperatur
- tłoczone z jednego elementu stali blaty robocze, gwarantujące szczelność i łatwość w czyszczeniu
- modułowość: 400, 700, 800, 1100 mm
- głębokość urządzeń 730 mm




termostat/termopara,
zapalnik piezoelektryczny
zawór dopuszczający
świeżą wodę
zaokrąglone krawędzie
tłoczone blaty ze stali nierdzewnej
AISI 304 18/10 o grubości 1,5 mm
duży ociekacz,
duża „strefa zimna"
idealne dopasowanie
wszystkich modułów linii
2 litrowa
szuflada
na tłuszcz
panel sterowania z wklęsłym profilem
skutecznie zabezpieczający pokrętła
przed przypadkowym uszkodzeniem
płyta grillowa
o grubości 15 mm
ruszt żeliwny 335x300 mm
oddzielnie na każdy palnik
umożliwiający mycie
w zmywarkach

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Wyposażenie:

- Nowe 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)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) o grubości 1,5 mm
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpieczający pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła

Prosta obsługa:

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

Konserwacja:

- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia czyszczenie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze 335x300 mm dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność







Nowe palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych

Nowe palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)

- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość b, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie

Akcesoria do kuchni gazowych

kod	A770008	A770009	A777059	A777063	A777064
akcesoria	płyta grillowa gładka na dwa palniki	płyta grillowa ryflowana na dwa palniki	kolumna wodna do G4F77XL	kolumna wodna do G2A77XL	kolumna wodna do G4SA77XL
wymiary	300x600x(H)40 mm	300x600x(H)40 mm	H=490 mm	H=490 mm	H=490 mm
waga	11 kg	11 kg			
STARA CENA	-40% ~~999,-~~	-40% ~~999,-~~	-44% ~~1599,-~~	-44% ~~1599,-~~	-44% ~~1599,-~~
NOWA CENA	**599,-**	**599,-**	**899,-**	**899,-**	**899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE, STOŁOWE 2-, 4- LUB 6-PALNIKOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY









kod	G277XL	G477XL	G677XL
moce palników (kW)	7 7	7 7 7 7	7 7 7 7 7 7
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	1100x730x(H)250 mm
moc palników	2x 7 kW	4x 7 kW	6x 7 kW
moc całkowita	14 kW	28 kW	42 kW
waga	30 kg	50 kg	64 kg
STARA CENA	-43% ~~4398,-~~	-43% ~~7298,-~~	-43% ~~9798,-~~
NOWA CENA	2499,-	4189,-	5579,-



KUCHNIE GAZOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ 2-, 4- LUB 6-PALNIKOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY









kod	G2A77XL	G4A77XL	G6A77XL
moce palników (kW)	7 7	7 7 7 7	7 7 7 7 7 7
wymiary	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm
moc palników	2x 7 kW	4x 7 kW	6x 7 kW
moc całkowita	14 kW	28 kW	42 kW
waga	41 kg	63 kg	88 kg
STARA CENA	-43% ~~6498,-~~	-41% ~~9198,-~~	-42% ~~12298,-~~
NOWA CENA	**3719,-**	**5389,-**	**7159,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE 4-PALNIKOWE Z PIECEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1 Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY









kod	G4F77XL	G4FE77XL	G4FEV77XL
moce palników (kW)	7 7 / 7 7	7 7 / 7 7	7 7 / 7 7
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x370x(H)320 mm
moc palników	4x 7 kW	4x 7 kW	4x 7 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny GN 2/1	elektryczny – statyczny GN 2/1	elektryczny – konwekcyjny GN 1/1
moc piekarnika	6 kW	5,3 kW / 400 V	2,6 kW / 230 V
moc całkowita	gaz. 34 kW	gaz. 28 kW / elektr. 5,3 kW	gaz. 28 kW / elektr. 2,6 kW
napięcie	–	400 V	230 V
waga	90 kg	91 kg	83 kg
STARA CENA	-42% ~~13998,-~~	-42% ~~15598,-~~	-41% ~~15798,-~~
NOWA CENA	**8179,-**	**9119,-**	**9299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE 6-PALNIKOWE Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB TYPU MAXI Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY







kod	G6FA77XL	G6FEA77XL	G6F77MXL
moce palników (kW)	7 7 7 / 7 7 7	7 7 7 / 7 7 7	7 7 7 / 7 7 7
wymiary	1100x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	770x640x(H)360 mm
moc palników	6x 7 kW	6x 7 kW	6x 7 kW
typ piekarnika	gazowy – statyczny GN 2/1	elektryczny – statyczny GN 2/1	gazowy – statyczny MAXI
moc piekarnika	6 kW	5,3 kW	8 kW
moc całkowita	gaz. 48 kW	gaz. 42 kW / elektr. 5,3 kW	gaz. 50 kW
napięcie	–	400 V	–
waga	125 kg	128 kg	115 kg
STARA CENA	-41% ~~18698,-~~	-41% ~~20398,-~~	-41% ~~19998,-~~
NOWA CENA	**10979,-**	**11939,-**	**11719,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Ciągi kuchenne linia Domina 700
Kuchnie elektryczne

MBM

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 oraz 6 płytami okrągłymi, kwadratowymi standardowymi lub wpuszczanymi w blat. Dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) a także stołowe.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) o grubości 1,5 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (ø145/ ø220 mm, 220x220 mm, 300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 1,5 kW, 2,5 kW lub 2,6 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpieczający pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła

Prosta obsługa:

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

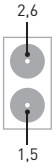
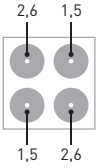
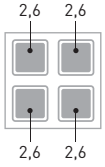
Konserwacja:

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



KUCHNIE ELEKTRYCZNE, STOŁOWE 2- LUB 4-PŁYTOWE



kod	E277	E277Q	E477	E477Q
moce płyt (kW)				
wymiary	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
wymiary płyt	1x ø145 mm + 1x ø220 mm	2x 220x220 mm	2x ø145 mm + 2x ø220 mm	4x 220x220 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW
moc całkowita	4,1 kW	5,2 kW	8,2 kW	10,4 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	20 kg	27 kg	40 kg	49 kg
STARA CENA	-43% ~~4598,-~~	-42% ~~6898,-~~	-41% ~~6298,-~~	-41% ~~12298,-~~
NOWA CENA	**2599,-**	**3999,-**	**3719,-**	**7199,-**



KUCHNIE ELEKTRYCZNE, 2-PŁYTOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





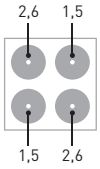
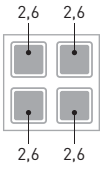
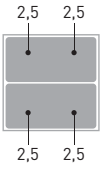
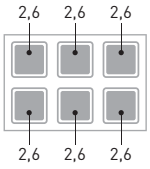
kod	E2A77	E2A77Q	E2AP77Q
moce płyt (kW)	2,6 / 1,5	2,6 / 2,6	2,5 / 2,5
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm
wymiary płyt	1x ø145 mm + 1x ø220 mm	2x 220x220 mm	2x 300x300 mm
moc płyt	1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW	2x 2,6 kW	2x 2,5 kW
moc całkowita	4,1 kW	5,2 kW	5 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	35 kg	45 kg	58 kg
STARA CENA	-43% ~~6490,-~~	-42% ~~8790,-~~	-42% ~~9390,-~~
NOWA CENA	**3719,-**	**5119,-**	**5489,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE 4- LUB 6-PŁYTOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



kod	E4A77	E4A77Q	E4AP77Q	E6A77Q
moce płyt (kW)				
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm
wymiary płyt	2x ø145 mm + 2x ø220 mm	4x 220x220 mm	4x 300x300 mm	6x 220x220 mm
moc płyt	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	4x 2,5 kW	6x 2,6 kW
moc całkowita	8,2 kW	10,4 kW	10 kW	15,6 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	60 kg	69 kg	92 kg	136 kg
STARA CENA	-41% ~~8998,-~~	-42% ~~13998,-~~	-42% ~~16498,-~~	-41% ~~19998,-~~
NOWA CENA	**5279,-**	**8109,-**	**9579,-**	**11719,-**



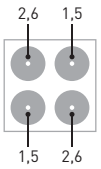
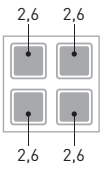
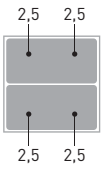
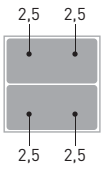
KUCHNIE ELEKTRYCZNE, 4-PŁYTOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1









kod	E4F77	E4F77Q	E4FP77Q	E4FVP77Q
moce płyt (kW)				
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary płyt	2x ø145 mm + 2x ø220 mm	4x 220x220 mm	4x 300x300 mm	4x 300x300 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm	560x370x(H)320 mm
moc płyt	2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
typ piekarnika	elektryczny – statyczny GN 2/1	elektryczny – statyczny GN 2/1	elektryczny – statyczny GN 2/1	elektryczny – konwekcyjny GN 1/1
moc piekarnika	5,3 kW	5,3 kW	5,3 kW	2,6 kW
moc całkowita	13,5 kW	15,7 kW	15,3 kW	12,6 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	90 kg	99 kg	125 kg	117 kg
STARA CENA	-42% ~~15598,-~~	-42% ~~20398,-~~	-41% ~~22698,-~~	-42% ~~20598,-~~
NOWA CENA	**9119,-**	**11899,-**	**13299,-**	**11999,-**

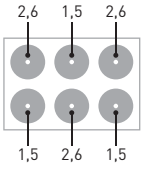
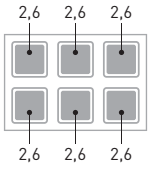
do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE 6-PŁYTOWE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1





kod	E6FA77	E6FA77Q
moce płyt (kW)		
wymiary	1100x730x(H)850 mm	1100x730x(H)850 mm
wymiary płyt	3x ø145 mm + 3x ø220 mm	6x 220x220 mm
wymiary piekarnika	560x660x(H)310 mm	560x660x(H)310 mm
moc płyt	3x 1,5 kW + 3x 2,6 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika	elektryczny – statyczny GN 2/1	elektryczny – statyczny GN 2/1
moc piekarnika	5,3 kW	5,3 kW
moc całkowita	17,6 kW	20,9 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	136 kg	142 kg
STARA CENA	-41% ~~18498,-~~	-42% ~~24798,-~~
NOWA CENA	**10839,-**	**14499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Płyty grzewcze

MBM

Linia płyt grzewczych obejmuje 6 modeli: 2 modele stołowe, 2 modele na podstawie z 3 strony zamkniętej oraz 2 modele z piekarnikiem – wszystkie w wersji gazowej lub elektrycznej.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) o grubości 1,5 mm
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpieczający pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła

Wersja gazowa:

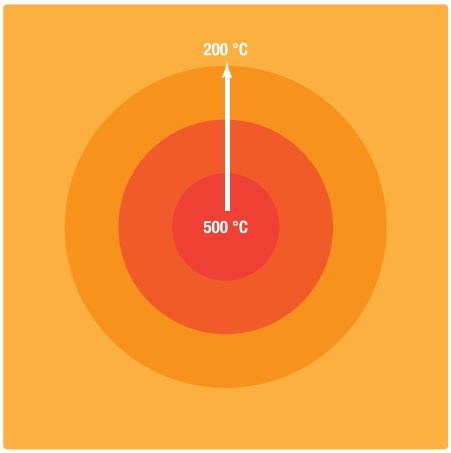
- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm² wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Temperatura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termostat do regulacji temperatury
- Piekarnik gazowy GN 2/1 statyczny z palnikiem o mocy 6 kW, sterowany za pomocą termostatu oraz ze samostabilizującym się płomieniem

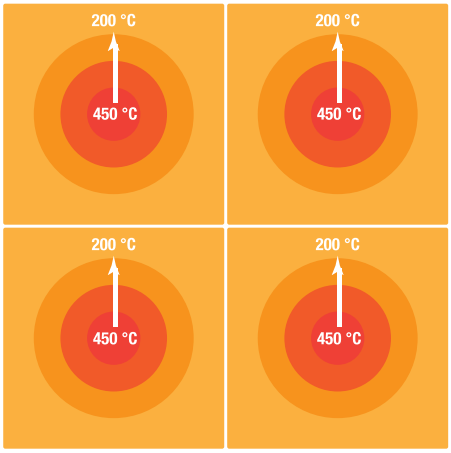
Wersja elektryczna:

- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15 mm
- 4 strefy grzewcze, każda o mocy 2,25 kW
- Niezależne sterowanie każdą strefą grzewczą
- Temperatura 450°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Piekarnik elektryczny GN 2/1 statyczny

Konserwacja:

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







PŁYTY GRZEWCZE GAZOWE







kod	GT77	GTA77	GTF77
typ płyty	gazowa	gazowa	gazowa
wymiary	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	-	-	560x660x(H)310 mm
moc płyty	1x 9 kW	1x 9 kW	1x 9 kW
typ piekarnika	-	-	gazowy – statyczny GN 2/1
moc piekarnika	-	-	6 kW
moc całkowita	9 kW	9 kW	15 kW
waga	68 kg	83 kg	116 kg
STARA CENA	-42% ~~8598,-~~	-41% ~~11498,-~~	-42% ~~15598,-~~
NOWA CENA	**4999,-**	**6729,-**	**9119,-**



PŁYTY GRZEWCZE ELEKTRYCZNE







kod	**ET77**	**ETA77**	**ETF77**
typ płyty	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	-	-	560x660x(H)310 mm
moc płyty	4x 2,25 kW	4x 2,25 kW	4x 2,25 kW
typ piekarnika	-	-	elektryczny - statyczny GN 2/1
moc piekarnika	-	-	5,3 kW
moc całkowita	9 kW	9 kW	14,3 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	69 kg	84 kg	117 kg
STARA CENA	~~10998,-~~	~~13490,-~~	~~17698,-~~
NOWA CENA	-41% **6449,-**	-41% **7899,-**	-41% **10369,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Ciągi kuchenne linia Domina 700
Kuchnie ceramiczne

Linia kuchni ceramicznych obejmuje modele z 2 lub 4 stanowiskami grzewczymi dostępne jako stołowe oraz model z 4 stanowiskami i piekarnikiem elektrycznym statycznym.



Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) o grubości 1,5 mm
- Szybko nagrzewające się ceramiczne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy grzejne o mocy 1,8 kW i 2,5 kW sterowane termostatem
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpiecza pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła

Prosta obsługa:

- Grzanie proporcjonalne do powierzchni garnka
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdego pola
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz szczelnie osadzona w blat płyta ceramiczna o grubości 6 mm oferuje wysoki komfort pracy dzięki płaskiej powierzchni i łatwość czyszczenia szkła ceramicznego



KUCHNIE CERAMICZNE







kod	EVC277	EVC477	EVC4F77
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary piekarnika	-	-	560x660x(H)310 mm
moc płyty	1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW	2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW
typ piekarnika	-	-	elektryczny - statyczny GN 2/1
moc piekarnika	-	-	5,3 kW
moc całkowita	4,3 kW	8,6 kW	13,9 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	27 kg	49 kg	99 kg
STARA CENA	-41% ~~7698,-~~	-41% ~~12498,-~~	-41% ~~19398,-~~
NOWA CENA	**4559,-**	**7319,-**	**11349,-**

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje modele z 2 lub 4 stanowiskami grzewczymi dostępne jako stołowe oraz 3 modele na podstawie z trzech stron zamkniętej w tym 1 typu WOK.

Wyposażenie:

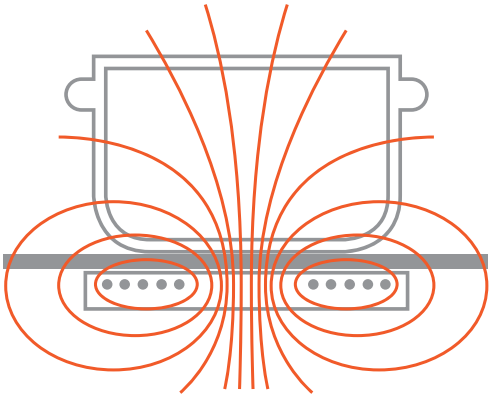
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) o grubości 1,5 mm
- Szybko nagrzewające się indukcyjne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Cztery niezależne strefy grzewcze o mocy 3,5 kW sterowane termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Automatyczne załączanie płyty po ustawieniu naczynia z dnem ferromagnetycznym
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpiecza pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła

Prosta obsługa:

- Grzanie proporcjonalne do powierzchni garnka
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

Konserwacja:

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



Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co pozwala na bardziej komfortowe środowisko pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni.



KUCHNIE INDUKCYJNE, STOŁOWE





kod	**E477I**	**E777I**
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
moc płyt	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
moc całkowita	7 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	38 kg	61 kg
STARA CENA	-41% ~~38998,-~~	-42% ~~51798,-~~
NOWA CENA	**18229,-**	**29999,-**



KUCHNIE INDUKCYJNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





kod	EA477I	EA777I
wymiary	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
moc płyt	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
moc całkowita	7 kW	14 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	53 kg	76 kg
STARA CENA	-41% ~~31198,-~~	-41% ~~51898,-~~
NOWA CENA	**18279,-**	**30399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE INDUKCYJNE WOK





kod	EWA477	EW477
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)250 mm
moc płyt	1x 5 kW	1x 5 kW
moc całkowita	5 kW	5 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	50 kg	38 kg
STARA CENA	~~27990,-~~	–
NOWA CENA	**16369,-**	**12999,-**

-42%

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Frytownice

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

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1,5 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę
- Ciągłe spoiny komór (bez szczotkowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna", pozwalająca utrzymać niezmienioną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpiecza pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła

Modele gazowe:

- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:

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

Modele monoblok z szafką:

- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, po 1 sztuce na komorę





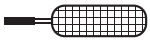
FRYTOWNICE STOŁOWE – GAZOWE

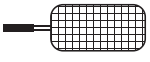




kod	GF477TS	GF777TS
typ	gazowa	gazowa
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
wysokość z rantem	580 mm	580 mm
wymiary zbiornika	250x340x(H)215 mm	2x 250x340x(H)215 mm
pojemność zbiornika	9 l	9+9 l
moc gazowa	7,4 kW	14,8 kW
waga	33 kg	55 kg
STARA CENA	~~9598,-~~	~~14398,-~~
NOWA CENA	-42% **5579,-**	-42% **8369,-**

Akcesoria do frytownic stołowych – gazowych





kod	A660018	A660019
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1
wymiary	110x280x(H)115 mm	225x280x(H)115 mm
cena	**179,-**	**199,-**



FRYTOWNICE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE

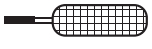


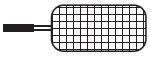




kod	**EF4772VT**	**EF477T**	**EF777T**
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
wymiary zbiornika	2x 140x340x(H)200 mm	280x340x(H)200 mm	2x 280x340x(H)200 mm
pojemność zbiornika	6+6 l	12 l	12+12 l
moc elektryczna	10,5 kW	9 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	35 kg	30 kg	53 kg
STARA CENA	-42% ~~11298,-~~	-41% ~~8298,-~~	-41% ~~14198,-~~
NOWA CENA	**6599,-**	**4859,-**	**8329,-**

Akcesoria do frytownic stołowych – elektrycznych





kod	**A777057**	**A777058**
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm
cena	**179,-**	**199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – GAZOWE

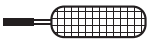


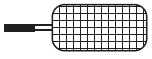




kod	GF4772V	GF477	GF777
typ	gazowa	gazowa	gazowa
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wysokość z rantem	1180 mm	1180 mm	1180 mm
wymiary zbiornika	2x 140x340x(H)300 mm	280x340x(H)300 mm	2x 280x340x(H)300 mm
pojemność zbiornika	7+7 l	14 l	14+14 l
moc gazowa	12,5 kW	12,5 kW	25 kW
waga	62 kg	57 kg	97 kg
STARA CENA	-42% ~~15598,-~~	-41% ~~11190,-~~	-41% ~~18498,-~~
NOWA CENA	**9119,-**	**6549,-**	**10839,-**

Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych





kod	A770045	A770046	A990127
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1	Pojemnik na olej
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm
cena	**169,-**	**189,-**	**279,-**



FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – ELEKTRYCZNE

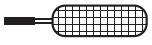


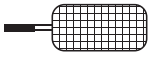




kod	**EF4772V**	**EF477**	**EF777**
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	2x 140x340x(H)240 mm	280x340x(H)240 mm	2x 280x340x(H)240 mm
pojemność zbiornika	7+7 l	13 l	13+13 l
moc elektryczna	10,5 kW	9 kW	18 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	58 kg	53 kg	72 kg
STARA CENA	~~**16198,-**~~	~~**18998,-**~~	~~**18498,-**~~
NOWA CENA	-41% **9489,-**	-41% **6499,-**	-41% **10839,-**

Akcesoria do frytownic monoblok – elektrycznych





kod	**A770045**	**A770046**	**A990127**
opis	Kosz 1/2	Kosz 1/1	Pojemnik na olej
wymiary	120x295x(H)120 mm	260x295x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm
cena	**169,-**	**189,-**	**279,-**

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Podgrzewacz do frytek

Asortyment podgrzewaczy do frytek obejmuje tylko jeden model w wersji stołowej.

- Grzałka o mocy 350 W pod wanną
- Wkład w wannie ułatwiający nabieranie frytek
- Zaokrąglone narożniki wanny ułatwiające czyszczenie
- Całość ze stali nierdzewnej
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpiecza pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętło



kod	**ECC477**
typ	elektryczny
wymiary	400x730x(H)250 mm
wymiary zbiornika	310x510x(H)160 mm
moc elektryczna	0,35 kW
napięcie	230 V
waga	20 kg
STARA CENA	~~4998,-~~
NOWA CENA	**2929,-**

-41%

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Płyty grillowe

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

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1,5 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia czyszczenie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpiecza pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła



Prosta obsługa i konserwacja:

- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia czyszczenie
- Wersje gazowe: automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zawór bezpieczeństwa, termopara
- 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
- Chromowane wykończenie (modele LC i LRC) umożliwia smażenie obok siebie różnych potraw bez ryzyka przeniesienia zapachu lub smaku, co pozwala uniknąć konieczności czyszczenia płyty w trakcie przyrządzania różnych produktów.



PŁYTY GRILLOWE, STOŁOWE – GAZOWE






kod	GFT477L	GFT477R	GFT477LC	GFT777L
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	ryflowana	gładka chromowana	gładka
wymiary	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc gazowa	5,5 kW	5,5 kW	5,5 kW	11 kW
waga	43 kg	43 kg	43 kg	75 kg
STARA CENA	-42% ~~6698,-~~	-41% ~~7298,-~~	-42% ~~8798,-~~	-41% ~~10798,-~~
NOWA CENA	**3899,-**	**4279,-**	**5119,-**	**6319,-**






kod	GFT777LC	GFT777R	GFT777LR	GFT777LRC
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc gazowa	11 kW	11 kW	11 kW	11 kW
waga	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
STARA CENA	-41% ~~12498,-~~	-41% ~~11898,-~~	-41% ~~11898,-~~	-41% ~~13598,-~~
NOWA CENA	**7339,-**	**6969,-**	**6969,-**	**7959,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE






kod	EFT477L	EFT477R	EFT477LC	EFT777L
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	ryflowana	gładka chromowana	gładka
wymiary	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc elektryczna	4 kW	4 kW	4 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	43 kg	43 kg	43 kg	75 kg
STARA CENA	-41% ~~6698,-~~	-41% ~~7898,-~~	-41% ~~8898,-~~	-41% ~~10198,-~~
NOWA CENA	**3929,-**	**4189,-**	**4749,-**	**5969,-**






kod	EFT777LC	EFT777R	EFT777LR	EFT777LRC
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc elektryczna	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	75 kg	75 kg	75 kg	75 kg
STARA CENA	-41% ~~12298,-~~	-41% ~~11298,-~~	-41% ~~10998,-~~	-41% ~~13298,-~~
NOWA CENA	**7199,-**	**6629,-**	**6439,-**	**7799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE






kod	GFTA477L	GFTA477R	GFTA477LC	GFTA777L
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka	ryflowana	gładka chromowana	gładka
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc gazowa	5,5 kW	5,5 kW	5,5 kW	11 kW
waga	63 kg	63 kg	63 kg	97 kg
STARA CENA	~~9390,-~~	~~10390,-~~	~~11490,-~~	~~12890,-~~
NOWA CENA	-41% **5499,-**	-42% **5999,-**	-41% **6729,-**	-41% **7629,-**



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



kod	GFTA777LC	GFTA777R	GFTA777LR	GFTA777LRC
typ	gazowa	gazowa	gazowa	gazowa
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc gazowa	11 kW	11 kW	11 kW	11 kW
waga	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
STARA CENA	-41% ~~15198,-~~	-42% ~~14398,-~~	-42% ~~14398,-~~	-42% ~~15398,-~~
NOWA CENA	**8899,-**	**8369,-**	**8369,-**	**8999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



kod	EFTA477L	EFTA477R	EFTA477LC	EFTA777L
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka	ryflowana	gładka chromowana	gładka
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary płyty	350x570 mm	350x570 mm	350x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc elektryczna	4 kW	4 kW	4 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	63 kg	63 kg	63 kg	97 kg
STARA CENA	-41% ~~9198,-~~	-41% ~~9798,-~~	-41% ~~10398,-~~	-41% ~~12498,-~~
NOWA CENA	**5389,-**	**5739,-**	**6099,-**	**7319,-**



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



kod	**EFTA777LC**	**EFTA777R**	**EFTA777LR**	**EFTA777LRC**
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna	elektryczna
płyta	gładka chromowana	ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana	1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary płyty	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm	650x570 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc elektryczna	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	97 kg	97 kg	97 kg	97 kg
STARA CENA	-42% ~~15990,-~~	-41% ~~14390,-~~	-41% ~~13490,-~~	-41% ~~16190,-~~
NOWA CENA	**9299,-**	**8469,-**	**7899,-**	**9489,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź w wersji stołowej.

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

szerokość 800 mm

szerokość 800 mm









kod	GPL477	GPL777	GPLA477	GPLA777
wymiary	400x730x(H)250 mm	**800**x730x(H)250 mm	400x730x(H)850 mm	**800**x730x(H)850 mm
ruszt w kształcie V	330x510 mm	2x 330x510 mm	330x510 mm	2x 330x510 mm
moc palników	7,5 kW	15 kW	7,5 kW	15 kW
waga	30 kg	60 kg	50 kg	82 kg
STARA CENA	~~8090,-~~	~~11690,-~~	~~10390,-~~	~~15990,-~~
NOWA CENA	-41% **4749,-**	-41% **6849,-**	-42% **5999,-**	-42% **9299,-**

Akcesoria do grilli na lawę wulkaniczną

kod	A770059
opis	Ruszt do ryb
wymiary	320x490x(H)10 mm
cena	**159,-**

Kamień lawowy

kod	152706	152805	152904
opakowanie	3 kg	5 kg	9 kg
cena	**32,-**	**54,-**	**68,-**

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Grille wodne

Linia grilli wodnych składa się z 2 modeli elektrycznych na podstawie z szufladą na wodę.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm
- Wysuwane szuflady na wodę pod elementem grzejnym zapewniające delikatne parowanie, zapobiegające przypalaniu tłuszczu z mięsa i nadające wyjątkową delikatność potraw
- Żeliwny ruszt w wersji dwustronnej osobno dla mięs i ryb
- Moduł o szer. 800 mm z dwoma niezależnymi strefami grzewczymi
- Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się nad szufladą z wodą
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna
- Urządzenie idealne do pieczenia ryb i delikatnych mięs
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła



GRILLE WODNE NA PODSTAWIE Z SZUFLADĄ NA WODĘ – ELEKTRYCZNE





szerokość 800 mm

kod	AQE477	AQE777
wymiary	400x730x(H)850 mm	800x730x(H)250 mm
wymiary rusztu	352x475 mm	2x 352x475 mm
ilość stref grzewczych	1	2
moc elektryczna	6 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	50 kg	82 kg
STARA CENA	-41% ~~11698,-~~	-42% ~~19198,-~~
NOWA CENA	**6849,-**	**11159,-**

Ciągi kuchenne linia Domina 700 Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym zbiornikiem o pojemności 26 lub 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) i wersji w wiszącej.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie
- Koszyki na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 z nienagrzewającym się uchwytem (koszyki zamawiać osobno)
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpiecza pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła

Prosta obsługa i konserwacja:

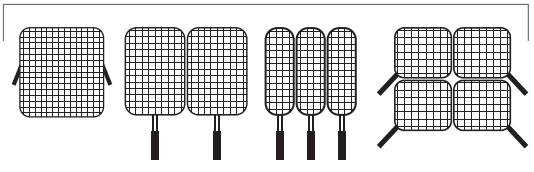
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każdy zbiornik wyposażony jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- Zapalacz piezoelektryczny

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

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

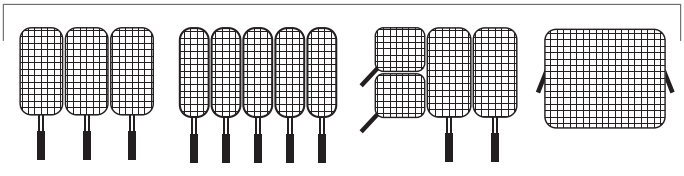
UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

zbiornik 26 litrów



B800007 | 2x A770049 | 3x B800005 | 2x B800004 2x B800003

zbiornik 40 litrów



3x B800006 | 5x B800005 | 2x B800004 2x B800006 | A770050



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW Z SZAFKĄ LUB W WERSJI WISZĄCEJ – GAZOWE

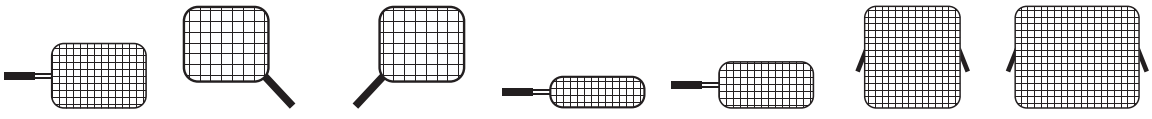






kod	GC777TSC	GC477SC	GC777SC
typ	gazowy	gazowy	gazowy
wymiary	700x730x(H)580 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	510x310x(H)300 mm	310x340x(H)300 mm	510x310x(H)300 mm
pojemność zbiornika	40 l	26 l	40 l
moc gazowa	13,3 kW	8,5 kW	13,3 kW
waga	60 kg	50 kg	68 kg
STARA CENA	~~14598,-~~	~~12298,-~~	~~15398,-~~
NOWA CENA	-42% **8449,-**	-41% **7199,-**	-42% **8999,-**

Kosze



kod	A770049	B800003	B800004	B800005	B800006	B800007	A770050
wymiary	145x295 mm	165x145 mm	165x145 mm	95x295 mm	165x295 mm	300x325 mm	505x300 mm
wysokość	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm
cena	**199,-**	**169,-**	**169,-**	**199,-**	**239,-**	**339,-**	**449,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW Z SZAFKĄ LUB W WERSJI WISZĄCEJ – ELEKTRYCZNE

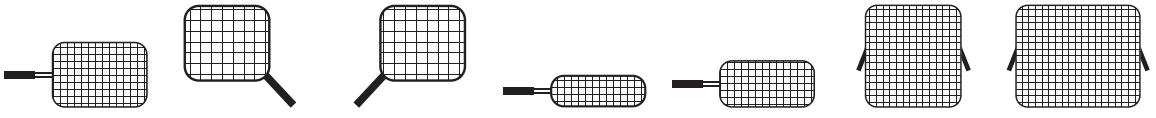






kod	EC777TSC	EC477SC	EC777SC
typ	elektryczne	elektryczne	elektryczne
wymiary	700x730x(H)580 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	510x310x(H)300 mm	310x340x(H)300 mm	510x310x(H)300 mm
pojemność zbiornika	40 l	26 l	40 l
moc elektryczna	9 kW	5,5 kW	9 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	50 kg	44 kg	58 kg
STARA CENA	-41% ~~14398,-~~	-41% ~~11498,-~~	-41% ~~14398,-~~
NOWA CENA	**8429,-**	**6729,-**	**8439,-**

Kosze



kod	A770049	B800003	B800004	B800005	B800006	B800007	A770050
wymiary	145x295 mm	165x145 mm	165x145 mm	95x295 mm	165x295 mm	300x325 mm	505x300 mm
wysokość	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm
cena	**199,-**	**169,-**	**169,-**	**199,-**	**239,-**	**339,-**	**449,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



Ciągi kuchenne linia Domina 700 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne na podstawie z trzech strony zamkniętej (urządzenia wolnostojące) lub w wersji stołowej.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1xGN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN zamawiać osobno)
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpiecza pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna



BEMARY GN 1/1 ORAZ GN 2/1 W WERSJI STOŁOWEJ LUB NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE

szerokość 800 mm

szerokość 800 mm



kod	EBM477	EBM777	EBMA477	EBMA777
wymiary	400x730x(H)250 mm	800x730x(H)250 mm	400x730x(H)850 mm	800x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x510x(H)160 mm	630x510x(H)160 mm	310x510x(H)160 mm	630x510x(H)160 mm
pojemność zbiornika	GN 1/1 – (H)150 mm	GN 2/1 – (H)150 mm	GN 1/1 – (H) 150 mm	GN 2/1 – (H) 150 mm
moc elektryczna	1,5 kW	3 kW	1,5 kW	3 kW
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	20 kg	30 kg	34 kg	50 kg
STARA CENA	-41% ~~5798,-~~	-41% ~~7698,-~~	-41% ~~7898,-~~	-42% ~~9598,-~~
NOWA CENA	**3399,-**	**4499,-**	**4159,-**	**5579,-**

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące,
z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

Wyposażenie:

- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Wanna całkowicie wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) lub ze stali nierdzewnej z żeliwem od spodu, o grubości 13 mm
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła.

Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatur za pomocą termostatu (75 – 300 °C).



PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE

szerokość 800 mm





kod	**GBR77**	**EBR77**
typ	gazowa	elektryczna
wymiary	**800**x730x(H)850 mm	**800**x730x(H)850 mm
wymiary wanny	710x480x(H)150 mm	710x480x(H)150 mm
pow. gotowania	AISI 304 (18/10)	AISI 304 (18/10)
pojemność wanny	60 l	60 l
moc gazowa	13,5 kW	-
moc elektryczna	-	9 kW
napięcie	-	400 V
waga	113 kg	118 kg
STARA CENA	~~22698,-~~	~~22698,-~~
NOWA CENA	-41% **13299,-**	-41% **13299,-**

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Kotły warzelne

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

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1,5 mm
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem
- Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpiecza pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła

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

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



KOTŁY WARZELNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





kod	G50I77	E50I77
typ	gazowy	elektryczny
wymiary	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
wymiary zbiornika	ø400x(H)420 mm	ø400x(H)420 mm
pojemność zbiornika	50 l	50 l
rodzaj ogrzewania	pośrednie	pośrednie
moc gazowa	12,5 kW	-
moc elektryczna	-	9 kW
napięcie	-	400 V
waga	91 kg	93 kg
STARA CENA	-41% ~~28998,-~~	-41% ~~29998,-~~
NOWA CENA	**16999,-**	**17579,-**

Akcesoria do kotłów warzelnych

kod	B700006	B700007
opis	wkład do kotła 50 l, 1-częściowy	wkład do kotła 50 l, 2-częściowy
wymiary	300x600x(H)40 mm	300x600x(H)40 mm
cena	**1799,-**	**2099,-**

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Blaty neutralne

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

BLATY NEUTRALNE STOŁOWE





kod	N177	N0577	N277	N477
wymiary	100x730x(H)250 mm	150x730x(H)250 mm	200x730x(H)250 mm	400x730x(H)250 mm
waga	5 kg	7 kg	10 kg	18 kg
STARA CENA	-41% ~~1690,-~~	–	-41% ~~2090,-~~	-41% ~~2490,-~~
NOWA CENA	**999,-**	**789,-**	**1229,-**	**1459,-**

BLATY NEUTRALNE, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



kod	N477C	N777	N777C
wymiary	400x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm	700x730x(H)250 mm
szuflada	TAK	NIE	TAK
waga	21 kg	25 kg	28 kg
STARA CENA	-42% ~~3890,-~~	-41% ~~2890,-~~	-41% ~~3790,-~~
NOWA CENA	**1799,-**	**1699,-**	**2229,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

BLATY NEUTRALNE, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ








kod	NA477	NA477C	NA777	NA777C
wymiary	400x730x(H)850 mm	400x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm	700x730x(H)850 mm
szuflada	NIE	TAK	NIE	TAK
waga	30 kg	34 kg	45 kg	48 kg
STARA CENA	-41% ~~4398,-~~	-42% ~~5198,-~~	-41% ~~5598,-~~	-41% ~~6298,-~~
NOWA CENA	2579,-	2999,-	3279,-	3699,-

PODSTAWY





kod	NSAP277G	NSA477G	NSA777G
wymiary	200x640x(H)600 mm	400x595x(H)600 mm	700x595x(H)600 mm
waga	10 kg	18 kg	22 kg
STARA CENA	-41% ~~2898,-~~	-52% ~~1898,-~~	-47% ~~2898,-~~
NOWA CENA	1229,-	899,-	1099,-




kod	NSA877G	NSA1177G
wymiary	800x595x(H)600 mm	1100x595x(H)600 mm
waga	24 kg	30 kg
STARA CENA	-51% ~~2498,-~~	-51% ~~2698,-~~
NOWA CENA	1229,-	1319,-

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Akcesoria do podstaw

kod		wymiary	waga	cena
A777001*	Zestaw 2 szuflad GN 1/1 do podstaw szer. 400 mm	400x640x(H)215/100 mm	-	**1179,-**
A777002	Zestaw 2 szuflad GN 2/1 do podstaw o szer. 700 mm	700x695x(H)215/100 mm	-	**1519,-**
A777003	Drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw o szer. 400 mm	-	5 kg	**469,-**
A777005	Zestaw 2 drzwi z uchwytem do podstaw o szer. 700 mm	-	10 kg	**889,-**
A777006	Zestaw 2 drzwi z uchwytem do podstaw o szer. 800 mm	-	10 kg	**929,-**
A777007	Zestaw 3 drzwi z uchwytem do podstaw o szer. 1100 mm	-	12 kg	**1179,-**
NST477	Podstawa w formie stelaża	400x700x(H)600 mm	8 kg	**929,-**
NST777	Podstawa w formie stelaża	700x700x(H)600 mm	9 kg	**999,-**
NST877	Podstawa w formie stelaża	800x700x(H)600 mm	10 kg	**1049,-**
NST1177	Podstawa w formie stelaża	1100x700x(H)600 mm	11 kg	**1179,-**

* niedostępne dla modeli gazowych, urządzeń wolnostojących o szerokości – 400 mm

kod		wymiary	moc	waga	cena
A770010	Prowadnice boczne do podstawy	20x585x(H)385 mm	-	-	**79,-**
A770011	Półka GN 1/1 do podstawy	325x590x30 mm	-	-	**139,-**
A770014	Zestaw grzałek do podstaw	230x595x(H)50 mm	0,8 kW	5 kg	**819,-**
A770015	Zestaw grzałek do podstaw	530x595x(H)50 mm	1,6 kW	7 kg	**1119,-**
A770108	Kosz	ø145x(H)200 mm	-	-	**279,-**
A770017	Kółko obrotowe z hamulcem ze stali nierdzewnej (1 szt.)	ø10 mm	-	-	**179,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia Domina 700
Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe

Linia obejmuje 4 modele o różnym wyposażeniu i wymiarach.

- Chłodzenie statyczne
- Elektroniczny termostat
- Zakres temp.: -2°C do +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm





kod	BR2C77	BR2P77	BR3C77	BR3P77
wymiary	1200x700x(H)600 mm	1200x700x(H)600 mm	1600x700x(H)600 mm	1600x700x(H)600 mm
wyposażenie	2 szuflady	2 drzwi	3 szuflady	3 drzwi
moc	0,35 kW	0,35 kW	0,45 kW	0,45 kW
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	80 kg	80 kg	115 kg	115 kg
STARA CENA	~~23998,-~~	~~20598,-~~	~~26898,-~~	~~22698,-~~
NOWA CENA	-42% **13999,-**	-42% **11999,-**	-41% **15799,-**	-41% **13299,-**

Ciągi kuchenne linia 900

Od ponad 40 lat włoska firma MBM specjalizuje się w projektowaniu oraz produkcji urządzeń gastronomicznych dla kuchni różnej wielkości – od małych lokali po duże stołówki i restauracje. Głównym celem jest stworzenie **wyposażenia nowoczesnego, niezawodnego, podnoszącego efektywność pracy** w kuchni jak i jej ułatwienie.
Firma MBM jest częścią Illinois Tool Works Group (ITW) wiodącego na świecie producenta sprzętu gastronomicznego.

MBM to **wysokiej klasy specjaliści, nowoczesne metody produkcyjne oraz nieustanne podnoszenie jakości wytwarzanych produktów**. Gwarantuje to użytkownikom urządzeń MBM linii 700 zawsze doskonały efekt w postaci perfekcyjnych dań.

Niezawodna technologia
Produkty MBM są wynikiem starannego **planowania i wykorzystania nowoczesnych i niezawodnych technik produkcyjnych** wpływających na wysoką wydajność i trwałość urządzeń. Każdy produkt MBM jest wykonany z najwyższą starannością i dokładnością, a przed wysłaniem do klienta urządzenia podlegają zawsze dokładnej kontroli.

Czas to pieniądz
Optymalizacja technologii produkcyjnych, nowoczesny magazyn i skuteczne zarządzanie pozwala MBM oferować szeroki asortyment i bardzo krótki czas dostawy.

Odpowiedź na Twoje potrzeby
MBM oferuje pełną gamę urządzeń grzewczych dla małej, średniej i dużej gastronomii, **spełniających oczekiwania najbardziej wymagających szefów kuchni.**

Zawsze po Twojej stronie
Dzięki niezawodnej i zorientowanej na klienta organizacji, firma MBM także po sprzedaży urządzeń zapewnia szybkie **wsparcie i ciągłe szkolenie swoich dystrybutorów**.
Gwarantuje to prawidłową instalację urządzeń i ich trwałość przez wiele lat.

Linia 900 została zaprojektowana aby udostępnić szefom kuchni urządzenia wysokiej jakości z gwarancją długotrwałego, bezawaryjnego użytkowania.
Charakteryzuje się wysoką wytrzymałością, wydajnością i optymalnym stosunkiem ceny do wydajności. Urządzenia **Linii 900** są proste w obsłudze i czyszczeniu oraz łatwe w montażu i konserwacji.

Wysoka jakość użytych do produkcji materiałów, niezawodna technologia i dbałość o szczegóły sprawiają, że **Linia 900** to udana inwestycja na wiele lat
Linia 900 dzięki swojej modularności w rozmiarze 400/800 mm to najbardziej wszechstronna linia kuchenna dostępna obecnie na rynku.





Nowe palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych

Nowe palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- **Lepszy aż o 60% efekt grzania** naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- **Każdy palnik wyposażony w pilota** (płomień kontrolny) oraz **termoparę** (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- **Solidna i prosta konstrukcja palnika** ułatwiająca jego szybkie czyszczenie

Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne w kuchniach elektrycznych



Płyty grzejne o mocy 2,5 kW, 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
Płyty kwadratowe 300x300 mm
Z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni



Panele sterowania
Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
Zapalniki piezoelektryczne nie wymagające podłączenia do sieci elektrycznej (wybrane modele)



Nóżki
Modele wolnostojące oraz szafki wyposażone w nóżki ze stali nierdzewnej
Regulacja wysokości nóżek od 150 do 160 mm



Płyty grillowe

Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali
Płyta lekko nachylona ku przodowi, co ułatwia czyszczenie i zbieranie wytopionego z potrawy tłuszczu
Wysuwana szuflada ze stali nierdzewnej na wytopiony tłuszcz o dużej pojemności

Patelnie przechylne
Wylewka doprowadzająca świeżą wodę bezpośrednio do wanny patelni wraz z kurkiem umieszczonym z przodu urządzenia
Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu

Kotły warzelne
Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem
Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr w zbiorniku kotła

Akcesoria
Duża ilość akcesoriów umożliwiająca dopasowanie linii grzewczej do indywidualnych potrzeb

Ciągi kuchenne linia 900
Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Monoblok: na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym MAXI z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

Wyposażenie:

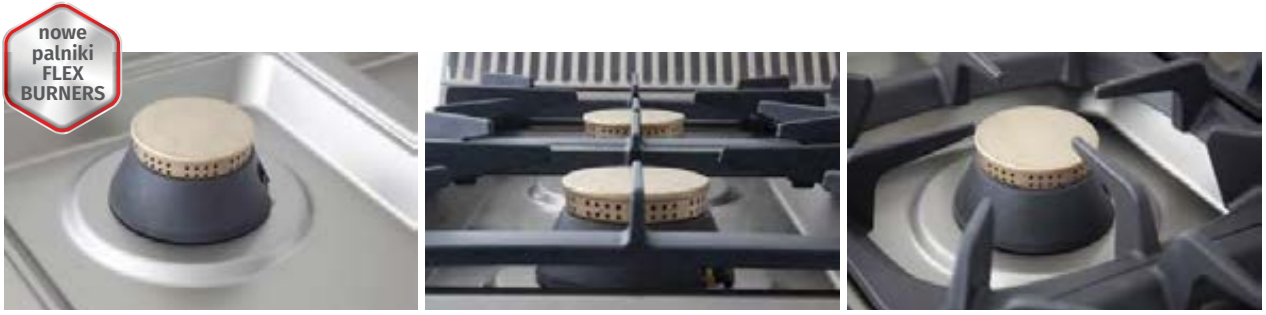
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Nowe palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW oraz 11 kW z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim).
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników przy pomocy ergonomicznego pokrętła.
- Zakres regulacji mocy już od 1,5 kW do 7 kW dla palników 7 kW, oraz od 2 kW do 11 kW dla palników 11 kW.
- Bardzo łatwa i szybka zamiana palników między sobą miejscami (tylko wykwalifikowany serwis)
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa:

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

Konserwacja:

- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie



Akcesoria do kuchni gazowych

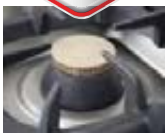
kod	A980059	A980060	A980001	A980003
nazwa	płyta grillowa gładka, nakładana na 1 palnik	płyta grillowa ryflowana, nakładana na 1 palnik	kolumna wodna do kuchni Linia 900, szer. 400 mm	kolumna wodna do kuchni Linia 900, szer. 800 mm
wymiary	370x370 mm	370x370 mm	–	–
cena	**599,-**	**599,-**	**999,-**	**999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

nowe palniki FLEX BURNERS







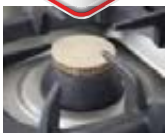


kod	G28XL	G48XL	G68XXL
moce palników (kW)	11 / 7	11 11 / 7 7	11 7 11 / 7 11 7
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
moc	1x 7 kW + 1x 11 kW	2x 7 kW + 2x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
moc całkowita	18 kW	36 kW	54 kW
waga	48 kg	74 kg	104 kg
STARA CENA	~~8299,-~~	~~11898,-~~	~~16398,-~~
-42% / -42% / -41%			
NOWA CENA	**4799,-**	**6899,-**	**9699,-**



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

nowe palniki FLEX BURNERS







kod	G4F8XL	G4FE8XL	G6FA8XXL	G6FEA8XXL
moce palników (kW)	11 11 / 7 7	11 11 / 7 7	11 7 11 / 7 11 7	11 7 11 / 7 11 7
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm	540x700x(H)300 mm
moc palników	2x 7 kW + 2x 11 kW	2x 7 kW + 2x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
typ piekarnika	gazowy	elektryczny	gazowy	elektryczny
moc piekarnika	7 kW	6 kW / 400 V	7 kW	6 kW / 400 V
moc gazowa całkowita	43 kW	36 kW	61 kW	54 kW
waga	106 kg	106 kg	143 kg	143 kg
STARA CENA	-42% ~~15098,-~~	-41% ~~17698,-~~	-44% ~~21298,-~~	-45% ~~23598,-~~
NOWA CENA	**8799,-**	**10399,-**	**11999,-**	**12999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



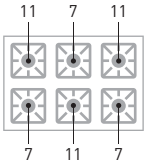
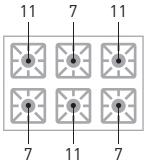
KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM MAXI

nowe palniki FLEX BURNERS







kod	G6FM8XXL	G6FMG8XXL
moce palników (kW)		
wymiary	1200x900(H)850 mm	1200x900(H)850 mm
wymiary piekarnika	1000x695x(H)290 mm	1000x695x(H)290 mm
moc palników	3x 7 kW + 3x 11 kW	3x 7 kW + 3x 11 kW
typ piekarnika	gazowy statyczny	gazowy statyczny
moc piekarnika	9,5 kW	9,5 kW
całkowita moc gazowa	63,5 kW	63,5 kW
grill elektryczny	–	5 kW
napięcie	–	400 V
waga	171 kg	173 kg
STARA CENA	-42% ~~22498,-~~	-43% ~~23898,-~~
NOWA CENA	**12999,-**	**13499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 900
Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2 lub 4 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

Prosta obsługa:

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

Konserwacja:

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



KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

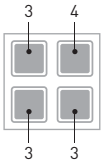


kod	E2A8	E2AP8	E4A8	E4AP8
moce płyt (kW)	3 / 3	2,5 / 2,5	3 4 / 3 3	2,5 2,5 / 2,5 2,5
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
moc	2x 3 kW	2x 2,5 kW	3x 3 kW + 1x 4 kW	4x 2,5 kW
moc całkowita	6 kW	5 kW	13 kW	10 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	78 kg	83 kg	102 kg	107 kg
STARA CENA	~~9799,-~~	~~10498,-~~	~~14798,-~~	~~15598,-~~
-%	-42%	-43%	-43%	-43%
NOWA CENA	**5699,-**	**5999,-**	**8499,-**	**8899,-**



KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1



kod	**E4F8**
moce płyt (kW)	
wymiary	800x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	540x695x(H)320 mm
moc	3x 3 kW + 1x 4 kW
typ piekarnika	elektryczny statyczny
moc piekarnika	6 kW
moc całkowita	19 kW
napięcie	400 V
waga	136 kg
STARA CENA	-43% ~~**28198,-**~~
NOWA CENA	**11499,-**

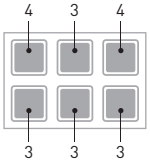
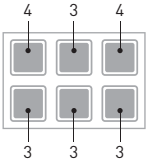
do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM





kod	**E6FA8**	**E6FM8**
moce płyt (kW)		
wymiary	1200x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850mm
wymiary piekarnika	540x695x(H)320 mm	1000x695x(H)290 mm
moc	4x 3 kW + 2x 4 kW	4x 3 kW + 2x 4 kW
typ piekarnika	elektryczny statyczny	elektryczny statyczny MAXI
moc piekarnika	6 kW	10 kW
moc całkowita	26 kW	30 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	187 kg	171 kg
STARA CENA	-43% ~~26498,-~~	-43% ~~28198,-~~
NOWA CENA	**14999,-**	**15999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 900
Płyty grzewcze

MBM

Linia płyt grzewczych obejmuje 3 modele, 2 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1 i 1 na podstawie z trzech stron zamkniętej.

Wyposażenie:

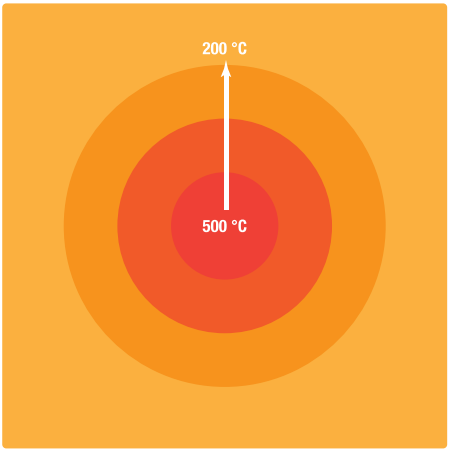
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm

Wersja gazowa:

- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm2 wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Tempertura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Gazowy piekarnik statyczny GN 2/1

Konserwacja:

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





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



kod	GTA8	GTF8	GT2SDF8
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	1200x900x(H)850 mm
wymiary piekarnika	–	540x695x(H)320 mm	540x695x(H)320 mm
moc palników	–	–	1x 3,2 kW+ 1x 5,5 kW
moc płyty	1x 12 kW	1x 12 kW	1x 12 kW
moc piekarnika	–	1x 7 kW	1x 7 kW
moc całkowita	12 kW	19 kW	27,7 kW
waga	100 kg	125 kg	168 kg
STARA CENA	~~12498,-~~	~~17099,-~~	~~23398,-~~
NOWA CENA	-44% **6999,-**	-44% **9499,-**	-44% **12999,-**

Ciągi kuchenne linia 900
Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

Wyposażenie:

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

Konserwacja:

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



KUCHNIE INDUKCYJNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ





kod	**E2A8I**	**E4A8I**
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
moc płyt	2x 5 kW	4x 5 kW
moc całkowita	10 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	100 kg	200 kg
STARA CENA	~~36990,-~~	~~60590,-~~
NOWA CENA	-46% **19999,-**	-44% **33999,-**

Ciągi kuchenne linia 900
Frytownice

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

Wyposażenie:

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

Modele gazowe:

- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

Modele elektryczne:

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

Modele monoblok z szafką:

- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, po 1 sztuce na komorę

Akcesoria do frytownic

kod	**160038**	**160037**	**A980055**	**A980056**	**A990127**
opis	Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 18 l	Kosz 1/2 do frytownic o pojemności 8 l lub 18 l	Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 21 l	Kosz 1/2 do frytownic o pojemności 21 l	Pojemnik na 20 l oleju do frytownicy wersji monoblok
wymiary	270x360x(H)140 mm	130x360x(H)140 mm	300x400x(H)120 mm	146x400x(H)120 mm	310x610x(H)120 mm
cena	**279,-**	**229,-**	**279,-**	**269,-**	**279,-**



FRYTOWNICE NA SZAFCE, GAZOWE



kod	GF408	GF408N	GF908	GF908N
typ	gazowa	gazowa z zaworem elektrycznym	gazowa	gazowa z zaworem elektrycznym
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	300x400x(H)315 mm	300x400x(H)315 mm	300x400x(H)315 mm	300x400x(H)315 mm
pojemność zbiornika	18 l	18 l	18 l + 18 l	18 l + 18 l
Ilość koszy	1 szt.	1 szt.	1 szt. + 2 szt.	1 szt. + 2 szt.
moc palników/grzałek	15,2 kW	15,2 kW	15,2 + 15,2 kW	15,2 + 15,2 kW
moc całkowita	15,2 kW	15,2 kW	30,4 kW	30,4 kW
moc zaworu elektr.	–	30 W	–	30 W
napięcie	–	230 V	–	230 V
waga	65 kg	73 kg	106 kg	120 kg
STARA CENA	~~10790,-~~	~~11890,-~~	~~18390,-~~	~~20898,-~~
NOWA CENA	-42% **6299,-**	-41% **6999,-**	-41% **10799,-**	-41% **11799,-**



FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE







kod	**EF408**	**EF4082V**	**EF408L**
typ	elektryczna	elektryczna	elektryczna
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	300x400x(H)200 mm	2x 140x340x(H)200 mm	310x440x(H)200 mm
pojemność zbiornika	18 l	8 l + 8 l	21 l
ilość koszy	1 szt.	2 szt.	1 szt.
moc całkowita	16 kW	10,5 kW	20 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V
waga	56 kg	56 kg	56 kg
STARA CENA	~~11598,-~~	~~13698,-~~	~~12698,-~~
NOWA CENA	-41% **6799,-**	-36% **8799,-**	-42% **7399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE





kod	EF908	EF908L
typ	elektryczna	elektryczna
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	300x400x(H)200 mm	310x440x(H)200 mm
pojemność zbiornika	18 l + 18 l	21 l + 21 l
ilość koszy	1 szt. + 2 szt.	1 szt. + 2 szt.
moc całkowita	32 kW	40 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	91 kg	91 kg
STARA CENA	-41% ~~19998,-~~	-42% ~~20798,-~~
NOWA CENA	**11799,-**	**11999,-**

Ciągi kuchenne linia 900
Płyty grillowe

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

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem

Prosta obsługa i konserwacja:

- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia mycie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- Zakres temperatur: 170 – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



kod	GFT408L	GFT408LC	GFT408R	GFT908L
płyta	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	380x720x(H)15 mm	380x720x(H)15 mm	380x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	8 kW	8 kW	8 kW	16 kW
waga	82 kg	82 kg	82 kg	135 kg
STARA CENA	-44% ~~9999,-~~	-49% ~~12990,-~~	-44% ~~10498,-~~	-44% ~~13998,-~~
NOWA CENA	**5599,-**	**6599,-**	**5899,-**	**7899,-**



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



kod	GFT908R	GFT908LC	GFT908LR	GFT908LRC
płyta	ryflowana	gładka chromowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	2	2	2	2
moc całkowita	16 kW	16 kW	16 kW	16 kW
waga	135 kg	135 kg	135 kg	135 kg
STARA CENA	~~14990,-~~	~~16998,-~~	~~14598,-~~	~~17898,-~~
NOWA CENA	-43% **8499,-**	-44% **9599,-**	-44% **8199,-**	-44% **9999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



kod	EFT408L	EFT408LC	EFT408R	EFT908L
płyta gładka	gładka	gładka chromowana	ryflowana	gładka
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	380x720x(H)15 mm	380x720x(H)15 mm	380x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	1	1	1	2
moc całkowita	6 kW	6 kW	6 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	82 kg	82 kg	82 kg	135 kg
STARA CENA	~~9799,-~~	~~11698,-~~	~~9999,-~~	~~13198,-~~
NOWA CENA	-45% **5399,-**	-44% **6499,-**	-44% **5599,-**	-44% **7399,-**



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE





kod	EFT908LC	EFT908R
płyta gładka	gładka chromowana	ryflowana
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	2	2
moc całkowita	12 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	135 kg	135 kg
STARA CENA	-45% ~~16498,-~~	-45% ~~14498,-~~
NOWA CENA	**8999,-**	**7999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE





kod	EFT908LR	EFT908LRC
płyta gładka	2/3 gładka i 1/3 ryflowana	2/3 gładka i 1/3 ryflowana chromowana
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary płyty	780x720x(H)15 mm	780x720x(H)15 mm
ilość stref grzewczych	2	2
moc całkowita	12 kW	12 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	135 kg	135 kg
STARA CENA	-44% ~~13999,-~~	-44% ~~17798,-~~
NOWA CENA	**7899,-**	**9899,-**

Ciągi kuchenne linia 900 Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym lub dwoma zbiornikami o pojemności po 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (należy zamawiać osobno)

Prosta obsługa i konserwacja:

- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobią
- Zapalacz piezoelektryczny

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

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

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

Kosze

kod	A770049	A770050	A770104	A770105	A770108	B800003	B800004	B800007
wymiary	145x290 mm	490x290 mm	160x290 mm	240x290 mm	ø 145 mm	145x160 mm	160x145 mm	330x290 mm
wysokość	215 mm	215 mm	215 mm	215 mm	200 mm	215 mm	215 mm	215 mm
cena	**199,-**	**449,-**	**229,-**	**269,-**	**279,-**	**169,-**	**169,-**	**339,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW NA SZAFCE, GAZOWE I ELEKTRYCZNE







kod	GC408SC	EC408SC	EC9082VSC
typ	gazowe	elektryczne	elektryczne
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	305x510x(H)275 mm	305x510x(H)275 mm	2x 305x510x(H)275 mm
pojemność zbiornika	40 l	40 l	40 l + 40 l
moc	13,3 kW	9 kW	18 kW
napięcie	–	400 V	400 V
waga	57 kg	51 kg	81 kg
STARA CENA	-42% ~~12898,-~~	-41% ~~12398,-~~	-42% ~~18998,-~~
NOWA CENA	**6999,-**	**7299,-**	**10999,-**

Ciągi kuchenne linia 900 Bemary

Asortyment bemarów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna.



BEMARY NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE





kod	EBM408	EBM908
wymiary	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	310x690x(H)160 mm	630x690x(H)160 mm
pojemność zbiornika	4x GN 1/3 (H) max 150 mm	8x GN1/3 (H) max 150 mm
moc elektryczna	2,5 kW	6 kW
napięcie	230 V	400 V
waga	45 kg	68 kg
STARA CENA	~~9099,-~~	~~11898,-~~
NOWA CENA	-42% **5299,-**	-41% **6999,-**

Ciągi kuchenne linia 900
Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

Wyposażenie:

- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Wanna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 10 mm, lub ze stali miękkiej
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

Ogrzewanie gazowe za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła.

Ogrzewanie elektryczne wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C).



PATELNIE PRZECHYLNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE





kod	GBR8	GBRVI8	EBR8	EBRVI8
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary wanny	790x690x(H)200 mm	790x690x(H)200 mm	790x690x(H)200 mm	790x690x(H)200 mm
wanna	stal miękka	AISI 304 18/10	stal miękka	AISI 304 18/10
pojemność wanny	80 l	80 l	80 l	80 l
moc palników	20 kW	20 kW	12 kW	12 kW
zapalnik elektryczny	20 W	20 W	–	–
napięcie	230 V	230 V	400 V	400 V
waga	164 kg	164 kg	160 kg	160 kg
STARA CENA	-45% ~~23998,-~~	-45% ~~26198,-~~	-45% ~~23698,-~~	-45% ~~25498,-~~
NOWA CENA	**13199,-**	**14499,-**	**12999,-**	**13999,-**

Ciągi kuchenne linia 900
Kotły warzelne

MBM

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l, z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

Wyposażenie:

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

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

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

Wkłady do kotła linii 900

kod	**A800052**	**A800055**	**A800053**	**A800056**	**A800054**	**A800057**
pojemność	100 l	150 l	100 l	150 l	100 l	150 l
typ	1-częściowy	1-częściowy	2-częściowy	2-częściowy	3-częściowy	3-częściowy
wymiary	ø 500x(H)410 mm	ø 500x(H)480 mm	ø 500x(H)410 mm	ø 500x(H)480 mm	ø 500x(H)410 mm	ø 500x(H)480 mm
cena	**1999,-**	**2299,-**	**2399,-**	**2799,-**	**2999,-**	**3299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

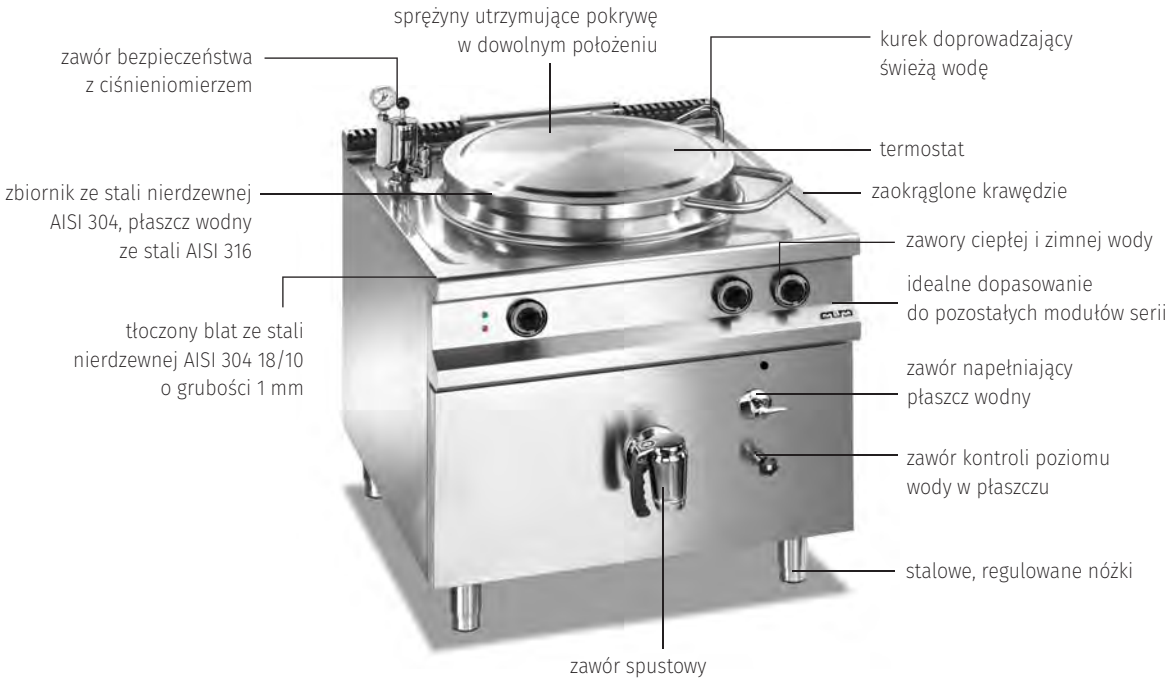


KOTŁY WARZELNE GAZOWE





kod	G1008	G1508	G1008	G1508
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	ø 600x(H)420 mm	ø 600x(H)540 mm	ø 600x(H)420 mm	ø 600x(H)540 mm
pojemność zbiornika	100 l	150 l	100 l	150 l
rodzaj ogrzewania	bezpośrednie	bezpośrednie	pośrednie	pośrednie
moc gazowa	21 kW	21 kW	21 kW	21 kW
waga	118 kg	123 kg	143 kg	148 kg
STARA CENA	-43% ~~20598,-~~	-43% ~~21898,-~~	-43% ~~27898,-~~	-42% ~~31298,-~~
NOWA CENA	**11799,-**	**12499,-**	**15999,-**	**17999,-**



KOTŁY WARZELNE ELEKTRYCZNE





kod	E100I8	E150I8
wymiary	800x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm
wymiary zbiornika	ø 600x(H)420 mm	ø 600x(H)540 mm
pojemność zbiornika	100 l	150 l
rodzaj ogrzewania	pośrednie	pośrednie
moc	14,4 kW	14,4 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	128 kg	134 kg
STARA CENA	-43% ~~29698,-~~	-43% ~~38398,-~~
NOWA CENA	**16799,-**	**17299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ciągi kuchenne linia 900
Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.





kod	N408	N408C (z szufladą)	NA908	A980002
wymiary	400x900x(H)850 mm	400x900x(H)850 mm	800x900x(H)850 mm	395x40x(H)440 mm
waga	34 kg	40 kg	51 kg	8 kg
STARA CENA	-38% ~~4499,-~~	-37% ~~5199,-~~	-36% ~~5499,-~~	-54% ~~869,-~~
NOWA CENA	**2799,-**	**3299,-**	**3499,-**	**399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

AUTOFRY®



Motion Technology, Inc. jest **liderem w dziedzinie wysokowydajnych bezzapachowych rozwiązań kuchennych.** Dostarcza najnowocześniejsze urządzenia niewymagające instalacji okapów.

Urządzenie AutoFry zostało opracowane i sprzedane już ponad 25 lat temu jako pierwszy tego rodzaju, całkowicie zamknięty oraz w pełni zautomatyzowany, bezzapachowy system głębokiego smażenia. Początkowym modelem AutoFry była frytownica z pojedynczym koszem, która pokazała, że kosztowna i specjalistyczna instalacja wentylacyjna w kuchni oraz montaż okapu nie są już konieczne do produkcji wysokiej jakości smażonych potraw.

W ciągu ostatnich dwudziestu lat wiele ulepszeń i udoskonaleń do AutoFry spowodowało, **że jest to najbezpieczniejsze i najbardziej niezawodne urządzenia bez okapu.**

W 2007 r. dodano technologię Simplifry™ do AutoFry, technologię kompensacji czasu i temperatury, zapewniającą bardziej efektywną pracę.

BEZ **OKAPU!**
BEZ **ZAPACHU!**

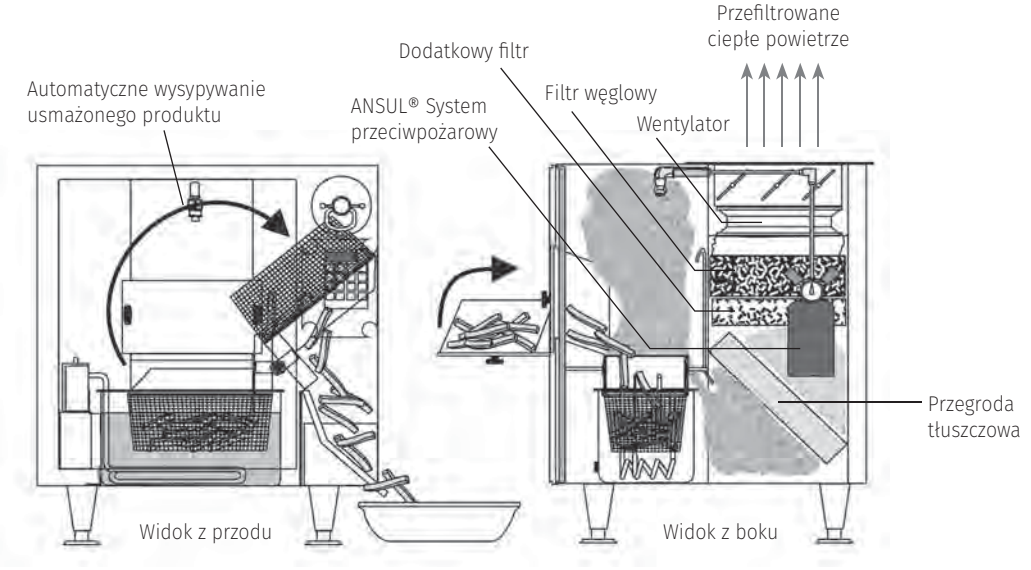


Bezzapachowe automatyczne frytownice Autofry

NEW!

- Innowacyjne urządzenia **do smażenia frytek i innych produktów spożywczych z wyeliminowaniem nieprzyjemnego zapachu smażonego oleju**
- Idealne do każdego baru, restauracji, multipleksów, stacji benzynowych i wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba serwowania szybko i w dużej ilości frytek oraz innych potraw smażonych w głębokim tłuszczu
- Urządzenia AutoFry zapewniają doskonałą jakość i powtarzalność przygotowywanych produktów
- AutoFry zbudowana jest w technologii Simplifry™, rewolucyjnej inteligencji kompensującej ciepło i czas smażenia. **Czas i temperatura gotowania dostosowuje się automatycznie w zależności od ilości przygotowywanego produktu**. Oznacza to, że nieważne jest jak dużo produktów spożywczych zostało włożonych do urządzenia – smażony produkt będzie zawsze doskonały pod względem smaku i jakości
- Wbudowany filtr węglowy wychwytuje nieprzyjemne zapachy smażenia – nie ma potrzeby instalacji kosztownych systemów wentylacyjnych wraz okapem
- Kompaktowa budowa niewymagająca dużej powierzchni. Można ustawić **na blacie stołu zarówno w kuchni jak i w barze**
- Prosty i szybki załadunek mrożonego produktu z przodu maszyny
- Odbiór usmażonego produktu z boku
- Całkowity czas produkcji (załadunek, smażenie i solenie) to zaledwie 4 minuty
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przewód elektryczny: 1,8 m

ŁATWOŚĆ UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI
- Urządzenie zostało tak zaprojektowanetak, aby umożliwić łatwe i szybkie czyszczenie zapewniając bezpieczeństwo operatora
- Codzienne czyszczenie urządzenia to zaledwie 5-7 minut (mycie obudowy i wszystkich elementów ruchomych, uzupełnienie oleju)
- Gruntowne czyszczenie raz w tygodniu to zaledwie 15 minut (dokładne czyszczenie wszystkich ruchomych części, obudowy, wyczyszczenie komory z olejem, wymiana oleju w razie konieczności)



WYSOKA WYDAJNOŚĆ

Wydajność: do 108 porcji o wadze 250 g na godzinę - to aż do 27 kg frytek na godzinę (w zależności od modelu)
Całkowity czas produkcji (załadunek, smażenie i solenie) trwa tylko 4 minuty

WYSOKA ZYSKOWNOŚĆ INWESTYCJI

Urządzenie AutoFry pozwala zwiększyć przychody, pozwalając na rozszerzenie menu o smaczne i gorące przekąski, a nawet całe dania. Wszystko bez potrzeby kosztownej przebudowy kuchni. Wystarczy niewielka ilość miejsca i odpowiednie przyłącze elektryczne

STAŁA JAKOŚĆ PRODUKTU KOŃCOWEGO

Doskonała jakość i powtarzalność gotowego produktu
Rewolucyjna technologia Simplifry™ kompensująca ciepło i czas – czas gotowania dostosowuje się automatycznie do ilości smażonego produktu. W efekcie za każdym razem otrzymujemy najwyższej jakości produkt bez względu na jego ilość

BEZPIECZEŃSTWO DLA OBSŁUGI

Jednym z głównych powodów, dla których restauratorzy wybierają urządzenie AutoFry, jest ich wysoki stopień bezpieczeństwa pracy. Strategiczna lokalizacja odpowietrznika w górnej części urządzenia, umożliwia wypuszczanie gorącego powietrza bez ryzyka gromadzenia się wilgoci wokół wtyczek elektrycznych
Wbudowany system antypożarowy ANSUL zabezpiecza przed zapaleniem i rozprzestrzenieniem się ognia – to jedyna taka maszyna dostępna na rynku
Brak dostępu do otwartego zbiornika z gorącym olejem tak, jak ma to miejsce w standardowych frytownicach, zabezpiecza przed niefortunnymi oparzeniami pracowników

JAK UŻYWAĆ AUTOFRY



Umieść frytki (lub inne produkty do smażenia) w rynnie wejściowej i wsuń ją do urządzenia



Wybierz czas smażenia na klawiaturze lub zapisany program



Frytki (lub inne produkty) zaczynają się smażyć automatycznie, a gotowy produkt wysypuje się na zewnątrz do podstawionego pojemnika

wydajność do 12 kg/h



wydajność do 27 kg/h



kod	**01-0032**	**01-0010**
model	MTI-5	MTI-10XL3
wymiary	533x571x(H)673 mm	533x635x(H)711
pojemność wewnętrznego zbiornika na olej	7,5 l	10,4 l
pojemność kosza	0,9 kg mrożonych frytek	1,8 kg mrożonych frytek
wydajność	9-12 kg/h w zależności od produktu	13-27 kg/h w zależności od produktu
moc	2,95 kW	7,2 kW
napięcie	230 V	400 V
waga	70,3 kg	81,6 kg
cena	**41999,-**	**43999,-**

AKCESORIA

	kod	opis	cena
	54-0015	Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-5	**2399,-**
	54-0007	Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-10XL3	**2399,-**
	60-0006	Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki* – dla frytownicy MTI-5	**1599,-**
	60-0014	Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki* – dla frytownicy MTI-10XL3	**1899,-**

* Filtry węglowe należy wymieniać co 3 miesiące, siatki wymieniać co 6 miesięcy

Go Green with Vito®

Firma VITO zajmuje **czołowe miejsce w produkcji filtrów do oleju spożywczego**. Mechaniczne filtry opracowane przy wsparciu nowoczesnej technologii gwarantują utrzymanie dobrej jakości oleju. Filtry zostały przebadane pod względem utrzymania czystości i skuteczności działania bez utraty dobrego smaku serwowanych potraw. Są całkowicie **biodegradowalne** i tym samym **bezpieczne dla środowiska naturalnego**. Codzienne używanie produktów VITO pozwala na oszczędności i dbanie o dobrą jakość oleju, bez stosowania środków chemicznych.



Tester oleju spożywczego

Tester oleju spożywczego **zapewnia pełną kontrolę oleju, ogranicza koszty zakupu świeżego**, a także chroni przed zbyt wczesną wymianą oleju na nowy. Wskazuje on także najbardziej optymalny moment wymiany zużytego oleju.

Właściwości:
- Wykonany z tworzywa ABS
- Wyświetlacz LCD
- Posiada sensor pojemnościowy Testo (%TPM), sensor temperatury PTC (°C/°F)
- **Mierzy jakość oleju oraz jego temperaturę**
- **Pozwala uzyskać niezawodne wyniki pomiarów**
- Alarm wizualny - podświetlenie ekranu w intuicyjnym kolorze
- Łatwy w obsłudze
- Łatwy w czyszczeniu (współczynnik szczelności IP65 – można myć pod bieżącą wodą)

Odczyt wyświetlacza:
- Zielone pole ekranu – olej dobrej jakości
- Pomarańczowe pole ekranu – olej do regeneracji
- Czerwone pole ekranu – olej do wymiany lub regeneracji





kod	**101800**
zakres pomiaru zawartości TPM (% stężenia związków polarnych)	0.0 do 40.0 %
dokładność pomiaru zawartości TPM	± 2 %TPM
rozdzielczość pomiaru zawartości TPM	0.5 %TPM
zakres pomiaru temperatury oleju spożywczego	+40 do +200 °C
dokładność pomiaru temperatury oleju spożywczego	± 1.5 °C (40-190 °C)
rozdzielczość pomiaru temperatury oleju spożywczego	0.1 °C (40-190 °C)
obudowa	ABS / ABS-PC
czas reakcji	ok. 30 s
współczynnik szczelności	IP65
wymiary	50x170x(H)300 mm
rodzaj zasilania	Baterie 2x AAA (w zestawie)
waga	255 g
STARA CENA	-48% ~~3100,-~~
NOWA CENA	**1599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

VITO oil filter system

Filtry oleju spożywczego

Filtr oleju spożywczego VITO **utrzymuje olej w optymalnej kondycji oraz zmniejsza jego zużycie** poprzez usunięcie szkodliwego węgla, mikrocząsteczek i osadów zawieszonych.

Dzięki temu podnosi trwałość oleju nawet o 50%, co oznacza:
- Mniejsze zużycie oleju w kuchni
- Mniejszą częstotliwość wymiany oleju
- Redukcję kosztów zakupu oleju
- Mniejsze koszty opróżniania separatorów tłuszczu
- Bardzo łatwe czyszczenie urządzenia.

WYŻSZA JAKOŚĆ RÓWNA SIĘ LEPSZY SMAK
Filtr VITO ma wpływ na najważniejsze parametry oleju, takie jak całkowita ilość cząsteczek nietrójglicerydowych oraz wolne kwasy tłuszczowe. **Zapewnienie czystości oleju znacząco przedłuża czas jego użyteczności i nie zmienia smaku potraw.** Pozwala uzyskać czystszy olej bez stosowania żadnych chemicznych środków. Należy pamiętać także o tym, iż **filtry VITO czyszczą nie tylko olej, lecz również frytownice i inne urządzenia smażące**, wydłużając także i ich żywotność.



kod	**101766**
typ	model wolnostojący
przeznaczenie	urządzenia gastronomiczne dowolnej wielkości
wydajność	max 30 l/min.
wydajność pompy powrotnej	max 25 l/min.
długość cyklu pracy	3-5 min.
pojemność zbiornika z wbudowanym zabezpieczeniem przed przelaniem	80 l
jakość filtracji (µm)	do 5*
maksymalna temperatura oleju gotowego do filtracji	+175 °C
czujnik pełnego zbiornika	TAK
obudowa	stal nierdzewna
filtry	celuloza FDA-CFR 21
wymiary całości z tacą ociekową	554x978x(H)1289 mm
moc	1200 W
napięcie	230 V
waga	63 kg
STARA CENA	-52% ~~**29988,-**~~
NOWA CENA	**14499,-**

WYMIENNY WKŁAD FILTRACYJNY – można używać przez kilka cykli regeneracji, do momentu całkowitego zabrudzenia

kod	**101441**
cena za 50 szt.	**449,-**

* 1 µm (mikrometr) = 0,001 mm



kod	102008	101929	100465
typ	model zanurzeniowy	model zanurzeniowy	model zanurzeniowy
przeznaczenie	frytownice do 2x 10 l	frytownice do 2x 25 l	frytownice do 4x 20 l
wydajność	max 35 l/min.	max 60 l/min.	max 95 l/min.
długość cyklu pracy	4,5 min. (można zmienić)	4,5 min. (można zmienić)	4,5 min. (można zmienić)
jakość filtracji (µm)	do 5*	do 5*	do 5*
głębokość ssania	max 200 mm	max 350 mm	max 450 mm
max temp. modułu elektrycznego	75 °C**	75 °C**	75 °C**
max temp. modułu z filtrem i pompą	200 °C**	200 °C**	200 °C**
oznaczenie MIN i MAX poziomu oleju	TAK	TAK	TAK
obudowa	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
filtry	celuloza FDA-CFR 21	celuloza FDA-CFR 21	celuloza FDA-CFR 21
wymiary z tacą ociekową	155x304x(H)386 mm	195x325x(H)425 mm	210x324x(H)554 mm
wymiary bez tacy ociekowej	116x176x(H)356 mm	116x191x(H)400 mm	116x185x(H)491 mm
moc	300 W	300 W	500 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	6,3 kg	7,4 kg	9,2 kg
STARA CENA	-49% ~~7588,-~~	-47% ~~11388,-~~	-50% ~~13988,-~~
NOWA CENA	**3799,-**	**5999,-**	**6999,-**

WYMIENNY WKŁAD FILTRACYJNY – można używać przez kilka cykli regeneracji, do momentu całkowitego zabrudzenia

kod	101742	101743	101743
cena za 50 szt.	**199,-**	**299,-**	**299,-**

* 1 µm (mikrometr) = 0,001 mm
** rekomendowana temperatura smażenia 175°C

do cen należy doliczyć VAT 23%

VITO® oil filter system

Piec Ovention® matchbox® 360-14

MADE IN USA

NEW!

Piec Ovention® matchbox® 360 wyznacza nowe standardy jakości, szybkości, elastyczności oraz wydajności gotowania. Nowe rozwiązania zastosowane w zakresie kontroli obiegu powietrza nie tylko powodują **przyspieszenie procesu gotowania**, ale również pozwalają na „obróbkę" oraz recyrkulację powietrza wewnątrz pieca, dzięki czemu zostaje wyeliminowana potrzeba montowania okapu.

Za pomocą dotykowego panelu sterowania operator może wykorzystać gotowe już przepisy, edytować je oraz tworzyć zupełnie nowe – użytkownik ma możliwość zapisania nawet **do 600 programów** gotowania, po 3 kroki w każdy.

Piec Ovention® matchbox® 360 został zaprojektowany na podstawie kompleksowych badań oraz wielu testów. Starannie dobrane materiały pozwalają na osiągnięcie **maksymalnej trwałości**, atrakcyjnego designu oraz optymalnej wydajności urządzenia. Dodatkowo każdy piec przed dostarczeniem do klienta jest dokładnie sprawdzany oraz **poddawany skrupulatnym testom**.

Piec Ovention® matchbox® 360 jest wyposażony w **innowacyjny system obrotowego rusztu** z dwiema osobnymi strefami gotowania, które pozwalają na nieprzerywaną pracę pieca - jedna ze stref gotowania zawsze znajduje się wewnątrz komory pieca, natomiast druga strefa na blacie roboczym, oczekuje na załadunek kolejnych produktów spożywczych.

Różnorodność opcji w menu, **niewielkie rozmiary, małe straty ciepła** oraz **możliwość instalacji bez okapu** sprawia, że piec Ovention® matchbox® 360 jest alternatywą dla wielu urządzeń gastronomicznych.

FUNKCJE:
- Niezależnie sterowany górny i dolny wentylator o wysokich prędkościach obrotowych i przepływie powietrza do 1100 CFM (ok. 1850 m^3/h)
- Zredukowane zużycie energii
- Mniejszy wpływ na koszty systemu klimatyzacji i wentylacji
- **System Impingement™** - precyzyjne „uderzenie" wykorzystuje gorące powietrze do wysokiej jakości oraz szybkiego gotowania bez stosowania mikrofal
- **Technologia FlexTemp™** pozwala na zmniejszenie ubytku temperatury pomiędzy cyklami gotowania do +/- 25°F (ok. 14°C)
- Automatyczne ładowanie i rozładowanie potraw

OBSŁUGA:
- Panel sterowania z dotykowym ekranem, a także hasłem bezpieczeństwa i zegarem
- Możliwość zapisania do 600 przepisów, po 3 kroki każdy
- Port USB – wgrywanie oraz zgrywanie przepisów, sprawdzenie dziennika kucharskiego, tryb diagnostyczny

PRZEZNACZENIE
- **Stosowany do grillowania, pieczenia, gotowania, smażenia oraz gotowania na parze**
- Pojemność: piec może pomieścić przykładowo 1 pizzę o średnicy ø350 mm, do 2 pizz o średnicy ø300 mm lub do 5 pizz o średnicy ø180 mm

BUDOWA
- Wnętrze pieca wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301
- Zewnętrzna obudowa pieca wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja pieca ułatwia czyszczenie (filtr oraz płyty rozprowadzające powietrze można myć w zmywarce)
- Możliwość piętrowania





kod	**M360-14**
wymiary zewnętrzne	843x1049x(H)404/910 mm
wymiary komory	709x359x(H)89 mm
moc	8677 W
napięcie	400 V
zakres temperatur	30-275°C
waga	84 kg
CENA	**43999,-**



Akcesoria

kod	**OVNTN-HRP-14**
opis	Taca alumionowa do pieca Matchbox 360-14
rozmiar	14”
CENA	**389,-**

Grill Inferno

Zamknięty układ palnika i konstrukcja sprzyjająca akumulacji ciepła to cechy zapewniające wyjątkową energooszczędność grilla gazowego Inferno. Specjalnie zaprojektowana osłona palnika skutecznie zabezpiecza płomień nawet przed silnym wiatrem - ten model grilla bardzo dobrze sprawdzi się więc np. na nadmorskiej plaży. Tłuszcz wytopiony przy smażeniu mięsa jest odprowadzany kanałem do specjalnego zbiornika. Blok palnika jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej i może być zdemontowany, co ułatwia czyszczenie urządzenia.

Grill posiada jeden podłużny regulowany palnik, wyposażony w zabezpieczenie termiczne i zapalnik piezoelektryczny. Model Inferno odznacza się doskonałą wydajnością grillowania z uwagi na optymalny rozkład ciepła i krążenie gorącego powietrza pod osłoną. Wysoka temperatura pozwala na równomierne i szybkie smażenie mięsa, a także zapobiega jego przywieraniu do rusztu, nawet jeżeli przygotowywane jest bez tłuszczu.
Cała konstrukcja grilla Inferno jest wykończona powłoką epoksydową w kolorze czarnym. Urządzenie posiada 4 kółka (2 z nich są skrętne) i bezpieczną podstawę na butlę z gazem.



Akcesoria



700228



700235



700211

kod	**700044**
wymiary	1260x580x(H)900 mm
powierzchnia rusztu	1022x500 mm
gaz	propan
moc	10 kW
CENA	**5699,-**

Akcesoria

kod	**700228**	**700235**	**700211**
opis	Daszek	Pokrywa roll top	Rożen
CENA	**1199,-**	**1699,-**	**3499,-**

Grill Atlanta 3

– 3 palniki

Zamknięty układ palnika i konstrukcja sprzyjająca akumulacji ciepła to cechy zapewniające wyjątkową energooszczędność grilla gazowego Atlanta. Specjalnie zaprojektowana osłona palnika i osłona przeciwwiatrowa skutecznie zabezpieczają płomień nawet przed silnym wiatrem - ten model grilla bardzo dobrze sprawdzi się więc np. na nadmorskiej plaży. Dzięki trzem niezależnym palnikom, powierzchnię roboczą można podzielić na odrębne strefy ciepła, co pozwala na równoczesne grillowanie mięsa, warzyw i ryb.
Grill posiada 3 poprzeczne, niezależnie regulowane palniki, wyposażone w zabezpieczenie termiczne i zapalnik elektroniczny. Model Atlanta odznacza się doskonałą wydajnością grillowania z uwagi na optymalny rozkład ciepła i krążenie gorącego powietrza pod osłoną. Wysoka temperatura pozwala na równomierne i szybkie smażenie mięsa, a także zapobiega jego przywieraniu do rusztu, nawet jeżeli przygotowywane jest bez tłuszczu.
Cała konstrukcja grilla Atlanta jest wykończona powłoką epoksydową w kolorze czarnym. Urządzenie posiada 4 kółka skrętne i bezpieczną podstawę na butlę z gazem. Blok palnika jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej. Zdejmowane ruszty ułatwiają czyszczenie urządzenia.



Akcesoria



700228



700211

kod	**700105**
wymiary	1285x770x(H)917 mm
powierzchnia rusztu	1100x500 mm
gaz	propan
moc	13 kW
CENA	**8399,-**

Akcesoria

kod	**700228**	**700211**
opis	Daszek	Rożen
CENA	**1199,-**	**3499,-**

Grill Europa 3

– 3 palniki

NEW!

W grillu gazowym Europa 3 wykorzystano zjawisko magazynowania energii cieplnej przez lawę wulkaniczną. Dzięki temu w urządzeniu uzyskany zostaje równomierny rozkład ciepła, a płomień nie wchodzi w bezpośredni kontakt z rusztem. Tłuszcz wytopiony przy smażeniu mięsa jest odprowadzany kanałem do specjalnego zbiornika.
Blok palnika jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej i może być zdemontowany, co ułatwia czyszczenie urządzenia.
Grill posiada trzy podłużne, niezależnie regulowane palniki, wyposażone w zabezpieczenie termiczne i zapalnik elektroniczny. Model Europa 3 odznacza się doskonałą wydajnością grillowania. Wysoka temperatura pozwala na równomierne i szybkie smażenie mięsa, a także zapobiega jego przywieraniu do rusztu, nawet jeżeli przygotowywane jest bez tłuszczu.
Cała konstrukcja grilla Europa 3 jest wykończona powłoką epoksydową w kolorze czarnym. Urządzenie posiada 4 kółka (2 z nich są skrętne) i bezpieczną podstawę na butlę z gazem.
W skład zestawu wchodzą kamienie wulkaniczne i blacha.



Akcesoria



700228



937556



700235



700211

kod	**700051**
wymiary	1260x750x(H)900 mm
powierzchnia rusztu	1100x500 mm
gaz	propan
moc	21,6 kW
CENA	**8499,-**

Akcesoria

kod	**700228**	**937556**	**700235**	**700211**
opis	Daszek	Blacha	Pokrywa roll top	Rożen
CENA	**1199,-**	**299,-**	**1699,-**	**3499,-**

Grill Europa 6

– 6 palników

W grillu gazowym Europa 6 wykorzystano zjawisko magazynowania energii cieplnej przez lawę wulkaniczną. Dzięki temu w urządzeniu uzyskany zostaje równomierny rozkład ciepła, a płomień nie wchodzi w bezpośredni kontakt z rusztem. Dzięki sześciu niezależnym palnikom (po dwa na każdy ruszt), powierzchnię roboczą można podzielić na odrębne strefy ciepła, co pozwala na równoczesne grillowanie mięsa, warzyw i ryb. Można też wykorzystać tylko jedną część powierzchni roboczej.
Grill posiada sześć poprzecznych, niezależnie regulowanych palników, wyposażonych w zabezpieczenie termiczne i zapalnik elektroniczny.
Model Europa 6 odznacza się doskonałą wydajnością grillowania. Wysoka temperatura pozwala na równomierne i szybkie smażenie mięsa, a także zapobiega jego przywieraniu do rusztu, nawet jeżeli przygotowywane jest bez tłuszczu. Tłuszcz wytopiony przy smażeniu mięsa jest odprowadzany kanałem do specjalnego zbiornika. W konstrukcji przewidziano dwa stoliki boczne - jeden składany i drugi z panelem sterowania.
Cała konstrukcja grilla Europa 6 jest wykończona powłoką epoksydową w kolorze czarnym. Urządzenie posiada 4 kółka skrętne i bezpieczną podstawę na butlę z gazem. Blok palnika jest wykonany w całości ze stali nierdzewnej i może być zdemontowany, co ułatwia czyszczenie urządzenia.
W skład zestawu wchodzą kamienie wulkaniczne i blacha.



Akcesoria



700228



937556



700235



700211

kod	**700082**
wymiary	1260x795x(H)900 mm
powierzchnia rusztu	1100x500 mm
gaz	propan
moc	18 kW
CENA	**10499,-**

Akcesoria

kod	**700228**	**937556**	**700235**	**700211**
opis	Daszek	Blacha	Pokrywa roll top	Rożen
CENA	**1199,-**	**299,-**	**1699,-**	**3499,-**

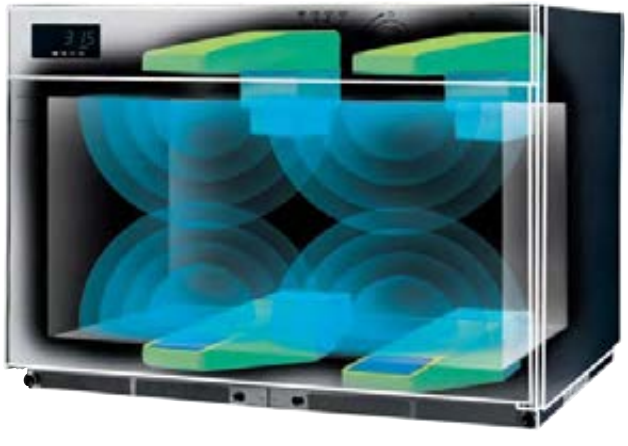
Panasonic

A better life, a better world

Panasonic Corporation jest światowym **liderem w rozwoju i inżynierii elektronicznej technologii** oraz rozwiązań do zastosowania domowego, biznesowego, mobilnego i osobistego. Od czasu powstania w 1918 roku firma rozwinęła swoją działalność na całym świecie i obecnie zarządza ponad 500 połączonymi spółkami. Firma oddana jest **tworzeniu nowych wartości poprzez innowacje** we wszystkich grupach produktowych, aby oferować nową jakość, zapewniającą **lepsze życie** w różnych przestrzeniach i obszarach — w domach, społecznościach, przedsiębiorstwach. Panasonic rozpoczął działalność w Polsce w 1993 r. Od kwietnia 2008 r. polski oddział firmy odpowiada również za operacje biznesowe w krajach bałtyckich.







Kuchenka mikrofalowa Light Duty 2



INVERTER — stała energia = równomierne gotowanie

SENSOR — czujnik wilgotności dobiera czas i moc gotowania

Turbo — turbo rozmrażanie

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada system zasilania Inverter, który pozwala na równomierne gotowanie przy stałym poziomie energii
- Poddane obróbce termicznej jedzenie zachowuje pożądaną konsystencję i smak
- Czujnik wilgotności dobiera czas i moc gotowania
- Sterowanie za pomocą przycisków i pokrętła
- Obsługuje 16 automatycznych programów gotowania
- 6 poziomów mocy, w tym 3 poziomy mocy grilla
- 3 ustawienia combi
- Funkcja turbo rozmrażania

model	NN-GD462M
wymiary zew.	525x414x(H)310 mm
wymiary komory	359x362x(H)247 mm
pojemność komory	31 l
średnica talerza obrotowego	340 mm
grill kwarcowy	1100 W
moc podłączeniowa	1000 W
napięcie	230 V
waga	12,5 kg
STARA CENA	~~1219,-~~
NOWA CENA	**799,-**

-34%

ZALETY WYKORZYSTANIA KUCHENEK MIKROFALOWYCH PANASONIC W PROFESJONALNEJ KUCHNI

REDUKCJA UBYTKÓW PODCZAS ROZMRAŻANIA POTRAW






Rozmrażanie 2 kg mięsa wołowego	Rozmrażanie przy pomocy kuchenki mikrofalowej PANASONIC	Rozmrażanie przy pomocy standardowej, domowej kuchenki mikrofalowej	Rozmrażanie w szafie chłodniczej w temp. +5°C	Rozmrażanie na blacie stołu roboczego w temp. +25°C i wilgotności względnej +63%
Czas rozmrażania	13,3 min	18 min	16 godz.	5 godz.
Utrata soków podczas rozmrażania	0 ml	1 ml	33 ml	48 ml

REDUKCJA CZASU PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW



Dzięki gotowaniu dwupoziomowemu skraca się czas przygotowania posiłków (wybrane modele).

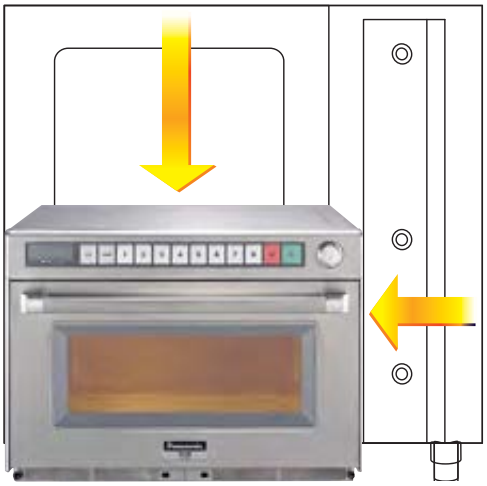


Funkcja automatycznego powtarzania identycznego cyklu gotowania oraz automatycznego wydłużania czasu cyklu gotowania znacząco podnosi wydajność kuchenki (wybrane modele).



Dotykowy panel sterowania z możliwością zapisania nawet do 30 programów po 5 kroków każdy, pozwala na sprawną obsługę kuchenki osobom, które rozpoczynają pracę w gastronomii (wybrane modele).

REDUKCJA MIEJSCA DLA INSTALACJI KUCHENEK PANASONIC



Kluczem do sukcesu w każdej kuchni są małe, ale bardzo wydajne sprzęty. Kuchenki Panasonic oferują 4 funkcje w jednym, małym urządzeniu. Jednakże niewielkie rozmiary nie oznaczają małej pojemności – dzięki kuchenkom Panasonic, kucharz ma możliwość gotowania nawet do 2 blach GN 1/1 w tym samym czasie.



Możliwość ustawiania dwóch kuchenek jedna na drugiej oszczędza cenną powierzchnię roboczą w kuchni (tylko wybrane modele – patrz tabela porównawcza)

NOWOCZESNE LEDOWE OŚWIETLENIE KOMORY KUCHENKI

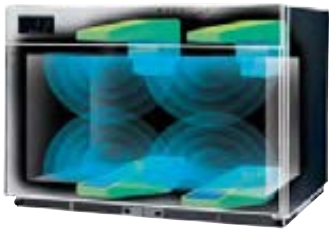




Nowoczesne oświetlenie ledowe to nie tylko oszczędność zużycia energii do 3 W, lecz także dokładnie oświetlona komora (tylko wybrane modele - patrz tabela porównawcza)

ILOŚĆ MAGNETRONÓW Z ROTUJĄCYMI ANTENAMI

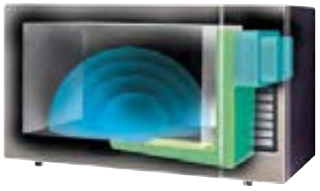
Kuchenki mikrofalowe PANASONIC wyposażone są w magnetrony z rotującymi antenami, dzięki którym zwiększa się rozproszenie fal w komorze i powoduje równomierne gotowanie potraw.



Cztery magnetrony z rotującymi antenami po 2 na górze i dole komory w kuchenkach mikrofalowych o pojemności 44 litrów.



Dwa magnetrony z rotującymi antenami po 1 na górze i dole komory w kuchenkach mikrofalowych o pojemności 18 litrów.



Jeden magnetron z rotującą anteną na dole komory w kuchenkach mikrofalowych o pojemności 22 litrów.



NE-2140EUG



NE-1880EUG



NE-1643EUG



NE-1653EUG



NE2143-2EUG



NE-2153-2EUG



NE-1027ETG



NE-1037EZG

PANASONIC

Kuchenka mikrofalowa Medium Duty – manualna



- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 22 l, GN 1/2
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętła
- Maks. czas gotowania 30 min.
- Wyposażona w 1 magnetron na dole komory i 4 poziomy mocy

model	NE-1027ETG
wymiary zew.	510x360x(H)306 mm
wymiary komory	330x330x(H)200 mm – GN 1/2
pojemność komory	22 l
dostępna moc podgrzewania	1000/500/100 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	1490 W
napięcie	230 V
waga	17,8 kg
STARA CENA	-30% ~~3899,-~~
NOWA CENA	**2719,-**

Kuchenka mikrofalowa Medium Duty – cyfrowa



- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 22 l, GN 1/2
- Sterowanie za pomocą dotykowego wyświetlacza
- Maksymalny czas gotowania 99 min. 99 s
- 20 programów gotowania, po 2 kroki każdy
- Wyposażona w 1 magnetron na dole komory i 3 poziomy mocy

model	NE-1037EZG
wymiary zew.	510x360x(H)306 mm
wymiary komory	330x330x(H)200 mm – GN 1/2
pojemność komory	22 l
dostępna moc podgrzewania	1000/500 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	1490 W
napięcie	230 V
waga	17,8 kg
STARA CENA	-33% ~~4159,-~~
NOWA CENA	**2799,-**

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – manualna



- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 18 l, GN 1/2
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętła
- Maks. czas gotowania 30 min.
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 3 poziomy mocy
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-1643EUG
wymiary zew.	422x508x(H)337 mm
wymiary komory	330x310x(H)175 mm – GN 1/2
pojemność komory	18 l
sterowanie	manualne
dostępna moc podgrzewania	1600/800 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	2590 W
napięcie	230 V
waga	30 kg
STARA CENA	-31% ~~9899,-~~
NOWA CENA	**6299,-**

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – cyfrowa



- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 18 l, GN 1/2
- Sterowanie za pomocą dotykowego wyświetlacza
- Maks. czas gotowania 30 min.
- 30 programów gotowania, po 5 kroków każdy
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 15 poziomów mocy
- Posiada funkcję automatycznego powtarzania oraz wydłużania cyklu gotowania
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-1653EUG
wymiary zew.	422x508x(H)337 mm
wymiary komory	330x310x(H)175 mm – GN 1/2
pojemność komory	18 l
sterowanie	cyfrowe – 30 programów
dostępna moc podgrzewania	1600/800 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	2590 W
napięcie	230 V
waga	30 kg
STARA CENA	-32% ~~9749,-~~
NOWA CENA	**6599,-**

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – manualna

2 poziomy mocy



- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 18 l, GN 1/2
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętła
- Maks. czas gotowania 30 min.
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 3 poziomy mocy
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-2143-2EUG
wymiary zew.	422x508x(H)337 mm
wymiary komory	330x310x(H)175 mm – GN 1/2
pojemność komory	18 l
sterowanie	manualne
dostępna moc podgrzewania	2100/1050 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	3160 W
napięcie	230 V
waga	30 kg
STARA CENA	~~10399,-~~
NOWA CENA	**6899,-**

-34%

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – cyfrowa

2 poziomy mocy



- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki ze stali nierdzewnej, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 18 l, GN 1/2
- Sterowanie za pomocą dotykowego wyświetlacza
- 30 programów gotowania, po 5 kroków każdy
- Maks. czas gotowania 30 min.
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 15 poziomów mocy
- Posiada funkcję automatycznego powtarzania oraz wydłużania cyklu gotowania
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-2153-2EUG
wymiary zew.	422x508x(H)337 mm
wymiary komory	330x310x(H)175 mm – GN 1/2
pojemność komory	18 l
sterowanie	cyfrowe – 30 programów
dostępna moc podgrzewania	2100/1050 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	3160 W
napięcie	230 V
waga	30 kg
STARA CENA	~~11849,-~~
NOWA CENA	**6999,-**

-37%

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN – manualna



- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki ze stali nierdzewnej, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 44 l, GN 1/1
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętła i przycisków
- Maks. czas gotowania 60 min.
- Wyposażona w 4 magnetrony 2 na górze i dole komory oraz 4 poziomy mocy
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-2140EUG
wymiary zew.	651x526x(H)471 mm
wymiary komory	536x330x(H)250 mm – GN 1/1
pojemność komory	44 l
dostępna moc podgrzewania	2100/1050/340 W
moc rozmrażania	170 W
moc podłączeniowa	3650 W
napięcie	400 V
waga	54 kg
STARA CENA	-36% ~~18849,-~~
NOWA CENA	**11999,-**

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN – cyfrowa



- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki ze stali nierdzewnej, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 44 l, GN 1/1
- Sterowanie za pomocą dotykowego wyświetlacza
- 16 programów gotowania
- Maks. czas gotowania 40 min.
- Wyposażona w 4 magnetrony po 2 na górze i dole komory oraz 4 poziomy mocy
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-1880EUG
wymiary zew.	650x526x(H)471 mm
wymiary komory	535x330x(H)250 mm – GN 1/1
pojemność komory	44 l
dostępna moc podgrzewania	1800/900/340 W
moc rozmrażania	170 W
moc podłączeniowa	3200 W
napięcie	230 V
waga	54 kg
STARA CENA	-35% ~~19499,-~~
NOWA CENA	**12699,-**

KUCHENKI MIKROFALOWE MEDIUM DUTY, HEAVY DUTY COMPACT, HEAVY DUTY GN







	NE-1027ETG	NE-1037EZG	NE-1643EUG
Pojemność	22 l	22 l	18 l
Pojemność wg GN	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
OPIS			
Panel sterowania	Manualny, pokrętła	Dotykowy	Przyciski, pokrętło
Maks. ilość programów	–	20	–
Ilość kroków w programie	–	2	–
Maks. czas gotowania	30 min.	99 min. 99 s	30 min.
Ilość magnetronów	Jeden, na dole komory	Jeden, na dole komory	Dwa, po 1 na górze i dole komory
Ilość poziomów mocy	4	3	3
Poziomy mocy	1000 W 500 W 340 W 100 W	1000 W 500 W 340 W	1600 W 800 W 340 W
Funkcja rozmrażania	TAK (340 W)	TAK (340 W)	TAK (340 W)
Funkcja automatycznego powtarzania cyklu gotowania	–	–	–
Funkcja automatycznego wydłużania cyklu gotowania	-	–	–
Wyświetlacz	–	FL (fluoroscencyjny)	LCD (ciekłokrystaliczny)
Możliwość piętrowania kuchenek	–	–	TAK
Oświetlenie komory	–	TAK (zwykła żarówka)	TAK (ledowe)
Możliwość ustawiania w komorze 2 porcji naraz (w pionie)	–	–	–
WYKONANIE			
Drzwi (rama)	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Obudowa zewnętrzna	Stal malowana w kolorze srebrnym	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Komora	Stal epoksydowana	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Dno komory	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką
Sposób otwierania drzwi	Boczne, na lewo	Boczne, na lewo	Boczne, na lewo
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary zewnętrzne	510x360x(H)306 mm	510x360(743)x(H)306 mm	422x508(908)x(H)337 mm
Wymiary komory	330x330x(H)200 mm	330x330x(H)200 mm	330x310x(H)175 mm
Pojemność komory	22 l	22 l	18 l
Moc wejścia (znamionowa)	1490 W	1490 W	2590 W
Moc oddana	1000 W	1000 W	1600 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V
Zabezpieczenie	6,6 A	6,6 A	11,7 A
Wtyczka do gniazdka	TAK	TAK	TAK
Waga	17,8 kg	17,8 kg	30 kg







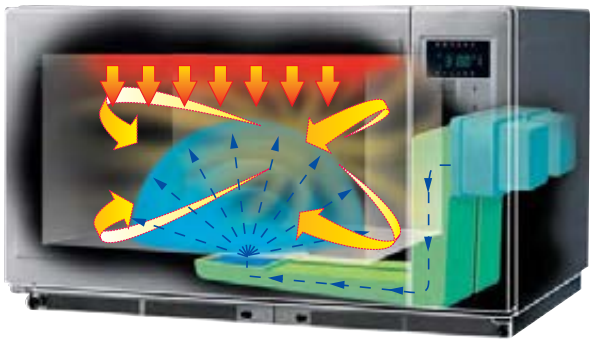
	NE-1653EUG	NE2143-2EUG	NE-2153-2EUG	NE-2140EUG	NE-1880EUG
	18 l	18 l	18 l	44 l	44 l
	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/1	GN 1/1
	Dotykowy	Przyciski, pokrętło	Dotykowy	Przyciski, pokrętło	Dotykowy
	30	–	30	–	16
	5	–	5	–	3
	30 min.	30 min.	30 min.	60 min.	40 min.
	Dwa, po 1 na górze i dole komory	Dwa, po 1 na górze i dole komory	Dwa, po 1 na górze i dole komory	Cztery, po 2 na górze i dole komory	Cztery, po 2 na górze i dole komory
	15	3	15	4	4
	maks. 1600 W kolejne 8 co 10% mniej 340 W góra i dół osobno	2100 W 1050 W 340 W	maks. 2100 W kolejne 8 co 10% mniej 340 W góra i dół osobno	2100 W 1050 W 340 W 170 W	1800 W 900 W 340 W 170 W
	TAK (340 W)	TAK (340 W)	TAK (340 W)	TAK (170 W)	TAK (170 W)
	TAK	–	TAK	–	–
	TAK	–	TAK	–	–
	LCD (ciekłokrystaliczny)	LCD (ciekłokrystaliczny)	LCD (ciekłokrystaliczny)	FL (fluoroscencyjny)	FL (fluoroscencyjny)
	TAK	TAK	TAK	–	–
	TAK (ledowe)	TAK (ledowe)	TAK (ledowe)	TAK (zwykła żarówka)	TAK (zwykła żarówka)
	–	TAK	TAK	TAK	TAK
	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką
	Boczne, na lewo	Boczne, na lewo	Boczne, na lewo	Opuszczane, ku dołowi	Opuszczane, ku dołowi
	422x508(908)x(H)337 mm	422x508(908)x(H)337 mm	422x508(908)x(H)337 mm	650x526(850)x(H)471 mm	650x526(850)x(H)471 mm
	330x310x(H)175 mm	330x310x(H)175 mm	330x310x(H)175 mm	535x330x(H)250 mm	535x330x(H)250 mm
	18 l	18 l	18 l	44 l	44 l
	2590 W	3160 W	3160 W	3650 W	3200 W
	1600 W	2100 W	2100 W	2100 W	1800 W
	230 V	230 V	230 V	400 V	230 V
	11,7 A	14,3 A	14,3 A	9,5 A	15 A
	TAK	TAK	TAK	–	TAK
	30 kg	30 kg	30 kg	54 kg	54 kg

Profesjonalna kuchenka mikrofalowa z grillem oraz konwekcją





- Dzięki połączeniu funkcji kuchenki mikrofalowej, grilla oraz konwekcji proces pieczenia zostaje skrócony do minimum
- Mikrofale ogrzewają wnętrze potrawy, konwekcja rozprowadza równomiernie temperaturę wewnątrz komory, czyli ogrzewa zewnętrzną strukturę potrawy, a grill apetycznie przyrumienia ją od góry
- Karta pamięci SD dla utworzenia do 99 programów, zapisanych jako pliki Excel, umożliwiająca przenoszenie własnych programów gotowania za pomocą komputera osobistego
- Sygnał dźwiękowy zakończenia cyklu gotowania z możliwością regulacji natężenia dźwięku
- Ceramiczna taca
- Ruszt w komorze
- 2 pary prowadnic na załączony ruszt
- Demontowalny filtr powietrza z alarmem na wyświetlaczu o konieczności czyszczenia
- Możliwość ustawienia czasu powiadamiania o konieczności czyszczenia filtra powietrza
- Urządzenie posiada funkcje kuchenki mikrofalowej, grilla, pieca konwekcyjnego, grilla z termoobiegiem, grillem konwekcyjnym.



- Jeden magnetron z wirującą anteną na dole komory
- 4 elementy grilla kwarcowego na górze komory
- Wykonana ze stali nierdzewnej, dno komory ceramiczne z uszczelką

model	**NE-C1475EUG**
pojemność	30 l
pojemność wg GN	GN 2/3
OPIS	
panel sterowania	Dotykowy
maksymalna ilość programów	16
ilość kroków w programie	3
ilość magnetronów	Jeden, z anteną na dole komory
Ilość poziomów mocy	6
2 poziomy mocy grilla kwarcowego	1840 W - poziom wysoki 1500 W - poziom niski
moc konwekcji	1800 W
zakres temperatury w funkcji konwekcji	od 100°C do 250°C, z gradacją co 10°C
funkcja rozmrażania	TAK
funkcja automatycznego powtarzania cyklu gotowania	TAK
timer	maks. 99 min. 99 s
wyświetlacz	FL (fluoroscencyjny)
możliwość ustawiania 2 kuchenek jedna na drugiej	NIE
oświetlenie komory	TAK (zwykła żarówka)
PARAMETRY TECHNICZNE	
wymiary zewnętrzne (w nawiasie głębokość z otwartymi drzwiami)	600x484(944)x(H)383 mm
wymiary komory	406x336x(H)217 mm
pojemność komory	30 l
moc wejścia (znamionowa)	3300 W
napięcie	230 W
częstotliwość	50 Hz
zabezpieczenie	16 A
wtyczka do gniazdka	TAK
waga	41 kg
STARA CENA	~~**28799,-**~~
NOWA CENA	**11499,-**

-45%



MADE IN ITALY

Historia Moretti Forni rozpoczęła się we Włoszech w roku 1946, wraz z pierwszym piecem do ciasta, zaprojektowanym i zbudowanym przez założyciela Placcido Moretti.
Przez lata firma budowała swoją markę wprowadzając **innowacyjne rozwiązania** do branży gastronomicznej.
Z myślą o bardziej racjonalnej, efektywnej i przyjaznej dla środowiska produkcji, w 2005 roku firma przeniosła się do swojej obecnej lokalizacji Mandolfo – nowoczesnej fabryki o powierzchni ponad 10 000 m^2.
Każda linia produktów została opracowana tak, aby zaoferować użytkownikom **praktyczne rozwiązania gastronomiczne** przy użyciu wysokozaawansowanej technologii.
Sukces firmy jest wynikiem przemyślanych wyborów podyktowanych przez cztery wytyczne, składające się na misję firmy: innowacyjność, niezawodność, bezpieczeństwo oraz przyjazność dla środowiska.
Dzięki bogatej tradycji oraz pasji do pracy, Moretti Forni jest dzisiaj absolutnym **liderem w produkcji pieców do pizzy, dla małych piekarni** oraz pieców do wypalania ceramiki.


MORETTI
FORNI
Rotorbake

Neapolis – piec do pizzy w stylu neapolitańskim

NEW!

– 6x ø330 mm, elektryczny, sterowanie elektroniczne

JEDYNY NA RYNKU ELEKTRYCZNY PIEC DO PIZZY NEAPOLITAŃSKIEJ Z TEMPERATURĄ PRACY +510°C BEZ ZAMYKANIA DRZWI

IDEALNA PIZZA NEAPOLITAŃSKA



CZY WIESZ, ŻE:

- Do pizzy Neapolitańskiej używa się specjalnej mąki zaakceptowanej przez ssociazione Verace Pizza napoletana (AVPN).
- Grubość ciasta nie powinna przekraczać 3 mm
- Używamy pomidorów „San Marzano" o charakterystycznych wydłużonych owocach oraz sera „Fio di latte"
- Tak przygotowaną pizzę należy piec przez 60-90 sekund w temperaturze około +430°C
- Upieczoną pizzę neapolitańską nie kroi się w trójkąty. Pizzę neapolitańską je się za pomocą sztućców. Można też po ukrojeniu kawałka złożyć tak jak kanapkę i jeść rękoma.
- Kolejność jedzenia jest ściśle określona - jemy ją od środka ku rantom – po tym można poznać znawcę tej pizzy. Ranty pizzy pozostawione na sam koniec służą do zbierania z talerza oliwy i sosu pomidorowego.
- Dodatkami do pizzy jest oliwa extra vergine oraz ocet balsamiczny.



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 powłoka FOSSILE robiącą wrażenie trójwymiarowości
- Otwór komory pieca wykonany ze zdobionego żeliwa
- Blat pod otworem komory wykonany z czarnego granitu o wymiarach 1084x330 mm – tworzy on przerwę termiczną
- **Zintegrowany z piecem okap** w charakterystycznym kształcie i stylu neapolitańskim
- Cylindryczny kanał spalinowy w czarnej obudowie ze stali nierdzewnej, Ø 200 mm
- Zasłaniany przedni, cyfrowy panel sterowania

KOMORA PIECZENIA

- Pojemność: 6 pizz Ø 330 mm
- Wymiary komory: 758x1116x(H)150 mm
- Wymiary wejścia do komory: 528x(H)126 mm
- Ogniotrwała komora pieczenia, wyłożona w całości specjalnym kamieniem szamotowym
- **Góra komory ze specjalnej płyty szamotowej 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
- **Górne oraz dolne grzałki wykonane ze specjalnego drutu** o zoptymalizowanym bilansie cieplnym umieszczone wewnątrz kamienia szamotowego bezpośrednio go nagrzewają bez zbędnych strat energetycznych i cieplnych
- Podwójna i o wysokiej gęstości izolacja komory, zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się obudowy zewnętrznej
- Izolacja z przegrodami termicznymi w technologii COOL AROUND

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
- 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

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Specjalna izolowana pokrywa z nienagrzewającym się uchwytem zamykająca wejście do komory
- Halogenowe oświetlenie komory, odporne na wysoką temperaturę
- Wewnętrzna ościeżnica wejścia do komory wykonana ze stali nierdzewnej
- Timer umożliwiający automatyczne załączanie pieca o wyznaczonej porze (np. przez przyjściem personelu, tak, aby piec był gotowy do pracy od 1 minuty otwarcia lokalu)

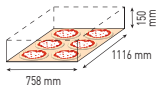
OPCJE

- Komora rozrostu w postaci neutralnej podstawy zamykanej drzwiami skrzydłowymi, na kółkach, wykonana ze stali malowanej
- Komora rozrostu w postaci podgrzewanej podstawy wraz z oświetleniem zamykana drzwiami skrzydłowymi na kółkach, wykonana ze stali malowanej
- Prowadnice do komory rozrostu







kod	**MFNEAPOLIS**
	 6x ø330 mm
wymiary bez podstawy	1084x1786x(H)936 + komin 234 mm
wymiary na podstawie	1084x1786x(H)1986 + komin 234 mm
wymiary komory	758x1116x(H)150 mm
wymiary wejścia do komory	528x(H)126 mm
zakres temperatury	do +510°C
moc	12,9 kW
napięcie	400 V
waga	400 kg
CENA	**39999,-**

Akcesoria

kod	**MFNEAPOLISCS**	**MFNEAPOLISP**
opis	Podstawa na kołach	Komora rozrostu na kołach
wymiary	1040x1368x(H)1050 mm	1040x1368x(H)1050 mm
zakres temperatury	–	do +65°C
prowadnice	4 pary	4 pary
ilość/średnica kółek	4 szt. / Ø80 mm	4 szt. / Ø80 mm
moc	–	13,5 kW
napięcie	–	230 V
waga	115 kg	125 kg
CENA	**8999,-**	**10999,-**

Wielokomorowe elektryczne piece do pizzy i piekarnicze

serie S evolution

Dzięki zastosowaniu zaawansowanych technologii i innowacyjnych materiałów izolacyjnych, które do minimum zredukowały rozpraszanie energii, SeriaS to piece o najniższym w swojej klasie zużyciu energii – oszczędności sięgają do 30%.

Urządzenia serieS wyróżniają się międzynarodowymi patentami i unikalną technologią – EcoSmartBaking®Tech, która obejmuje kilka nowoczesnych funkcji:

ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Technologia Adaptive-Power®: proporcjonalne sterowanie mocą - wydajność i niższe zużycie mediów

DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

Technologia Dual-Temp®: sterowanie 2 różnymi temperaturami wewnątrz jednej komory pieczenia

SMART-BAKING® TECHNOLOGY

Technologia Smart-Baking®: osobne sterowanie procentowe mocą grzałki górnej i dolnej

POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY

Technologia Power-Booster®: do sterowania czasem

HALF-LOAD® TECHNOLOGY

Technologia Half-Load®Technology: do wsadów częściowych

ECO-STANDBY® TECHNOLOGY

Technologia Eco-Standby®: sterowanie przerwami

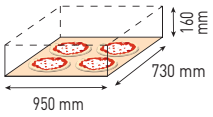
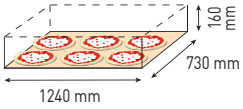
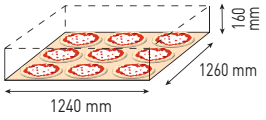


przykładowy zestaw

30% niższe zużycie energii

20% szybciej

eco SMARTBAKING TECH *inside*

kod	S100E	S120E	S125E
wymiary komory	950x730x(H)160 mm	1240x730x(H)160 mm	1240x1260x(H)160 mm
moc pojedynczej komory	9 kW	12 kW	17,3 kW
			
pojemność i wydajność pojedynczej komory	6x ø300 mm – 100 pizz/h 4x ø350 mm – 70 pizz/h 2x ø450 mm – 35 pizz/h 2x 600x400 mm – 20 pizz/h	8x ø300 mm – 140 pizz/h 6x ø350 mm – 100 pizz/h 3x ø450 mm – 50 pizz/h 3x 600x400 mm – 30 pizz/h	16x ø300 mm – 280 pizz/h 10x ø350 mm – 170 pizz/h 6x ø450 mm – 100 pizz/h 3x 600x400 mm – 48 pizz/h

piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFS100M	MFS120M	MFS125M
wymiary zewnętrzne	1370x1210x(H)710 mm	1660x1210x(H)710 mm	1660x1740x(H)710 mm
STARA CENA	~~41988,-~~	~~44998,-~~	~~49998,-~~
NOWA CENA	-33% **27999,-**	-33% **29999,-**	-30% **34999,-**

piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFS100D	MFS120D	MFS125D
wymiary zewnętrzne	1370x1210x(H)1070 mm	1660x1210x(H)1070 mm	1660x1740x(H)1070 mm
STARA CENA	~~73198,-~~	~~78998,-~~	~~88998,-~~
NOWA CENA	-29% **51999,-**	-29% **55999,-**	-28% **63999,-**

piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFS100T	MFS120T	MFS125T
wymiary zewnętrzne	1370x1210x(H)1430 mm	1660x1210x(H)1430 mm	1660x1740x(H)1430 mm
STARA CENA	~~188998,-~~	~~116998,-~~	~~129998,-~~
NOWA CENA	-31% **74999,-**	-30% **81999,-**	-31% **89999,-**

podstawa na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFS100S60, MFS100S80, MFS100S95	MFS120S60, MFS120S80, MFS120S95	MFS125S60, MFS125S80, MFS125S95
STARA CENA	~~4999,-~~	~~5299,-~~	~~5999,-~~
NOWA CENA	-30% **3499,-**	-30% **3699,-**	-30% **4199,-**

podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFS100SP60, MFS100SP80, MFS100SP95	MFS120SP60, MFS120SP80, MFS120SP95	MFS125SP60, MFS125SP80, MFS125SP95
STARA CENA	~~6999,-~~	~~7199,-~~	~~7799,-~~
NOWA CENA	-30% **4899,-**	-31% **4999,-**	-29% **5499,-**

podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 600, 800 mm

kod	MFS100SL60, MFS100SL80	MFS120SL60, MFS120SL80	MFS125SL60, MFS125SL80
STARA CENA	~~11999,-~~	~~11999,-~~	~~13499,-~~
NOWA CENA	-30% **8399,-**	-30% **8399,-**	-30% **9499,-**

Elektryczne wielopoziomowe piece do pizzy

serieP classic

Urządzenia serieP firmy Moretti Professional to wynik doświadczenia w produkcji pieców do pizzy zgromadzonego przez firmę przez ponad 60 lat. Bezpieczeństwo, niezawodność i wysoka jakość pieczenia to mocne strony, które firma Moretti przekazuje użytkownikom.

Każda komora **urządzenia serieP wyposażona jest w wyjątkową płytę elektroniczną Moretti System Control, która umożliwia osobną konfigurację nagrzewania grzałki górnej i dolnej**, włączenie zegara, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia.
Drzwi wszystkich urządzeń serieP są wytrzymałe i izolowane materiałem o wysokiej gęstości. Szybę łatwo wymienić z zewnątrz pieca. Wszystkie modele serieP ozdobiono specjalnym czarnym panelem, co daje urządzeniom ciekawy i niepowtarzalny design i ułatwia zachowanie higieny.

Amalfi - gdy to co najlepsze już nie wystarcza. **Każde urządzenie Amalfi wykonane jest z najlepszych elementów jako unikalny egzemplarz**. Komora w całości wykonana z cegły szamotowej i zamontowane w niej elementy grzewcze pozwalają osiągnąć niezrównane utrzymanie temperatury i jakość pieczenia doceniana na całym świecie.

Urządzenie Amalfi dostępne jest w 4 rozmiarach i w specjalnej wersji vintage o bardziej klasycznym wyglądzie, oferujemy też długą listę akcesoriów pozwalających dostosować piec do różnych potrzeb. Ponieważ każdy egzemplarz Amalfi jest unikalny, tak jak nasi klienci.

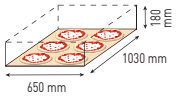
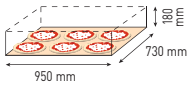
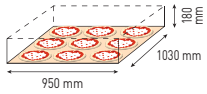
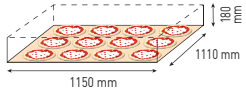


przykładowy zestaw



Amalfi

Komora w całości wykonana z cegły szamotowej i zamontowane w niej elementy grzewcze pozwalają osiągnąć niezrównane utrzymanie temperatury i jakość pieczenia docenianą na całym świecie.

kod	AMALFI A	AMALFI B	AMALFI C	AMALFI D
wymiary komory	650x103x(H)180 mm	950x730x(H)180 mm	950x1030x(H)180 mm	1150x1110x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	7,1 kW	7,1 kW	9,6 kW	12,6 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 6x ø300 mm – 90 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h	 6x ø300 mm – 90 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h	 9x ø300 mm – 135 pizz/h 3x 600x400 mm – 24 pizz/h	 12x ø300 mm – 180 pizz/h 9x ø350 mm – 135 pizz/h 4x 600x400 mm – 32 pizz/h

piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFAMALFIAM	MFAMALFIBM	MFAMALFICM	MFAMALFIDM
wymiary zewnętrzne	1020x1400x(H)650 mm	1320x1100x(H)650 mm	1320x1400x(H)650 mm	1520x1480x(H)650 mm
STARA CENA	-33% ~~35998,-~~	-41% ~~36998,-~~	-29% ~~37998,-~~	-28% ~~45998,-~~
NOWA CENA	23999,-	21999,-	26999,-	32999,-

piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFAMALFIAD	MFAMALFIBD	MFAMALFICD	MFAMALFIDD
wymiary zewnętrzne	1020x1400x(H)1050 mm	1320x1100x(H)1050 mm	1320x1400x(H)1050 mm	1520x1480x(H)1050 mm
STARA CENA	-32% ~~64998,-~~	-39% ~~65998,-~~	-27% ~~66998,-~~	-26% ~~79998,-~~
NOWA CENA	43999,-	39999,-	48999,-	58999,-

piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFAMALFIAT	MFAMALFIBT	MFAMALFICT	MFAMALFIDT
wymiary zewnętrzne	1020x1400x(H)1450 mm	1320x1100x(H)1450 mm	1320x1400x(H)1450 mm	1520x1480x(H)1450 mm
STARA CENA	-30% ~~92998,-~~	-36% ~~93998,-~~	-27% ~~95998,-~~	-29% ~~119998,-~~
NOWA CENA	64999,-	59999,-	69999,-	84999,-

podstawa na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFAMALFIAS60 MFAMALFIAS80 MFAMALFIAS95	MFAMALFIBS60 MFAMALFIBS80 MFAMALFIBS95	MFAMALFICS60 MFAMALFICS80 MFAMALFICS95	MFAMALFIDS60 MFAMALFIDS80 MFAMALFIDS95
STARA CENA	-30% ~~4998,-~~	-41% ~~5399,-~~	-30% ~~5399,-~~	-29% ~~6499,-~~
NOWA CENA	3499,-	3199,-	3799,-	4599,-

podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFAMALFIASP60 MFAMALFIASP80 MFAMALFIASP95	MFAMALFIBSP60 MFAMALFIBSP80 MFAMALFIBSP95	MFAMALFICSP60 MFAMALFICSP80 MFAMALFICSP95	MFAMALFIDSP60 MFAMALFIDSP80 MFAMALFIDSP95
STARA CENA	-30% ~~5898,-~~	-40% ~~7199,-~~	-31% ~~7199,-~~	-30% ~~8299,-~~
NOWA CENA	4099,-	4299,-	4999,-	5799,-

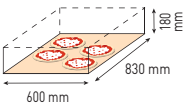
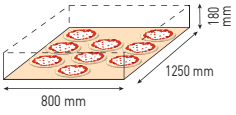
podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 800 mm

kod	MFAMALFIASL80	MFAMALFIBSL80	MFAMALFICSL80	MFAMALFIDSL80
STARA CENA	-30% ~~11998,-~~	-35% ~~12298,-~~	-31% ~~12998,-~~	-29% ~~15598,-~~
NOWA CENA	8399,-	7999,-	8999,-	10999,-

Niezawodność i bardzo niskie koszty eksploatacji: modele P60E - P80E i P120E to najlepszy wybór w przypadku produkcji pizzy na kawałki. Większą wszechstronność uzyskano dzięki tłoczonej stalowej powierzchni, idealnej do pieczenia pizzy na blachach dzięki zastosowaniu cegły szamotowej.



przykładowy zestaw

kod	P60E	P80E
wymiary komory	600x830x(H)180 mm	800x1250x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	7,9 kW	11 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 4x ø300 mm – 60 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h	 9x ø300 mm – 135 pizz/h 4x 600x400 mm – 32 pizz/h

piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFP60M	MFP80M
wymiary zewnętrzne	970x1290x(H)620 mm	1170x1690x(H)620 mm
STARA CENA	-40% ~~29998,-~~	-35% ~~38998,-~~
NOWA CENA	17999,-	19999,-

piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFP60D	MFP80D
wymiary zewnętrzne	970x1290x(H)990 mm	1170x1690x(H)990 mm
STARA CENA	-34% ~~49998,-~~	-34% ~~54498,-~~
NOWA CENA	32999,-	35999,-

piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFP60T	MFP80T
wymiary zewnętrzne	970x1290x(H)1360 mm	1170x1690x(H)1360 mm
STARA CENA	-33% ~~69998,-~~	-33% ~~78198,-~~
NOWA CENA	46999,-	51999,-

podstawa na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFP60S60, MFP60S80, MFP60S95	MFP80S60, MFP80S80, MFP80S95
STARA CENA	-38% ~~4799,-~~	-38% ~~4799,-~~
NOWA CENA	2999,-	2999,-

podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFP60SP60, MFP60SP80, MFP60SP95	MFP80SP60, MFP80SP80, MFP80SP95
STARA CENA	-37% ~~5699,-~~	-35% ~~5699,-~~
NOWA CENA	3599,-	3699,-

podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 600, 800 mm

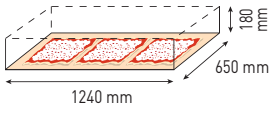
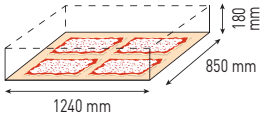
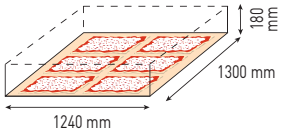
kod	MFP60SL60, MFP60SL80	MFP80SL60, MFP80SL80
STARA CENA	-29% ~~8899,-~~	-30% ~~9999,-~~
NOWA CENA	6299,-	6999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Niezawodność i bardzo niskie koszty eksploatacji: modele P60E - P80E i P120E to najlepszy wybór w przypadku produkcji pizzy na kawałki. Większą wszechstronność uzyskano dzięki tłoczonej stalowej powierzchni, idealnej do pieczenia pizzy na blachach dzięki zastosowaniu cegły szamotowej.



przykładowy zestaw

kod	P120E „A”	P120E „B”	P120E „C”
wymiary komory	1240x650x(H)180 mm	1240x850x(H)180 mm	1240x1300x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	8,6 kW	9,3 kW	15,5 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 3x 600x400 mm – 9 pizz/h	 4x 600x400 mm – 12 pizz/h	 6x 600x400 mm – 18 pizz/h

piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFP120AM	MFP120BM	MFP120CM
wymiary zewnętrzne	1610x1060x(H)650 mm	1610x1260x(H)650 mm	1610x1660x(H)650 mm
STARA CENA	-34% ~~34598,-~~	-34% ~~36598,-~~	-34% ~~48998,-~~
NOWA CENA	22999,-	23999,-	26999,-

piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFP120AD	MFP120BD	MFP120CD
wymiary zewnętrzne	1610x1060x(H)1050 mm	1610x1260x(H)1050 mm	1610x1660x(H)1050 mm
STARA CENA	-32% ~~62898,-~~	-32% ~~66598,-~~	-31% ~~73598,-~~
NOWA CENA	42999,-	44999,-	50999,-

piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFP120AT	MFP120BT	MFP120CT
wymiary zewnętrzne	1610x1060x(H)1450 mm	1610x1260x(H)1450 mm	1610x1660x(H)1450 mm
STARA CENA	-32% ~~91198,-~~	-33% ~~96498,-~~	-30% ~~106998,-~~
NOWA CENA	61999,-	64999,-	74999,-

podstawa na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFP120AS60, MFP120AS80, MFP120AS95	MFP120BS60, MFP120BS80, MFP120BS95	MFP120CS60, MFP120CS80, MFP120CS95
STARA CENA	-36% ~~4999,-~~	-36% ~~4999,-~~	-36% ~~4999,-~~
NOWA CENA	3199,-	3199,-	3199,-

podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFP120ASP60, MFP120ASP80, MFP120ASP95	MFP120BSP60, MFP120BSP80, MFP120BSP95	MFP120CSP60, MFP120CSP80, MFP120CSP95
STARA CENA	-37% ~~6799,-~~	-37% ~~6799,-~~	-37% ~~6799,-~~
NOWA CENA	4299,-	4299,-	4299,-

podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 800 mm

kod	MFP120ASL80	MFP120BSL80	MFP120CSL80
STARA CENA	-30% ~~18999,-~~	-30% ~~12198,-~~	-30% ~~13398,-~~
NOWA CENA	7699,-	8499,-	9399,-

Gazowe wielopoziomowe piece do pizzy

serieP classic

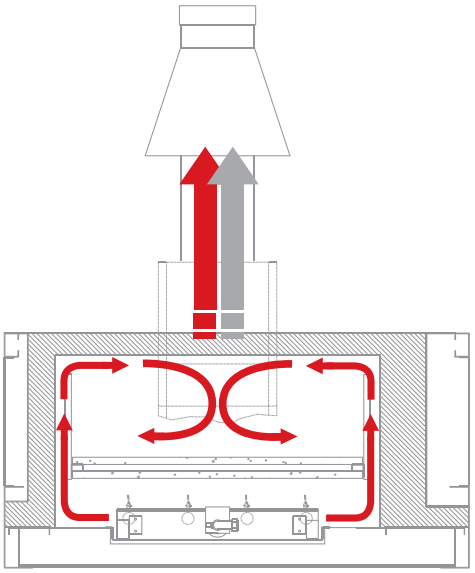
Urządzenia serieP firmy Moretti Professional to wynik doświadczenia w produkcji pieców do pizzy zgromadzonego przez firmę przez ponad 60 lat. Bezpieczeństwo, niezawodność i wysoka jakość pieczenia to mocne strony, które firma Moretti przekazuje użytkownikom końcowym.

Każda komora urządzenia serieP **wyposażona jest w opcję Moretti System Control, ktora umożliwia osobną konfigurację nagrzewania grzałki gornej i dolnej, włączenie zegara, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia.**
Drzwi wszystkich urządzeń serieP są wytrzymałe i izolowane materiałem o wysokiej gęstości. Szybę łatwo wymienić z zewnątrz pieca. Wszystkie modele serieP ozdobiono specjalnym czarnym panelem, co daje urządzeniom ciekawy i niepowtarzalny design i ułatwia zachowanie higieny.

Energooszczędność, wydajność, bezpieczeństwo. Modele P110G oraz P150G to rezultat zastosowania najlepszej technologii, są to doskonałe narzędzia do trudnych prac, zapewniają najwyższą jakość i pełne poszanowanie środowiska. Urządzenie Moretti Forni sprawia, że zasilanie gazowe to niezwykła szansa.

Modele gazowe P110G oraz P150G dostępne są w wersji na gaz ziemny albo LPG, w kilku rozmiarach, a dzięki wielu akcesoriom można dostosować piec do różnych potrzeb.
Aby zapewnić elastyczność instalacji, na zamówienie można wyposażyć piec w 2 różne rozwiązania odprowadzenia spalin.

Suma wielu nowoczesnych rozwiązań stanowi różnicę pomiędzy dobrym produktem, a narzędziem doskonałym: dlatego też **modele gazowe serii P z powodzeniem spełniają nawet najsurowsze normy bezpieczeństwa**.



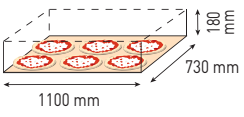
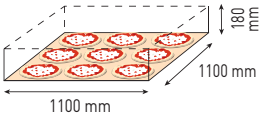
Ciepło emitowane przez palnik rozprowadzane jest w górę po ściankach, następnie przenika do pieczonego produktu i odprowadzane jest przez komin.



przykładowy zestaw



przykładowy zestaw

kod	P110G „A”	P110G „B”
wymiary komory	1100x730x(H)180 mm	1100x1100x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	21,5 kW	29 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 6x ø300 mm – 90 pizz/h 2x 600x450 mm – 16 pizz/h	 9x ø300 mm – 135 pizz/h 4x 600x450 mm – 32 pizz/h

piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFP110GAPC1	MFP110GBPC1
wymiary zewnętrzne	1470x1230x(H)790/1530 mm B21/B11*	1470x1630x(H)790/1530 mm B21/B11*
STARA CENA	-33% ~~32990,-~~	-35% ~~39990,-~~
NOWA CENA	21999,-	25999,-

piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFP110GAPC2	MFP110GBPC2
wymiary zewnętrzne	1470x1230x(H)1280/2020 mm B21/B11*	1470x1630x(H)1280/2020 mm B21/B11*
STARA CENA	-33% ~~59990,-~~	-36% ~~73990,-~~
NOWA CENA	39999,-	46999,-

piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFP110GAPC3	MFP110GBPC3
wymiary zewnętrzne	1470x1230x(H)1770/2700 mm B21/B11*	1470x1630x(H)1770/2700 mm B21/B11*
STARA CENA	-32% ~~87990,-~~	-36% ~~109990,-~~
NOWA CENA	59999,-	69999,-

podstawa na kołach – wys. 400, 800, 950 mm

kod	MFP110GAS40, MFP110GAS80, MFP110GAS95	MFP110GBS40, MFP110GBS80, MFP110GBS95
STARA CENA	-37% ~~3499,-~~	-45% ~~3999,-~~
NOWA CENA	2199,-	2199,-

podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 400, 800, 950 mm

kod	MFP110GASP40, MFP110GASP80, MFP110GASP95	MFP110GBBSP40, MFP110GBSP80, MFP110GBSP95
STARA CENA	-39% ~~4899,-~~	-44% ~~5399,-~~
NOWA CENA	2999,-	2999,-

podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 800 mm

kod	MFP110GASL80	MFP110GBSL80
STARA CENA	-30% ~~11990,-~~	-40% ~~13990,-~~
NOWA CENA	8399,-	8399,-

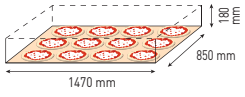
* B11 - montaż do autonomicznego przewodu kominowego

* B21 - montaż pod okapem zbiorczym

do cen należy doliczyć VAT 23%



przykładowy zestaw

kod	**P150G**
wymiary komory	1470x850x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	31 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 12x ø300 mm – 180 szt./h 5x ø450 mm – 80 szt./h 3x 600x400 mm – 18 szt./h

piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	**MFP150GPC1**
wymiary zewnętrzne	200x134x79/153cm B21/B11*
STARA CENA	~~49998,-~~
NOWA CENA	-34% **32999,-**

piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	**MFP150GPC2**
wymiary zewnętrzne	200x134x128/202cm B21/B11*
STARA CENA	~~97998,-~~
NOWA CENA	-37% **61999,-**

piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	**MFP150GPC3**
wymiary zewnętrzne	200x134x177/270cm B21/B11*
STARA CENA	~~139998,-~~
NOWA CENA	-34% **92999,-**

podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 400 mm

kod	**MFP150GSP40**
STARA CENA	~~6999,-~~
NOWA CENA	-30% **4899,-**

podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 800 mm

kod	**MFP150GSL80**
STARA CENA	~~14998,-~~
NOWA CENA	-33% **9999,-**

* B11 - montaż do autonomicznego przewodu kominowego
* B21 - montaż pod okapem zbiorczym

do cen należy doliczyć VAT 23%

Wielofunkcyjne piece przelotowe

serieT conveyor

Urządzenia serieT firmy Moretti Professional to nowej generacji piece tunelowe. Urządzenie ma cztery patenty międzynarodowe, osiągnęło 2 podstawowe cele: niezrównaną jakość pieczenia i najniższą temperaturę na zewnątrz w swojej klasie. Teraz innowacyjne urządzenia Moretti są dostępne dla każdego.

Technologia zastosowana w urządzeniach serieT jest obecnie jedną z najbardziej zaawansowanych na rynku.
Na szczególną uwagę zasługują także urządzenia gazowe: **opatentowana technologia Adaptive-Gas®** pozwala modulować intensywność płomienia sekunda po sekundzie w oparciu o zadaną temperaturę, **gwarantując optymalne rezultaty i znaczące oszczędności.**

ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Technologia Adaptive-Power®: proporcjonalne sterowanie mocą - wydajność i niższe zużycie mediów

DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

Technologia Dual-Temp®: sterowanie 2 różnymi temperaturami wewnątrz jednej komory pieczenia

COOL-AROUND® TECHNOLOGY

Technologia Cool-Around®: zimna powierzchnia dzięki komorze powietrznej

BEST-FLOW® SYSTEM

Technologia Best-Flow®: specjalna membrana zapobiegająca recyrkulacji powietrza

SWING-IN/OUT® SYSTEM

OPCJA – System Swing-in/out®: uchylne drzwi umożliwiające utrzymanie temperatury

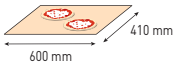
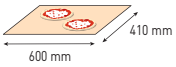
REMOTE-MASTER® TECHNOLOGY

OPCJA wersji elektrycznej – Technologia Remote-Master®: zdalne sterowanie piecem



przykładowy zestaw

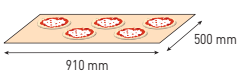
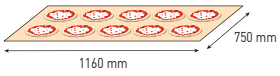
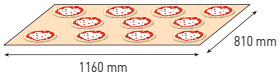


	Wersja elektryczna	Wersja gazowa
kod	**T64E**	NEW! **T64G**
wymiary komory	600x410x(H)80 mm	600x140x(H)80 mm
moc pojedynczej komory	6,9 kW	9,9 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 2x ø330 mm – 25 pizz/h 1x 600x400 mm – 10 pizz/h	 2x ø330 mm – 25 pizz/h 1x 600x400 mm – 10 pizz/h
1 komora		
kod	**MFMT64E**	**MFMT64G**
wymiary zewnętrzne	1240x800x(H)480 mm	1240x895x(H)480 mm
STARA CENA	~~33990,-~~	–
NOWA CENA	-35% **21999,-**	**25999,-**
2 komory		
kod	**MFMT64E2**	**MFMT64G2**
wymiary zewnętrzne	1240x800x(H)960 mm	1240x895x(H)960 mm
STARA CENA	~~67990,-~~	–
NOWA CENA	-37% **42999,-**	**50999,-**
3 komory		
kod	**MFMT64E3**	**MFMT64G3**
wymiary zewnętrzne	1240x800x(H)1440 mm	1240x895x(H)1440 mm
STARA CENA	~~102998,-~~	–
NOWA CENA	-37% **64999,-**	**75999,-**
podstawa na kołach zamykana – wys. 600 mm		
kod	**MFS60**	**MFS60**
STARA CENA	~~3299,-~~	~~3299,-~~
NOWA CENA	-39% **1999,-**	-39% **1999,-**
podstawa na kołach niska – wys. 140 mm		
kod	**MFS14**	**MFS14**
STARA CENA	~~1899,-~~	~~1899,-~~
NOWA CENA	-37% **1199,-**	-37% **1199,-**



przykładowy zestaw

Wersja elektryczna

kod	T75E	T97E	TT98E
wymiary komory	910x500x(H)80 mm	1160x750x(H)80 mm	1160x810x(H)80 mm
moc pojedynczej komory	16,5 kW	26 kW	21,8 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 3x ø330 mm – 48 pizz/h 2x ø450 mm – 25 pizz/h 1,5x 600x400 mm – 22 pizze/h	 6x ø330 mm – 100 pizz/h 3x ø450 mm – 38 pizz/h 3x 600x400 mm – 43 pizze/h	 6x ø330 mm – 125 pizz/h 3x ø450 mm – 48 pizz/h 3x 600x400 mm – 54 pizz/h

1 komora z podstawą

kod	MFMT75ET1S	MFMT97ET1S	MFMTT98ET1S
wymiary zewnętrzne	1800x1190x(H)1160 mm	2050x1440x(H)1160 mm	2050x1460x(H)1220 mm
STARA CENA	-31% ~~69398,-~~	-32% ~~79998,-~~	-35% ~~95998,-~~
NOWA CENA	**47999,-**	**53999,-**	**61999,-**

2 komory z podstawą

kod	MFMT75ET2S	MFMT97ET2S	MFMTT98ET2S
wymiary zewnętrzne	1800x1190x(H)1720 mm	2050x1440x(H)1720 mm	2050x1460x(H)1840 mm
STARA CENA	-32% ~~135998,-~~	-35% ~~159998,-~~	-37% ~~189998,-~~
NOWA CENA	**92999,-**	**103999,-**	**119999,-**

3 komory z podstawą

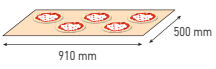
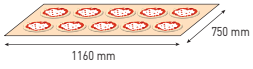
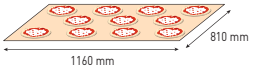
kod	MFMT75ET3S	MFMT97ET3S	MFMTT98ET3S
wymiary zewnętrzne	1800x1190x(H)1820 mm	2050x1440x(H)1820 mm	2050x1460x(H)2010 mm
STARA CENA	-31% ~~199998,-~~	-37% ~~239998,-~~	-40% ~~289998,-~~
NOWA CENA	**136999,-**	**149999,-**	**174999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



przykładowy zestaw

Wersja gazowa

kod	T75G	T97G	TT98G
wymiary komory	910x500x(H)80 mm	1160x750x(H)80 mm	1160x810x(H)80 mm
moc pojedynczej komory	17 kW	32 kW	30 kW
			
pojemność i wydajność pojedynczej komory	3x ø330 mm – 48 pizz/h 2x ø450 mm – 25 pizz/h 1,5x 600x400 mm – 22 pizze/h	6x ø330 mm – 100 pizz/h 3x ø450 mm – 38 pizz/h 3x 600x400 mm – 43 pizz/h	6x ø330 mm – 125 pizz/h 3x ø450 mm – 48 pizz/h 3x 600x400 mm – 54 pizz/h

1 komora z podstawą

kod	MFMT75GT1S	MFMT97GT1S	MFMTT98GT1S
wymiary zewnętrzne	1780x1280x(H)1160 mm	2030x1580x(H)1160 mm	2050x1460x(H)1220 mm
STARA CENA	~~77990,-~~	~~86990,-~~	~~109990,-~~
NOWA CENA	-33% **51999,-**	-31% **59999,-**	-36% **69999,-**

2 komory z podstawą

kod	MFMT75GT2S	MFMT97GT2S	MFMTT98GT2S
wymiary zewnętrzne	1780x1280x(H)1720 mm	2030x1580x(H)1720 mm	2050x1460x(H)1840 mm
STARA CENA	~~149990,-~~	~~169990,-~~	~~209990,-~~
NOWA CENA	-34% **98999,-**	-32% **115999,-**	-35% **135999,-**

3 komory z podstawą

kod	MFMT75GT3S	MFMT97GT3S	MFMTT98GT3S
wymiary zewnętrzne	1780x1280x(H)1830 mm	2030x1580x(H)1830 mm	2050x1460x(H)2010 mm
STARA CENA	~~222990,-~~	~~259990,-~~	~~319990,-~~
NOWA CENA	-35% **144999,-**	-35% **169999,-**	-37% **199999,-**

Piece do pizzy ze sterowaniem elektronicznym i manualnym

Program iDeck Pizza: innowacyjny system stworzony przez największych ekspertów branżowych, składający się z kompletnego zestawu zintegrowanych urządzeń do pizzy.

Upgrade Your Work!", czyli „Rewolucja w pracy!". To podstawowe założenie urządzeń iDeck: seria zintegrowanych i inteligentnych produktów, które są jednocześnie proste w obsłudze, zapewniają doskonały stosunek jakości do ceny i niskie zużycie energii. Piece iDeck firmy Moretti Forni to efekt ponad 60 lat doświadczenia.

Na zamówienie: okap, wyciąg, podstawa z prowadnicami na pojemniki albo bez nich, komora rozrostu.

DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

Wszystkie modele pieców elektrycznych iD wyposażono w wyjątkową i rewolucyjną funkcję Dual-Temp®: dwie termopary wewnątrz komory pieczenia sterują temperaturą grzałki górnej i dolnej oraz regulują temperaturę ustawioną przez operatora. Rezultat to idealne pieczenie dla wszystkich rodzajów produktów.

SMART-BAKING® TECHNOLOGY

Technologia Smart-Baking®: osobne zasilanie grzałki górnej i dolnej

Innowacyjne sterowanie warunkami pracy – Smart Baking – procentowe sterowanie mocą grzałek górnych i dolnych bez wpływu na temperaturę w komorze (w modelach ze sterowaniem elektronicznym)

Prostota obsługi dzięki uchwytowi wzdłuż całej szerokości komory oraz sprężynom domykającym drzwi



Opatentowany perforowany szamot gwarantuje doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą

Oświetlenie halogenowe montowane jest we wnęce, dzięki czemu nie zmniejsza się powierzchnia pracy.

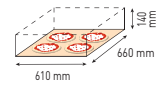
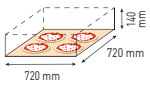
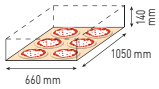
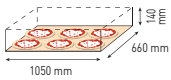
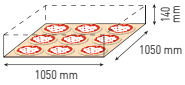
System Adaptive Power Technology - idealna kontrola temperatury wewnątrz komory dzięki zastosowaniu termopar (w modelach ze sterowaniem elektronicznym)

Gęsto ułożone grzałki na całej powierzchni komory gwarantują równomierny wypiek



przykładowy piec

Sterowanie elektroniczne

kod	iD 60.60	iD 72.72	iD 65.105	iD 105.65	iD 105.105
wymiary komory	610x660x(H)140 mm	720x720x(H)140 mm	660x1050x(H)140 mm	1050x660x(H)140 mm	1050x1050x(H)140 mm
moc pojedynczej komory	4,2 kW	6 kW	7,7 kW	8,2 kW	11,6 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 4x ø300 mm – 60 pizz/h 1x 600x400 mm – 8 pizz/h	 4x ø300 mm – 60 pizz/h 4x ø350 mm – 60 pizz/h 1x 600x400 mm – 8 pizz/h	 6x ø300 mm – 90 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h	 6x ø300 mm – 90 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h	 9x ø300 mm – 135 pizz/h 4x 600x400 mm – 32 pizze/h

1 komora

kod	MFID60.60M	MFID72.72M	MFID65.105M	MFID105.65M	MFID105.105M
wymiary zewnętrzne	850x930x(H)370 mm	990x1060x(H)370 mm	930x1400x(H)370 mm	1320x1000x(H)370 mm	1320x1400x(H)370 mm
STARA CENA	-34% ~~10990,-~~	-34% ~~12790,-~~	-34% ~~15790,-~~	-35% ~~16990,-~~	-35% ~~22990,-~~
NOWA CENA	7299,-	8499,-	10499,-	10999,-	14999,-

2 komory

kod	MFID60.60D	MFID72.72D	MFID65.105D	MFID105.65D	MFID105.105D
wymiary zewnętrzne	850x930x(H)660 mm	990x1060x(H)660 mm	930x1400x(H)660 mm	1320x1000x(H)660 mm	1320x1400x(H)660 mm
STARA CENA	-33% ~~17990,-~~	-30% ~~19990,-~~	-32% ~~24990,-~~	-32% ~~27990,-~~	-34% ~~37990,-~~
NOWA CENA	11999,-	13999,-	16999,-	18999,-	24999,-

okap

kod	MFK60.60	MFK72.72	MFK65.105	MFK105.65	MFK105.105
STARA CENA	-31% ~~1299,-~~	-30% ~~1999,-~~	-32% ~~2499,-~~	-32% ~~2499,-~~	-33% ~~2999,-~~
NOWA CENA	899,-	1399,-	1699,-	1699,-	1999,-

podstawa – wys. 900 mm

kod	MFS60.60/90	MFS72.72/90	MFS65.105/90	MFS105.65/90	MFS105.105/90
STARA CENA	-33% ~~2899,-~~	-36% ~~2199,-~~	-32% ~~2199,-~~	-36% ~~2199,-~~	-34% ~~2899,-~~
NOWA CENA	1399,-	1399,-	1499,-	1399,-	1899,-

podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 1000 mm

kod	MFSPT60.60/100	MFSPT72.72/100	MFSPT65.105/100	MFSPT105.65/100	MFSPT105.105/100
STARA CENA	-32% ~~4399,-~~	-30% ~~4599,-~~	-30% ~~3999,-~~	-33% ~~4899,-~~	-36% ~~5599,-~~
NOWA CENA	2999,-	3199,-	2799,-	3299,-	3599,-

podstawa z komorą rozrostu – wys. 1000 mm

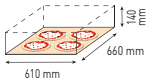
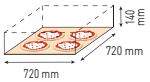
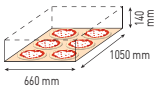
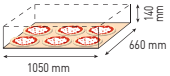
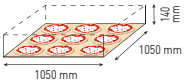
kod	MFL60.60/100	MFL72.72/100	MFL65.105/100	MFL105.65/100	MFL105.105/100
STARA CENA	-31% ~~7999,-~~	-30% ~~8999,-~~	-30% ~~8999,-~~	-33% ~~10990,-~~	-36% ~~10990,-~~
NOWA CENA	5499,-	6299,-	6299,-	7399,-	6999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



przykładowy piec

Sterowanie manualne

kod	PM 60.60	PM 72.72	PM 65.105	PM 105.65	PM 105.105
wymiary komory	610x660x(H)140 mm	720x720x(H)140 mm	660x1050x(H)140 mm	1050x660x(H)140 mm	1050x1050x(H)140 mm
moc pojedynczej komory	4,2 kW	6 kW	7,7 kW	8,2 kW	11,6 kW
					
pojemność i wydajność pojedynczej komory	4x ø300 mm – 60 pizz/h 1x 600x400 mm – 8 pizz/h	4x ø300 mm – 60 pizz/h 4x ø350 mm – 60 pizz/h 1x 600x400 mm – 8 pizz/h	6x ø300 mm – 90 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h	6x ø300 mm – 90 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h	9x ø300 mm – 135 pizz/h 4x 600x400 mm – 32 pizze/h

1 komora

kod	MFPM60.60M	MFPM72.72M	MFPM65.105M	MFPM105.65M	MFPM105.105M
wymiary zewnętrzne	850x930x(H)370 mm	990x1060x(H)370 mm	930x1400x(H)370 mm	1320x1000x(H)370 mm	1320x1400x(H)370 mm
STARA CENA	-28% ~~8999,-~~	-25% ~~10998,-~~	-27% ~~12298,-~~	-25% ~~13298,-~~	-27% ~~16498,-~~
NOWA CENA	6499,-	8199,-	8999,-	9999,-	11999,-

2 komory

kod	MFPD60.60D	MFPD72.72D	MFPD65.105D	MFPD105.65D	MFPD105.105D
wymiary zewnętrzne	850x930x(H)660 mm	990x1060x(H)660 mm	930x1400x(H)660 mm	1320x1000x(H)660 mm	1320x1400x(H)660 mm
STARA CENA	-39% ~~13998,-~~	-39% ~~17998,-~~	-40% ~~19998,-~~	-40% ~~21498,-~~	-41% ~~26998,-~~
NOWA CENA	8499,-	10999,-	11999,-	12999,-	15999,-

okap

kod	MFK60.60	MFK72.72	MFK65.105	MFK105.65	MFK105.105
STARA CENA	-31% ~~1299,-~~	-30% ~~1999,-~~	-32% ~~2499,-~~	-32% ~~2499,-~~	-33% ~~2999,-~~
NOWA CENA	899,-	1399,-	1699,-	1699,-	1999,-

podstawa – wys. 900 mm

kod	MFS60.60/90	MFS72.72/90	MFS65.105/90	MFS105.65/90	MFS105.105/90
STARA CENA	-33% ~~2099,-~~	-36% ~~2199,-~~	-32% ~~2199,-~~	-36% ~~2199,-~~	-34% ~~2899,-~~
NOWA CENA	1399,-	1399,-	1499,-	1399,-	1899,-

podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 1000 mm

kod	MFSPT60.60/100	MFSPT72.72/100	MFSPT65.105/100	MFSPT105.65/100	MFSPT105.105/100
STARA CENA	-32% ~~4399,-~~	-30% ~~4599,-~~	-30% ~~3999,-~~	-33% ~~4899,-~~	-36% ~~5599,-~~
NOWA CENA	2999,-	3199,-	2799,-	3299,-	3599,-

podstawa z komorą rozrostu – wys. 1000 mm

kod	MFL60.60/100	MFL72.72/100	MFL65.105/100	MFL105.65/100	MFL105.105/100
STARA CENA	-31% ~~7999,-~~	-30% ~~8999,-~~	-30% ~~8999,-~~	-33% ~~10998,-~~	-36% ~~10998,-~~
NOWA CENA	5499,-	6299,-	6299,-	7399,-	6999,-



Wielokomorowe elektryczne piece piekarnicze

serie S evolution

Dzięki zastosowaniu zaawansowanych technologii i innowacyjnych materiałów izolacyjnych, które do minimum zredukowały rozpraszanie energii, SeriaS to piece o najniższym w swojej klasie zużyciu energii – oszczędności sięgają do 30%.

Urządzenia serieS wyróżniają się międzynarodowymi patentami i unikalną technologią – EcoSmartBaking®Tech, która obejmuje kilka nowoczesnych funkcji:

ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

Technologia Adaptive-Power®: proporcjonalne sterowanie mocą - wydajność i niższe zużycie mediów

DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

Technologia Dual-Temp®: sterowanie 2 różnymi temperaturami wewnątrz jednej komory pieczenia

SMART-BAKING® TECHNOLOGY

Technologia Smart-Baking®: osobne sterowanie procentowe mocą grzałki górnej i dolnej

POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY

Technologia Power-Booster®: do sterowania czasem

HALF-LOAD® TECHNOLOGY

Technologia Half-Load®Technology: do wsadów częściowych

ECO-STANDBY® TECHNOLOGY

Technologia Eco-Standby®: sterowanie przerwami

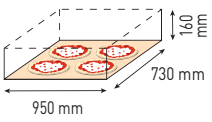
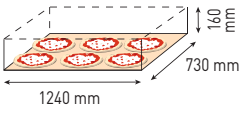
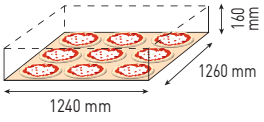
30% niższe zużycie energii

20% szybciej

eco SMARTBAKING TECH inside



przykładowy zestaw

kod	S100E	S120E	S125E
wymiary komory	950x730x(H)160 mm	1240x730x(H)160 mm	1240x1260x(H)160 mm
moc pojedynczej komory	9 kW	12 kW	17,3 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 6x ø300 mm – 100 pizz/h 4x ø350 mm – 70 pizz/h 2x ø450 mm – 35 pizz/h 2x 600x400 mm – 20 pizz/h	 8x ø300 mm – 140 pizz/h 6x ø350 mm – 100 pizz/h 3x ø450 mm – 50 pizz/h 3x 600x400 mm – 30 pizz/h	 16x ø300 mm – 280 pizz/h 10x ø350 mm – 170 pizz/h 6x ø450 mm – 100 pizz/h 3x 600x400 mm – 48 pizz/h

piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFS100M	MFS120M	MFS125M
wymiary zewnętrzne	1370x1210x(H)710 mm	1660x1210x(H)710 mm	1660x1740x(H)710 mm
STARA CENA	~~41988,-~~	~~44998,-~~	~~49998,-~~
NOWA CENA	-33% **27999,-**	-33% **29999,-**	-30% **34999,-**

piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFS100D	MFS120D	MFS125D
wymiary zewnętrzne	1370x1210x(H)1070 mm	1660x1210x(H)1070 mm	1660x1740x(H)1070 mm
STARA CENA	~~73198,-~~	~~78998,-~~	~~88998,-~~
NOWA CENA	-29% **51999,-**	-29% **55999,-**	-28% **63999,-**

piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFS100T	MFS120T	MFS125T
wymiary zewnętrzne	1370x1210x(H)1430 mm	1660x1210x(H)1430 mm	1660x1740x(H)1430 mm
STARA CENA	~~108998,-~~	~~116998,-~~	~~129998,-~~
NOWA CENA	-31% **74999,-**	-30% **81999,-**	-31% **89999,-**

podstawa na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFS100S60, MFS100S80, MFS100S95	MFS120S60, MFS120S80, MFS120S95	MFS125S60, MFS125S80, MFS125S95
STARA CENA	~~4999,-~~	~~5299,-~~	~~5999,-~~
NOWA CENA	-30% **3499,-**	-30% **3699,-**	-30% **4199,-**

podstawa z prowadnicami – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFS100SP60, MFS100SP80, MFS100SP95	MFS120SP60, MFS120SP80, MFS120SP95	MFS125SP60, MFS125SP80, MFS125SP95
STARA CENA	~~6999,-~~	~~7199,-~~	~~7799,-~~
NOWA CENA	-30% **4899,-**	-31% **4999,-**	-29% **5499,-**

podstawa z komorą rozrostu – wys. 600, 800 mm

kod	MFS100SL60, MFS100SL80	MFS120SL60, MFS120SL80	MFS125SL60, MFS125SL80
STARA CENA	~~11999,-~~	~~11999,-~~	~~13499,-~~
NOWA CENA	-30% **8399,-**	-30% **8399,-**	-30% **9499,-**

podstawa z komorą rozrostu nawilżaną – wys. 600, 800 mm

kod	MFS100SLHUM60, MFS100SLHUM80	MFS120SLHUM60, MFS120SLHUM80	MFS125SLHUM60, MFS125SLHUM80
STARA CENA	~~18999,-~~	~~19499,-~~	~~21999,-~~
NOWA CENA	-37% **11999,-**	-38% **11999,-**	-36% **13999,-**

OPCJE

nawilżacz komorowy	**MFS100HUM**	**MFS120HUM**	**MFS125HUM**
STARA CENA	~~7599,-~~	~~7599,-~~	~~7599,-~~
NOWA CENA	-34% **4999,-**	-39% **4599,-**	-39% **4599,-**
komora wys. 300 mm (max 2 piętrowo)	**MFS100H30**	**MFS120H30**	**MFS125H30**
STARA CENA	~~1298,-~~	~~1199,-~~	~~1229,-~~
NOWA CENA	-37% **809,-**	-33% **809,-**	-34% **809,-**

Wielokomorowe elektryczne piece piekarnicze

serieP classic

Urządzenia serieP firmy Moretti Professional to wynik doświadczenia w produkcji pieców do pizzy zgromadzonego przez firmę przez ponad 60 lat. Bezpieczeństwo, niezawodność i wysoka jakość pieczenia to mocne strony, które firma Moretti przekazuje użytkownikom.

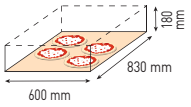
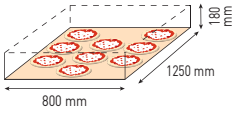
Każda komora urządzenia serieP wyposażona jest w wyjątkową płytę elektroniczną Moretti System Control, która umożliwia osobną konfigurację nagrzewania grzałki górnej i dolnej, włączenie zegara, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia.
Drzwi wszystkich urządzeń serieP są wytrzymałe i izolowane materiałem o wysokiej gęstości. Szybę łatwo wymienić z zewnątrz pieca.

Wszystkie modele serieP ozdobiono specjalnym czarnym panelem, co daje urządzeniom ciekawy i niepowtarzalny design i ułatwia zachowanie higieny.

Niezawodność i bardzo niskie koszty eksploatacji: modele P60E - P80E i P120E to najlepszy wybór dla w przypadku produkcji pizzy na kawałki. Większą wszechstronność uzyskano dzięki tłoczonej stalowej powierzchni, idealnej do pieczenia pizzy na blachach albo dzięki zastosowaniu cegły szamotowej.



przykładowy zestaw

kod	P60E	P80E
wymiary komory	600x830x(H)180 mm	800x1250x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	6 kW	8,5 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 4x ø300 mm – 60 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h	 9x ø300 mm – 135 pizz/h 4x 600x400 mm – 32 pizz/h

piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFP60M	MFP80M
wymiary zewnętrzne	970x1290x(H)620 mm	1170x1690x(H)620 mm
STARA CENA	-40% ~~29990,-~~	-35% ~~38990,-~~
NOWA CENA	17999,-	19999,-

piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFP60D	MFP80D
wymiary zewnętrzne	970x1290x(H)990 mm	1170x1690x(H)990 mm
STARA CENA	-34% ~~49990,-~~	-34% ~~54490,-~~
NOWA CENA	32999,-	35999,-

piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFP60T	MFP80T
wymiary zewnętrzne	970x1290x(H)1360 mm	1170x1690x(H)1360 mm
STARA CENA	-33% ~~69990,-~~	-33% ~~78190,-~~
NOWA CENA	46999,-	51999,-

podstawa na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFP60S60, MFP60S80, MFP60S95	MFP80S60, MFP80S80, MFP80S95
STARA CENA	-38% ~~4799,-~~	-38% ~~4799,-~~
NOWA CENA	2999,-	2999,-

podstawa z prowadnicami – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFP60SP60, MFP60SP80, MFP60SP95	MFP80SP60, MFP80SP80, MFP80SP95
STARA CENA	-37% ~~5699,-~~	-35% ~~5699,-~~
NOWA CENA	3599,-	3699,-

podstawa z komorą rozrostu – wys. 600, 800 mm

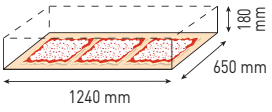
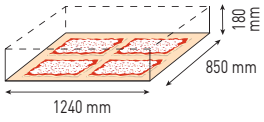
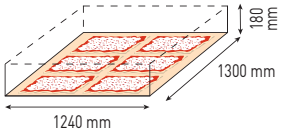
kod	MFP60SL60, MFP60SL80	MFP80SL60, MFP80SL80
STARA CENA	-29% ~~8899,-~~	-30% ~~9999,-~~
NOWA CENA	6299,-	6999,-

podstawa z komorą rozrostu nawilżaną – wys. 600, 800 mm

kod	MFP60SLHUM60, MFP60SLHUM80	MFP80SLHUM60, MFP80SLHUM80
STARA CENA	-30% ~~16899,-~~	-30% ~~18399,-~~
NOWA CENA	11829,-	12879,-

OPCJE

nawilżacz komorowy	MFP60HUM	MFP80HUM
STARA CENA	-34% ~~7599,-~~	-34% ~~7599,-~~
NOWA CENA	4999,-	4999,-
komora wys. 300 mm (max 2 piętrowo)	MFP60H30	MFP80H30
STARA CENA	-30% ~~799,-~~	-30% ~~799,-~~
NOWA CENA	559,-	559,-

kod	P120E „A”	P120E „B”	P120E „C”
wymiary komory	1240x650x(H)180 mm	1240x850x(H)180 mm	1240x1300x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	8,6 kW	9,3 kW	15,5 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory			
	3x 600x400 mm – 9 pizz/h	4x 600x400 mm – 12 pizz/h	6x 600x400 mm – 18 pizz/h

piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFP120AM	MFP120BM	MFP120CM
wymiary zewnętrzne	1610x1060x(H)650 mm	1610x1260x(H)650 mm	1610x1660x(H)650 mm
STARA CENA	-34% ~~34598,-~~	-34% ~~36598,-~~	-34% ~~48998,-~~
NOWA CENA	22999,-	23999,-	26999,-

piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFP120AD	MFP120BD	MFP120CD
wymiary zewnętrzne	1610x1060x(H)1050 mm	1610x1260x(H)1050 mm	1610x1660x(H)1050 mm
STARA CENA	-32% ~~62898,-~~	-32% ~~66598,-~~	-31% ~~73598,-~~
NOWA CENA	42999,-	44999,-	50999,-

piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFP120AT	MFP120BT	MFP120CT
wymiary zewnętrzne	1610x1060x(H)1450 mm	1610x1260x(H)1450 mm	1610x1660x(H)1450 mm
STARA CENA	-32% ~~91198,-~~	-33% ~~96498,-~~	-30% ~~186998,-~~
NOWA CENA	61999,-	64999,-	74999,-

podstawa na kołach – wys. 800 mm

kod	MFP120AS80	MFP120BS80	MFP120CS80
STARA CENA	-36% ~~4999,-~~	-36% ~~4999,-~~	-36% ~~4999,-~~
NOWA CENA	3199,-	3199,-	3199,-

podstawa z prowadnicami – wys. 800 mm

kod	MFP120ASP80	MFP120BSP80	MFP120CSP80
STARA CENA	-37% ~~6799,-~~	-37% ~~6799,-~~	-37% ~~6799,-~~
NOWA CENA	4299,-	4299,-	4299,-

podstawa z komorą rozrostu – wys. 800 mm

kod	MFP120ASL80	MFP120BSL80	MFP120CSL80
STARA CENA	-30% ~~18999,-~~	-30% ~~12198,-~~	-30% ~~13398,-~~
NOWA CENA	7699,-	8499,-	9399,-

podstawa z komorą rozrostu nawilżaną – wys. 800 mm

kod	MFP120ASLHUM80	MFP120BSLHUM80	MFP120CSLHUM80
STARA CENA	-30% ~~19299,-~~	-35% ~~19999,-~~	-38% ~~28999,-~~
NOWA CENA	13499,-	12999,-	12999,-

OPCJE

nawilżacz komorowy	MFP120AHUM	MFP120BHUM	MFP120CHUM
STARA CENA	-34% ~~7599,-~~	-34% ~~7599,-~~	-34% ~~7599,-~~
NOWA CENA	4999,-	4999,-	4999,-
komora wys. 300 mm (max 2 piętrowo)	MFP120AH30	MFP120BH30	MFP120CH30
STARA CENA	-30% ~~799,-~~	-30% ~~899,-~~	-30% ~~1199,-~~
NOWA CENA	559,-	629,-	839,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Elektryczne piece konwekcyjne z nawilżaniem

serieF convection

Nowe urządzenia serieF-Fanbake: cała rodzina najwyższej jakości nowoczesnych elektrycznych pieców konwekcyjnych dla piekarnictwa, które pozwalają na ograniczenie kosztów.

Dzięki nowoczesnemu, dopracowanemu wzornictwu nowa seria elektrycznych pieców konwekcyjnych Moretti, serieF-Fanbake przykuwa uwagę od pierwszego wejrzenia, a poza tym charakteryzuje się najnowocześniejszymi w swojej klasie funkcjami. Wszystkie modele wyposażono w **podwójne drzwi z hartowanego szkła**, wnętrze urządzeń wykonano ze stali nierdzewnej, a panel sterowania jest płaski, co ułatwia czyszczenie. Zastosowano także **zaawansowaną elektronikę z kontrolkami whitebrite**. Ponadto, ciekawa seria akcesoriów sprawia, że urządzenia serieF-Fanbake są jeszcze bardziej atrakcyjne: komora rozrostu z nawilżaniem, dużą szybą i wyciągiem.

Model F50E to uniwersalny elektryczny piec konwekcyjny na 5 blach 600x400 mm, idealne rozwiązanie do małych piekarni, punktów piekarniczych i produktów mrożonych. **Dwukierunkowy układ wentylacji gwarantuje doskonałą równomierność pieczenia**, możliwe jest **regulowanie ilości pary**. Urządzenie F50E pozwala na zapisanie maksymalnie **200 programów pieczenia.**



Automatyczna kontrola pracy komina

Perfekcyjne rozprowadzenie ciepła w komorze pieca (nawet między wentylatorami)

Obieg powietrza zapewniony przez 1 lub 2 wentylatory

Perfekcyjna izolacja termiczna pieca

Automatyczna lub ręczna kontrola natrysku pary do komory pieca

Moc pieca uzależniona od wielkości wkładu (System Adaptive Power Technology)

Tygodniowy timer z możliwością zaprogramowania 2 włączeń/wyłączeń każdego dnia

Ciągła i dokładna kontrola temperatury za pomocą termopary

przykładowy zestaw

kod	F45	F50	F100
pojemność	5x 600x400 mm	5x 600x400 mm	10x 600x400 mm
dystans między prowadnicami	97 mm	97 mm	89 mm
wymiary zewnętrzne	850x980x(H)700 mm	850x980x(H)700 mm	850x980x(H)1110 mm
moc pojedynczej komory	7,5 kW	9,3 kW	18,5 kW

komora

kod	MFF45	MFF50	MFF100
STARA CENA	-35% ~~25998,-~~	-33% ~~32998,-~~	-36% ~~41998,-~~
NOWA CENA	16999,-	21999,-	26999,-

okap

kod	MFFKC	MFFKC	MFFKC
STARA CENA	-37% ~~2999,-~~	-37% ~~2999,-~~	-37% ~~2999,-~~
NOWA CENA	1899,-	1899,-	1899,-

podstawa na kołach – wys. 500, 800 lub 1000 mm

kod	MFFS50, MFFS80, MFFS100	MFFS50, MFFS80, MFFS100	MFFS50, MFFS80, MFFS100
STARA CENA	-37% ~~2999,-~~	-37% ~~2999,-~~	-37% ~~2999,-~~
NOWA CENA	1899,-	1899,-	1899,-

podstawa na kołach – wys. 140 mm

kod	MFFS14	MFFS14	MFFS14
STARA CENA	-39% ~~1899,-~~	-39% ~~1899,-~~	-39% ~~1899,-~~
NOWA CENA	1149,-	1149,-	1149,-

podstawa z komorą rozrostu nawilżaną – wys. 800 mm

kod	MFFL80HUM	MFFL80HUM	MFFL80HUM
STARA CENA	-37% ~~10290,-~~	-37% ~~10290,-~~	-37% ~~10290,-~~
NOWA CENA	6499,-	6499,-	6499,-

zestaw do piętrowania – tylko F45 oraz F50

kod	MFFKIT/3	MFFKIT/3
STARA CENA	-30% ~~599,-~~	-30% ~~599,-~~
NOWA CENA	419,-	419,-

Elektryczne i gazowe piece obrotowe

serieR rotor

Najlepszy wybór dla intensywnej produkcji - piec obrotowy serieR firmy Moretti Professional. Możliwy jest wybór zasilania elektrycznego albo gazowego, a przepływ ciepłego powietrza w komorze pieczenia w połączeniu z obrotowym wózkiem gwarantują niezrównaną równomierność pieczenia.

Model R14E wyposażono w elektroniczne sterowanie temperaturą i kilka unikalnych funkcji:
Technologia Adaptive-Power® umożliwiająca **precyzyjne dostosowanie mocy do rzeczywistych wymogów** - sekunda po sekundzie. Rezultat to idealne pieczenie i niskie zużycie mediów. **Technologia Custom-Bake®** pozwala zaprogramować maksymalnie **3 różne temperatury w ramach jednego cyklu pieczenia**.

Obrotowy piec R14E to idealne narzędzie do intensywnej produkcji: wyjmowany wózek obrotowy, 2 wentylatory z odwróceniem kierunku, 2 podwójne termopary, napęd wyciągu spalin, programy, które można obsługiwać automatycznie, natrysk pary. Urządzenie wyposażone jest w panel sterowania z wyświetlaczem LCD.

Oszczędność: model R14G to obrotowy piec gazowy o wysokich osiągach i niskim zużyciu energii. Wyposażenie standardowe obejmuje: napęd wyciągu i szeroką, podwójną przednią szybę, Urządzenie jest także dostępne w wersji z wózkiem na 18 blach.

DUAL-TEMP® TECHNOLOGY

CUSTOM-BAKE® TECHNOLOGY





Idealna jakość wypieku dzięki okalaniu powietrzem wypiekanego produktu

Podwieszany wózek wewnątrz pieca rotuje wokół własnej osi

Kontrola wilgotności wewnątrz komory

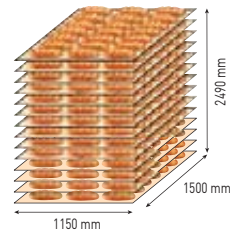
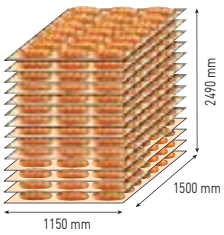
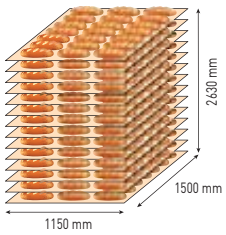
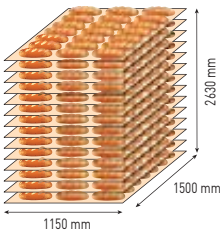
Dla idealnego efektu niezależna kontrola temperatury z wykorzystaniem termopar w dolnej i górnej części pieca

Możliwość spersonalizowania aż do 9 cykli pieczenia

Automatyczna lub ręczna kontrola natrysku pary do komory pieca

Możliwość ustawienia 3 różnych temperatur w ramach 1 cyklu pracy pieca

Perfekcyjna izolacja termiczna pieca

kod	R14E	R18E	R14G	R18G
typ	elektryczny	elektryczny	gazowy	gazowy
wymiary komory	1150x1500x(H)2490 mm	1150x1500x(H)2490 mm	1150x1500x(H)2630 mm	1150x1500x(H)2630 mm
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 14x 600x400 mm – 42 blachy/h 18x 600x400 mm – 54 blachy/h	 14x 600x400 mm – 42 blachy/h 18x 600x400 mm – 54 blachy/h	 14x 600x400 mm – 42 blachy/h 18x 600x400 mm – 54 blachy/h	 14x 600x400 mm – 42 blachy/h 18x 600x400 mm – 54 blachy/h
pojemność	14x 600x400 mm	18x 600x400 mm	14x 600x400 mm	18x 600x400 mm
dystans między prowadnicami	100 mm	77,5 mm	100 mm	77,5 mm
moc	25,5 kW	25,5 kW	40 kW	40 kW

piec

kod	MFR14E	MFR18E	MFR14G	MFR18G
STARA CENA	-35% ~~99900,-~~	-35% ~~99900,-~~	-33% ~~119000,-~~	-33% ~~119000,-~~
NOWA CENA	**64999,-**	**64999,-**	**79999,-**	**79999,-**

wózek do pieca

kod	MFT14	MFT18	MFT14	MFT18
STARA CENA	-29% ~~4500,-~~	-32% ~~4700,-~~	-29% ~~4500,-~~	-32% ~~4700,-~~
NOWA CENA	**3199,-**	**3199,-**	**3199,-**	**3199,-**

Wyposażenie pizzerii

Program iDeck Pizza: innowacyjny system stworzony przez największych ekspertów branżowych, składający się z kompletnego zestawu zintegrowanych urządzeń do pizzy.

Miesiarki jednobiegowe



kod	MFIM8	MFIM12	MFIM18
wymiary	280x543x(H)547 mm	340x664x(H)680 mm	380x680x(H)680 mm
wymiary dzieży	ø260x(H)200 mm	ø320x(H)210 mm	ø360x(H)210 mm
pojemność	8 kg	12 kg	18 kg
ilość biegów	1	1	1
moc i napięcie	0,37 kW/230 V	0,75 kW/400 V	0,75 kW/400 V
waga	36 kg	60 kg	65 kg
STARA CENA	-44% ~~6999,-~~	-46% ~~9199,-~~	-45% ~~9699,-~~
NOWA CENA	**3899,-**	**4999,-**	**5299,-**

kod	MFIM25	MFIM38	MFIM44
wymiary	423x748x(H)760 mm	450x805x(H)760 mm	530x831x(H)760 mm
wymiary dzieży	ø400x(H)260 mm	ø450x(H)260 mm	ø500x(H)270 mm
pojemność	25 kg	38 kg	44 kg
ilość biegów	1	1	1
moc i napięcie	1,1 kW/400 V	1,5 kW/400 V	1,5 kW/400 V
waga	95 kg	105 kg	105 kg
STARA CENA	-46% ~~11898,-~~	-44% ~~12898,-~~	-45% ~~14298,-~~
NOWA CENA	**6399,-**	**7199,-**	**7799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Miesiarki dwubiegowe

kod	MFIM25/2	MFIM38/2	MFIM44/2
wymiary	440x750x(H)777 mm	490x795x(H)777 mm	530x820x(H)777 mm
wymiary dzieży	ø400x(H)260 mm	ø450x(H)260 mm	ø500x(H)270 mm
pojemność	25 kg	38 kg	44 kg
ilość biegów	2	2	2
moc i napięcie	1,4 kW/400 V	2,2 kW/400 V	2,2 kW/400 V
waga	119 kg	129 kg	134 kg
STARA CENA	~~12898,-~~	~~13998,-~~	~~14998,-~~
NOWA CENA	-44% **7199,-**	-43% **7999,-**	-42% **8699,-**

Miesiarki dwubiegowe podnoszona dzieża



kod	MFIMR25/2	MFIMR38/2	MFIMR44/2
wymiary	440x750x(H)777 mm	490x795x(H)777 mm	530x820x(H)777 mm
wymiary dzieży	ø400x(H)260 mm	ø450x(H)260 mm	ø500x(H)270 mm
pojemność	25 kg	38 kg	44 kg
ilość biegów	2	2	2
moc i napięcie	1,4 kW/400 V	2,2 kW/400 V	2,2 kW/400 V
waga	119 kg	129 kg	134 kg
STARA CENA	~~14998,-~~	~~16898,-~~	~~17998,-~~
NOWA CENA	-43% **8599,-**	-43% **9599,-**	-43% **10290,-**

Wałkownice do ciasta







kod	MFIF30	MFIF40	MFIF40P
wymiary	420x450x(H)650 mm	520x450x(H)712 mm	520x450x(H)750 mm
rozmiar ciasta	ø140-300 mm	ø140-400 mm	szerokość 140-400 mm
gramatura	80-210 g	80-400 g	100-700 g
moc i napięcie	0,25 kW/230 V	0,35 kW/230 V	0,25 kW/230 V
waga	35 kg	45 kg	45 kg
STARA CENA	-41% ~~8198,-~~	-42% ~~8998,-~~	-40% ~~9998,-~~
NOWA CENA	**4799,-**	**5199,-**	**5999,-**

Pedał kontrolny do wałkownic

kod	MFIFPC
STARA CENA	-40% ~~499,-~~
NOWA CENA	**299,-**

Prasy do ciasta



kod	MFIP33	MFIP45
wymiary	425x540x(H)750 mm	575x650x(H)750 mm
średnica	ø330 mm	ø450 mm
gramatura	100-270 g	100-500 g
moc i napięcie	3,6 kW/400 V	5,6 kW/400 V
waga	100 kg	120 kg
STARA CENA	-43% ~~24498,-~~	-38% ~~27498,-~~
NOWA CENA	**13999,-**	**16999,-**

Podstawa pod prasę



kod	226551
wymiary	650x575x(H)800 mm
	blat pełny, bez prowadnic
STARA CENA	-36% ~~1098,-~~
NOWA CENA	**699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Maszyna dzieląco-zaokrąglająca



kod	MFIR260
wymiary	665x660x(H)1420 mm
gramatura	100-260 g
wydajność	1800 szt./h jednorazowo 15 kulek
moc i napięcie	1,3 kW/400 V
waga	230 kg
STARA CENA	~~67900,-~~
NOWA CENA	-35% **43999,-**

Pizza cutter



kod	MFIS4/8
maks. średnica	ø 480 mm
	4/8 porcji
STARA CENA	~~11900,-~~
NOWA CENA	-33% **7999,-**

Miksery planetarne AEROMIX GRAFEN

NEW!

MADE IN ITALY

Miksery planetarne GRAFEN to linia urządzeń o wysoce specjalistycznych funkcjach.
Optymalnie dobrane prędkości narzędzi gwarantują rezultaty najwyższej jakości podczas mieszania lub ubijania różnego rodzaju ciast, kremów i innych mas dla cukierni i szeroko pojętej gastronomii. Miksery planetarne GRAFEN wyróżnia spośród innych dostępnych na rynku mikserów planetarnych **możliwość korzystania jednocześnie z dwóch, a nawet trzech narzędzi mieszających.** Dzięki połączeniu specjalnego narzędzia z jednym ze standardowych elementów wyposażenia, jakimi są: rózga, hak i mieszadło płaskie i jego obrót w kierunku przeciwnym niż narzędzia standardowe, gwarantuje uzyskanie idealnej mieszanki pod względem jej konsystencji. Mieszanka taka jest bardziej puszysta i gładka. W efekcie ze stałej ilości składników otrzymujemy większą masę ciasta i innych produktów w porównaniu do standardowych mikserów planetarnych, co generuje więcej oszczędności dla przedsiębiorstwa. Rozwiązanie to zostało opatentowane. Trzecim narzędziem, które można połączyć jest zgarniak, zbierający mieszaną masę ze ścianek dzieży eliminując jednocześnie straty surowca.

Właściwości:
- Wysoki moment obrotowy na niskim biegu
- Dzieża wykonana ze stali nierdzewnej (w modelach 221976, 221983, 221990)
- Dzieża automatycznie unoszona ku górze (tylko modele 221969, 221976, 221983, 221990)

Panel sterowania:
- dla modelu 221907 wyposażony w włącznik główny, przyciski wyboru jednej z 6-ciu prędkości, lampki kontrolne
- dla modeli 221914 i 221921 wyposażony w przyciski START, STOP, przycisk MODE (przełącznik funkcji czas/prędkość), przyciski zwiększające i zmniejszające czas/prędkość, wyświetlacz czasu i prędkości, przycisk wyłączania awaryjnego
- dla modelu 221952 wyposażony w przyciski START, STOP, przycisk MODE (przełącznik funkcji czas/prędkość), przyciski zwiększające i zmniejszające czas/prędkość, wyświetlacz czasu i prędkości, przyciski do unoszenia i opuszczania dzieży, przycisk wyłączania awaryjnego
- dla modeli 221976, 221983, 221990 wyposażony w Timer, wskaźnik prędkości, wskaźnik temperatury zawartości dzieży wraz z sondą do jej pomiaru, wybór pracy manualnej i automatycznej, przyciski do unoszenia i opuszczania dzieży, co umożliwia dostęp do narzędzi mieszających, przycisk pauzy, przycisk wyłączania awaryjnego
- **Osłona bezpieczeństwa wykonana ze stali nierdzewnej** zapobiega przypadkowemu skaleczeniu podczas pracy urządzenia
- Obudowa z lakierowanej stali
- Zastosowanie dwóch, a nawet trzech narzędzi mieszających i zagarniających mieszaną masę, obracających się w przeciwnych kierunkach
- Rózga, mieszadło płaskie oraz hak – wyposażenie standardowe
- Zgarniak, zbierający mieszaną masę ze ścianek dzieży eliminując jednocześnie straty surowca
- Dzieża na kółkach w modelach 221976, 221983, 221990
- Wózek na dzieżę (dla modeli 221938 i 221952 – opcja)








kod	**221907**	**221914**	**221921**	**221938**
wymiary	365x440x613 mm	560x600x775 mm	605x735x840 mm	605x735x1180 mm
pojemność dzieży	8 l	10 l	20 l	30 l
wymiary dzieży	Ø230x(H)210 mm	Ø250x(H)230 mm	Ø315x(H)290 mm	Ø350x(H)365 mm
ilość prędkości	6	7	7	7
rodzaj urządzenia	stołowe	stołowe	stołowe	wolnostojące
moc	0,25 kW	0,55 kW	0,75 kW	1,1 kW
napięcie	230 V	400 V	400 V	400 V
waga	40 kg	58 kg	112 kg	134 kg
cena	**9499,-**	**17499,-**	**19799,-**	**25999,-**

Wózek pod dzieżę	**221945**
opis	pasuje do 221938
cena	**1879,-**






kod	**221952**	**221976**	**221983**	**221990**
wymiary	700x860x1355 mm	766x910x1750 mm	766x1029x1750 mm	766x1029x1954 mm
pojemność dzieży	40 l	60 l (na kółkach)	80 l (na kółkach)	100 l (na kółkach)
wymiary dzieży	Ø400x(H)370 mm	Ø450x(H)430 mm	Ø480x(H)506 mm	Ø510x(H)600 mm
ilość prędkości	7	5 + pauza	5 + pauza	5 + pauza
rodzaj urządzenia	wolnostojące	wolnostojące	wolnostojące	wolnostojące
moc	1,6 kW	2,7 kW	4,55 kW	4,55 kW
napięcie	400 V	400 V	400 V	400 V
waga	170 kg	290 kg	415 kg	435 kg
cena	**32999,-**	**49999,-**	**68999,-**	**74999,-**

Wózek pod dzieżę	**221969**
opis	pasuje do 221952
cena	**1929,-**

Prasy do ciasta GRAFEN

NEW!

Urządzenia przeznaczone do obróbki wyrośniętego ciasta na pizzę.
Służy do przygotowania porcji sprasowanego ciasta o średnicy nawet do 500 mm, w zależności od docelowej grubości i ilości ciasta, z krawędzią lub bez.
Dzięki automatycznej pracy możliwe jest przygotowanie dużej ilości podkładów.

- System zimnego prasowania ciasta na podkład do pizzy nie powoduje zmian w strukturze i konsystencji ciasta
- System prasowania chroniony patentem – dzięki niemu sprasowane ciasto jest tak delikatne jak robione jest ręcznie przez najlepszych pizzayolo
- Regulowana grubość ciasta (15 ustawień dla 222430 i 222447)
- Możliwość tworzenia wyższych krawędzi na cieście (opcja – wymagany zakup odpowiedniej obręczy)
- Manualne opuszczanie górnej płyty prasującej (modele 222430 i 222447)
- Elementy wałkujące i prasujące ciasto zabezpieczone wełnianym filcem, zarówno w górnej, stałej części urządzenia, jak i w dolnej, ruchomej jego części
- Wszystkie elementy do kontaktu z ciastem wykonane ze stali nierdzewnej oraz polietylenu dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Temperatura robocza: od 5°C do 40°C, przy wilgotności do 90%.
- Obudowa ze stali malowanej proszkowo

Model automatyczny 222454

- Możliwość zaprogramowania aż 19 programów zawierających wybraną grubość ciasta (od 0,5 do 10 mm) oraz czas jego prasowania (od 1 do 10 s)
- Wyświetlacz LCD pokazujący numer programu, grubość i czas prasowania ciasta
- Przyciski funkcyjne do programowania i zmieniania parametrów przygotowania podkładu pizzy
- Automatyczne opuszczanie i podnoszenie górnej tarczy
- Wyciągana szuflada z dolną płytą w celu łatwego nakładania świeżego oraz zdejmowania uformowanego ciasta



Możliwość ustawienia 19 programów

Model automatyczny









kod	**222430**	**222447**	**222454**
wymiary	570x720x(H)770 mm	700x820x(H)840 mm	502x728(+400)x(H)768 mm
maks. średnica ciasta	Ø400 mm	Ø500 mm	Ø480-500 mm
wydajność	200-250 podkładów/h	200-250 podkładów/h	200-250 podkładów/h
dopuszczalna gramatura ciasta	100-700 g	100-1000 g	100-1000 g
moc	550 W	750 W	750 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	105 kg	150 kg	115 kg
cena	**15999,-**	**22799,-**	**36999,-**

Akcesoria

kod	**222478**	**222492**	**222522**	**222539**	**222461**
opis	Obręcz do produkcji pizzy z rantem dla prasy 222430	Obręcz do produkcji pizzy z rantem dla prasy 222447	Pokrowiec do prasy 222430	Pokrowiec do prasy 222447	Podstawa pod prasę, wym.: 500x760x(H)785 mm
cena	**949,-**	**1549,-**	**199,-**	**199,-**	**1799,-**

Miesiarki spiralne GRAFEN ze stałą dzieżą, ze zmienną prędkością

NEW!

MADE IN ITALY

- Idealne dla pizzerii, cukierni i piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa oraz spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Gałka zmiany prędkości
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Stała głowica i dzieża
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



kod	222270	222287	222294	222317	222324	222331
wymiary	385x670x(H)725 mm	385x670x(H)725 mm	424x735x(H)810 mm	480x805x(H)870 mm	480x805x(H)870 mm	535x935x(H)915 mm
pojemność	16 l	22 l	32 l	41 l	48 l	60 l
wsad ciasta	12 kg	17 kg	25 kg	35 kg	42 kg	48 kg
wydajność	48 kg/h	56 kg/h	88 kg/h	112 kg/h	128 kg/h	144 kg/h
średnica dzieży	320 mm	360 mm	400 mm	450 mm	450 mm	500 mm
moc	750 W/1 kM	750 W/1 kM	1500 W/2 kM	1500 W/2 kM	1500 W/2 kM	1800 W/2,4 kM
napięcie	200/260 V	200/260 V	200/260 V	200/260 V	200/260 V	200/260 V
waga	59 kg	62 kg	82 kg	92 kg	98 kg	148 kg
cena	**4399,-**	**4699,-**	**5399,-**	**5999,-**	**6299,-**	**9999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Miesiarki spiralne GRAFEN z wyjmowaną dzieżą, ze zmienną prędkością

NEW!

MADE IN ITALY

- Idealne dla pizzerii, cukierni i piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa oraz spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Gałka zmiany prędkości
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Unoszona głowica i wyjmowana dzieża
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



kod	**222348**	**222355**	**222362**	**222379**	**222386**
wymiary	385x670x(H)725 mm	385x670x(H)725 mm	424x735x(H)810 mm	480x805x(H)870 mm	480x805x(H)870 mm
pojemność	16 l	22 l	32 l	41 l	48 l
wsad ciasta	12 kg	17 kg	25 kg	35 kg	42 kg
wydajność	48 kg/h	56 kg/h	88 kg/h	102 kg/h	128 kg/h
średnica dzieży	320 mm	360 mm	400 mm	450 mm	450 mm
moc	750 W/1 kM	750 W/1 kM	1100 W/1,5 kM	1100 W/1,5 kM	1500 W/2 kM
napięcie	200/260 V	200/260 V	200/260 V	200/260 V	200/260 V
waga	71,5 kg	81 kg	95 kg	114 kg	108 kg
cena	**5599,-**	**5799,-**	**6799,-**	**7199,-**	**7399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

EVER CLEAN
innowacyjny system mycia polegający na częściowej lub całkowitej wymianie wody w zbiorniku przy każdym cyklu mycia. Gwarantuje to nieskazitelnie czyste naczynia za każdym razem



TRAY SUPPORT
rozmiar komory umożliwiający mycie tac 600x400

PLUS SYSTEM
specjalnie zaprojektowany system płukania zapewniający stałą temperaturę i ciśnienie od pierwszej do ostatniej sekundy

SOFT START
stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem

MADE IN ITALY

Firma DIHR, wiodący producent zmywarek przemysłowych, obecna w 90 krajach, co 3 minuty dostarcza na światowy rynek nowe urządzenie. Od 2003 roku jest częścią ALI Group – **światowego lidera w produkcji sprzętu gastronomicznego**.

Produkty DIHR posiadają kilkadziesiąt międzynarodowych certyfikatów jakości tj. ISO 9001, DVGW, IECEE, Intertek etc. **Zrównoważony proces produkcji** charakteryzuje się kontrolą bieżących kosztów i poszanowaniem środowiska naturalnego.

OPTIMA jest najbardziej zaawansowaną technologicznie linią zmywarek DIHR będącą wynikiem wieloletniej pracy doświadczonych inżynierów. Stanowi ona połączenie najnowocześniejszych rozwiązań z najwyższej jakości zastosowanymi materiałami.

CLEAR VIEW
wyraźny wyświetlacz LCD z multichromatycznym przyciskiem Start oraz zaawansowanym systemem autodiagnostyki



WATER SOFT
dedykowany, wewnętrzny zmiękczacz wody, całkowicie zintegrowany z systemem sterowania urządzenia. Dzięki pełnej diagnostyce i systemowi autoregeneracji już nigdy nie trzeba pamiętać o regeneracji złoża

DOUBLE SKIN
tłoczona, dwuwarstwowa i izolowana obudowa pozwala na znaczne wyciszenie pracy zmywarki i ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości





BREAK TANK
system zapobiegający ewentualnemu cofaniu się wody z detergentem do wodociągów



HRS
Heat Recovery System – system odzysku ciepła i energii pozwalający nie tylko zaoszczędzić do 35% kosztów, ale także znacznie ułatwiający pracę z urządzeniem. System Heat Recovery redukuje do 75% pary i ciepła wydobywającego się podczas pracy zmywarki

DUAL VOLTAGE
sam zdecyduj w jaki sposób podłączysz swoją zmywarkę. Do wyboru 230V lub 400V

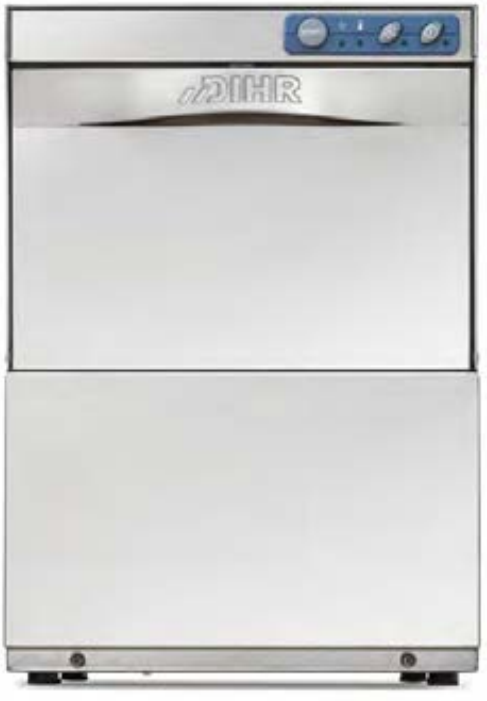
REVERSE OSMOSIZ
zmywarki z serii OPTIMA współpracują z większością systemów odwróconej osmozy dostępnych na rynku

GS35

zmywarka do filiżanek

przeznaczenie	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki
sterowanie	manualne
wymiary	400x495(+230)x(H)585 mm
ilość/dł. cykli mycia	1/120 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	18 koszy/h
maks. wys. mytego szkła	195 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,4 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	2,5 l / 2,4 kW
poj. i moc wanny	9,5 l / 1,25 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,19 kW, 120 l/min
moc podłączeniowa	2,59 kW
napięcie	230 V
waga	28 kg
standardowe kosze	kosz na szkło 350x350x(H)110 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
kod	**GS35**
STARA CENA -31%	~~4998,-~~
NOWA CENA	**3449,-**

PODSTAWA	**230916**
wymiary	385x380x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 350x350x(H)110 mm
CENA	**599,-**





max H 195 mm

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

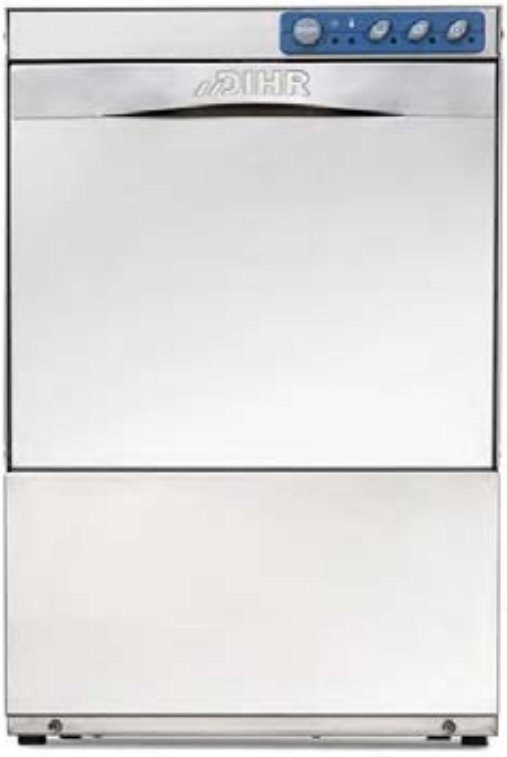
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AIS 304
- Jeden program mycia
- Sterowanie manualne
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa

GS40

zmywarka do szkła

przeznaczenie	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki
sterowanie	manualne
wymiary	450x535(+355)x(H)700 mm
ilość/dł. cykli mycia	1/120 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	16 koszy/h
maks. wys. mytego	szkła 305 mm / talerzy 295 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,8 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	3,4 l / 2,8 kW
poj. i moc wanny	14,5 l / 1,25 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,4 kW, 185 l/min
moc podłączeniowa	3,2 kW
napięcie	230 V
waga	37 kg
standardowe kosze	kosz na szkło 400x400x(H)135 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
kod	**GS40**
STARA CENA -31%	~~6308,-~~
NOWA CENA	**4349,-**

PODSTAWA	**230923**
wymiary	455x430x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm
cena	**599,-**





max H 305 mm

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

- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AIS 304
- Jeden program mycia
- Sterowanie manualne
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa

GS50

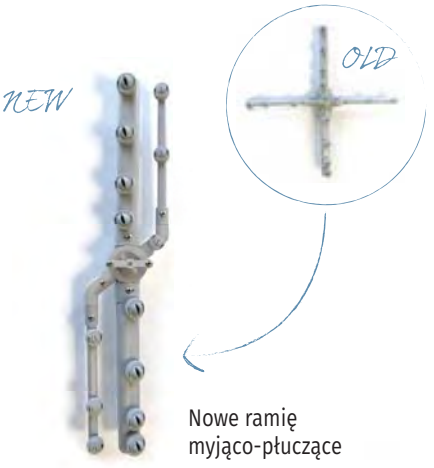
zmywarka do naczyń

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	manualne
wymiary	590x600(+390)x(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia	2/120 s, 180 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30/20 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	21/20 koszy/h
maks. wysokość mytego	szkła 320 / talerzy 345 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	5,7 l / 4,5 kW
poj. i moc wanny	29 l / 2,7 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,65 kW, 340 l/min

kod	GS50	GS50 DDE	GS50 PS DDE	GS50 PS DDE PAP
filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	opcja	opcja	opcja	opcja
pompa odpływowa (PS) moc/wydajność	NIE	NIE	0,025 kW 340 l/min	0,025 kW 340 l/min
dozownik detergentu (DDE)	NIE	TAK	TAK	TAK
pompa wspomagająca płukanie (PAP)	NIE	NIE	NIE	TAK
moc podłączeniowa	5,15 kW			
napięcie	400 V			
waga	56,5 kg			
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt.			
STARA CENA -30%	~~6488,-~~	~~6898,-~~	~~7498,-~~	~~8198,-~~
NOWA CENA	**4499,-**	**4799,-**	**5149,-**	**5799,-**

PODSTAWA	**230930**
wymiary	575x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
CENA	**599,-**
Filtr powierzchniowy DFKIT	
CENA	**249,-**

- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AIS 304
- Dwa programy mycia
- System Thermostop
- Filtry powierzchniowe (opcja)
- Sterowanie manualne



Nowe ramię myjąco-płuczące





max H 345 mm

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

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

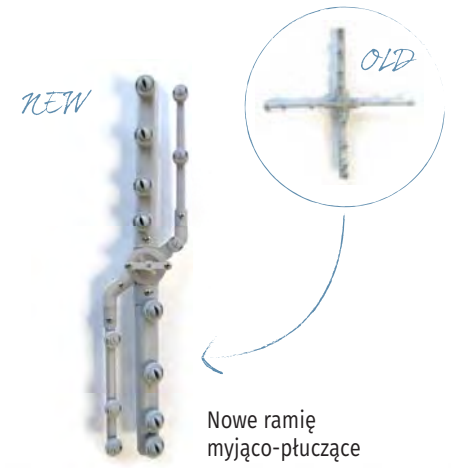
- **Nowe, równolegle ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowujące swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody**
- **Nowe ramiona myjąco-płuczące ułatwiające szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia – kompatybilne z ramionami starszymi**
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AIS 304
- Dwa programy mycia
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) – opcja
- Pompa odpływowa (PS) – wybrane modele
- Dozownik detergentu (DDE) – wybrane modele
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP) – wybrane modele
- Sterowanie manualne
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa

GS50 ECO

zmywarka do szkła

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	manualne
wymiary	590x600x(+390)(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia	1/120 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	14 koszy/h
maks. wys. mytego	szkła 320 mm / talerzy 345 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	5,7 l / 2,8 kW
poj. i moc wanny	29 l / 2,7 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,65 kW, 340 l/min
filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	opcja
pompa odpływowa (PS) moc/wydajność	opcja
dozownik detergentu (DDE)	opcja
moc podłączeniowa	3,45 kW
napięcie	230 V
waga	56,5 kg
standardowe kosze	kosze na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt. kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
kod	**GS50 ECO**
STARA CENA -30%	~~6300,-~~
NOWA CENA	**4399,-**

PODSTAWA	**230930**
wymiary	575x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**599,-**



Nowe ramię myjąco-płuczące



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

- **Nowe, równolegle ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowujące swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody**
- **Nowe ramiona myjąco-płuczące ułatwiające szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia – kompatybilne z ramionami starszymi**
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa ze stali AIS 304
- Jeden program mycia
- Sterowanie manualne
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabłyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa

Zmywarki DIHR GS

	GS35	GS40	GS50	GS50 ECO
PRZEZNACZENIE	kubki, fliżanki, szkło, sztućce, talerzyki	kubki, fliżanki, szkło, sztućce, talerzyki	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
STEROWANIE				
Manualne	TAK	TAK	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA				
Ilość/dłuość cykli mycia	1/120 s[1)]	1/120 s[1)]	2/120 s, 180 s[1)]	1/120 s[1)]
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C (ilość koszy/h)	30	30	30/20	30
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	10	16	21/20	14
Maksymalna wysokość mytego szkła (mm)	195	305	320	320
Maksymalna wysokość mytych naczyń (mm)	195	295	345	345
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l)	1,4	1,8	2,3	2,3
Temperatura wody myjącej (°C)	55	55	55	55
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej (°C)	85	85	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	2,5/2,4	3,4/2,8	5,7/4,5	5,7/2,8
Pojemność i moc wanny (l/kW)	9,5/1,25	14,5/1,25	29/2,7	29/2,7
WYPOSAŻENIE				
Dozownik nabłyszczacza	TAK	TAK	TAK	TAK
Dwuwarstwowe drzwi	TAK	TAK	TAK	TAK
Jednowarstwowa obudowa	TAK	TAK	TAK	TAK
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK	TAK	TAK
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	NIE	NIE	opcja	opcja
Dozownik detergentu	NIE	NIE	wybrane modele	opcja
System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C	TAK	TAK	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz na szkło 350x350x(H)110 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	kosz na szkło 400x400x(H)135 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce 120x(H)120 mm – 1 szt.	kosze na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt. kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
PARAMETRY TECHNICZNE				
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x wysokość)	400x495(+230)+(H)585	450x535(+355)x(H)700	590x600(+390)x(H)850	590x600(+390)x(H)850
Moc podłączeniowa (kW)	2,59	3,2	5,15	3,45
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,19/120	0,4/185	0,65/340	0,65/340
Moc i wydajność pompy odpływowej (PS) (kW/l/min)	–	–	tylko modele z pompą spustową (PS)	–
Napięcie (V)	230 V	230 V	400 V	230 V
Waga (kg)	28	37	56,5	56,5

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



DS35

zmywarka do filiżanek

przeznaczenie	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki
sterowanie	manualne
wymiary	415x465(+305)x(H)670 mm
ilość/dł. cykli mycia	1/120 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	18 koszy/h
maks. wys. mytego szkła	270 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,4 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	3 l / 2,4 kW
poj. i moc wanny	12 l / 1,25 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,19 kW, 120 l/min
moc i wydajność pompy odpływowej (PS)	0,025 kW / 40 l/min
moc podłączeniowa	2,59 kW
napięcie	230 V
dozownik detergentu (DDE)	TAK
dozownik nabłyszczacza	TAK
waga	30 kg
standardowe kosze	kosz na szkło 350x350x(H)110 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
kod	**DS35 PS DDE**
STARA CENA	~~**7998,-**~~
NOWA CENA	**5099,-**

-36%

PODSTAWA	**230947**
wymiary	395x370x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 350x350x(H)110 mm
cena	**599,-**

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa



max H 270 mm

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

- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Dwuwarstwowa obudowa
- Sterowanie manualne
- 1 program mycia
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego
- Pompa odpływowa (PS)
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Dozownik nabłyszczacza

DIHR

DS35T

zmywarka do filiżanek

przeznaczenie	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki
sterowanie	elektroniczne
wymiary	415x465(+305)x(H)670 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/60 s, 90 s, 120 s, 180 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	60/40/30/20 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	18/18/18/18 koszy/h
maks. wys. mytego szkła	270 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,4 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	3 l / 2,4 kW
poj. i moc wanny	12 l / 1,25 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,19 kW, 120 l/min
moc i wydajność pompy odpływowej (PS)	0,025 kW / 40 l/min
moc podłączeniowa	2,59 kW
napięcie	230 V
dozownik detergentu (DDE)	TAK
dozownik nabłyszczacza	TAK
waga	30 kg
standardowe kosze	kosz na szkło 350x350x(H)110 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
kod	**DS35T PS DDE**
STARA CENA -35%	~~8600,-~~
NOWA CENA	**5599,-**

PODSTAWA	**230947**
wymiary	395x370x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 350x350x(H)110 mm
cena	**599,-**

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa

NOWY PANEL



max H 270 mm

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

- 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
- Program SOFT START, stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem
- Program samoczyszczący SELF-CLEANING na koniec dnia roboczego
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Dwuwarstwowa obudowa
- Sterowanie elektroniczne
- 4 programy mycia
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego
- Pompa odpływowa (PS)
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Dozownik nabłyszczacza

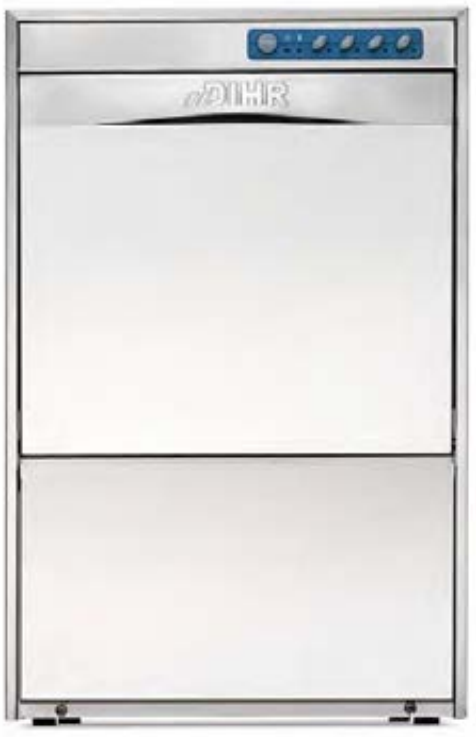
DS40

zmywarka do szkła

przeznaczenie	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki
sterowanie	manualne
wymiary	460x545(+355)x(H)715 mm
ilość/dł. cykli mycia	1/120 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	16 koszy/h
maks. wys. mytego	szkła 305 mm / talerzy 295 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,8 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	3,4 l / 2,8 kW
poj. i moc wanny	15,5 l / 1,25 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,4 kW / 185 l/min
moc i wydajność pompy odpływowej (PS)	0,025 kW / 40 l/min
moc podłączeniowa	3,2 kW
napięcie	230 V
dozownik detergentu (DDE)	TAK
dozownik nabłyszczacza	TAK
waga	38 kg
standardowe kosze	kosz na szkło 400x400x(H)135 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
kod	**DS40 PS DDE**
STARA CENA -38%	~~10000,-~~
NOWA CENA	**6149,-**

PODSTAWA	**230954**
wymiary	430x430x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm
cena	**599,-**

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa





max H 305 mm

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

- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Dwuwarstwowa obudowa
- Sterowanie manualne
- 1 program mycia
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego
- Pompa odpływowa (PS)
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Dozownik nabłyszczacza
- Dozownik detergentu (DDE)

DS40T

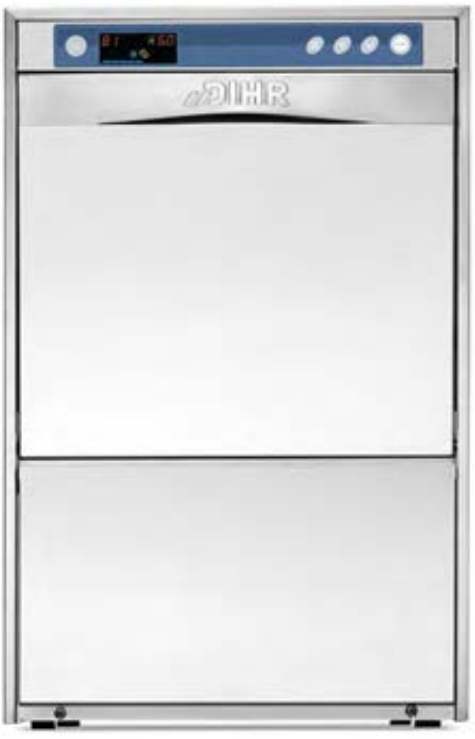
zmywarka do szkła

przeznaczenie	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki
sterowanie	elektroniczne
wymiary	460x545(+355)x(H)715 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/60 s, 90 s, 120 s, 180 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	60/40/30/20 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	16/16/16/16 koszy/h
maks. wys. mytego	szkła 305 mm / talerzy 295 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,8 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	3,4 l / 2,8 kW
poj. i moc wanny	15,5 l / 1,25 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,4 kW / 185 l/min
moc i wydajność pompy odpływowej (PS)	0,025 kW / 40 l/min
moc podłączeniowa	3,2 kW
napięcie	230 V
dozownik detergentu (DDE)	TAK
dozownik nabłyszczacza	TAK
waga	38 kg
standardowe kosze	kosz na szkło 400x400x(H)135 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
kod	**DS40T PS DDE**
STARA CENA -43%	~~**11298,-**~~
NOWA CENA	**6999,-**

PODSTAWA	**230954**
wymiary	430x430x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm
cena	**599,-**

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa

NOWY PANEL





max H 305 mm

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

- 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
- Program SOFT START, stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem
- Program samoczyszczący SELF-CLEANING na koniec dnia roboczego
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Dwuwarstwowa obudowa
- Sterowanie elektroniczne
- 4 programy mycia
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego
- Pompa odpływowa (PS)
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Dozownik nabłyszczacza
- Dozownik detergentu (DDE)

DS50

zmywarka do naczyń

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	manualne
wymiary	595x610(+390)x(H)845 mm
ilość/dł. cykli mycia	2/120 s, 180 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	30/20 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	21/20 koszy/h
maks. wys. mytego	szkła 310 mm / talerzy 325 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	5,7 l / 4,5 kW
poj. i moc wanny	27 l / 2,7 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,65 kW / 340 l/min
moc i wydajność pompy odpływowej (PS)	0,025 kW / 40 l/min
moc i wydajność pompy wspomagającej płukanie (PAP)	0,025 kW / 250 l/min
moc podłączeniowa	5,15 kW
napięcie	400 V
dozownik detergentu (DDE)	TAK
dozownik nabłyszczacza	TAK
waga	61 kg
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
kod	**DS50 PS DDE PAP**
STARA CENA -34%	~~**12800,-**~~
NOWA CENA	**8399,-**

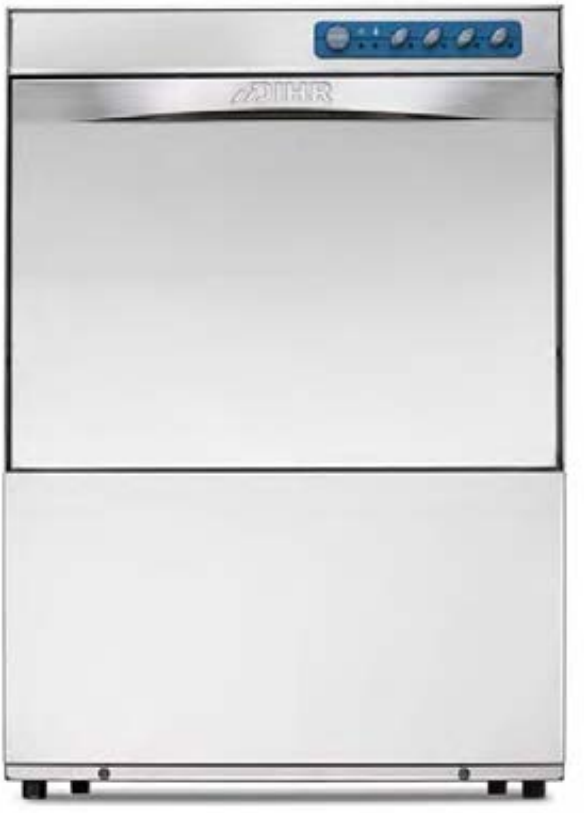
PODSTAWA	**230930**
wymiary	575x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**599,-**

Filtr powierzchniowy DFKITDS	
cena	**249,-**

- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Dwuwarstwowa obudowa
- Sterowanie elektroniczne lub manualne
- 2 programy mycia
- Pompa płucząca (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C



max H
325 mm



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

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego
- Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Dozownik nabłyszczacza
- Niezależnie pracujące ramiona płuczące i myjące

DS50T

zmywarka do naczyń

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	595x610(+390)x(H)845 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/60 s, 90 s, 120 s, 180 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	60/40/30/20 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/20/20/20 koszy/h
maks. wys. mytego	szkła 310 mm / talerzy 325 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	5,7 l / 4,5 kW
poj. i moc wanny	27 l / 2,7 kW
moc, wydajność pompy myjącej	0,65 kW / 340 l/min
moc i wydajność pompy odpływowej (PS)	0,025 kW / 40 l/min
moc i wydajność pompy wspomagającej płukanie (PAP)	0,025 kW / 250 l/min
moc podłączeniowa	5,15 kW
napięcie	400 V
dozownik detergentu (DDE)	TAK
dozownik nabłyszczacza	TAK
waga	61 kg
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
kod	**DS50T PS DDE PAP**
STARA CENA -34%	~~**13600,-**~~
NOWA CENA	**8999,-**

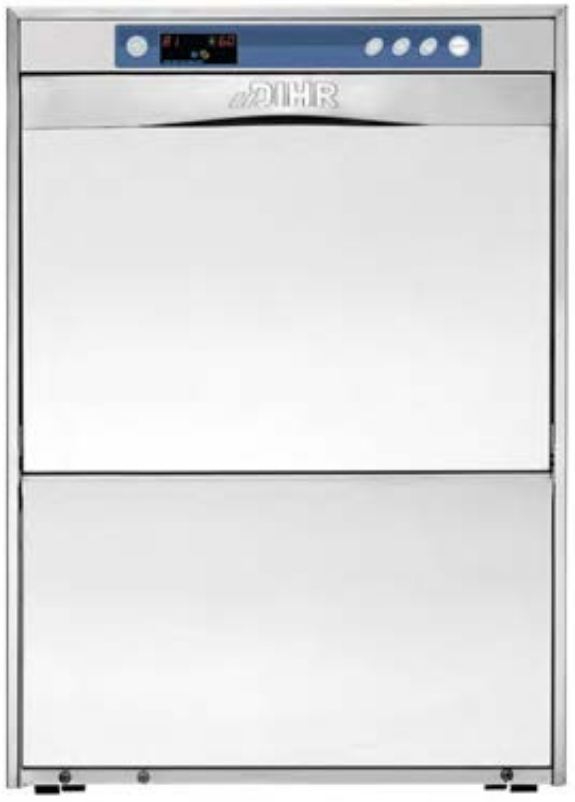
PODSTAWA	**230930**
wymiary	575x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**599,-**

Filtr powierzchniowy DFKITDS	
cena	**249,-**

NOWY PANEL

GN 1/1

max H 325 mm



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

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

- **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**
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi, dwuwarstwowa obudowa
- Sterowanie elektroniczne lub manualne
- 4 programy mycia
- Pompa płucząca (PAP), pompa odpływowa (PS)
- System Thermostop – wyparzanie w temp. +85°C
- Program SOFT START, stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem
- Program samoczyszczący SELF-CLEANING na koniec dnia roboczego
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego
- Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej
- Dozownik nabłyszczacza
- Niezależnie pracujące ramiona płuczące i myjące

Zmywarki DIHR DS

	DS35 PS DDE	DS40 PS DDE	DS50 PS DDE PAP
PRZEZNACZENIE	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki	kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
STEROWANIE			
Manualne	wersja DS35	wersja DS40	wersja DS50
Elektroniczne	wersja DS35T	wersja DS40T	wersja DS50T
PARAMETRY MYCIA			
Ilość/długość cykli mycia	DS35 – 1/120 s* DS35T – 4/60 s*, 90 s*, 120 s*, 180 s*	DS40 – 1/120 s* DS40T – 4/60 s*, 90 s*, 120 s*, 180 s*	DS50 – 2/120 s*, 180 s* DS50T – 4/60 s*, 90 s*, 120 s*, 180 s*
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C (ilość koszy/h)	DS35 – 30 DS35T – 60/40/30/20	DS40 – 30 D40T – 60/40/30/20	DS50 – 30/20 DS50T – 60/40/30/20
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	DS35 – 18 DS35T – 18/18/18/18	DS40 – 16 DS40T – 16/16/16/16	DS50 – 21/20 DS50T – 20/20/20/20
Maksymalna wysokość mytego szkła (mm)	270	305	310
Maksymalna wysokość mytych naczyń (mm)	270	295	325
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l)	1,4	1,8	2,3
Temperatura wody myjącej (°C)	55	55	55
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej (°C)	85	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	3/2,4	3,4/2,8	5,7/4,5
Pojemność i moc wanny (l/kW)	12/1,25	15,5/1,25	27/2,7
WYPOSAŻENIE			
Dozownik detergentu (DDE)	TAK	TAK	TAK
Dozownik nabłyszczacza	TAK	TAK	TAK
Dwuwarstwowa obudowa oraz drzwi	TAK	TAK	TAK
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK	TAK
Tłoczone w płaszczu komory prowadnice na kosze	TAK	TAK	TAK
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK	TAK
Pompa wspomagająca płukanie	NIE	NIE	TAK
Pompa odpływowa	TAK	TAK	TAK
System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C	TAK	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz na szkło 350x350x(H)110 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	kosz na szkło 400x400x(H)135 mm – 2 szt., wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm – 1 szt., kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x wysokość)	415x465(+305)x(H)670	460x545(+355)x(H)715	595x610(+390)x(H)845
Moc podłączeniowa (kW)	2,59	3,2	5,15
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,19/120	0,4/185	0,65/340
Moc i wydajność pompy odpływowej (PS) (kW / l/min)	0,025/40	0,025/40	0,025/40
Moc i wydajność pompy wspomagającej	–	–	0,025/250
Napięcie (V)	230	230	400
Waga (kg)	30	38	61

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

Nowe ramię myjąco-płuczące

NEW





GS50
zmywarka do naczyń

GS50 ECO
zmywarka do szkła

HT11 ECO
zmywarka kapturowa do naczyń

Zmywarki serii TEKNO Electron

Seria TEKNO Electron to najnowsza generacja zmywarek marki DIHR. Dzięki tłoczonej obudowie, wannie, prowadnicom na kosze oraz podwójnym ściankom, zmywarki TEKNO Electron stanowią idealne połączenie komfortu pracy i jakości zmywania. Cztery programy mycia do wyboru zapewniają jak najlepsze dostosowanie cykli zmywania do potrzeb nawet najbardziej wymagającego użytkownika.

- Tłoczone prowadnice do kosza wzmacniają konstrukcję zmywarki oraz ułatwiają czyszczenie
- Podwójny wyświetlacz pozwala na stałą kontrolę temperatury wody myjącej i wyparzająco-płuczącej oraz informuje o występujących błędach lub konieczności regeneracji zmiękczacza wody
- Dzięki podwójnym ściankom obudowy praca zmywarki jest wyjątkowo cicha
- Górne i dolne ramiona myjące wykonane ze stali nierdzewnej
- Dzięki głębszej komorze mycia zmywarka Electron 600 pozwala na mycie tac o wymiarach 600x400 mm a także talerzy o średnicy do 400 mm. Dodatkowo zmywarka Electron 600 może zostać wyposażona w opcjonalne filtry powierzchniowe wstępnie filtrujące wodę podczas cyklu mycia
- Tłoczona komora myjąca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie zmywarki



Dwa niezależne cyfrowe termometry wskazujące temperaturę wody myjącej oraz płuczącej (wyparzającej)



Możliwość mycia nawet dużych tac piekarniczych o wymiarach 600x400 mm (w modelu Electron 600 ze specjalnym koszem otwartym „C 43" na 8 blach, dostępnym jako opcja)



Tłoczona komora myjąca z jednego arkusza stali nierdzewnej.
Stalowy wyjmowany filtr pompy
Ramiona myjące dolne i górne ze stali nierdzewnej



SYSTEM PLUS

System PLUS, w który wyposażona jest zmywarka Electron 500 PLUS oraz 500 PLUS PS, gwarantuje stałą temperaturę płukania (wyparzania) na poziomie +85°C oraz stałe – dzięki osobnej pompie - ciśnienie wody płuczącej, niezależne od ciśnienia wody w sieci wodociągowej. Bezciśnieniowy, tzw. atmosferyczny bojler, zapobiega w cyklu płukania mieszaniu się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą.
Dzięki systemowi PLUS, który optymalnie steruje ilością wody płuczącej, możliwe jest dokładne dozowanie środka nabłyszczającego.

- Jeszcze lepsza kontrola nad cyklem płukania
- Gwarancja stałej temperatury 85°C
- Stałe ciśnienie płukania
- Oszczędność zużycia detergentów



ELECTRON 500 PLUS

zmywarka do naczyń

przeznaczenie		talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	
sterowanie		elektroniczne	
wymiary		600x610(+390)x(H)850 mm	
ilość/dł. cykli mycia		4/60 s, 120 s, 180 s, 300 s[1)]	
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C		55/30/20/12 koszy/h	
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C		23/23/20/12 koszy/h	
maks. wys. mytego		szkła 325 mm / talerzy 340 mm	
zużycie wody na 1 cykl mycia		2,6 l	
temp. wody myjącej		55°C	
temp. wody płuczącej wyparzającej		85°C	
poj. i moc bojlera		8,2 l / 6,0 kW	
poj. i moc wanny		16,5 l / 2,7 kW	
moc podłączeniowa		6,65 kW	
napięcie		400 V	
waga		64,5 kg	
standardowe kosze		kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 1 szt. kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	
kod		**ELECTRON 500 PLUS DDE**	**ELECTRON 500 PLUS PS DDE**
STARA CENA	-36%	~~**14588,-**~~	~~**15488,-**~~
NOWA CENA		**9299,-**	**8799,-**

PODSTAWA	**231081**
wymiary	570x515x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**599,-**



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

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Tłoczone w obudowie komory prowadnice na kosze ułatwiające utrzymanie jej w czystości
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa (AISI 304)
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Wzmacniany system zawiasów do drzwi
- Regulowane nóżki

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię; poprawia jakość wody
- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej (tylko w wersji PLUS)
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze +85°C i stałym ciśnieniu niezależnym od ciśnienia wody w sieci wodociągowej

WYPOSAŻENIE
- Bojler atmosferyczny, zapobiegający mieszaniu się gorącej wody ze świeżą wodą z sieci wodociągowej i gwarantujący dokładne dozowanie środka nabłyszczającego
- Czujnik stałego zużycia wody i kontroli temperatury wody myjącej i płuczącej
- Dozownik detergentu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (tylko model ELECTRON 500 PLUS PS)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Termometr elektroniczny wody myjącej
- Termometr elektroniczny wody płuczącej (wyparzającej)

ELECTRON 600

zmywarka do naczyń

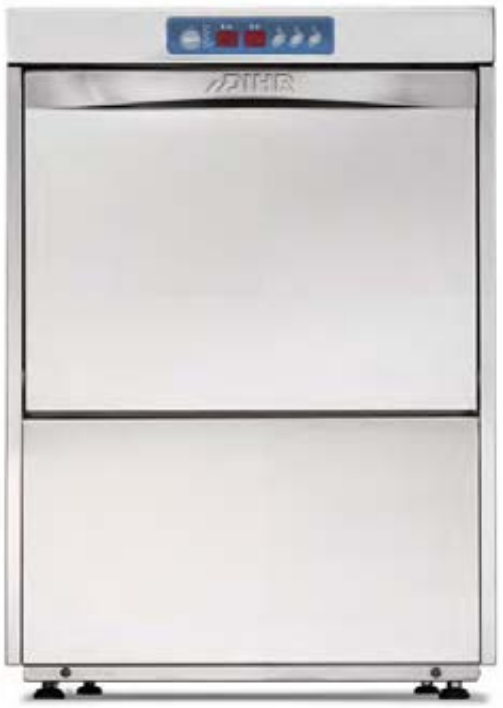
przeznaczenie	talerze, kubki, sztućce, pojemniki GN, blachy cukiernicze 600x400 mm, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x680(+450)x(H)860 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/90 s, 120 s, 180 s, 300 s[1]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	60/30/20/12 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	25/25/20/12 koszy/h
maks. wys. mytego	400 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	5,7 l / 6,0 kW
poj. i moc wanny	16,5 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	400 V
waga	67,5 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 1 szt. kosz uniwersalny na duże naczynia 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.

kod		ELECTRON 600 PS DDE	ELECTRON 600 PS DDE PAP
STARA CENA	-36%	~~14688,-~~	~~15488,-~~
NOWA CENA		**9399,-**	**8799,-**

PODSTAWA	**231098**
wymiary	570x585x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**599,-**

600 x400

mieści blachy cukiernicze 600x400 mm



[1] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
[2] GN 1/1 oraz blachy cukiernicze 600x400 mm można myć tylko po zakupie specjalnego, otwartego kosza

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Tłoczone w obudowie komory prowadnice na kosze ułatwiające utrzymanie jej w czystości
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa (AISI 304)
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane nóżki
- Wzmacniany system zawiasów do drzwi

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływający na podwyższenie jakości wody
- System Thermo-stop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C

WYPOSAŻENIE
- Czujnik stałego zużycia wody i kontroli temperatury wody myjącej i płuczącej
- Dozownik detergentu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa odpływowa
- Pompa wspomagająca płukanie (tylko model ELECTRON 600 PS DDE PAP)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Termometr elektroniczny wody myjącej
- Termometr elektroniczny wody płuczącej (wyparzającej)

Zmywarki ELECTRON

	ELECTRON 500 PLUS	ELECTRON 600
PRZEZNACZENIE	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, blachy cukiernicze 600x400 mm, sprzęt kuchenny
BUDOWA		
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK
Tłoczone w obudowie komory prowadnice na kosze ułatwiające utrzymanie jej w czystości	TAK	TAK
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływający na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
Dwuwarstwowa i izolowana obudowa (AISI 304)	TAK	TAK
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK
Regulowane nóżki	TAK	TAK
STEROWANIE		
Elektroniczne	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA		
Ilość/długość cykli mycia (s)	4/60, 120, 180, 300[1)]	4/90, 120, 180, 300[1)]
Wydajność przy zasilaniu wodą +50°C (ilość koszy/h)	55/30/20/12	60/30/20/12
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	23/23/20/12	25/25/20/12
Maksymalna wysokość mytych talerzy (mm)	340	400
Maksymalna wysokość mytego szkła (mm)	325	Nie zalecana do szkła
Możliwość mycia pojemników GN 1/1 (530x325 mm)	TAK – wymagany zakup kosza otwartego	TAK – wymagany zakup kosza otwartego
Możliwość mycia blach piekarniczych (600x400 mm)	NIE	TAK – wymagany zakup kosza otwartego
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	2,6	2,3
Temperatura wody myjącej (°C)	55	55
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej (°C)	85	85
Końcowe płukanie zimną wodą w celu schłodzenia szkła po umyciu	opcja	opcja
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	8,2/6,0	5,7/6,0
Pojemność i moc wanny (l/kW)	16,5/2,7	16,5/2,7
WYPOSAŻENIE		
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze +85°C i stałym ciśnieniu niezależnym od ciśnienia wody w sieci wodociągowej	TAK	NIE
Bojler atmosferyczny, zapobiegający mieszaniu się gorącej wody ze świeżą wodą z sieci wodociągowej i gwarantujący dokładne dozowanie środka nabłyszczającego	TAK	NIE
Czujnik stałego zużycia wody i kontroli temperatury wody myjącej i płuczącej	TAK	TAK
Dozownik detergentu	TAK	TAK

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

	ELECTRON 500 PLUS	ELECTRON 600
Dozownik nabłyszczacza	TAK	TAK
Wbudowany filtr zmiękczający wodę (D)	opcja	opcja
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)	TAK	w zależności od modelu
Pompa odpływowa (PS)	w zależności od modelu	w zależności od modelu
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	NIE	Opcja
Filtr pompy	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 1 szt. kosz uniwersalny na filiżanki i szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 1 szt. kosz uniwersalny na duże naczynia 500x500x(H)105 mm – 1 szt. koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące	TAK	TAK
BEZPIECZEŃSTWO HACCP		
System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody	TAK	TAK
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	TAK	NIE
System Thermo-stop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C	TAK	TAK
Termometr elektroniczny wody myjącej	TAK	TAK
Termometr elektroniczny wody płuczącej (wyparzającej)	TAK	TAK
PARAMETRY TECHNICZNE		
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x (H) wysokość)	600x610(+390)x(H)850	600x680(+450)x(H)860
Moc podłączeniowa (kW)	6,65	6,65
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,65/340	0,65/340
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy odpływowej PS	0,025/40	0,025/40
Napięcie (V)	400	400
Waga (kg)	64,5	67,5
Poziom hałasu (dB)	61,3	61,3
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	2-8	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej (kPa)	200-400	200-400
Podłączenie wody zasilającej	¾"	¾"
Średnica odpływu (mm)	Ø24	Ø24

Zmywarki serii OPTIMA

Nowa technologia serii OPTIMA daje możliwość śledzenia wszystkich operacji zmywarki bezpośrednio na wyświetlaczu. Klawiatura typu soft-touch z wielokolorowym przyciskiem wskazującym aktualny status pracy urządzenia. Klawiatura wyposażona w praktyczny wyświetlacz LCD, wskazujący temperaturę pracy, wybrany cykl mycia i status. Dzięki systemowi autodiagnostyki wyświetlacz precyzyjnie informuje o wszystkich anomaliach, na 2 poziomach dostępu.
Innowacyjny system wymiany wody w czasie pracy zapewnia zawsze czystą wodę do mycia. 6 różnych cykli mycia, wysoki poziom wydajności i możliwość łatwego dostosowania napięcia (230V lub 400V) sprawiają, że OPTIMA jest wysoce konkurencyjną i wszechstronną zmywarką.

Dzięki dwóm cyklom z pełną wymianą wody oraz możliwości podłączenia do modułu systemu odwróconej osmozy OPTIMA zapewnia wyjątkową wydajność, dając naczyniom szklanym i sztućcom niezrównany połysk.
Dzięki swojej wszechstronności OPTIMA jest idealnym urządzeniem do wszystkich typów restauracji, luksusowych hoteli, pubów, winiarni, lodziarni, barów mlecznych, gdzie spełnia różnorodne zadania i gwarantuje doskonałą czystość.

Innowacyjny system informacji oparty na kolorach

występuje również w zmywarkach HT14 OPTIMA oraz w zmywarkach do garów i pojemników LP1, LP2, LP3 i LP4



Biały
ustawienia

Czerwony
przygotowywanie do pracy

Czerwony migający
alarm

Zielony
gotowość do pracy

Zielony/niebieski migający
koniec cyklu

Niebieski
cykl w trakcie

Niebieski migający
opróżnianie zbiornika, całkowite opróżnianie bojlera, samooczyszczenie

OPTIMA 400

zmywarka do szkła



przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	450x535(+330)x(H)720 mm
ilość/dł. cykli mycia A: z częściową wymianą wody B: z całkowitą wymianą wody	4/90 s, 120 s, 60 s, 120 s[1)] 2/150 s, 200 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	cykle A: 40/30/60/30 koszy/h cykle B: 24/18 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	cykle A: 16/16/22/22 koszy/h cykle B: 10/10 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	cykle A: 2 l cykle B: 4 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	5,2 l / 4,5 kW
poj. i moc wanny	7 l / 1,1 kW
moc podłączeniowa	4,75 kW
napięcie	400 V
waga	45,5 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 400x400x(H)135 mm, wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
kod	**OPTIMA 400**
STARA CENA -37%	~~17588,-~~
NOWA CENA	**10999,-**
PODSTAWA	**230923**
wymiary	455x430x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm
cena	**599,-**

Perfekcyjnie czyste i błyszczące szkło bez polerowania - dzięki zastosowaniu filtrów z odwróconą osmozą.
Patrz strona **429**







max H
260 mm

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

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki
- Wzmacniany system zawiasów do drzwi

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 260 mm

WYPOSAŻENIE
- System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej temperaturze i wysokim ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Wielokolorowy przycisk START pokazujacy na jakim etapie jest cykl mycia

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 250 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Poziom hałasu ca. 60 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

do cen należy doliczyć VAT 23%

OPTIMA 500

zmywarka do naczyń



przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x610(+390)x(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia A: z częściową wymianą wody B: z całkowitą wymianą wody	4/90 s, 120 s, 180 s, 60 s[1)] 2/180 s, 360 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	cykle A: 40/30/20/60 koszy/h cykle B: 20/10 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	cykle A: 20/20/20/25 koszy/h cykle B: 9/9 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	cykle A: 2,5 l cykle B: 7 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	14 l / 6 kW
poj. i moc wanny	A: 10 l / 1,1 kW, B: 7 l / 1,1 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	400 V
waga	64,5 kg
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
kod	**OPTIMA 500**
STARA CENA -39%	~~**18788,-**~~
NOWA CENA	**11499,-**
PODSTAWA	**230978**
wymiary	580x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**599,-**

Perfekcyjnie czyste i błyszczące szkło bez polerowania - dzięki zastosowaniu filtrów z odwróconą osmozą.
Patrz strona **429**







max H
340 mm

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

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki
- Wzmacniany system zawiasów do drzwi

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE
- System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej temperaturze i wysokim ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Wielokolorowy przycisk START pokazujacy na jakim etapie jest cykl mycia

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 650 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Poziom hałasu ca. 61 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

OPTIMA 500 HR

zmywarka do naczyń z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x610(+390)x(H)850 mm
ilość/dł. cykli mycia A: z częściową wymianą wody B: z całkowitą wymianą wody	4/90 s, 120 s, 180 s, 60 s[1)] 2/180 s, 360 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	cykle A: 30/30/20/25 koszy/h cykle B: 10/10 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	cykle A: 2,5 l cykle B: 7 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	14 l / 6 kW
poj. i moc wanny	A: 10 l / 1,1 kW, B: 7 l / 1,1 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	400 V
waga	64,5 kg
standardowe kosze	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm, kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
kod	**OPTIMA 500 HR**
STARA CENA -37%	~~**21508,-**~~
NOWA CENA	**13499,-**
PODSTAWA	**230978**
wymiary	580x520x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500xx(H)105 mm
cena	**599,-**

ZACHOWUJE WYMIARY TYPOWEJ ZMYWARKI PODBLATOWEJ





max H
340 mm

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

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowa i izolowana obudowa
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 340 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)

WYPOSAŻENIE
- ENERGY RECOVERY – odzysk ciepła z pary wodnej i wody usuwanej do nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 35% energii
- System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej, wysokiej temperaturze
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 650 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Poziom hałasu ca. 61 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

Zmywarki OPTIMA

	OPTIMA 400	OPTIMA 500
PRZEZNACZENIE	Talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce	Talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
BUDOWA		
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
Dwuwarstwowa i izolowana obudowa	TAK	TAK
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK
Regulowane stalowe nóżki	TAK	TAK
STEROWANIE		
Elektroniczne	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA		
Łączna ilość cykli mycia A - Ilość cykli z częściową wymianą wody/długość cyklu (s) B - Ilość cykli z całkowitą wymianą wody/długość cyklu (s)	6 4/90, 120, 60, 120[1)] 2/150, 200[1)]	6 4/90, 120, 180, 60[1)] 2/180, 360[1)]
Wydajność przy zasilaniu wodą +50°C (ilość koszy/h)	cykle A: 40/30/60/30 cykle B: 24/18	cykle A: 40/30/20/60 cykle B: 20/10
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	cykle A: 16/16/22/22 cykle B: 10/10	cykle A: 20/20/20/25 cykle B: 9/9
Maksymalna wysokość mytych naczyń (mm)	260	340
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)	NIE	TAK
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	cykle A: 2 cykle B: 4	cykle A: 2,5 cykle B: 7
Temperatura wody myjącej (°C)	60	60
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej (°C)	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	5,2/4,5	14/6,0
Pojemność i moc wanny (l/kW) (w cyklach B wanna napełniana częściowo)	7/1,1	cykle A: 10/1,1 cykle B: 7/1,1
WYPOSAŻENIE		
Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny	TAK	TAK
System regeneracji wody zużytej oszczędzający wodę, detergenty, energię elektryczną	TAK	TAK
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	TAK	TAK
Wyświetlacz funkcji LCD	TAK	TAK
Wielojęzykowe menu operacyjne	TAK	TAK
System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu	TAK	TAK
Dozownik detergentu (DDE)	TAK	TAK
Dozownik nabłyszczacza	TAK	TAK
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)	TAK	TAK
Pompa odpływowa (PS)	TAK	TAK
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	TAK	TAK
Filtr pompy	TAK	TAK
Standardowe kosze:	kosz uniwersalny 400x400x(H)135 mm wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm	kosz na talerze 500x500x(H)105 mm kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące	TAK	TAK

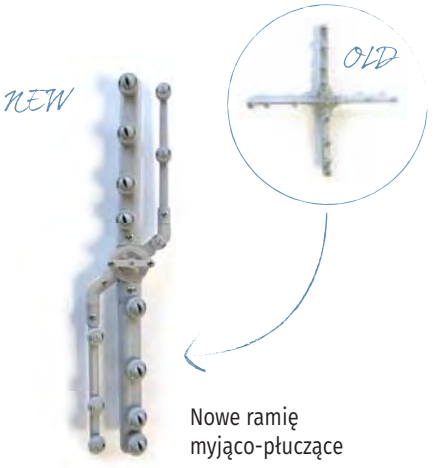
[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

	OPTIMA 400	OPTIMA 500
PARAMETRY TECHNICZNE		
System DVGW (Break Tank) zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody	TAK	TAK
System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C	TAK	TAK
Termometr wody myjącej	TAK	TAK
Termometr wody płuczącej (wyparzającej)	TAK	TAK
Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x wysokość)	450x535(+330)x(H)720	600x610(+390) x(H)850
Moc podłączeniowa (kW)	4,75	6,65
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,25/250	0,25/650
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy wspomagającej płukanie PAP	0,25/250	0,25/650
Maksymalna moc (kW) pompy odpływowej PS	0,025	0,025
Napięcie (V)	400	400
Waga (kg)	45,5	64,5
Poziom hałasu (dB)	ca. 60	ca. 61
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	2-8	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej (kPa)	200-400	200-400
Podłączenie wody zasilającej	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny
Średnica odpływu (mm)	Ø24	Ø24

HT11 ECO

zmywarka kapturowa do naczyń

- 2 programy mycia
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego



Nowe ramię myjąco-płuczące

przeznaczenie		talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie		manualne
wymiary		720x735x(H)1445/1880 mm
ilość/dł. cykli mycia		2/50 s, 180 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C		46/20 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia		2,8 l
temp. wody myjącej		55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej		85°C
poj. i moc bojlera		10 l / 6,6 kW
poj. i moc wanny		30 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa		6,9 kW
napięcie		400 V
waga		100 kg
standardowe kosze		kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.
kod		**HT11 ECO DDE**
STARA CENA	-27%	~~**14990,-**~~
NOWA CENA		**10999,-**

DDE - dozownik środka myjącego



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

BUDOWA
- Nowe, równolegle ułożone ramiona myjąco-płuczące zachowujące swoje idealne właściwości mycia nawet przy zmianach ciśnienia wody, ułatwiające szybszy demontaż w celu ich wyczyszczenia, kompatybilne z ramionami starszymi
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135 mm, maks. 200 mm)

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

WYPOSAŻENIE
- Dozownik nabłyszczacza
- Filtr pompy
- Zintegrowane ramiona płuczące i myjące z lekkiego PP
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

HT11

zmywarka kapturowa do naczyń

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	manualne
wymiary	720x735x(H)1445/1880 mm
ilość/dł. cykli mycia	2/50 s, 120 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	70/30 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,8 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	10 l / 9 kW
poj. i moc wanny	30 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	10,12 kW
napięcie	400 V
waga	100 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.

kod	HT11 DF DDE	HT11 DF DDE PAP	HT11 DF PS DDE PAP
STARA CENA -30%	~~16360,-~~	~~17620,-~~	~~18300,-~~
NOWA CENA	**11499,-**	**12099,-**	**12599,-**

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie
DF - Filtr powierzchniowy w komorze mycia

- 2 programy mycia
- Filtry powierzchniowe
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego
- Pompa spustowa (wybrane modele)
- Pompa wspomagająca płukanie (wybrane modele)



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

BUDOWA
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135 mm, maks. 200 mm)

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

WYPOSAŻENIE
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP) – wybrane modele
- Pompa odpływowa (PS) – wybrany model
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF) ze stali nierdzewnej
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,12 kW, wydajność 630 l/min
- Poziom hałasu ca. 60 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

HT11T

zmywarka kapturowa do naczyń

- 4 programy mycia
- Sterowanie elektroniczne
- Filtry powierzchniowe ze stali nierdzewnej
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego
- Pompa wspomagająca płukanie



przeznaczenie		talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	
sterowanie		elektroniczne	
wymiary		720x735x(H)1445/1880 mm	
ilość/dł. cykli mycia		4/50 s, 80 s, 120 s, 180 s[1)]	
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C		72/45/30/20 koszy/h	
zużycie wody na 1 cykl mycia		2,8 l	
temp. wody myjącej		55°C	
temp. wody płuczącej wyparzającej		85°C	
poj. i moc bojlera		10 l / 9 kW	
poj. i moc wanny		30 l / 2,7 kW	
moc podłączeniowa		10,12 kW	
napięcie		400 V	
waga		100 kg	
standardowe kosze		kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.	
kod		**HT11T DF DDE PAP**	**HT11T DF PS DDE PAP**
STARA CENA	-43%	~~22800,-~~	~~23600,-~~
NOWA CENA		**14999,-**	**15999,-**

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

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

BUDOWA
- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135 mm, maks. 200 mm)

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

WYPOSAŻENIE
- Nowy panel sterowania typu LED umożliwiający:
  - kontrolę temperatury wody w wannie i bojlerze
  - wybór jednego z czterech cykli mycia
  - kontrolę statusu pracy zmywarki
  - wyświetla kody błędów zmywarki
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Pompa odpływowa PS (wybrane modele)
- Panel sterowania typu „soft touch"
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Program SOFT START, stopniowy wzrost ciśnienia w dyszach ramion myjących idealny dla ochrony szkła przed potłuczeniem
- Program samoczyszczący SELF-CLEANING na koniec dnia roboczego
- Łatwo demontowalne prowadnice na kosze

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

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



Zmywarki DIHR HT

	HT 11 ECO DDE	HT 11 DF DDE HT 11 DF DDE PAP HT 11 DF PS DDE PAP	HT11T DF DDE PAP
PRZEZNACZENIE	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
BUDOWA			
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK	TAK
Dwuwarstwowa i izolowana obudowa	NIE	NIE	TAK
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK	TAK
Możliwość ustawienia narożnego	TAK	TAK	TAK
Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)	TAK	TAK	TAK
STEROWANIE			
Manualne	TAK	TAK	NIE
Elektroniczne	NIE	NIE	TAK
PARAMETRY MYCIA			
Łączna ilość cykli mycia	2/50 s, 180 s[1)]	2/50 s, 120 s[1)]	4/50 s, 80 s, 120 s, 180 s[1)]
Wydajność przy zasilaniu wodą +50°C (ilość koszy/h)	46/20	70/30	72/45/30/20
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	20/20	34/30	34/30/20
Maksymalna wysokość mytych naczyń (mm)	410	410	410
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)	TAK	TAK	TAK
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	2,8	2,8	2,8
Temperatura wody myjącej (°C)	55	55	55
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej (°C)	85	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	10/6,6	10/9,0	10/9,0
Pojemność i moc wanny (l/kW)	30/2,7	30/2,7	30/2,7
WYPOSAŻENIE			
Dozownik detergentu (DDE)	NIE	TAK	TAK
Dozownik nabłyszczacza	TAK	TAK	TAK
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)	NIE	NIE	TAK
Pompa odpływowa (PS)	opcja	NIE	NIE
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	opcja	TAK	TAK
Filtr pompy	TAK	TAK	TAK
Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura	TAK	TAK	TAK
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.	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.	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.
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące	TAK	TAK	TAK
Łatwo demontowalne prowadnice na kosze	TAK	TAK	TAK

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

	HT 11 ECO DDE	HT 11 DF DDE HT 11 DF DDE PAP HT 11 DF PS DDE PAP	HT11T DF DDE PAP
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x wysokość)	720x735x(H)1445/1880	720x735x(H)1445/1880	720x735x(H)1445/1880
Moc podłączeniowa (kW)	6,9	–	10,12
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,9/500	1,12/630	1,12/630
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy wspomagającej płukanie PAP	–	0,15/18 (model: HT11 DF DDE PAP)	0,15/18
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy odpływowej PS	opcja (0,025/40)	HT11 DF PS DDE PAP - TAK	–
Napięcie (V)	400 V	400 V	400 V
Waga (kg)	100	100	100
Poziom hałasu (dB)	ca. 64	ca. 64	ca. 64
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	2-8	2-8	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej (kPa)	200-400	200-400	200-400
Podłączenie wody zasilającej	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny
Średnica odpływu (mm)	Ø24	Ø24	Ø24

HT14 OPTIMA

zmywarka kapturowa do naczyń

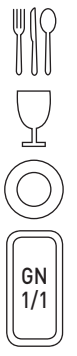


- 5 programów mycia
- Sterowanie elektroniczne
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego
- Pompa wspomagająca płukanie
- System PLUS
- Pompa spustowa
- Wbudowany zmiękczacz wody (wybrane modele)

przeznaczenie	talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
sterowanie	elektroniczne
wymiary	720x735x(H)1445/1880 mm
ilość/dł. cykli mycia	5/50 s, 90 s, 120 s, 180 s, 300 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	72/40/30/20/12 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	35/35/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW
poj. i moc wanny	20 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	9,9 kW
napięcie	400 V
waga	125 kg
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.

kod		HT14 OPTIMA	HT14 OPTIMA D
STARA CENA	-43%	~~29888,-~~	~~38988,-~~
NOWA CENA		**19799,-**	**19999,-**





max H
410 mm

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

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Dwuwarstwowy i izolowany kaptur
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Możliwość ustawienia narożnego
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

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

WYPOSAŻENIE
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Pompa odpływowa
- Wbudowany zmiękczacz wody (wybrane modele)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia
- Filtr pompy
- Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

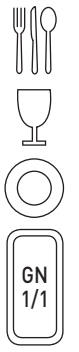
PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,9 kW, wydajność 500 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,025 kW, wydajność 40 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F –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

HT14 OPTIMA HR

zmywarka kapturowa do naczyń z odzyskiem ciepła

- Odzysk ciepła
- 5 programów mycia
- Sterowanie elektroniczne
- Dozowniki detergentu i płynu nabłyszczającego
- Pompa wspomagająca płukanie





max H
410 mm

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 płuczącej wyparzającej	85°C	
poj. i moc bojlera	15 l / 9 kW	
poj. i moc wanny	20 l / 2,7 kW	
moc podłączeniowa	9,9 kW	
napięcie	400 V	
waga	145 kg	
standardowe kosze	kosz z bolcami na 18 talerzy 500x500x(H)105 mm – 2 szt., kosz uniwersalny na filiżanki i szkło: 500x500x(H)105 mm – 1 szt., koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 2 szt.	
kod	**HT14 OPTIMA HR**	**HT14 OPTIMA HRD**
STARA CENA -35%	~~39998,-~~	~~41398,-~~
NOWA CENA	**25999,-**	**26999,-**

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

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

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

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

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

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

	HT14 OPTIMA HT14 OPTIMA D	HT14 OPTIMA HR HT14 OPTIMA HRD
PRZEZNACZENIE	Talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny	Talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
BUDOWA		
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływający na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
Dwuwarstwowy i izolowany kaptur	TAK	TAK
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK
Możliwość ustawienia narożnego	TAK	TAK
Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)	TAK	TAK
STEROWANIE		
Elektroniczne	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA		
Ilość/długość cykli mycia (s)	5/50, 90, 120, 180, 300[1)]	5/50, 90, 120, 180, 300[1)]
Wydajność przy zasilaniu wodą +50°C (ilość koszy/h)	72/40/30/20/12	-
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	35/35/30/20/12	70/40/30/20/12
Maksymalna wysokość mytych naczyń (mm)	410	410
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)	TAK	TAK
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	2,6	2,6
Temperatura wody myjącej (°C)	55	55
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej (°C)	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	15/9,0	15/9,0
Pojemność i moc wanny (l/kW)	20/2,7	20/2,7
WYPOSAŻENIE		
Kolorowy przycisk wielofunkcyjny	TAK	TAK
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	TAK	TAK
System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy	NIE	TAK
Wyświetlacz funkcji LCD	TAK	TAK
Wielojęzykowe menu operacyjne	TAK	TAK
System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu	TAK	TAK
Dozownik detergentu (DDE)	TAK	TAK
Dozownik nabłyszczacza	TAK	TAK
Wbudowany filtr zmiękczający wodę (D)	HT14 OPTIMA - NIE HT14 OPTIMA D - TAK	HT14 OPTIMA HR - NIE HT14 OPTIMA HRD - TAK
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)	TAK	TAK
Pompa odpływowa (PS)	TAK	TAK
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	TAK	TAK
Filtr pompy	TAK	TAK
Automatyczny START/STOP przy zamknięciu/otwieraniu kaptura	TAK	TAK
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.	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.
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące	TAK	TAK
Łatwo demontowalne prowadnice na kosze	TAK	TAK

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

	HT14 OPTIMA HT14 OPTIMA D	HT14 OPTIMA HR HT14 OPTIMA HRD
BEZPIECZEŃSTWO HACCP		
System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody	TAK	TAK
System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C	TAK	TAK
Termometr wody myjącej	TAK	TAK
Termometr wody płuczącej (wyparzającej)	TAK	TAK
Komora typu ECONOMIC - oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
BEZPIECZEŃSTWO HACCP		
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x (H)wysokość kaptur opuszczony/uniesiony)	720x735x(H)1445/1880	720x735x(H)1445/1880
Moc podłączeniowa (kW)	9,9	9,9
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,9/500	0,9/500
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy wspomagającej płukanie PAP	0,9/500	0,9/500
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy odpływowej PS	0,025/40	0,025/40
Napięcie (V)	400	400
Waga (kg)	125	145
Poziom hałasu (dB)	ca. 64	ca. 64
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	2-8	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej (kPa)	200-400	200-400
Maksymalna temperatura wody zasilającej	55 C	10 C
Podłączenie wody zasilającej	3,4", gwint zewnętrzny	3,4", gwint zewnętrzny
Średnica odpływu (mm)	24	24

G600S

zmywarka do tac 600x400 mm

przeznaczenie	naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x680(+450)x(H)860 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/90 s, 120 s, 180 s, 300 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	60/30/20/12 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	25/25/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	5,7 l / 6 kW
poj. i moc wanny	16,5 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	6,65 kW
napięcie	400 V
waga	68 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm, stelaż na 6 tac, 500x500x(H)150 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm

kod		**G600S**	**G600S PS DDE PAP**
STARA CENA	-41%	~~17888,-~~	~~19888,-~~
NOWA CENA		**9999,-**	**11999,-**

PODSTAWA	**230985**
wymiary	580x590x(H)500 mm
opis	podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**599,-**



[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
[2)] PAP – pompa wspomagająca płukanie

DDE - dozownik środka myjącego
PAP - pompa wspomagająca płukanie

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 400 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (wybrane modele)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Pompa spustowa (PS) – wybrane modele

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)
- Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody

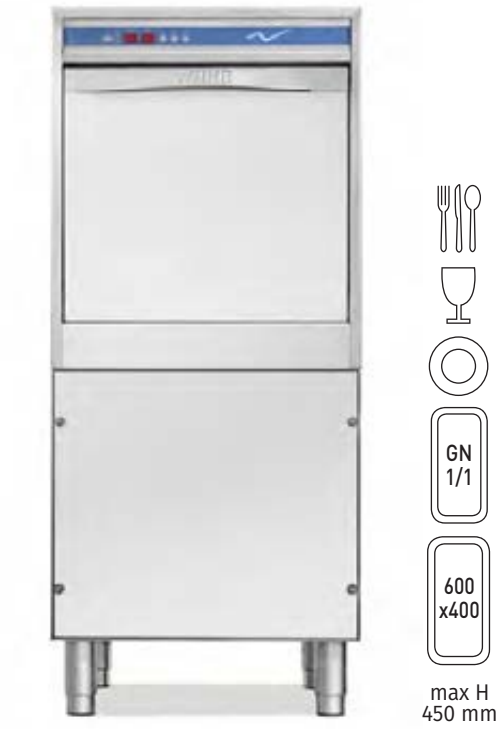
PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 0,65 kW, wydajność 340 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,15 kW, wydajność 18 l/min
- Poziom hałasu ca. 62 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP1 S5 PLUS

zmywarka do tac 600x400 mm

przeznaczenie	naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	600x700(+465)x(H)1380 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/30 s, 120 s, 180 s, 300 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	60/30/20/12 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	40/30/20/12 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	2,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	10 l / 9 kW
poj. i moc wanny	25 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	10,1 kW
napięcie	400 V
waga	100 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm, stelaż na 6 tac 500x500x(H)150 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP1 S5 PLUS DDE PAP**
STARA CENA -34%	~~**24188,-**~~
NOWA CENA	**15999,-**

DDE - dozownik środka myjącego
PAP - pompa wspomagająca płukanie



[1)] Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C
[2)] PAP – pompa wspomagająca płukanie

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 450 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

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

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 1,1 kW, wydajność 630 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP1 800

zmywarka do garów i pojemników

przeznaczenie	termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	650x750(+480)x(H)1690/2070 mm
ilość/dł. cykli mycia	5/120 s, 240 s, 360 s, 480 s, 600 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	30/15/10/7,5/6 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	17/15/10/7,5/6 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,7 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	10 l / 6 kW
poj. i moc wanny	35 l / 2,7 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napięcie	400 V
waga	110 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, kratownica na garnki 550x550 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP1 800 DDE PAP**	**LP1 800 PS DDE PAP**
STARA CENA -37%	~~31888,-~~	~~33888,-~~
NOWA CENA	**19999,-**	**20999,-**



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

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

BUDOWA
- Drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm
- WYPOSAŻENIE
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej
- Termometr wody płuczącej (wyparzającej)

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP1 S8 PLUS

zmywarka do garów i pojemników

przeznaczenie	termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	690x800(+470)x(H)1890/2275 mm
ilość/dł. cykli mycia	5/120 s, 240 s, 360 s, 480 s, 600 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	30/15/10/7,5/6 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	17/15/10/7,5/6 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,2 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 6 kW
poj. i moc wanny	50 l / 3 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napięcie	400 V
waga	155 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, kratownica na garnki 550x550 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP1 S8 PLUS PS DDE PAP**
STARA CENA -34%	~~39500,-~~
NOWA CENA	**25999,-**



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

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dwie współpracujące pompy myjące

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

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP1 S8 TR PLUS

zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	690x800x(H)2165/2275 mm
ilość/dł. cykli mycia	5/120 s, 240 s, 360 s, 480 s, 600 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	16/15/10/7,5/6 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,2 l
temp. wody myjącej	60°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	15 l / 6 kW
poj. i moc wanny	50 l / 3 kW
moc podłączeniowa	8 kW
napięcie	400 V
waga	165 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 – 1 szt., stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 – 1 szt., kratownica na garnki 550x550 – 1 szt., koszyk na sztućce 150x150x(H)250 – 1 szt.
kod	**LP1 S8 TR PLUS PS DDE PAP**
STARA CENA	~~49988,-~~
NOWA CENA	**32999,-**

-34%

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie



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

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 805 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

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

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompa myjąca: maksymalna moc 2 kW, wydajność 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 64 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

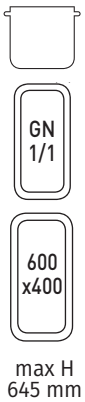
LP2 S PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	840x885(+400)x(H)1790/2050 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	20/10/6/5 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	12,5 kW
napięcie	400 V
waga	199 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP2 S PLUS PS DDE PAP**
STARA CENA -34%	~~48608,-~~
NOWA CENA	**31999,-**

- Dwie pompy myjące





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

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

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

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 1,75 kW, wydajność 2x 800 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP2 STR PLUS

zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	840x885(+400)x(H)2140 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	12,5 kW
napięcie	400 V
waga	215 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP2 STR PLUS PS DDE PAP**
STARA CENA -32%	~~61988,-~~
NOWA CENA	**41999,-**

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

- Dwie pompy myjące



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

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dwie współpracujące pompy myjące
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

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

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 1,75 kW, wydajność 2x 800 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 70 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

LP3 S PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	990x885(+400)x(H)1790/2050 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	20/10/6/5 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	13,36 kW
napięcie	400 V
waga	221 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP3 S PLUS PS DDE PAP**
STARA CENA	~~55900,-~~
-34%	
NOWA CENA	**36999,-**

- Dwie pompy myjące
- Dwa dodatkowe ramiona myjące



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

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- Dwie współpracujące pompy myjące

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

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,18 kW, wydajność 2x 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 71 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP3 STR PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	990x885(+400)x(H)2140 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,3 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	78 l / 6 kW
moc podłączeniowa	13,36 kW
napięcie	400 V
waga	221 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP3 STR PLUS PS DDE PAP**
STARA CENA	~~68280,-~~
NOWA CENA	**45999,-**

-32%

DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

- Dwie pompy myjące
- Dwa dodatkowe ramiona myjące



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

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 645 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- Dwie współpracujące pompy myjące

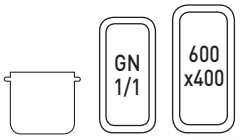
BEZPIECZEŃSTWO HACCP
- System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody
- System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu
- System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C
- Termometr wody myjącej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

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,18 kW, wydajność 2x 810 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 71 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**

LP4 S8 PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1490x885x(+475)x(H)1970/2310 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +50°C	20/10/6/5 koszy/h
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	8,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	120 l / 9 kW
moc podłączeniowa	14,8 kW
napięcie	400 V
waga	320 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 1350x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP4 S8 PLUS PS DDE PAP**
STARA CENA -32%	~~93000,-~~
NOWA CENA	**62999,-**





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

DDE - dozownik środka myjącego **PS** - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 820 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- 4 zestawy ramion myjących i płuczących
- Dwie współpracujące pompy myjące i płuczące

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

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,9 kW, wydajność 2x 950 l/min
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP): maksymalna moc 0,25 kW, wydajność 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maksymalna moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 72 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm

LP4 S8 TR PLUS

zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła

przeznaczenie	termosy cateringowe, wielkogabarytowe naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1490x885x(+475)x(H)2320 mm
ilość/dł. cykli mycia	4/180 s, 360 s, 540 s, 720 s[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +10°C	20/10/6/5 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	8,6 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	120 l / 9 kW
moc podłączeniowa	14,8 kW
napięcie	400 V
waga	320 kg
standardowe kosze	kosz uniwersalny 1350x725x(H)130 mm, stelaż na 8 tac 300x520x(H)210 mm, koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
kod	**LP4 S8 TR PLUS PS DDE PAP**
STARA CENA	~~185000,-~~
NOWA CENA	**68999,-**

-34%



DDE - dozownik środka myjącego
PS - pompa spustowa
PAP - pompa wspomagająca płukanie

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

BUDOWA
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Obudowa dwuwarstwowa, drzwi dwuwarstwowe
- Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Regulowane stalowe nóżki (min. 135, maks. 200 mm)

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych naczyń 820 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm) i tac piekarniczych 600x400 mm

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- ENERGY SAVING – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia
- Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dodatkowe ramiona myjące po bokach
- 4 zestawy ramion myjących i płuczących
- Dwie współpracujące pompy myjące i płuczące
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)
- Filtr pompy
- Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące

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

PARAMETRY TECHNICZNE
- Pompy myjące: maksymalna moc 2x 2,9 kW, wydajność 2x 950 l/min
- Pompy wspomagające płukanie (PAP): maksymalna moc 2x 0,25 kW, wydajność 2x 150 l/min
- Pompa odpływowa (PS): maks. moc 0,19 kW, wydajność 120 l/min
- Poziom hałasu ca. 72 dB
- Wymagana twardość wody zasilającej 2-8 (°F – skala francuska)
- Wymagane ciśnienie wody zasilającej 200-400 kPa
- Podłączenie wody zasilającej 3,4", gwint zewnętrzny
- Średnica odpływu 24 mm
- **Wymagana temperatura przyłącza wody (10°C)**



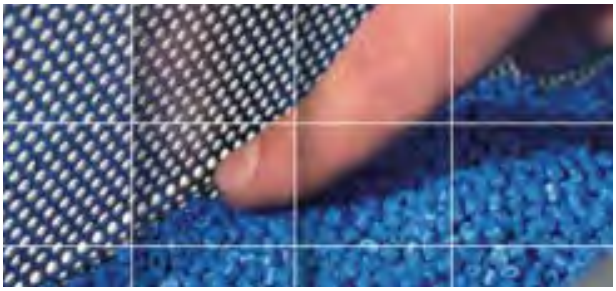
Zmywarki DIHR do tac oraz do garów i pojemników

	G 600 S	LP1 S5 Plus DDE PAP
PRZEZNACZENIE	Naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	Naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
BUDOWA		
Obudowa dwuwarstwowa	TAK	TAK
Drzwi dwuwarstwowe	TAK	TAK
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK
Komora myjąca typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
Pochyły „anty-kapiący" sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia	TAK	TAK
Regulowane stalowe nóżki	TAK	TAK
STEROWANIE		
Elektroniczne	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA		
Ilość/długość cykli mycia (s)	4/90, 120, 180, 300[1)]	4/30, 120, 180, 300[1)]
Wydajność przy zasilaniu wodą +50°C (ilość koszy/h)	60/30/20/12	60/30/20/12
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h)	25/25/20/12	40/30/20/12
Maksymalna wysokość mytych przedmiotów (mm)	400	450
Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm)	TAK	TAK
Możliwość mycia tac piekarniczych (600x400 mm)	TAK	TAK
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	2,3	2,6
Temperatura wody myjącej (°C)	55	55
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej (°C)	85	85
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	5,7/6	10/8
Pojemność i moc wanny (l/kW)	16,5/2,7	25/2,7
WYPOSAŻENIE		
System TR – odzysk ciepła z pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy	NIE	NIE
ENERGY SAVING – rodzaj STANDBY – system oszczędzający energię elektryczną wyłączając część grzałek automatycznie podczas przestoju maszyny i załączając ich pełną moc w momencie startu cyklu mycia	NIE	NIE
Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny	NIE	NIE
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	NIE	TAK
Wyświetlacz funkcji LCD	NIE	NIE
Wielojęzykowe menu operacyjne	NIE	NIE
System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu	NIE	NIE
Dozownik detergentu (DDE)	NIE	TAK
Dozownik nabłyszczacza	TAK	TAK
Pompa wspomagająca płukanie (PAP)	TAK	TAK
Pompa odpływowa (PS)	NIE	NIE
Filtr powierzchniowy w komorze mycia (DF)	TAK	TAK
Filtr pompy	TAK	TAK
Standardowe kosze	kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm stelaż na 6 tac, 500x500x(H)150 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 500x610x(H)75 mm stelaż na 6 tac, 500x500x(H)150 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące	TAK	TAK
BEZPIECZEŃSTWO HACCP		
System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody	NIE	TAK
System Thermostop gwarantujący wyparzanie w temp. +85°C	TAK	TAK
Termometr wody myjącej	TAK	TAK
Termometr wody płuczącej (wyparzającej)	TAK	TAK
Komora typu ECONOMIC – oszczędzająca wodę, detergenty, energię i wpływająca na podwyższenie jakości wody	TAK	TAK
PARAMETRY TECHNICZNE		
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x (H) wysokość kaptur opuszczony/uniesiony)	600x680(+450)x(H)860	600x700(+465)x(H)1380
Moc podłączeniowa (kW)	6,65	10,1
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	0,65/340	1,1/630
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy wspomagającej płukanie (PAP)	0,15/18	0,25/150
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy odpływowej (PS)	-	190/120 – jeśli jest
Napięcie (V)	400 V	400 V
Waga (kg)	68	100
Poziom hałasu (dB)	ca. 62	ca. 64
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	2/8	2/8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej (Kpa)	200-400	200-400
Podłączenie wody zasilającej / Średnica odpływu (mm)	3,4", gwint zewnętrzny / 24	3,4", gwint zewnętrzny / 24

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

LP1 800 DDE PS PAP	LP1 S8 Plus DDE PS PAP LP1 S8 TR Plus DDE PS PAP	LP2 S Plus DDE PS PAP LP2 STR Plus DDE PS PAP	LP3 S Plus DDE PS PAP LP3 STR Plus DDE PS PAP	LP4 S8 Plus DDE PS PAP LP4 S8 TR Plus DDE PS PAP
Termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	Termosy cateringowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	Termosy cateringowe, wielko-gabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	Termosy cateringowe, wielko-gabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce	Termosy cateringowe, wielko-gabarytowe, naczynia i sprzęt kuchenny, tace, GN-y, sztućce
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
5/120, 240, 360, 480, 600[1)]	5/120, 240, 360, 480, 600[1)]	4/180, 360, 540, 720[1)]	4/180, 360, 540, 720[1)]	4/180, 360, 540, 720[1)]
30/15/10/7,5/6	30/15/10/7,5/6 (tylko wersje bez odzysku ciepła)	20/10/6/5 (tylko wersje bez odzysku ciepła)	20/10/6/5 (tylko wersje bez odzysku ciepła)	20/10/6/5 (tylko wersje bez odzysku ciepła)
17/15/10/7,5/6	17/15/10/7,5/6 16/15/10/7,5/6 (wersja TR)	20/10/6/5 20/10/6/5 (wersja STR)	20/10/6/5 20/10/6/5 (wersja STR)	20/10/6/5 20/10/6/5 (wersja TR)
805	805	645	645	820
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
4,7	4,2	4,3	4,3	8,6
55	60	55	55	55
85	85	85	85	85
10/7	15/6,0	20/8	20/8	20/8
35/2,7	50/3,0	78/6	78/6	120/9
NIE	TAK model LP1 S8 TR Plus DDE PS PAP	TAK model LP2 STR Plus DDE PS PAP	TAK model LP3 STR Plus DDE PS PAP	TAK model LP4 S8 TR Plus DDE PS PAP
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm stelaż na 8 tace 300x520x(H)210 mm kratownica na garnki 550x550 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 550x665x(H)75 mm stelaż na 8 tace 300x520x(H)210 mm kratownica na garnki 550x550 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 700x700x(H)130 mm stelaż na 8 tace 300x520x(H)210 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 850x725x(H)130 mm stelaż na 8 tace 300x520x(H)210 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm	kosz uniwersalny 1350x725x(H)130 mm stelaż na 8 tace 300x520x(H)210 mm koszyk na sztućce 150x150x(H)250 mm
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
NIE	TAK	TAK	TAK	TAK
650x750(+480)x(H)1690/2070	690x800(+470)x(H)1890/2275	840x885(+400)x(H)1790/2050	990x885(+400)x(H)1790/2050	1490x885x(+475) x(H)1970/2310
8	8	12,5	13,36	14,8
2,0/810	2,0/810	2x 1,75/800	2x 2,18/810	2x 2,9/950
0,25/150	0,25/150	0,25/150	0,25/150	0,25/150
-	0,19/120	0,19/120	0,19/120	0,19/120
400 V	400 V	400 V	400 V	400 V
110	155	199	221	320
ca. 64	ca. 64	ca. 70	ca. 71	ca. 72
2/8	2/8	2/8	2/8	2/8
200-400	200-400	200-400	200-400	200-400
3,4", gwint zewnętrzny / 24	3,4", gwint zewnętrzny / 24	3,4", gwint zewnętrzny / 24	3,4", gwint zewnętrzny / 24	3,4", gwint zewnętrzny / 24

Zmywarki serii GRANULES





Idealne rozwiązanie dla sprawnego, szybkiego i efektywnego mycia szczególnie mocno zabrudzonych patelni, garnków, tac, blach i innych naczyń kuchennych.
Opatentowany system mycia nie tylko wodą i detergentami, ale również **specjalnym granulatem** idealnie usuwa wszelkiego typu przypalenia i inne mocne zabrudzenia na naczyniach.

Dwuwarstwowa obudowa ze stali nierdzewnej AISI 316 ze specjalnym materiałem wyciszająco-izolującym gwarantuje zarówno cichą pracę, oszczędność energii elektrycznej oraz długoletnie użytkowanie maszyny.

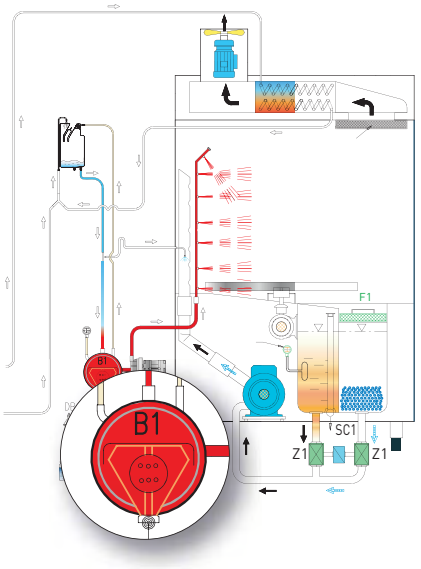
Solidnie wykonana i wydajna pompa gwarantuje wysokie ciśnienie wody myjącej oraz zawsze oczekiwane efekty mycia.

System kondensacji pary wodnej i wymiany ciepła TR (tylko modele GRANULES 900 TR PLUS, GRANULES 1000 TR PLUS) oszczędza energię elektryczną nawet do 35%.
System ten wykorzystuje skondensowaną parę wodną wytwarzaną podczas mycia i płukania do podgrzania wstępnego świeżej, zimnej wody zasilającej zmywarkę. Para ta podczas cyklu mycia jest zasysana do rekuperatora i tam poprzez ochłodzenie jej świeżą wodą zasilającą skrapla się. Dzięki temu procesowi świeża, zimna woda zostaje podgrzana do około 50°C. Bojler do podgrzania tej wody o kolejne 35°C, (zgodnie z HACCP woda ta powinna mieć +85°C), potrzebuje znacznie mniej energii elektrycznej w stosunku do zmywarek bez tego systemu.
Dodatkowo proces skraplania pary wodnej w zmywarce wpływa korzystnie na warunki pracy w pomieszczeniu zmywalni. Wynika to z oddawania przez zmywarkę powietrza o niższej temperaturze a co za tym idzie także o niższej wilgotności. Temperatura powietrza oddawana przez zmywarkę spada do 27°C.

Duża pojemność komory w stosunku do wymiarów zewnętrznych.
Drzwi otwierane do wysokości 890 mm tworzące powierzchnię dla łatwego za- i wyładunku naczyń.
Kierowanie kapiącej wody do komory zmywarki a nie na podłogę.

Panel dotykowy z wielokolorowym przyciskiem wielofunkcyjnym i praktycznym wyświetlaczem LCD pokazującym temperaturę wody myjącej, wybrany program i fazę mycia oraz status zmywarki.
Dzięki systemowi autodiagnostycznemu łatwo rozpoznać błędy zanim wezwany zostanie serwis.

Pompa wspomagająca płukanie gwarantuje stałą temperaturę oraz ciśnienie wody płuczącej.
System BREAK TANK zapobiega cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodociągowej.



Zoptymalizowane, mechaniczne działanie granulatu na zabrudzenia dzięki systemowi obrotowego kosza.

Całe sterowanie zmywarką znajduje się w stalowej skrzynce i jest jak pozostałe elektryczne komponenty łatwo dostępna dla serwisanta od frontu maszyny

Dwa pionowe, wykonane ze stali nierdzewnej i łatwo demontowalne w celu czyszczenia ramiona myjące, posiadają duże, wklęsłe dysze optymalizujące moc strumienia wody myjącej z granulatem.

Wanna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 316 o stałej grubości płaszcza.
Zaokrąglone narożniki ułatwiają mycie maszyny i gwarantują wysoką higienę.

Specjalne sito do zbierania granulatu z wytłoczonym maksymalnym poziomem.

Mieszanie granulatu z wodą jeszcze przed pompą myjącą zapobiega mechanicznemu uszkodzeniu zarówno pompy jak i granulatu co wydłuża ich żywotność.

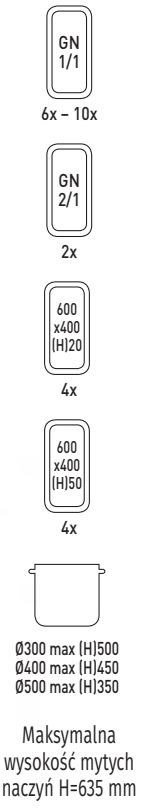
Dla najlepszych rezultatów mycia oraz ochrony zmywarki należy korzystać wyłącznie z oryginalnego granulatu. Granulat został przygotowany specjalnie pod kątem zastosowania w zmywarkach DIHR Granules i jest dopuszczony do kontaktu z żywnością.

GRANULES 900 PLUS

zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z koszem Ø750 mm

przeznaczenie	patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1095x910x(H)1920/2020 mm
ilość/dł. cykli mycia	6/4 min., 6 min., 8 min., 10 min., 12 min., 15 min.[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +55°C	15/10/7/6/5/4 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,4 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	103 l / 9 kW
moc podłączeniowa	12,97 kW
napięcie	400 V
waga	303 kg
standardowe kosze	Ø750x(H)240 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA)
kod	**GRANULES 900 PLUS**
STARA CENA -29%	~~110000,-~~
NOWA CENA	**77999,-**





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

BUDOWA
- Obudowa dwuwarstwowa
- Drzwi dwuwarstwowe
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie

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

WYPOSAŻENIE
- Wielokolorowy wyświetlacz wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Dzięki wymuszonej wentylacji na zakończenie każdego programu mycia emisja pary zostaje zmniejszona
- Możliwość użytkowania jako standardową zmywarkę do garnków
- System granulek usuwających najsilniejsze zabrudzenia
- Obrotowy kosz
- Wzmocniona pąpa 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

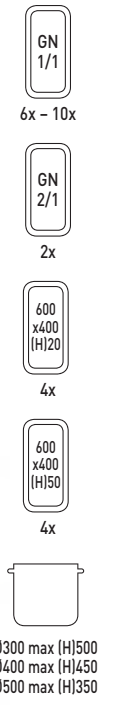
GRANULES 900 TR PLUS

zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z odzyskiem ciepła, z koszem Ø750 mm

przeznaczenie	patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1095x910x(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 +10°C	12/8/6/5/4/3 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	4,4 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	103 l / 9 kW
moc podłączeniowa	12,97 kW
napięcie	400 V
waga	320 kg
standardowe kosze	Ø750x(H)240 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA)
kod	**GRANULES 900 TR PLUS**
STARA CENA	~~130000,-~~
NOWA CENA	**84999,-**

-35%





Maksymalna wysokość mytych naczyń H=635 mm

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

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

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

WYPOSAŻENIE
- System TR – odzysk energii pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy
- Wielokolorowy wyświetlacz wielofunkcyjny
- Wyświetlacz funkcji LCD
- Wielojęzykowe menu operacyjne
- System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu
- Dozownik nabłyszczacza
- Pompa wspomagająca płukanie
- Możliwość użytkowania jako standardową zmywarkę do garnków
- System granulek usuwających najsilniejsze zabrudzenia
- Obrotowy kosz
- Wzmocniona papa 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

GRANULES 1000 TR PLUS

zmywarka do mocno zabrudzonych naczyń kuchennych z odzyskiem ciepła, z koszem Ø850 mm

przeznaczenie	Patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm, blachy 800x600x(H)50 mm
sterowanie	elektroniczne
wymiary	1200x1010x(H)2206/2305 mm
ilość/dł. cykli mycia	6/4 min., 6 min., 8 min., 10 min., 12 min., 15 min.[1)]
wydajność przy zasilaniu wodą +15°C	15/10/7/6/5/4 koszy/h
zużycie wody na 1 cykl mycia	5,5 l
temp. wody myjącej	55°C
temp. wody płuczącej wyparzającej	85°C
poj. i moc bojlera	20 l / 9 kW
poj. i moc wanny	120 l / 9 kW
moc podłączeniowa	12,97 kW
napięcie	400 V
waga	350 kg
standardowe kosze	Ø850x(H)350 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA)
kod	**GRANULES 1000 TR PLUS**
STARA CENA -31%	~~168888,-~~
NOWA CENA	**109999,-**





Maksymalna wysokość mytych naczyń H=830 mm

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

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

PARAMETRY MYCIA
- Maksymalna wysokość mytych przedmiotów 830 mm
- Możliwość mycia pojemników GN (530x325 mm), tac piekarniczych 600x400 mm i blach 800x600x(H)50 mm

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

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

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

Zmywarki DIHR GRANULES

	GRANULES 900 PLUS	GRANULES 900 TR PLUS	GRANULES 1000 TR PLUS
PRZEZNACZENIE	Patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm,	Patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm,	Patelnie, garnki, pojemniki GN 1/1 i 2/1, blachy i tace do 600x400 mm, blachy 800x600x(H)50 mm
BUDOWA			
Obudowa dwuwarstwowa i izolowana	TAK	TAK	TAK
Drzwi dwuwarstwowe	TAK	TAK	TAK
Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK	TAK
Regulowane stalowe nóżki	TAK	TAK	TAK
STEROWANIE	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
PARAMETRY MYCIA			
Ilość/długość cykli mycia (min.) [1]	6/ 4, 6, 8, 10, 12, 15	6/ 4, 6, 8, 10, 12, 15	6/ 4, 6, 8, 10, 12, 15
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C (ilość koszy/h) [1]	15, 10, 7, 6, 5, 4	–	–
Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C (ilość koszy/h) [1]	–	12, 8, 6, 5, 4, 3	15, 10, 7, 6, 5, 4
Wysokość wejścia do komory (mm)	650	650	850
Maksymalna wysokość my tych naczyń (mm)	635	635	830
Zużycie wody na 1 cykl mycia (l) (przy ciśnieniu wody 200 kPa)	4,4	4,4	5,5
Temperatura wody myjącej (°C)	55	55	55
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej (°C)	85	85	85
Temperatura wody zasilającej (°C)	55	10	10
Pojemność i moc bojlera (l/kW)	20/9	20/9	20/9
Pojemność i moc wanny (l/kW)	103/9	103/9	120/9
WYPOSAŻENIE			
System TR – odzysk energii pary wodnej w celu nagrzania wstępnego wody zasilającej – oszczędności do 50% energii – i polepszenia warunków pracy	NIE	TAK	TAK
Wielokolorowy przycisk wielofunkcyjny	TAK	TAK	TAK
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	TAK	TAK	TAK
Wyświetlacz funkcji LCD	TAK	TAK	TAK
Wielojęzykowe menu operacyjne	TAK	TAK	TAK
System autodiagnostyczny, osobny dla użytkownika i serwisu	TAK	TAK	TAK
Standardowy kosz (mm)	Ø 750x(H)240 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA)	Ø 750x(H)240 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA)	Ø 850x(H)350 mm (pozostałe wyposażenie patrz AKCESORIA)
Dozownik detergentu	opcja	opcja	opcja
Dozownik nabłyszczacza	TAK	TAK	TAK
Niezależnie zasilane ramiona myjące i płuczące	TAK	TAK	TAK
BEZPIECZEŃSTWO HACCP			
System BREAK TANK zapobiegający cofaniu się wody ze zmywarki do sieci wodnej zanieczyszczając ją i inne odbiorniki wody	TAK	TAK	TAK
System PLUS gwarantujący płukanie w stałej wysokiej temperaturze i ciśnieniu	TAK	TAK	TAK
Termometr wody myjącej i płuczącej	TAK	TAK	TAK
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (mm) (szerokość x głębokość x (H)wysokość drzwi opuszczone/uniesione)	1095x910x(H)1920/2020	1095x910x(H)2100	1200x1010x(H)2260/2305
Moc podłączeniowa (kW)	12,97	12,97	12,97
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy myjącej	3,78/900	3,78/900	3,78/900
Maksymalna moc (kW)/wydajność (l/min) pompy płuczącej (kW)	0,25/150	0,25/150	0,25/150
Napięcie (V)	400 V	400 V	400 V
Waga (kg)	303	320	350
Poziom hałasu (dB)	79	79	79
Wymagana twardość wody zasilającej (°F – skala francuska)	2-8	2-8	2-8
Wymagane ciśnienie wody zasilającej (kPa)	200-400	200-400	200-400
Podłączenie wody zasilającej	¾" gwint zewnętrzny	¾" gwint zewnętrzny	¾" gwint zewnętrzny
Średnica odpływu (mm)	Ø 24	Ø 24	Ø 24

[1] podane czasy mycia oraz wydajności mogą się różnić od podanych w zależności od temp. wody zasilającej i/lub mycia ciągłego

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE ZMYWAREK GRANULES

kod	na wyposażeniu zmywarki	opis	pojemność	**cena**
96101	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS	Kosz okrągły Ø 735x(H)240 mm	6x GN 1/1 lub 2x GN 2/1	**3499,-**
96135	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS	Wkład na tace GN 1/1	10x GN 1/1	**1099,-**
96136	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS	Wieszak na blachy 600x400x(H)50 mm	4x 600x400x(H)20 mm lub 4x 600x400x(H)50 mm	**699,-**
96601	GRANULES 1000 TR PLUS	Kosz okrągły Ø 850x(H)350 mm	8x GN 1/1 lub 4x GN 2/1	**4499,-**
96602	GRANULES 1000 TR PLUS	Wieszak na tace	GN 1/1 lub GN 2/1	**599,-**
96604	GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na GN-y	GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3	**999,-**
96603	GRANULES 1000 TR PLUS	Wieszak na tace	3x 800x600x(H)20 mm lub 3x 800x600x(H)50 mm	**899,-**
96102	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na pojemniki i garnki		**799,-**
96103	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na drobne naczynia kuchenne np. na chochle, rózgi, nabierki itp.		**1266,-**
96104	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na garnki i patelnie		**1099,-**
96105	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Stojak na duże garnki		**1199,-**

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE ZMYWAREK GRANULES

kod	na wyposażeniu zmywarki	opis	pojemność	**cena**
TRG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Wózek na kosz okrągły	1x kosz Ø 735x(H)240 mm lub 1x kosz Ø 850x(H)350 mm	**4999,-**
96100	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Granulat	12 l = 9 kg	**699,-**
DDEG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Dozownik detergentu		**899,-**
CPG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Sonda poziomu detergentu		**349,-**
CPDG	GRANULES 900 PLUS GRANULES 900 TR PLUS GRANULES 1000 TR PLUS	Sonda poziomu płynu nabłyszczającego		**349,-**

Zmywarki tunelowe serii RX COMPACT

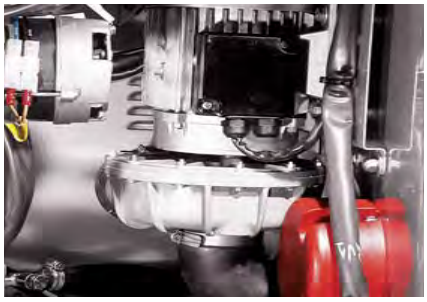
RX compact

Małe wymiary, duża wydajność nawet do 200 koszy na godzinę.

Serię zmywarek tunelowych RX COMPACT skonstruowano z myślą o małych i średniej wielkości lokalach gastronomicznych. Łączą w sobie z pozoru wykluczające się cechy: małe gabaryty z dużą wydajnością nawet do 200 koszy/h.

Standardowe wyposażenie każdej zmywarki linii RX COMPACT:

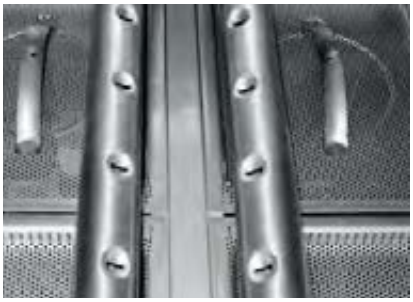
- Komory z wyprofilowanym spadkiem do odpływu, ze stali nierdzewnej
- Samoczyszcząca się, pionowo ułożona pompa, o dużej wydajności i solidnej budowie gwarantująca długoletnią oraz bezproblemową pracę. Wyposażona dodatkowo w wyłącznik termiczny chroniący przed przeciążeniami.
- Dwie prędkości przesuwu taśmy z koszami.
- Zespół przesuwu koszy ze zintegrowanym sprzęgłem poślizgowym zabezpieczającym kosz przed wstrząsami, a co za tym idzie przed uszkodzeniem mytych naczyń.
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki.
- Ekonomizer mycia i płukania skutecznie zmniejsza koszty eksploatacyjne poprzez ścisłe dozowanie wody, energii elektrycznej oraz detergentów dzięki załączeniu tylko tej strefy mycia, w której aktualnie znajduje się kosz z naczyniami.
- Zawór ciśnienia zapewniający stabilne ciśnienie wody gwarantujące zawsze czyste wyniki mycia naczyń.
- Zawór zwrotny – zapobiega cofaniu się wody z maszyny do instalacji wodnej. Zapobiega to zanieczyszczeniu wody w sieci.
- Izolowany termicznie bojler wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 316 o minimalnym współczynniku utraty ciepła a co za tym idzie oszczędzający energię elektryczną
- Elektroniczny, niskonapięciowo sterowany panel obsługi z klawiaturą o współczynniku szczelności IP65, łatwy do utrzymania w czystości.
- Ramiona myjące oraz płuczące ze stali nierdzewnej, łatwo demontowalne bez użycia specjalistycznych narzędzi serwisowych co ułatwia dostęp podczas czyszczenia i przyśpiesza zmianę kierunku posuwu koszy (tylko w modelu RZ 101E)
- Łatwo wyjmowalny, bez konieczności demontażu ramion myjących, zespół sit nad komorą mycia zabezpieczający wodę przed jej szybkim zanieczyszczeniem.
- Izolowane, dwuwarstwowe i świetnie wyważone (nieopadające) drzwi z zabezpieczeniem klamrowym.



Samoczyszcząca się, pionowo ułożona pompa, o dużej wydajności i solidnej budowie gwarantująca długoletnią oraz bezproblemową pracę. Wyposażona dodatkowo w wyłącznik termiczny chroniący przed przeciążeniami.



Zespół przesuwu koszy ze zintegrowanym sprzęgłem poślizgowym zabezpieczającym kosz przed wstrząsami, a co za tym idzie przed uszkodzeniem naczyń.



Zespół filtrów powierzchniowych nad komorą mycia zabezpieczający wodę przed jej szybkim zanieczyszczeniem.

RX COMPACT 101E

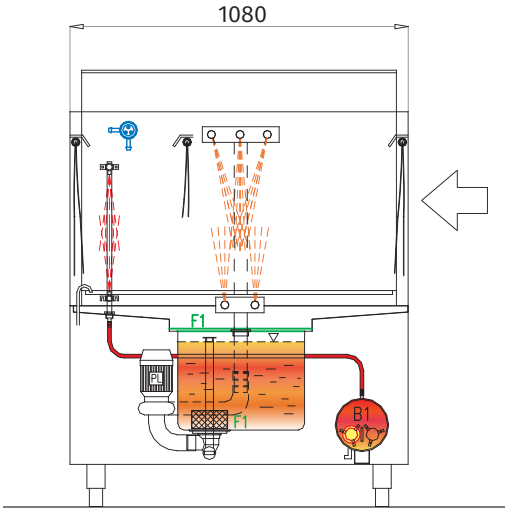
Zmywarka która zaskakuje swoimi cechami. Kierunek mycia można samemu ustawić bez ustalania na etapie zamówienia jak w przypadku innych modeli. Montaż stołów za- i wyładowczych jest szybki i prosty i nie wymaga specjalistycznego serwisu. To praktyczne rozwiązanie dla klientów optymalizujących koszty.

kod	**RX101E**
wydajność	70/100 koszy/h
wymiary bez opcji	1080x715x(H)1565/1900 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
dwie strefy mycia	mycie zasadnicze płukanie
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	23 kW
waga	210 kg
kod	**RX101E**
STARA CENA	~~60000,-~~
NOWA CENA -36%	**38599,-**

System odzysku ciepła HR5 - opcja

Moduł suszący DR24 - opcja





RX COMPACT 164E

Ten model oferuje dodatkowo fazę mycia wstępnego nawet w bardzo małych zmywalniach. W jednym module zmieszczono aż 3 fazy mycia (wstępne, zasadnicze, płukanie).
Ekonomizer mycia i płukania skutecznie zmniejsza koszty eksploatacyjne poprzez ścisłe dozowanie wody, energii elektrycznej oraz detergentów poprzez załączenie tylko tej strefy mycia, w której jest kosz z naczyniami.

kod	**RX164E**
wydajność	100/150 koszy/h
wymiary bez opcji	1880x715x(H)1565/1900 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
trzy strefy mycia	mycie wstępne mycie zasadnicze płukanie
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	23 kW
waga	210 kg
kod	**RX164E**
STARA CENA	~~87888,-~~
NOWA CENA	**55999,-**

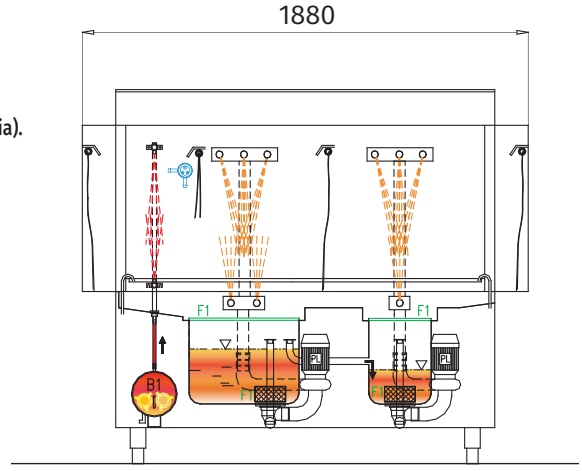
-36%

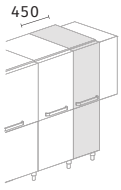
Możliwość zamiany kierunku mycia (określić na etapie składania zamówienia).

System odzysku ciepła HR5 - opcja

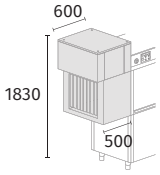
Tunel suszący DR24 - opcja



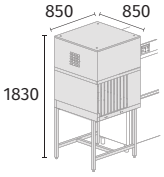




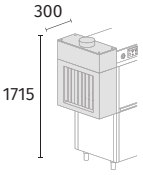
AS



DR24



DRA924



HR5



LC73

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

kod	opis	cena
DR24	Moduł suszący o mocy 4,5 kW z wyjściem prostym, gwarantujący perfekcyjnie suche naczynia	**9999,-**
DRA924	Moduł suszący o mocy 9 kW z mechanizmem przesuwu koszy z wyjściem pod kątem 90°, gwarantujący perfekcyjnie suche naczynia	**21999,-**
HR5	System odzysku ciepła dla zmywarek podłączonych do zimnej wody umożliwiający wykorzystanie uzyskanego podczas pracy zmywarki ciepła, do wstępnego nagrzania zimnej wody zasilającej. (UWAGA: każde pierwsze napełniania zmywarki na początku dnia pracy wyłącznie ciepłą wodą)	**9999,-**
LC73	Osłona antybryzgowa	**1199,-**
DDEKIT	Dozowniki detergentów i płukania dla zmywarek tunelowych	**5499,-**

Zmywarki DIHR RX COMPACT

	RX101E	RX164E
PRZEZNACZENIE	Talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1, tace EN	Talerze, porcelana, szkło pojemniki GN 1/1, tace EN
Wydajność (kosze 500x500 mm) (przy podłączeniu do wody zasilającej +55°C)	70/100	100/150
Ilość prędkości	2	2
BUDOWA		
drzwi dwuwarstwowe	TAK	TAK
komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK
regulowane stalowe nóżki	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA		
strefa mycia wstępnego		
- moc pompy (kW)	–	0,9
- temperatury mycia (°C)	–	45
- pojemność wanny myjącej (l)	–	40
strefa mycia zasadniczego (z detergentem)		
- moc pompy (kW)	0,9	1,5
- temperatury mycia (°C)	55	55
- pojemność wanny myjącej (l)	80	80
- moc grzałki wanny myjącej (kW)	9	9
strefa płukania (ze środkiem nabłyszczająco-płuczącym)		
- zużycie wody (l/h) przy ciśnieniu 200-500 kPa, i maksymalnej twardości wody 8°F	200	260
- temperatury płukania (°C)	85	85
- pojemność wanny płukania (l)	28,5	28,5
- moc grzałek bojlera (kW)	12	18
ŁĄCZNA MOC ZMYWARKI		
- przy zasilaniu ciepłą wodą +55°C (kW)	23	30
- napięcie (V/N/Hz)	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
WYMIARY (bez dodatkowych elementów wyposażenia)		
zewnętrzne (mm)	1080x715x(H)1565/1900	1880x715x(H)1565/1900
wejście do komory myjącej [mm)	510x(H)450	510x(H)450
poziom hałasu (dB)	66,2	69,7
waga (kg)	210	270

PARAMETRY TECHNICZNE OPCJI		
TUNEL SUSZĄCY		
wymiary (mm) (model prosty, kątowy 90°)	500/850	500/850
moc wentylatora (kW)	0,25	0,25
wydajność wentylatora (m^3/h)	570	570
moc grzałki (kW)	4,5	4,5
SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA		
moc wentylatora (kW)	0,05	0,05
wilgotność całkowita (gv/kga)	28	28
wydajność wentylatora (m3/h)	340	340

* tylko podłączenie do ciepłej wody +55°C

Stoły za- i wyładowcze oraz inne akcesoria – patrz strona **420**

Zmywarki tunelowe serii RX EVO

RX EVO

Serię zmywarek RX EVO cechuje **duża wydajność w stosunku do ich wymiarów zewnętrznych.** Oferta składa się z 4 podstawowych modeli, które można wzbogacić o szereg dogodnych opcji. Seria ta przeznaczona jest do restauracji i stołówek, szpitali, cateringu o zróżnicowanej wielkości gdyż wydajność w zależności od modelu zmywarki waha się od 83 do aż 238 koszy/h.

Cechą charakterystyczną zmywarek RX EVO jest system podwójnego płukania w komorze zmywarki.

Dzięki użyciu wody z płukania końcowego w strefie płukanie wstępnego oszczędzamy energię, wodę oraz detergenty. To wszystko wpływa nie tylko na efekt końcowy jakim są czyste i błyszczące naczynia, lecz także na ochronę środowiska naturalnego.

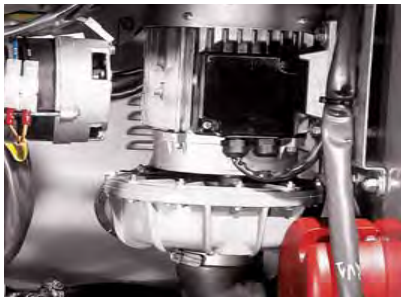
Dostępne z panelem klasycznym lub elektronicznym (opcja).

Standardowe wyposażenie każdej zmywarki linii RX EVO:

- Dwie prędkości przesuwu taśmy z koszami.
- System podwójnego płukania w komorze zmywarki wykorzystujący wodę z płukania końcowego w etapie płukanie wstępnego – oszczędność energii, wody oraz detergentów.
- Ramiona myjące i płuczące zamocowane w praktycznych stojakach, ułatwiających ich szybkie wyjęcie w celu umycia.
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki (tylko wersje z panelem elektronicznym)
- Ekonomizer mycia i płukania – skutecznie zmniejsza koszty eksploatacyjne poprzez ścisłe dozowanie wody, energii elektrycznej oraz detergentów dzięki załączeniu tylko tej strefy mycia, w której jest kosz z naczyniami
- Komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie oraz pochyłym dnem gwarantującym całkowity odpływ wody do kanalizacji, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316.
- Zespół filtrów powierzchniowych nad komorą mycia zabezpieczający wodę przed jej szybkim zanieczyszczeniem.
- Izolowane, dwuwarstwowe i świetnie wyważone (nieopadające) drzwi z zabezpieczeniem klamrowym.
- Zawór zwrotny – zapobiega cofaniu się wody z maszyny do instalacji wodnej. Zapobiega to zanieczyszczeniu wody w sieci.
- Izolowany termicznie bojler wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 316 o minimalnym współczynniku utraty ciepła, a co za tym idzie oszczędzający energię elektryczną
- Samoczyszcząca się, pionowo ułożona pompa o dużej wydajności i solidnej budowie gwarantująca długoletnią oraz bezproblemową pracę. Wyposażona dodatkowo w wyłącznik termiczny chroniący przed przeciążeniami.



Klasyczny panel sterowania z termometrami wody myjącej oraz płuczącej.



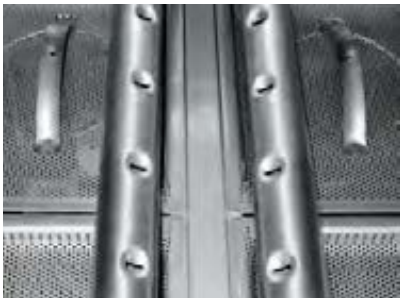
Samoczyszcząca się, pionowo ułożona pompa o dużej wydajności i solidnej budowie gwarantująca długoletnią oraz bezproblemową pracę. Wyposażona dodatkowo w wyłącznik termiczny chroniący przed przeciążeniami.



Ramiona myjące i płuczące zamocowane w praktycznych uchwytach, ułatwiających ich szybkie wyjęcie w celu umycia.



Zespół przesuwu koszy ze zintegrowanym sprzęgłem poślizgowym zabezpieczającym kosz przed wstrząsami, a co za tym idzie przed uszkodzeniem naczyń.



Zespół filtrów powierzchniowych nad komorą mycia zabezpieczający wodę przed jej szybkim zanieczyszczeniem.

RX EVO 104

kod	**RX EVO 104**
wydajność	83/107 koszy/h
wymiary bez opcji	1900x805x(H)1830/2120 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
dwie strefy mycia	mycie zasadnicze podwójne płukanie
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	20,2 kW
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +10°C	26,2 kW
waga	210 kg
STARA CENA -36%	~~77688,-~~
NOWA CENA	**49999,-**



RX EVO 144

kod	**RX EVO 144**
wydajność	111/143 koszy/h
wymiary bez opcji	2100x805x(H)1830/2120 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
trzy strefy mycia	mycie wstępne bez własnej pompy mycie zasadnicze podwójne płukanie
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	20,6 kW
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +10°C	29,6 kW
waga	270 kg
STARA CENA -36%	~~87888,-~~
NOWA CENA	**55999,-**



RX EVO 184

kod	RX EVO 184
wydajność	148/190 koszy/h
wymiary bez opcji	2500x805x(H)1830/2120 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
trzy strefy mycia	mycie wstępne z własną pompą mycie zasadnicze podwójne płukanie
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	24,2 kW
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +10°C	36,2 kW
waga	355 kg
STARA CENA -36%	~~118000,-~~
NOWA CENA	**75999,-**



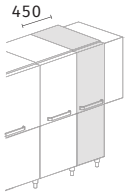
RX EVO 244

kod	RX EVO 244
wydajność	185/238 koszy/h
wymiary bez opcji	2800x805x(H)1830/2120 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
trzy strefy mycia	mycie wstępne z własną, mocną pompą mycie zasadnicze podwójne płukanie
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	28,3 kW
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +10°C	40,3 kW
waga	395 kg
STARA CENA -35%	~~127000,-~~
NOWA CENA	**81999,-**

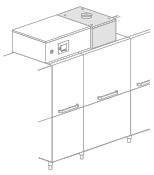


ZMYWARKI TUNELOWE SERIA RX EVO - dodatkowe wyposażenie

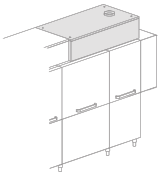
kod	opis	cena
DDEKIT	Dozowniki detergentów i płukania dla zmywarek tunelowych	**5499,-**
AS	Moduł spłukiwnia wstępnego dla zmywarek serii RX EVO, RX Pro, RX OPTIMA	**18999,-**
HR10	Kompaktowy system odzysku ciepła dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**9599,-**
HR20	System odzysku ciepła dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**16999,-**
DR64	Moduł suszący 4,5 kW (600mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**12699,-**
DR69	Moduł suszący 9 kW (600mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**13999,-**
DR94	Moduł suszący 4,5 kW (900mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**13999,-**
DR99	Moduł suszący 9 kW (900mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**15999,-**
DRA94MC	Moduł suszący 90° 4,5 kW dla zmywarek serii RX EVO	**21999,-**
DRA99MC	Moduł suszący 90° 9 kW dla zmywarek serii RX EVO	**22999,-**
DRA184MC	Moduł suszący 180° 4,5 kW dla zmywarek serii RX EVO	**24999,-**
DRA189MC	Moduł suszący 180° 9 kW dla zmywarek serii RX EVO	**25999,-**



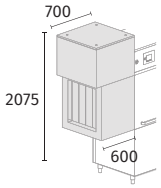
AS



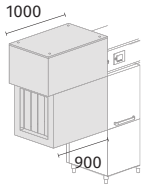
HR10



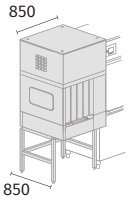
HR20



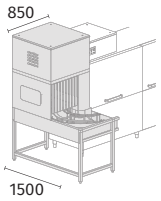
DR64
DR69



DR94
DR99



DRA94MC
DRA99MC



DRA184MC
DRA189MC

Zmywarki DIHR RX EVO

	RX EVO 104	**RX EVO 144**	**RX EVO 184**	**RX EVO 244**
PRZEZNACZENIE	Talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1, tace EN	Talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1, tace EN	Talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1, tace EN	Talerze, porcelana, szkło, pojemniki GN 1/1, tace EN
Wydajność (kosze 500x500 mm) (przy podłączeniu do wody zasilającej +55°C)	83/107	111/143	148/190	185/238
Ilość prędkości	2	2	2	2
BUDOWA				
drzwi dwuwarstwowe	TAK	TAK	TAK	TAK
komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK	TAK	TAK
regulowane stalowe nóżki	TAK	TAK	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA				
strefa mycia wstępnego				
- moc pompy (kW)	–	Brak oddzielnej pompy. Strefa korzysta z pompy mycia zasadniczego.	1,0	2,18
- ciśnienie wody na dyszy (kPa)	–		30	40
- wydajność pompy (l/min)	–		330	875
- pojemność wanny myjącej (l)	–		45	85
strefa mycia zasadniczego (z detergentem)				
- moc pompy (kW)	1,75	2,18	1,75	1,75
- ciśnienie wody na dyszy (kPa)	40	40	40	40
- wydajność pompy (l/min)	700	875	700	700
- pojemność wanny myjącej (l)	85	85	85	85
- moc grzałki wanny myjącej (kW)	9	9	9	9
- temperatura mycia (°C)	55	55	55	55
strefa podwójnego płukania (ze środkiem nabłyszczająco-płuczącym)				
- moc pompy (kW)	0,2	0,2	0,2	0,2
- pojemność bojlera płukania (l)	4,5	4,5	4,5	4,5
- zużycie wody (l/h) przy ciśnieniu 200-500 kPa, i maksymalnej twardości wody 8°F	130	160	230	280
- temperatura płukania (°C)	85	85	85	85
ŁĄCZNA MOC ZMYWARKI				
- przy zasilaniu ciepłą wodą +55°C (kW)	20,2	20,6	24,2	28,3
- przy zasilaniu zimną wodą +10°C (kW)	26,2	29,6	36,2	40,3
- z modułem odzysku ciepła HR10	23,3	26,8	30,3	34,5
- z modułem odzysku ciepła HR20	–	–	27,3	31,5
- z modułem odzysku ciepła HR30	–	–	28,4	34,1
- napięcie (V/N/Hz)	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
WYMIARY (bez dodatkowych elementów wyposażenia)				
zewnętrzne (mm)	1900x805x1830/2120	2100x805x1830/2120	2500x805x1830/2120	2800x805x1830/2120
wejście do komory myjącej [mm]	510x(H)450	510x(H)450	510x(H)450	510x(H)450
waga (kg)	245	270	355	395

Zmywarki tunelowe serii RX PRO

RX PRO

Standardowe wyposażenie każdej zmywarki linii RX PRO:

- 5 różnych prędkości przesuwu koszy – możliwość dostosowania do różnego stopnia zabrudzenia naczyń
- Dotykowy panel sterowania LCD – łatwy w obsłudze i czyszczeniu
- Klawisze skrótu – szybki dostęp do najczęściej wybieranych funkcji
- Wielojęzyczne menu
- Stałe monitorowanie kluczowym operacji zmywarki
- Elektroniczna skrzynka sterująca o stopniu szczelności IPX5 – szczególnie przydatne dla urządzeń narażonych na rozbryzgi wody
- System monitoringu HACCP – zgodne z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi (bez oprogramowania)
- Lepiej wykonane i praktyczne zestawy ramion myjących i płuczących – szybszy demontaż i montaż w celu czyszczenia lub wymiany
- Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki
- Ekonomizery mycia i płukania – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez ścisłe dozowanie wody wg potrzeb
- DDSS (Dihr Detergent Saving System) system oszczędzający detergenty. Część wody ze strefy płukania kierowana jest do strefy mycia wstępnego wraz z częścią detergentu. Dzięki temu oszczędza się wodę, detergent oraz energię a to wpływa na ochronę środowiska naturalnego









- Wanny myjące ze stali nierdzewnej AISI 316 o wysokim stopniu odporności na korozję oraz pochyłym dnie w celu lepszego odprowadzenia wody
- Filtry powierzchniowe nad wannami mycia, ze stali nierdzewnej – wyłapujące większe zanieczyszczenia, a tym samym zmniejszające stopień zabrudzenia wody
- Izolowane, dwuwarstwowe i świetnie wyważone (nieopadające) drzwi z zabezpieczeniem wyłączającym maszynę w chwili ich uniesienia
- Wyjście do podłączenia dozowników detergentu i płynu nabyszczającego
- Bojler wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 316
- Zawór zwrotny – zapobiega cofaniu się wody z maszyny do instalacji wodnej
- Samoczyszcząca się, pionowo ułożona pompa, o dużej wydajności i solidnej budowie gwarantująca długoletnią i bezproblemową pracę
- Wyposażona dodatkowo w wyłącznik termiczny chroniący przed przegraniem
- Nowy, wzmocniony system podwójnego płukania, dający wyższą wydajność przy niższym zużyciu wody i energii elektrycznej

RX246PRO

kod	**RX246PRO**
wydajność	100-250 koszy/h
wymiary bez opcji	2100x805x(H)1830 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
dwie strefy mycia	mycie zasadnicze nr 1 podwójne płukanie
zużycie wody	190 l/h
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	21,6 kW
STARA CENA -36%	~~**109000,-**~~
NOWA CENA	**69999,-**

Możliwość zamiany kierunku mycia (należy określić na etapie składania zamówienia)



RX296PRO

kod	**RX296PRO**
wydajność	135-300 koszy/h
wymiary bez opcji	2700x805x(H)1830 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
trzy strefy mycia	mycie wstępne standard mycie zasadnicze nr 1 podwójne płukanie
zużycie wody	190 l/h
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	21,6 kW
STARA CENA -36%	~~**150000,-**~~
NOWA CENA	**95999,-**

Możliwość zamiany kierunku mycia (należy określić na etapie składania zamówienia)



RX326PRO

kod	RX326PRO
wydajność	150-330 koszy/h
wymiary bez opcji	2700x805x(H)1830 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
trzy strefy mycia	mycie wstępne wzmocnione mycie zasadnicze nr 1 podwójne płukanie
zużycie wody	250 l/h
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	25,8 kW
STARA CENA -36%	~~156000,-~~
NOWA CENA	**98999,-**



Możliwość zamiany kierunku mycia (należy określić na etapie składania zamówienia)

RX356PRO

kod	RX356PRO
wydajność	190-360 koszy/h
wymiary bez opcji	3600x805x(H)1830 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
cztery strefy mycia	mycie wstępne standard mycie zasadnicze nr 1 mycie zasadnicze nr 2 podwójne płukanie
zużycie wody	310 l/h
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	37,3 kW
STARA CENA -36%	~~183000,-~~
NOWA CENA	**115999,-**



Możliwość zamiany kierunku mycia (należy określić na etapie składania zamówienia)

RX396PRO

kod	RX396PRO
wydajność	210-400 koszy/h
wymiary bez opcji	3900x805x(H)1830 mm
wymiary wejścia do komory	510x(H)450 mm
cztery strefy mycia	mycie wstępne wzmocnione mycie zasadnicze nr 1 mycie zasadnicze nr 2 podwójne płukanie
zużycie wody	340 l/h
moc wersji podstawowej przy zasilaniu wodą +55°C	39,8 kW
STARA CENA -36%	~~189000,-~~
NOWA CENA	**119999,-**



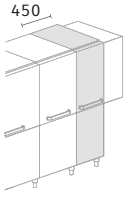
Możliwość zamiany kierunku mycia (należy określić na etapie składania zamówienia)

Zmywarki RX PRO

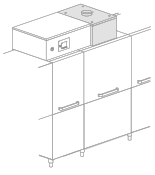
	RX246PRO	RX296PRO	RX326PRO	RX356PRO	RX396PRO
PRZEZNACZENIE	Talerze, porcelana, szkło, GN 1/1	Talerze, porcelana, szkło, GN 1/1	Talerze, porcelana, szkło, GN 1/1	Talerze, porcelana, szkło, GN 1/1	Talerze, porcelana, szkło, GN 1/1
BUDOWA					
drzwi dwuwarstwowe	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
komory z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
regulowane stalowe nóżki	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
PARAMETRY MYCIA					
mycie wstępne (standard lub wzmocnione)					
- moc pompy (kW)	–	1,0 (standard)	2,18 (wzmocnione)	1,0 (standard)	2,18 (wzmocnione)
- ciśnienie na dyszach (kPa)	–	30	40	30	40
- nominalna wydajność pompy (l/min)	–	330	875	330	875
- pojemność wanny myjącej (l)	–	45	85	45	85
mycie zasadnicze nr 2 (z detergentem)					
- moc pompy (kW)	–	–	–	2,18	2,18
- ciśnienie na dyszach (kPa)	–	–	–	40	40
- nominalna wydajność pompy (l/min)	–	–	–	875	875
- pojemność wanny myjącej (l)	–	–	–	85	85
- moc grzałki wanny myjącej (kW)	–	–	–	9	9
mycie zasadnicze nr 1 (z detergentem)					
- moc pompy (kW)	2,18	2,18	2,18	2,18	2,18
- ciśnienie na dyszach (kPa)	40	40	40	40	40
- nominalna wydajność pompy (l/min)	875	875	875	875	875
- pojemność wanny myjącej (l)	85	85	85	85	85
- moc grzałki wanny myjącej (kW)	9	9	9	9	9
podwójne płukanie (ze środkiem nabłyszczająco-płuczącym)					
- moc pompy płuczącej (kW)	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
- pojemność wanny płukania (l)	12	12	12	12	12
- moc grzałek bojlera (kW)	9	9	12	13,5	15
- ilość i pojemność bojlera (l)	2x 10	2x 10	2x 10	2x 10	2x 10
ŁĄCZNA MOC ZMYWARKI					
przy zasilaniu ciepłą wodą +55°C (kW)	20,6	21,6	25,8	37,3	39,8
przy zasilaniu zimną wodą +10°C (kW)	29,6	33,6	34,8	–	–
z modułem odzysku ciepła HR10	23,8	27,8	32,0	48	49
z modułem odzysku ciepła HR20	–	24,8	29,0	42	46
z modułem odzysku ciepła z pompą HRP30	–	25,8	30,0	41,5	44
WYMIARY (bez dodatkowych elementów wyposażenia)					
zewnętrzne (mm)	2100x805x(H)1830	2700x805x(H)1830	3000x805x(H)1830	3600x805x(H)1830	3900x805x(H)1830
wejścia do komory myjącej [mm]	510x(H)450	510x(H)450	510x(H)450	510x(H)450	510x(H)450

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE ZMYWAREK LINII RX PRO:

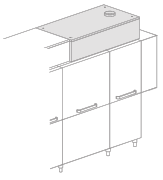
- Tunele suszące, izolowane, do wyboru o mocy 4,5 kW lub 9 kW, w wersji prostej lub narożnej
- Kondensator pary – nagrzewa wstępnie wodę zasilającą a tym samym zmniejsza zużycie energii elektrycznej
- Do wyboru 3 modele odzysku ciepła: HR10, HR20 i HRD30
- Moduł mycia wstępnego z wysuwanymi jak szuflada filtrami „AS”
- Moduł mycia wstępnego w wersji narożnej „LC”
- Dozowniki detergentu oraz płynu nabłyszczająco-płuczącego
- Dodatkowa izolacja termiczna i akustyczna (dostępna także do tuneli suszących)
- Izolacja wanien myjących
- Pompa myjąca ze stali nierdzewnej
- Oprogramowanie do systemu monitoringu HACCP
- Centralny system odpływu ze wszystkich wanien
- Dostawa w kilku częściach dla łatwiejszego transportu i wniesienia do pomieszczeń
- Automatyczny program samoczyszczenia z dedykowaną do tego specjalną pompą
- Funkcja wyłączenia tuneli suszących w razie potrzeby
- Zbiornik wyrównawczy typu BREAK TANK



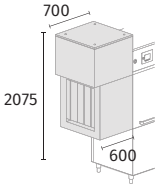
AS



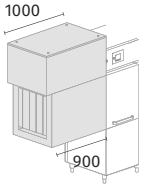
HR10



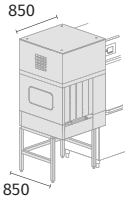
HR20



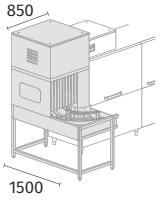
DR64
DR69



DR94
DR99



DRA94MT
DRA99MT



DRA184MT
DRA189MT

ZMYWARKI TUNELOWE SERIA RX PRO - dodatkowe wyposażenie

kod	opis	cena
DDEKIT	Dozowniki detergentów i płukania dla zmywrek tunelowych	**5499,-**
AS	Moduł spłukiwnia wstępnego dla zmywarek serii RX EVO, RX Pro, RX OPTIMA	**18999,-**
HR10	Kompaktowy system odzysku ciepła dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**9599,-**
HR20	System odzysku ciepła dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**16999,-**
DR64	Moduł suszący 4,5 kW (600mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**12699,-**
DR69	Moduł suszący 9 kW (600mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**13999,-**
DR94	Moduł suszący 4,5 kW (900mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**13999,-**
DR99	Moduł suszący 9 kW (900mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO	**15999,-**
DRA94MT	Moduł suszący 90° 4,5 kW dla zmywarek serii RX PRO	**39999,-**
DRA99MT	Moduł suszący 90° 9 kW dla zmywarek serii RX PRO	**40999,-**
DRA184MT	Moduł suszący 180° 4,5 kW dla zmywarek serii RX PRO	**45999,-**
DRA189MT	Moduł suszący 180° 9 kW dla zmywarek serii RX PRO	**47999,-**



GASTRO POLERKI

Jeśli Twój personel cały czas ręcznie poleruje kieliszki

CZAS NA ZMIANY

Możesz zaoszczędzić nawet **10 000** zł rocznie!

Dzięki maszynom do polerowania kieliszków zyskujesz:
- wyższe dochody
- oszczędność czasu
- oszczędność pieniędzy
- wzrost liczby zadowolonych klientów
- dodatkowy czas na obsługę gości

Dodatkowe korzyści:
- wysoki poziom higieny
- nieskazitelny połysk szkła
- brak zacieków wodnych
- ograniczenie kosztów pralni
- zmniejszenie ilości stłuczonego szkła
- redukcję kosztów pracy
- bieżący dostęp do pełnej zastawy

Darmowe testy maszyn!

Skontaktuj się z nami!
www.gastropolerki.pl, kontakt@gastropolerki.pl

Gastro Rental Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki, tel. 61 225 49 15, -16; tel. kom. 884 733 804 oraz 530 076 371

DIHR

Zmywarki tunelowe serii RX Optima

RX OPTIMA

Zmywarki tunelowe serii RX OPTIMA wyznaczają nowe standardy w dziedzinie wydajności.
Głównym ich odbiorcą są duże stołówki, szkoły, szpitale, hotele, lotniska, firmy cateringowe, itp.

Nowatorski system płukania „R3 PLUS" składający się aż z 3 kroków płukania znacząco obniża zużycie wody i gwarantuje zawsze wysoki poziom czystości naczyń. Jednym z wielu atutów jest zmniejszenie strat ciepła dzięki znakomitej izolacji termicznej obudowy (standard) oraz odzysk ciepła uzyskiwany z wytworzonej w komorze pary wodnej i gorącej wody (opcja HDR), które gwarantują minimalne straty energetyczne.

Oszczędności w zużyciu energii elektrycznej

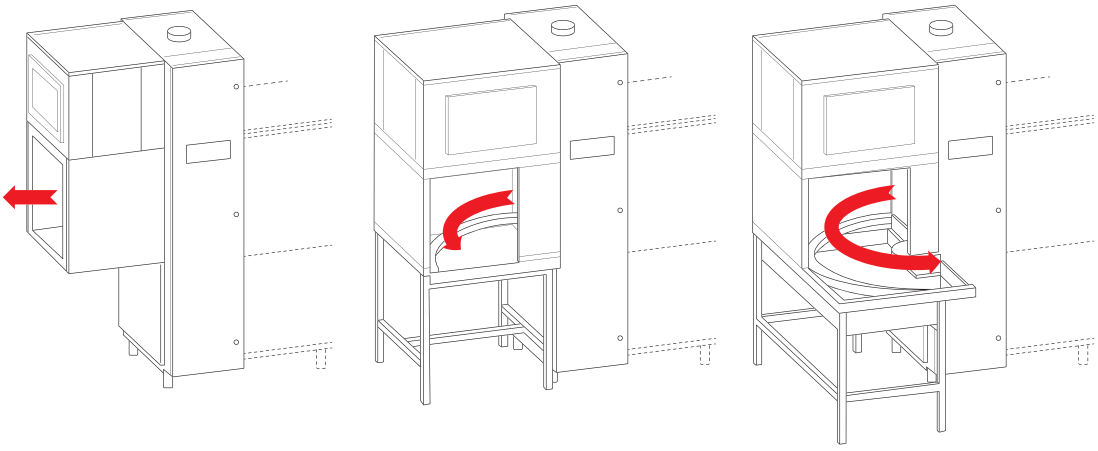
w stosunku rocznym*

	Zmywarka z modułem odzysku ciepła HDR	**Zmywarka bez modułu odzysku ciepła HDR**
Wymagana moc zasilania bojlera	13,29 kW	20,36 kW
Wymagana moc zasilania tunelu suszącego	4,50 kW	0,00 kW
Wymagana moc zasilania innych elementów grzewczych i mechanicznych	23,33 kW	23,03 kW
Wymagana całkowita moc zasilania	41,11 kW	43,38 kW
Odzysk energii na godzinę*	**+8,09 kWh**	**0,00 kWh**



Korzyści z nowego tunelu suszącego i modułu odzysku ciepła „HDR":
- Zredukowana moc bojlerów
- Zredukowana moc tunelu suszącego
- Brak dodatkowego zużycia wody do cyklu wstępnego mycia
- Schładzanie powietrza wychodzącego ze zmywarki wraz z kondensacją pary
- Redukcja ilości pary wodnej
- Wyśmienity wynik suszenia umytych naczyń
- Brak dodatkowej pompy ciepła
- Wbudowany system posuwu koszy

Moduł „HDR” dostępny jest jako opcja w kilku wariantach:

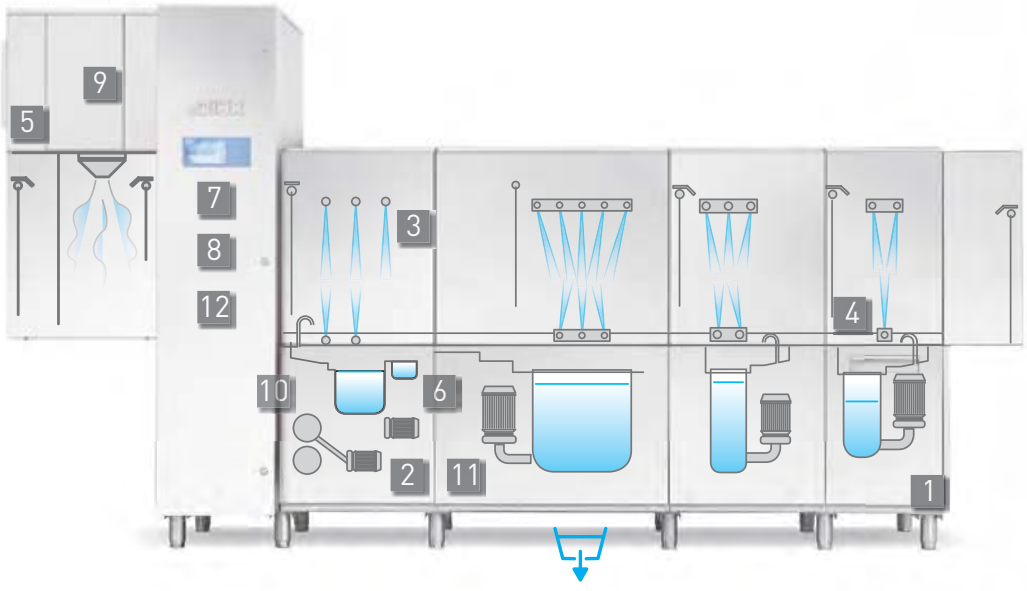


HDR200
z wyjściem prostym

HDRA209M
z wyjściem kątowym 90°

HDRA218M
z wyjściem kątowym 180°

Poszczególne elementy składowe zmywarek serii RX OPTIMA



1. Izolacja termiczna i akustyczna obudowy
2. Seryjna centralna kanalizacja (odpływ)
   Opcja: elektryczne zawory spustowe nawet dla każdej wanny osobno
3. Zbiornik wyrównawczy typy „BREAK TANK”
4. DDSS (Dihr Detergent Saving System) system oszczędzający detergenty
5. Samoczyszczący system elementów odzysku ciepła
6. Przystosowanie elektryczne do podłączenia dozowników detergentów
   Opcja: podwójny dozownik na detergenty typu TWIN. Dozownik perystaltyczny
7. Przystosowanie do systemu HACCP
   Opcja: oprogramowanie HACCP
8. Autotimer – ograniczenie kosztów eksploatacyjnych poprzez automatyczne wyłączanie przesuwu taśmy i innych podzespołów po ustalonym czasie braku kosza z naczyniami w komorze zmywarki
9. Opcje: tunel suszący i moduł odzysku ciepła „HDR” z możliwością wyjścia prostego lub kątowego ze zmywarki 90° albo 180°
10. Opcja: system sanityzacji (czyszczenia i dezynfekcji) zmywarki
11. Opcja: pompy myjące ze stali nierdzewnej
12. Opcja: dezaktywacja elementów grzejnych tunelu suszącego podczas pracy zmywarki

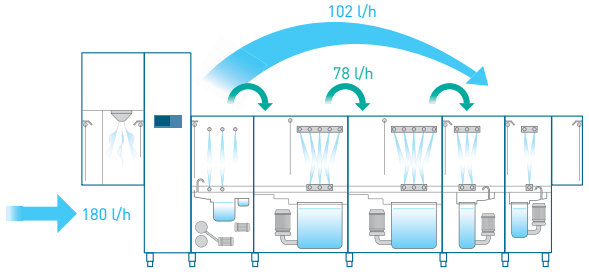
Duży 7-calowy, czytelny i łatwy w obsłudze panel sterowania wskazuje aktualny stan maszyny oraz informuje o ewentualnych błędach i alarmach. Wyświetlacz TFT (Thin Film Transistor - tranzystor cienkowarstwowy) umożliwia uzyskanie obrazów o najwyższej jakości.
Pokazuje m.in.:
- Monitoring HACCP
- Godziny pracy maszyny
- Zużycie energii oraz wody
- Propozycje maksymalizujące wydajność maszyny i oszczędności
- Stan poziomu detergentów i związane z tym ostrzeżenia
- Przypomnienia o planowanych przeglądach
- Historię alarmów i zdarzeń

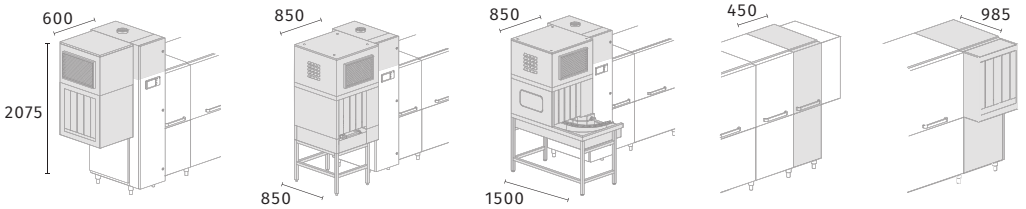


Skrzynka sterująca o stopniu szczelności IP55, wyjmowane w zestawach ramiona myjące, funkcja sanityzacji zmywarki (opcja) oraz automatyczny zrzut wody zużytej (opcja) ułatwiają czyszczenie maszyny na koniec dnia pracy.
- Automatyczne spłukiwanie wstępne „AS" z wysuwanymi jak szuflady filtrami (opcja)
- Strefa mycia wstępnego z wejściem kątowym 90° (opcja)
- Izolowane, dwuwarstwowe i świetnie wyważone (nieopadające) drzwi z zabezpieczeniem klamrowym
- Seryjnie wbudowany kondensator pary
- Ramiona myjące oraz płuczące ze stali nierdzewnej, łatwo demontowalne bez użycia specjalistycznych narzędzi serwisowych, co ułatwia dostęp podczas czyszczenia
- Łatwy dostęp do panelu sterowania
- 10 zmiennych prędkości przesuwu koszy
- Potrójny system płukania o zmiennej sile przepływu wody
- Łatwo wysuwany filtr wanny myjącej
- Łatwa obsługa i konserwacja
- Wanna ze stali nierdzewnej AISI 316 o wysokim stopniu odporności na korozję
- Izolowany termicznie bojler wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 316 o minimalnym współczynniku utraty ciepła, a co za tym idzie oszczędzający energię elektryczną
- Samoczyszcząca się, pionowo ułożona pompa o dużej wydajności i solidnej budowie gwarantująca długoletnią oraz bezproblemową pracę, wyposażona dodatkowo w wyłącznik termiczny chroniący przed przegrzaniem.
- Zespół przesuwu kosza ze zintegrowanym sprzęgłem poślizgowym zabezpieczającym kosz przed wstrząsami, a co za tym idzie przed uszkodzeniem naczyń
- Gwarancja zgodności jakości mycia z normą DIN1050
- Możliwość korzystania ze standardowych koszy 500x500 mm (kosze należy zamawiać osobno)



- **DDSS** (Dihr Detergent Saving System) system oszczędzający detergenty. Część wody ze strefy płukania kierowana jest do strefy mycia wstępnego wraz z częścią detergentu. Dzięki temu oszczędza się wodę, detergent oraz energię a to wpływa na ochronę środowiska naturalnego





HDR200 **HDRA209M** **HDRA218M** **AS** **LC**

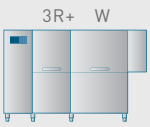
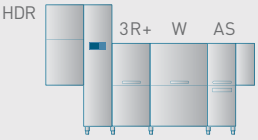
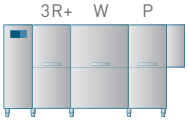
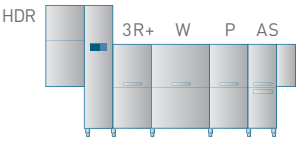
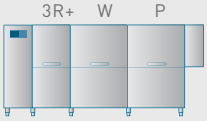
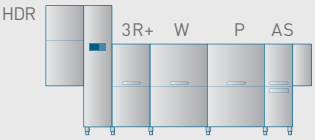
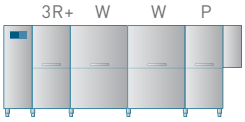
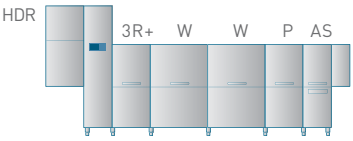
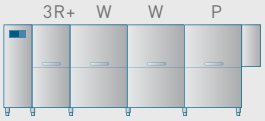
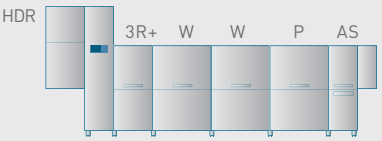
Zawsze czysta woda i łatwiejsza praca

Pod koniec cyklu mycia, za dotknięciem jednego przycisku możliwe jest opróżnienie wszystkich wanien mycia w całej maszynie bez konieczności wyjmowania rur przelewowo-spustowych. Opcjonalne zawory spustowe, montowane w poszczególnych wannach, umożliwiają opróżnianie wanny strefy mycia wstępnego nawet w trakcie pracy zmywarki. Dzięki temu woda w tej wannie może być częściej wymieniana z korzyścią dla jakości wody w kolejnych cyklach mycia.

Dzięki opcjonalnemu zaworowi spustowemu można zaprogramować napełnianie i podgrzewanie wody w bojlerach oraz wannach dla następnych cykli mycia, co wpływa na podniesienie komfortu pracy a także skróci czas oczekiwania na gotowość zmywarki.



Dostępne modele:

	Wersja STANDARD	Wersja z modułem „HDR" oraz strefą spłukiwania wstępnego „AS"
RX250		
RX300		
RX330		
RX360		
RX400		

AS	Automatyczny cykl spłukiwania wstępnego naczyń	3R+	Potrójne płukanie naczyń
P	Cykl mycia wstępnego naczyń	HDR	Tunel suszący z modułem odzysku ciepła
W	Cykle mycia zasadniczego (głównego) naczyń		

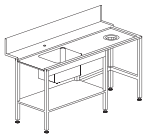
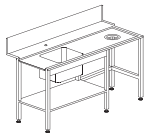
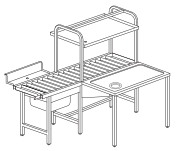
kod	opis			
AS	Moduł spłukiwania wstępnego dla zmywarek serii RX EVO, RX Pro, RX OPTIMA	**STARA CENA**	-35%	~~29388,-~~
		NOWA CENA		**18999,-**
DDEKIT	Dozowniki detergentów i płukania dla zmywarek tunelowych	**STARA CENA**	-35%	~~8488,-~~
		NOWA CENA		**5499,-**
HDRA218M	Moduł suszący 4,5 kW z odzyskiem ciepła	**STARA CENA**	-35%	~~89188,-~~
		NOWA CENA		**57999,-**
HDRA209M	Moduł suszący 4,5 kW z odzyskiem ciepła - 90°	**STARA CENA**	-35%	~~114788,-~~
		NOWA CENA		**74999,-**
HDRA218M	Moduł suszący 4,5 kW z odzyskiem ciepła - 180°	**STARA CENA**	-35%	~~123888,-~~
		NOWA CENA		**79999,-**

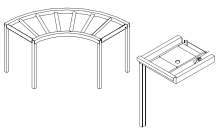
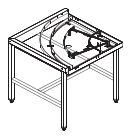
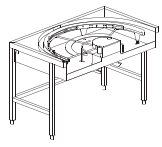
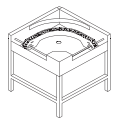
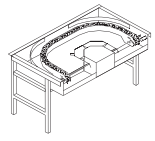
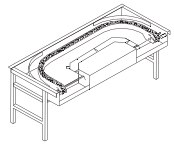
Zmywarki tunelowe serii RX Optima

	RX250	RX300
WYDAJNOŚĆ (kosze/h)		
przy prędkości koszy zgodnej z normą DIN1050	100	135
przy prędkości koszy zgodnej z normą DIN1050 oraz modułem „AS”	126	162
przy maksymalnej prędkości koszy	250	300
maksymalna wysokość mytych naczyń (mm)	450	450
CYKL SPŁUKIWANIA WSTĘPNEGO „AS”		
minimalne-maksymalne (l/h)	100 - 110	130 - 140
na 1 kosz (min./maks.) w zależności od prędkości przesuwu koszy	0,45 - 1	0,45 - 1
CYKL MYCIA WSTĘPNEGO „P”		
moc pompy (kW)	-	1
temperatura wody (°C)	-	47
ilość ramion myjących (góra/dół)	-	3+2
pojemność wanny (l)	-	45
CYKL MYCIA ZASADNICZEGO „W1”		
moc pompy (kW)	2,18	2,18
temperatura wody (°C)	-	47
ilość ramion myjących (góra/dół)	-	3+2
pojemność wanny (l)	85	85
moc grzałki (kW)	9	9
CYKL MYCIA ZASADNICZEGO „W2”		
moc pompy (kW)	-	-
temperatura wody (°C)	-	47
ilość ramion myjących (góra/dół)	-	3+2
pojemność wanny (l)	-	-
moc grzałki (kW)	-	-
CYKL MYCIA ZASADNICZEGO „W3”		
moc pompy (kW)	-	-
temperatura wody (°C)	-	47
ilość ramion myjących (góra/dół)	-	3+2
pojemność wanny (l)	-	-
moc grzałki (kW)	-	-
CYKL WSTĘPNEGO PODWÓJNEGO PŁUKANIA NACZYŃ		
moc pompy (kW)	0,2	0,2
pojemność wanny (l)	6,5	6,5
CYKL TRZECIEGO, KOŃCOWEGO PŁUKANIA NACZYŃ		
moc pompy (kW)	0,4	0,4
CAŁKOWITA MOC DO ZAINSTALOWANIA		
przy zasilaniu ciepłą wodą +55°C (kW)	21,8	22
przy zasilaniu zimną wodą +10°C (kW)	25,5	28
z tunelem suszącym i z systemem odzysku ciepła „HDR”	25,8	26,8
Napięcie (V)	400	400
Częstotliwość (Hz)	50	50
Waga wersji podstawowej (z modułem „AS”) (kg)	350 (430)	510 (590)
WYMIARY		
wersja podstawowa (mm)	2250x900x(H)1550	2850x900x(H)1550
wersja z modułem „HDR200” (mm)	2850x900x(H)2100	3450x900x(H)2100
wersja z modułem „HDRA209M” (mm)	3100x900x(H)2100	3700x900x(H)2100
wersja z modułem „HDRA218M” (mm)	3100x1750x(H)2100	3700x1750x(H)2100
zwiększenie długości maszyny o moduł „AS” (mm)	+450	+450
STARA CENA	~~148000,-~~	~~167000,-~~
NOWA CENA	**88999,-**	**105999,-**

RX330	RX360	RX400
150	190	210
180	216	234
330	360	400
450	450	450
150 - 170	180 - 205	200 - 220
0,45 - 1	0,5 – 0,95	0,5 – 0,95
2,18	1	2,18
47	47	47
5+3	3+2	5+3
85	45	85
2,18	2,18	2,18
47	47	47
5+3	3+2	5+3
85	85	85
9	9	9
-	2,18	2,18
47	47	47
5+3	3+2	5+3
-	85	85
-	-	-
-	-	-
47	47	47
5+3	3+2	5+3
-	-	-
-	-	-
0,2	0,2	0,2
6,5	6,5	6,5
0,4	0,4	0,4
26,2	37,7	40,5
32,2	45,2	46,4
31	42,5	45,4
400	400	400
50	50	50
550 (630)	710 (790)	750 (830)
	Wymiary	
3150x900x(H)1550	3750x900x(H)1550	4050x900x(H)1500
3750x900x(H)2100	4350x900x(H)2100	4650x900x(H)2100
4000x900x(H)2100	4600x900x(H)2100	4900x900x(H)2100
4000x1750x(H)2100	4600x1750x(H)2100	4900x1750x(H)2100
+450	+450	+450
~~180000,-~~	~~211000,-~~	~~220000,-~~
114999,-	**133999,-**	**139999,-**

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE ZMYWARKI TUNELOWE - STOŁY I SYSTEMY TRANSPORTU

	kod	opis		cena
	**T55**	Stół załadowczy prosty, ze zlewem	stół: 1200x730x(H)860 mm zlew: 500x400x(H)270 mm	**4599,-**
	**T80**	Stół załadowczy prosty ze zlewem i otworem na odpadki	stół: 1500x730x(H)860 mm zlew: 500x400x(H)270 mm	**5299,-**
	**T90**	Stół załadowczy prosty ze zlewem i otworem na odpadki	stół: 1800x730x(H)860 mm zlew: 500x400x(H)270 mm	**6099,-**
	**T195**	Stół załadowczy rolkowy ze zlewem	stół: 1600x730x(H)860 mm zlew: 500x400x(H)270 mm	**11999,-**
	**RTC18**	Stół załadowczy rolkowy ze zlewem, otworem na odpadki i półką na kosze (dla modeli RX COMPACT i RX EVO)	1800x1370x(H)1550 mm	**18999,-**
	**RTC24**	Stół załadowczy rolkowy ze zlewem, otworem na odpadki i półką na kosze (dla modeli RX COMPACT i RX EVO)	2400x1370x(H)1550 mm	**23999,-**
	**T 35**	Stół wyładowczy, prosty	1200x590x(H)860 mm	**2499,-**
	**A 10**	Stół wyładowczy, narożny	590x590x(H)860 mm	**3199,-**
	**LC96/A**	Stół wyładowczy, rolkowy, prosty, ze zbiornikiem na ociekającą wodę	1100x650x(H)860 mm	**5299,-**
	**LC96/B**	Stół wyładowczy, rolkowy, prosty, ze zbiornikiem na ociekającą wodę	1600x650x(H)860 mm	**6299,-**
	**LC96/C**	Stół wyładowczy, rolkowy, prosty, ze zbiornikiem na ociekającą wodę	2100x650x(H)860 mm	**7599,-**

	LC95	Wyłącznik krańcowy do stołu wyładowczego (dla modeli LC96/A, LC96/B, LC96/C)		**899,-**
	**LC96/1**	Stół wyładowczy, rolkowy ze zbiornikem na ociekającą wodę i wyłącznikiem krańcowym	1100x650x(H)860 mm	**3599,-**
	**LC96/1A**	Stół wyładowczy, rolkowy ze zbiornikem na ociekającą wodę i wyłącznikiem krańcowym	1600x650x(H)860 mm	**4499,-**
	**LC96/2**	Stół wyładowczy na kółkach, rolkowy ze zbiornikem na ociekającą wodę i wyłącznikiem krańcowym	1140x650x(H)860 mm	**5599,-**
	**LC96/2A**	Stół wyładowczy na kółkach, rolkowy ze zbiornikem na ociekającą wodę i wyłącznikiem krańcowym	1640x650x(H)860 mm	**7699,-**
	**LC97**	Stół rolkowy 90°i zbiornikiem na ociekającą wodę	1300x1300x(H)860 mm	**6299,-**
	**LC77/2**	Stół narożny 90° z mechanizmem przesuwu koszy (dla modeli RX COMPACT i RX EVO)	850x850x(H)885 mm	**9399,-**
	**LC77/3**	Stół narożny 180° z mechanizmem przesuwu koszy (dla modeli RX COMPACT i RX EVO)	850x1500x(H)885 mm	**11999,-**
	**LC97/2**	Stół narożny 90° z mechanizmem przesuwu koszy (dla modeli RX PRO, RX OPTIMA)	850x850x(H)885 mm	**14999,-**
	**LC97/3**	Stół narożny 180° z mechanizmem przesuwu koszy (dla modeli RX PRO, RX OPTIMA)	850x1500x(H)885 mm	**21999,-**
	**LC97/3A**	Stół narożny 180° z mechanizmem przesuwu koszy (dla modeli RX PRO, RX OPTIMA)	850x2000x(H)885 mm	**29999,-**

KOSZ DO SZKŁA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877050	500x500x(H)104	9 elementów	ø150	**46,-**
877043	500x500x(H)104	16 elementów	ø113	**54,-**
877036	500x500x(H)104	25 elementów	ø90	**54,-**
877029	500x500x(H)104	36 elementów	ø75	**59,-**
877012	500x500x(H)104	49 elementów	ø63	**64,-**

NADSTAWKA DO KOSZA



kod	wymiary (mm)	model	śr. szkła (mm)	cena
877548	500x500x(H)45	9 elementów	ø150	**24,-**
877531	500x500x(H)45	16 elementów	ø113	**24,-**
877524	500x500x(H)45	25 elementów	ø90	**24,-**
877517	500x500x(H)45	36 elementów	ø75	**24,-**
877500	500x500x(H)45	49 elementów	ø63	**24,-**

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	wymiary (mm)	cena
877005	500x500x(H)100	**59,-**

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

kod	wymiary (mm)	cena
877104	500x500x(H)100	**49,-**

KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK



- Wykonany z polipropylenu
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	wymiary (mm)	cena
877203	500x500x(H)100	**49,-**

KOSZ DO FILIŻANEK



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	wymiary (mm)	cena
877128	500x500x(H)100	**54,-**

KOSZ NA TACE



- Wykonany z polipropylenu
- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	wymiary (mm)	cena
877111	500x500x(H)100	**44,-**

POJEMNIK NA SZTUĆCE



- Wykonany z polipropylenu
- 8 częściowy z uchwytami

kod	wymiary (mm)	cena
871102	425x205x(H)150	**36,-**



Bateria z prysznicem
Bateria jednootworowa, sztorcowa
Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
Regulowany wspornik kolumnowy
Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
Wymagany otwór w stole: ø30 mm
Wysięg wylewki 280 mm

970515
890,-



Wózek do transportu koszy do zmywarki

810583
749,-



Wózek na kosze do zmywarek z uchwytem

877197
369,-

CHEMIA



Profesjonalny środek do mycia naczyń w zmywarkach
Preparat do mycia w zmywarkach gastronomicznych, naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego oraz porcelany (z wyłączeniem aluminium)
W celu uzyskania wysokiego połysku, zaleca się stosowanie wraz z środkiem do nabłyszczania Dihr

kanister 10 l	**979877** **69,-**
kanister 20 l	**979860** **129,-**



Profesjonalny środek do nabłyszczania naczyń
Do przemysłowych zmywarek gastronomicznych, odpowiedni do zastawy szklanej, stołowej, sztućców, szkła i wyposażenia ze szkła, porcelany, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium
Doskonały połysk bez polerowania, nawet w wodzie o dużej twardości. Dobrze zwilża powierzchnię, nie pozostawiając smug i zacieków czy plam na umytych naczyniach
Zaleca się stosowanie wraz z środkiem do mycia naczyń Dihr

kanister 5 l	**979891** **39,-**
kanister 10 l	**979884** **69,-**



Zmywarki serii TWIN STAR

TWIN STAR

NEW!

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.

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

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

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 wyładowczy.

TWIN STAR

NEW!

kod	TWIN STAR	TWIN STAR DOUBLE FACE (wersja przelotowa)
wymiary	1312x745x(H)2040 mm	1312x805x(H)2040 mm
pojemność (zależy do rodzaju koszy)	do 300 szt. różnych naczyń	do 300 szt. różnych naczyń
ilość programów mycia	9	9
długość programów	od 75 do 140 min	od 75 do 140 min
pojemność bojlera	18 l	18 l
moc bojlera	6 kW	6 kW
ilość/moc pomp myjących	4 szt./520 W	4 szt./520 W
dozownik detergentu	TAK	TAK
dozownik nabłyszczacza	TAK	TAK
dozownik płynu dezynfekcyjnego	TAK	TAK
pompa odpływowa	TAK	TAK
automatyczny zmiękczacz	TAK	TAK
kondensator pary	TAK	TAK
wystem suszenia	TAK	TAK
moc podłączeniowa	6,52 kW	6,52 kW
napięcie	400 V/3 N/50 Hz	400 V/3 N/50 Hz
wymagane ciśnienie wody zasilającej	200-400 kPa	200-400 kPa
waga	400 kg	400 kg
kod	**TWINSTAR**	**TWINSTARDF**
cena	**119 999,-**	**129 999,-**



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

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 do 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.

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

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.

Porównanie parametrów mycia 300 talerzy

	tradycyjna zmywarka kapturowa	zmywarka TWIN STAR	zysk
Ilość wymaganych cykli	20	1	
Zużycie wody	140 l	70,66 l	50%
Zużycie detergentu	300 g	39 g	87%
Zużycie energii elektrycznej	10,5 kW	6,5 kW	40%
Czas pracy operatora (w wymiarze 2 godz. i 15 min na każdą zmianę)	150 min	15 min	90%

KOSZ NA TALERZE ORAZ POJEMNIKI GN 1/1, DO ZMYWARKI TWIN STAR



Kosz na 30 talerzy Ø 210-240 mm
lub na 15 talerzy Ø 250-330 mm
lub na 15 pojemników GN 1/1 (do głębokości 40mm)

kod	cena
D590071	**499,-**

KOSZ NA PŁASKIE NACZYNIA DO ZMYWARKI TWIN STAR



Kosz na 21 płaskich tac 500x(H)15 mm
lub na 42 kwadratowe talerze maks. 250x250x(H)15 mm

kod	cena
D590072	**499,-**

KOSZ NA TALERZE ORAZ POJEMNIKI GN 1/1 DO ZMYWARKI TWIN STAR



Kosz na 20 głębokich talerzy Ø 210-240 mm
lub na 10 głębokich talerzy Ø 250-350 mm
lub na 10 pojemników GN 1/1
(tylko górny poziom)

kod	cena
D590124	**499,-**

KOSZ OTWARTY WYSOKO DO ZMYWARKI TWIN STAR



Kosz otwarty wysoki
Na 25 szt. szkła Ø 100 mm

kod	cena
D590074	**399,-**

KOSZ OTWARTY WYSOKO DO ZMYWARKI TWIN STAR



Kosz otwarty niski
Na 25 szt. szkła Ø 100 mm

kod	cena
D590075	**399,-**

WKŁADKA NA FILIŻANKI DO KOSZA 590074



Wkładka do kosza 590074
Na 24 filiżanki maks. Ø 55 mm

kod	cena
D590076	**199,-**

WKŁADKA NA KIELISZKI DO KOSZA 590075



Wkładka do kosza 590075
na 8 kieliszków maks. Ø 100 mm, H 220 mm
(szkło H 320 mm tylko na górnym poziomie)

kod	cena
D590077	**399,-**

WKŁADKA NA POSTAWKI DO FILIŻANEK DO KOSZY 590074 I 590075



Wkładka do kosza 590074 na 23 spodki maks. Ø 210 mm

kod	cena
D590078	**199,-**

WKŁADKA NA MISKI DO FILIŻANEK DO KOSZY 590074 I 590075



Wkładka na miseczki na 8 szt. Ø235, H 100 mm
bub 20 szt. Ø100, H 500 mm

kod	cena
D590128	**199,-**

WKŁADKA NA SZTUĆCE DO FILIŻANEK DO KOSZY 590074 I 590075



Koszyk do kosza 590074 na ok. 30 szt. sztućców

kod	cena
D590080	**199,-**

Automatyczny zmiękczacz do wody

NEW!

Stosowanie zmiękczacza **wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych**. W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. **Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych** dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego.

- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do Twoich potrzeb
- **Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki,** które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie.
- Automatyczny objętościowy proces regeneracji złoża – po osiągnięciu zdolności jonowymiennej złoża, zmiękczacz automatycznie rozpoczyna proces regeneracji przy pomocy solanki.
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady sterowania
- Średnica przyłącza wody ¾"
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5-38˚C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38˚C
- Czas regeneracji: 37 min
- Kolor: czarna pokrywa, szary zbiornik





kod	**230466**
typ	automatyczny objętościowy
wymiary urządzenia	210x375x(H)500 mm
przepływ nominalny	0,3 m^3/h
zużycie soli na 1 cykl regeneracji	0,7 kg
zbiornik regeneracyjny	10 kg
maks. natężenie przepływu wody	6,7 l/min
wydajność dla 10° dH	1600 l
sposób regeneracji	4 tryby: - objętościowy-opóźniony - objętościowy-natychmiastowy - inteligentny-opóźniony - inteligentny-natychmiastowy
ochrona przed dostępem dzieci – Automatyczna blokada klawiatury	TAK
wymiary zbiornika jonitu średnica/wysokość [cale]	Ø7 x 17"
ilość złoża	5,5 l
moc/napięcie	18 W/230 V
elektroniczny panel sterowania	TAK
waga	9,9 kg
cena	**999,-**

Zmiękczacz, osmoza

Zasada działania odwróconej osmozy

Zimna woda z rury zasilającej przepływa przez wkład wstępny, który zatrzymuje piasek, muł, rdzę, szlam rzeczny i inne osady o rozmiarze większym niż 5 mikronów oraz usuwa chlor i jego trujące pochodne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, która stanowi barierę dla zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, rozpuszczonych w wodzie ciał stałych, metali ciężkich, pierwiastków radioaktywnych i rakotwórczych. Membrana przepuszcza tylko cząsteczki wody, ponieważ posiada pory o średnicy 0,0001 mikrometra. Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji. Po filtracji molekularnej woda przepływa przez wkład ze złożem mineralizującym, nasycając ją dodatkowo jonami soli mineralnych.[1]

[1] Membrana usuwa od 90% do 95% zanieczyszczeń znajdujących się w wodzie, dzięki czemu otrzymujemy krystalicznie czystą wodę. Wymiana membrany co 2-5 lat.



Pompa elektryczna
Zastosowana w systemie filtracji pompa elektryczna zwiększa ciśnienie na membranach osmotycznych przez co zwiększa wydajność systemu. Pompa połączona jest w układzie elektrycznym z czujnikiem niskiego ciśnienia (pompa wyłącza się gdy system jest odcięty od zasilania wodą), czujnikiem wysokiego ciśnienia (pompa wyłącza się po napełnieniu zbiornika filtra) oraz zaworem solenoidalnym (zamyka dopływ wody na membranę po zamknięciu wylewki oraz napełnieniu zbiornika).

Sposób montażu
Molekularny system filtracji może być przymocowany do ściany lub stać swobodnie, jednakże konieczne jest zachowanie bliskiej odległości do źródła wody, kanalizacji oraz urządzenia gastronomicznego.
Korzyści z odsolonej wody
- Krystalicznie czyste szkło i błyszczące sztućce
- Mniej potłuczonego szkła
- Brak konieczności ręcznego polerowania szkła i sztućców
- Wydłużenie czasu użytkowania podłączonego urządzenia gastronomicznego
- Zwiększona wydajność energetyczna urządzenia gastronomicznego
- Silniejsze działanie detergentów
- Zmniejszone zużycie środków myjących o 40-60% oraz nabłyszczaczy o około 70%
- Efektywna ochrona urządzenia gastronomicznego przed osadami powodowanymi przez parę i gorącą wodę

W zestawie
- Molekularny System Filtracji
- Membrana 200 GPD – 3 sztuki
- Komplet przyłączy (zestaw redukcyjny przyłączeniowy, przyłącze odpływu)
- Wężyk 1/4”

Parametry techniczne

kod	**230381**
wydajność ciągła przy temperaturze wody 25°C i ciśnieniu 4 bar oraz TDS 250 ppm[2]	173,5 l/h
ciśnienie robocze	2,2-6 bar
zakres temperatury wody zasilającej	2-38°C
przyłącza	3/4”
wymiary	360x130x(H)465 mm
moc	300 W
zasilanie	230 V
maksymalny TDS	1500 ppm
maksymalne stężenie chloru	0,3 ppm
redukcja TDS	> 95 %
zakres pH wody zasilającej	2-11
CENA	**2999,-**

Akcesoria

kod	**230398**[3]
opis	Prefiltr do systemu odwróconej osmozy
maks. przepływ	3,8 l/min
maks. ciśnienie pracy	6 bar
temp. pracy	38°C
CENA	**49,-**

[2] TDS – Total Dissolved Solids - ogólna zawartość substancji rozpuszczonych w wodzie podawana w jednostkach ppm (part per milion = mg/l)
[3] Wymiana wkładu wstępnego co 3-6 miesięcy dla maksymalnej wydajności filtra

Filtry do wody



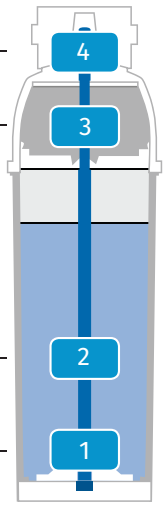
kod	1013637	1002952	1002949	298900
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8"	Elektroniczny licznik przepływu wody 10-100A
przeznaczenie	uniwersalna, z regulacją - do wszystkich typów urządzeń	do ekspresów do kawy	pieców konwekcyjno-parowych, oraz kostkarek	
cena	**219,-**	**149,-**	**149,-**	**358,-**

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat.

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych.

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe.





kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
cena	**205,-**	**309,-**	**455,-**	**709,-**	**1049,-**

technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	8,6 bar | 4 – 30 °C				
przepływ znamionowy	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	100 l/h (0,5 bar)	100 l/h (0,5 bar)
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119/108/268 mm	117/104/419 mm	125/119/466 mm	144/144/557 mm	184/184/557 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"				
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę				

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

głowica filtra PURITY C 0–70% z regulacją obejścia					
wydajność: ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10 °dH/ustawienie obejścia 40%)	960 l	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
wydajność: urządzenia do gotowania na parze, piece (przy twardości węglanowej 10 °dH/ustawienie obejścia 10%)	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
głowica filtra PURITY C 30 % ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10 °dH	831 l	2 086 l	3 464 l	5 889 l	9 960 l
głowica filtra PURITY C 0 % ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10 °dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l



Filtry do wody BWT

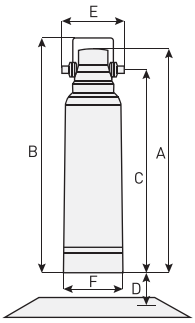
- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass" – idealne w przypadku ekspresów do kawy
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego

GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod	**231913**
cena	209,-











typ	**Głowica z wkładem M**	**Głowica z wkładem L**	**Głowica z wkładem 2XL**
wydajność dla dH°10 i obejścia „1"	2880 l	3945 l	9720 l
wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	475 mm	500 mm	580 mm
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	500 mm	530 mm	600 mm
wysokość przyłącza (C)	425 mm	450 mm	520 mm
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm	min. 65 mm
długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm	125 mm
średnica wkładu (F)	130 mm	145 mm	185 mm
gwint wejścia i wyjścia	3/8"	3/8"	3/8"
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-8 bar	2-8 bar	2-6 bar
zalecana temp. wody przyłączeniowej	+4 do +30°C	+4 do +30°C	+4 do +65°C
zalecana temp. otoczenia	+4 do +40°C	+4 do +40°C	+4 do +40°C
waga (na sucho/na mokro)	2,4 kg/4,2 kg	3,4 kg/5,9 kg	7,5 kg/11 kg







kod	**231920**	**231937**	**231944**
	wkład M do filtrów BWT	wkład L do filtrów BWT	wkład 2XL do filtrów BWT
przeznaczenie	uniwersalny – do ekspresów do kawy, pieców kon.-par., kostkarek itp.	uniwersalny – do ekspresów do kawy, pieców kon.-par., kostkarek itp.	do zmywarek do naczyń
filtracja	5-stopniowa	5-stopniowa	5-stopniowa efektywne częściowe odsalanie
pozycja pracy	pionowa lub pozioma	pionowa lub pozioma	pionowa lub pozioma
wydajność dla dH°10	obejście „1"- 2880 l	obejście „1"- 3945 l	obejście „1"- 9720 l
wymiary	ø130 mm	ø145 mm	ø185 mm
cena	**419,-**	**541,-**	**796,-**

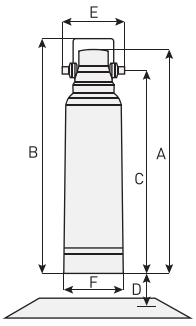
do cen należy doliczyć VAT 23%

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999" do „-99999"
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji



kod	**231333**
wymiary czujnika	77x72x(H)46 mm
przepustowość	10-100 l/h
wymiary wyświetlacza	62x50x(H)17 mm
cena	349,-









typ	**Głowica z wkładem 2XL extra**	**Głowica z wkładem V**	**Głowica z wkładem M**
wydajność dla dH°10 i obejścia „1"	3560 l	2160 (dla obejścia „3")	3240 (dla obejścia „3")
wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	580 mm	420 mm	475 mm
wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	600 mm	445 mm	500 mm
wysokość przyłącza (C)	520 mm	370 mm	425 mm
odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm	min. 65 mm
długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm	125 mm
średnica wkładu (F)	185 mm	115 mm	130 mm
gwint wejścia i wyjścia	3/8"	3/8"	3/8"
wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-6 bar	2-8 bar	2-8 bar
zalecana temp. wody przyłączeniowej	+4 do +30°C	+4 do +40°C	+4 do +40°C
zalecana temp. otoczenia	+4 do +40°C	+4 do +60°C	+4 do +60°C
waga (na sucho/na mokro)	7,5 kg/11 kg	2,3 kg (przybliżona)	2,8 kg (przybliżona)







kod	**238479**	**238455**	**238462**
	wkład 2XL Extra do filtrów BWT	wkład Premium V do filtrów BWT	wkład Premium M do filtrów BWT
przeznaczenie	do zmywarek do szkła	do ekspresów do kawy i innych urządzeńdo produkcji gorących napojów	do ekspresów do kawy i innych urządzeń do produkcji gorących napojów
filtracja	7-stopniowa wydajna demineralizacja całkowita	5-stopniowa z dodatkową formułą AROMA PLUS - innowacyjna ochrona przed osadami wapnia	5-stopniowa z dodatkową formułą AROMA PLUS - innowacyjna ochrona przed osadami wapnia
pozycja pracy	pionowa	pionowa lub pozioma	pionowa lub pozioma
wydajność	dla dH°10 obejście „1"- 3560 l	dla ekspresów dH°14, obejście „2"- 1165 l; automatów vendingowych: dH°14, obejście „3"- 1400 l	dla ekspresów dH°14, obejście „2"- 1750 l; automatów vendingowych: dH°14, obejście „3"- 2100 l
wymiary	ø185 mm	ø115 mm	ø130 mm
cena	**796,-**	**379,-**	**499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRAFEN
FUTURE EQUIPMENT

MADE IN ITALY

Szafy chłodnicze i mroźnicze

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Zewnętrzne dno, dach i tylna ściana wykonana ze stali galwanizowanej
- **Chłodzenie wymuszone**, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Automatyczne zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi.
- Komora w systemie GN 2/1 z możliwością korzystania z pojemników GN 2/1 oraz 1/1
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja poliuretanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Drzwi z możliwością zamiany strony otwierania (tylko modele 1-drzwiowe)
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Dwa czujniki temperatury NTC (tylko szafy mroźnicze)
- 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
- Grzałka na parowniku (tylko szafy mroźnicze)
- Ogrzewany odpływ kondensatu (tylko szafy mroźnicze)
- Ogrzewana rama drzwi zabezpieczająca je przed przymarznięciem (tylko szafy mroźnicze)
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 100 do 190 mm
- **Wyposażenie standardowe:**
  – po 3 półki (ruszt GN 2/1) na każde drzwi stołu, o nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
  – 1 komplet prowadnic na każdą półkę



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego **rozprowadzenia** temperatury w całej komorze.
Automatyczne zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi



Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości



Możliwość przestawiania w poziomie półek i pojemników GN



Komora w systemie GN 2/1 z możliwością korzystania z pojemników GN 2/1 oraz 1/1



Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
Drzwi z możliwością zamiany strony otwierania (tylko modele 1-drzwiowe)











kod	AF07EKOMTN	AF07EKOMBT	AF14EKOMTN	AF14EKOMBT
typ	szafa chłodnicza, jednodrzwiowa	szafa mroźnicza, jednodrzwiowa	szafa chłodnicza, dwudrzwiowa	szafa mroźnicza, dwudrzwiowa
pojemność	700 l	700 l	1400 l	1400 l
wymiary	710x800x(H)2030/2100 mm	710x800x(H)2030/2100 mm	1420x800x(H)2030/2100 mm	1420x800x(H)2030/2100 mm
zakres temperatur	od 0 ºC do +10 ºC	od -18 ºC do -22 ºC	od 0 ºC do +10 ºC	od -18 ºC do -22 ºC
moc/napięcie	385 W/230 V	650 W/230 V	570 W/230 V	700 W/230 V
waga	110 kg	122 kg	150 kg	159 kg
STARA CENA	-28% ~~6149,-~~	-29% ~~7862,-~~	-29% ~~8778,-~~	-29% ~~10584,-~~
NOWA CENA	**4399,-**	**5599,-**	**6249,-**	**7499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Stoły chłodnicze

- 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 mieszakową (tylko wybrane modele)
- **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
- Blat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania trzystości
- Nośność blatu: około 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- **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



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Zamontowana w blacie komora zlewozmywaka wraz z baterią mieszakową (tylko wybrane modele)
Wymiary zlewu: 235x330x(H)180 mm



Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych



Komory stołów w standardzie **GN 1/1**

Zestawy szuflad do stołów chłodniczych







kod	C1MIDGN	C2MIDGN	C3MIDGN
pojemność	GN 1/3 + GN 2/3	2x GN 1/2	3x GN 1/3
STARA CENA	-31% ~~1749,-~~	-28% ~~1529,-~~	-32% ~~2129,-~~
NOWA CENA	**1199,-**	**1099,-**	**1449,-**

GRAFEN FUTURE EQUIPMENT

do cen należy doliczyć VAT 23%







kod	TF02EKOGNAL	TF02EKOGNLAL
typ	2-drzwiowy tylny rant (H)100 mm	2-drzwiowy tylny rant (H)100 mm ze zlewem i baterią z mieszaczem
pojemność	310 l	310 l
wymiary	1420x700x(H)950/1020 mm	1420x700x(H)950/1200 mm
wymiary zlewu	–	235x330x(H)180 mm
zakres temperatur	od 0°C do +10°C	od 0°C do +10°C
moc/napięcie	495 W/230 V	495 W/230 V
waga	87 kg	87 kg
STARA CENA	-29% ~~6552,-~~	-29% ~~9868,-~~
NOWA CENA	**4649,-**	**6399,-**







kod	TF03EKOGNAL	TF03EKOGNLAL	TF04EKOGNAL
typ	3-drzwiowy tylny rant (H)100 mm	3-drzwiowy tylny rant (H)100 mm ze zlewem i baterią z mieszaczem	4-drzwiowy tylny rant (H)100 mm
pojemność	460 l	460 l	620 l
wymiary	1870x700x(H)950/1020 mm	1870x700x(H)950/1200 mm	2320x700x(H)950/1020 mm
wymiary zlewu	–	235x330x(H)180 mm	–
zakres temperatur	od 0°C do +10°C	od 0°C do +10°C	od 0°C do +10°C
moc/napięcie	495 W/230 V	495 W/230 V	495 W/230 V
waga	103 kg	102 kg	120 kg
STARA CENA	-29% ~~7560,-~~	-28% ~~9899,-~~	-29% ~~8568,-~~
NOWA CENA	**5399,-**	**7099,-**	**6099,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Stoły chłodnicze do pizzy

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Zewnętrzne dno wykonane ze stali galwanizowanej
- Blat roboczy z granitu z dodatkową izolacją i bocznymi rantami o wysokości 200 mm
- **Chłodzenie wymuszone**, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na pojemniki 600x400 mm, w układzie wzdłużnym
- 6 możliwych ustawień prowadnic na pojemniki do pizzy 600x400 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- 6 neutralnych (niechłodzonych) szuflad na pojemniki 600x400 mm, na kulki ciasta do pizzy (tylko wybrane modele)
- 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 i szuflad
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym NTC, charakteryzującym się dużą czułością, wysoką stabilnością, odpornością na korozję i długą żywotnością
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Środek chłodniczy: R404A/R507
- 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 100 do 190 mm
- **Wyposażenie standardowe:**
  - 5 par prowadnic na pojemniki do pizzy 600x400 mm



Blat roboczy wykonany z granitu
Rant o wysokości 200 mm



Wygodny **profilowany uchwyt** do otwierania drzwi i szuflad
(szuflady tylko w wybranych modelach)



6 neutralnych (niechłodzonych) szuflad na kulki cista do pizzy (tylko wybrane modele)
Pojemniki 600x400 mm należy zamawiać osobno



Nadstawa chłodnicza z chłodzeniem statycznym, na pojemniki GN 1/3
Pojemniki GN oraz pokrywki należy zamawiać osobno



Nadstawa na pojemniki GN chroniona hartowanym szkłem



Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 100 do 190 mm











kod	PZ02MID80_VR	PZ02MIDC6_VR	PZ03MID80_VR	PZ03MIDC6_VR
typ	2-drzwiowy z blatem granitowym oraz nadstawą chłodniczą na 6x GN 1/3	1-drzwiowy, 6 neutralnych szuflad z blatem granitowym oraz nadstawą chłodniczą na 6x GN 1/3	3-drzwiowy z blatem granitowym oraz nadstawą chłodniczą na 9x GN 1/3	2-drzwiowy, 6 neutralnych szuflad z blatem granitowym oraz nadstawą chłodniczą na 9x GN 1/3
stół				
wymiary	1610x800x(H)1030/1100 mm	1610x800x(H)1030/1100 mm	2160x800x(H)1030/1100 mm	2160x800x(H)1030/1100 mm
pojemność komory na pojemniki 600x400 mm	440 l	220 l	680 l	440 l
ilość neutralnych szuflad na pojemniki 600x400 mm	–	6 szt.	–	6 szt.
zakres temperatur	od 0°C do +10°C	od 0°C do +10°C	od 0°C do +10°C	od 0°C do +10°C
moc/napięcie	495 W/230 V	495 W/230 V	495 W/230 V	495 W/230 V
waga	201 kg	220 kg	279 kg	279 kg
nadstawa				
wymiary	1600x387x(H)455/475 mm	1600x387x(H)455/475 mm	2150x387x(H)455/475 mm	2150x387x(H)455/475 mm
pojemność	6x GN 1/3	6x GN 1/3	9x GN 1/3	9x GN 1/3
zakres temperatur	od 0°C do +10°C	od 0°C do +10°C	od 0°C do +10°C	od 0°C do +10°C
moc/napięcie	360 W/230 V	360 W/230 V	360 W/230 V	360 W/230 V
STARA CENA	-31% ~~15422,-~~	-28% ~~18144,-~~	-25% ~~16501,-~~	-25% ~~18678,-~~
NOWA CENA	**10699,-**	**12999,-**	**12399,-**	**14099,-**

* cena nie obejmuje pojemników 600x400 mm oraz GN do nadstawy chłodniczej

do cen należy doliczyć VAT 23%

Stoły chłodnicze sałatkowe

- 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



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Automatycznie domykające się drzwi
z uszczelką magnetyczną
Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
Możliwość regulacji pionowej półek w 5-ciu poziomach
Po 1 półce (ruszcie GN 1/1) i parze prowadnic na każde drzwi



Możliwość zamiany drzwi na blok szuflad (opcja)



Dolny, frontowy panel łatwy do otworzenia w celu dostępu do agregatu i parownika
Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ



Pojemność górnej wnęki: 2x GN 1/1 + 2x GN 1/4
Deska do krojenia z polipropylenu
(model: SL02EKO)



Pojemność górnej wnęki: 4x GN 1/1
Deska do krojenia z polipropylenu
(model: SL03EKO)



Pojemniki GN z górnej wnęki wchodzące
w komorę stołu



Górna pokrywa, wsuwana do połowy
i podnoszona w całości (oba modele)







kod	**SL02EKO**	**SL03EKO**
typ	2-drzwiowy pokrywa uchylna	3-drzwiowy pokrywa uchylna
pojemność górnej wnęki na GN	2x GN 1/1 + 2x GN 1/4	4x GN 1/1
wymiary	900x700x(H)880 mm	1380x700x(H)880 mm
deska do krojenia	polipropylen	polipropylen
zakres temperatur	od +4°C do +10°C	od +4°C do +10°C
pojemność	220 l	350 l
moc/napięcie	280 W/230 V	300 W/230 V
waga	60 kg	85 kg
STARA CENA	-28% ~~3881,-~~	-29% ~~5544,-~~
NOWA CENA	**2799,-**	**3949,-**

Cena nie obejmuje pojemników GN

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ SZKLANĄ



Pojemność górnej wnęki: 2x GN 1/1 + 2x GN 1/4
Deska do krojenia z polipropylenu (model: SL02VD)



Pojemność górnej wnęki: 4x GN 1/1
Deska do krojenia z polipropylenu (model: SL03VD)



Pojemniki GN z górnej wnęki wchodzące w komorę stołu







kod	SL02VD	SL03VD
typ	2-drzwiowy nadstawa szklana	3-drzwiowy nadstawa szklana
pojemność górnej wnęki na GN	2x GN 1/1 + 2x GN 1/4	4x GN 1/1
wymiary	900x700x(H)1058 mm	1380x700x(H)1058 mm
deska do krojenia	polipropylen	polipropylen
zakres temperatur	od +4°C do +10°C	od +4°C do +10°C
pojemność	220 l	350 l
moc/napięcie	280 W/230 V	300 W/230 V
waga	63 kg	91 kg
STARA CENA	-28% ~~4728,-~~	-29% ~~6774,-~~
NOWA CENA	**3399,-**	**4799,-**

Cena nie obejmuje pojemników GN

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z BLATEM ROBOCZYM Z RANTEM

- Nośność blatu: około 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru







kod	SL02AL	SL03AL
typ	2-drzwiowy blat roboczy z rantem H=100 mm	3-drzwiowy blat roboczy z rantem H=100 mm
wymiary	904x700x(H)980 mm	1384x700x(H)980 mm
zakres temperatur	od +4°C do +10°C	od +4°C do +10°C
pojemność	220 l	350 l
moc/napięcie	280 W/230 V	300 W/230 V
waga	65 kg	107 kg
STARA CENA	-28% ~~4516,-~~	-29% ~~6451,-~~
NOWA CENA	**3249,-**	**4599,-**

Cena nie obejmuje pojemników GN

SZUFLADY DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH SAŁATKOWYCH – moduł 2 szuflad

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Z teleskopowymi prowadnicami
- Przy zamówieniu należy określić miejsce montażu w stole



kod	C2SLSX	C2CE	C2SLDX
typ	do montażu po lewej stronie	do montażu pośrodku	do montażu po prawej stronie
moduł	1/2 + 1/2	1/2 + 1/2	1/2 + 1/2
wymiary wewnętrzne	294x535x(H)165 mm	294x535x(H)165 mm	294x535x(H)165 mm
STARA CENA	-27% ~~1028,-~~	-27% ~~1028,-~~	-27% ~~1028,-~~
NOWA CENA	**749,-**	**749,-**	**749,-**

Stoły mroźnicze

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym 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 o grubości 60 mm z poliuretanu wtryskiwanego pod wysokim ciśnieniem, gwarantująca wysoki współczynnik izolacji termicznej, bez FCKW (freony)
- **Automatycznie domykające się drzwi** z uszczelką magnetyczną
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych na panelu przednim, z dodatkowym głównym podświetlanym włącznikiem prądu, oraz dwoma czujnikami temperatury NTC
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Środek chłodniczy: R404A/R507
- Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem ustawionym czasowo, dodatkowo z odparowaniem skroplin.
- Grzałka na parowniku
- Ogrzewany odpływ kondensatu
- Ogrzewana rama drzwi zabezpieczająca je przed przymarznięciem
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 100 do 190 mm
- Blat z rantem H=100 mm
- Nośność blatu: około 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- **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



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia









kod	TF02MIDBTAL	TF03MIDBTAL	TF04MIDBTAL
typ	2-drzwiowy tylny rant (H)100 mm	3-drzwiowy tylny rant (H)100 mm	4-drzwiowy tylny rant (H)100 mm
pojemność	310 l	460 l	670 l
wymiary	1420x715x(H)950/1020 mm	1870x715x(H)950/1020 mm	2320x715x(H)950/1020 mm
zakres temperatur	od -18°C do -22°C	od -18°C do -22°C	od -18°C do -22°C
moc/napięcie	655 W/230 V	700 W/230 V	728 W/230 V
waga	100 kg	127 kg	152 kg
STARA CENA	-29% ~~10088,-~~	-29% ~~12096,-~~	-29% ~~13486,-~~
NOWA CENA	**7149,-**	**8599,-**	**9499,-**

GRAFEN FUTURE EQUIPMENT

do cen należy doliczyć VAT 23%

Szybkoschładzarki i szybkozamrażarki szokowe

KORZYŚCI Z SZYBKIEGO SCHŁADZANIA I ZAMRAŻANIA ŻYWNOŚCI

Minimalna utrata wilgotności
Proces szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje naturalną wilgotność we wnętrzu potraw i zapobiega ich wysuszeniu. Prawidłowy zapach i smak potraw nierozerwalnie połączony jest z ich stopniem wilgotności.

Bogatsze menu dla konsumenta
Im dłuższy okres trwałości żywności schłodzonej szokowo, tym większa paleta oferowanych dań w karcie, bez ponoszenia dodatkowych kosztów na zwiększone zakupy surowców i komplikowania organizacji pracy w kuchni.

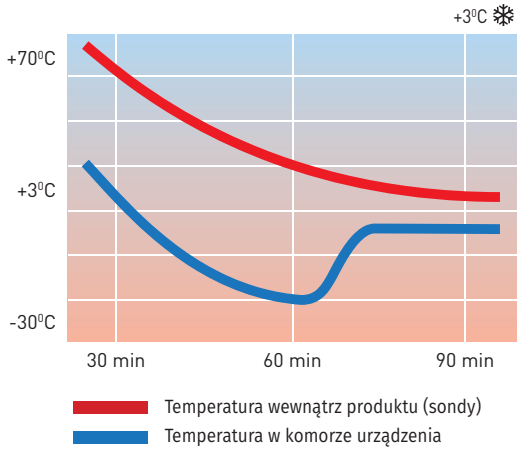
Oszczędność czasu do 30%
Dzięki dłuższemu terminowi trwałości możliwe jest lepsze zaplanowanie prac w kuchni i przygotowanie większej ilości posiłków oraz półproduktów bez konieczności powtarzania tych czynności każdego dnia.

Redukcja ilości odpadów
Wydłużenie czasu przechowywania żywności schłodzonej w szybkoschładzarkach i szybkozamrażarkach pozwala kucharzom na korzystanie z zapasów przez dłuższy czas, co to wpływa pozytywnie na redukcję ilości odpadów z niewykorzystanych na czas półproduktów i dań gotowych.

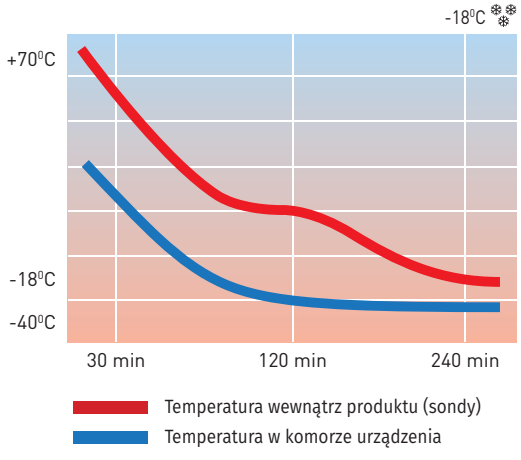
Mniejsze ubytki na wadze
Bezpośrednio po obróbce termicznej dania tracą na wadze poprzez parowanie. Cykl szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje ten proces. Jeśli gotowe produkty spożywcze sprzedawane są na wagę, przychody mogą dzięki temu wzrosnąć o 7%.

Oszczędności przy zakupach
Stosowanie szybkiego zamrażania potraw pozwala wydłużyć okres przechowywania produktów sezonowych bez zmiany ich pierwotnych cech (smak, wygląd, kolor, wartości odżywcze). Korzystanie z nich jest możliwe, gdy konkurencja nie jest w stanie ich zaoferować lub gdy ceny rynkowe stają się zbyt wysokie.

Szybkie schładzanie (blast chilling) od +90°C do +3°C
Wszystkie posiłki przygotowywane i pozostawione do ostygnięcia powoli tracą najlepsze cechy, czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze. Szybkoschładzarki GRAFEN pozwalają obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do wartości +3°C - bezpiecznej pod względem pod względem sanitarno-epidemiologicznej wartości +3°C. Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii (proliferacji), co jest bardzo ważne podczas przechodzenia przez zakres temperatury niebezpiecznej, który wynosi od +65°C do +10°C. Wynikiem końcowym prawidłowo zakończonego procesu szybkiego schładzania jest zachowanie jakości, koloru i zapachu żywności oraz wydłużenie jego okresu przechowywania.



Szybkie zamrażanie (blast freezing) od +90°C do -18°C
Proces szybkiego zamrażania pozwala na przechowywanie żywności przez wiele miesięcy. Dzięki bardzo wydajnemu systemowi chłodzenia szybkozamrażarek GRAFEN i wdmuchiwaniu powietrza o temp. -40°C do komory urządzenia, temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się procesu krystalizacji cząsteczek wody, który przy długim zamrażaniu powoduje niszczenie struktury produktu. Produkty zamrażane szokowo zachowują wszystkie pierwotne właściwości, czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze.



- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym ze stali galwanizowanej)
- **Górny blat o grubości 30 mm** z możliwością demontażu, co umożliwia wstawienie maszyny pod blat stołu
- Komora z uniwersalnymi prowadnicami zarówno na pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu wtryskiwanego pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej, bez FCKW (freony)
- **Automatycznie domykające się drzwi** z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów
- Sonda mierząca temperaturę wewnątrz produktu w zestawie
- Możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do +3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu
- **System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem**
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Środek chłodniczy: R507
- Agregat łatwy do wyjęcia w celu sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z wanienką na skropliny
- Nóżki z regulowaną wysokością od 60 do 90 mm



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów umieszczony na drzwiach



Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym ze stali galwanizowanej)
Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
Sonda na wyposażeniu standardowym



Komora z uniwersalnymi **prowadnicami zarówno na pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm**



Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z wanienką na skropliny







kod	AT03ISOTH	AT05ISOTH
pojemność	3x GN 1/1 lub 3x blacha 600x400 mm	5x GN 1/1 lub 5x blacha 600x400 mm
pojemność w litrach	70 l	102,5 l
wymiary	750x740x(H)750/780 mm	750x740x(H)870/900 mm
wymiary komory	610x410x(H)280 mm	610x410x(H)410 mm
ilość wentylatorów w komorze	1 szt.	1 szt.
odległość między prowadnicami	70 mm	70 mm
wydajność przy schładzaniu do +3°C	14 kg	20 kg
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	11 kg	15 kg
możliwość zamrażarnia lodów w temp. -40°C	TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)
moc/napięcie	1150 W/230 V	1424 W/230 V
waga	50 kg	71 kg
STARA CENA	-28% ~~9135,-~~	-29% ~~10185,-~~
NOWA CENA	**6549,-**	**7249,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%







kod	AT07ISOTH	AT10ISOTH
pojemność	7x GN 1/1 lub 7x blacha 600x400 mm	10x GN 1/1 lub 10x blacha 600x400 mm
pojemność w litrach	190 l	190 l
wymiary	750x740x(H)1310/1340 mm	750x740x(H)1310/1340 mm
wymiary komory	610x410x(H)760 mm	610x410x(H)760 mm
ilość wentylatorów w komorze	2 szt.	2 szt.
odległość między prowadnicami	105 mm	70 mm
wydajność przy schładzaniu do +3°C	25 kg	25 kg
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	20 kg	20 kg
możliwość zamrażanie lodów w temp. -40°C	TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)
moc/napięcie	1490 W/230 V	1490 W/230 V
waga	90 kg	90 kg
STARA CENA	-29% ~~12285,-~~	-29% ~~13650,-~~
NOWA CENA	**8749,-**	**9699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Mini komora chłodnicza i mroźnicza

Komora chłodnicza i mroźnicza **do samodzielnego złożenia** u klienta w miejscu przeznaczenia.
Zredukowane wymiary zewnętrze oraz dostawa w elementach pozwalają na łatwe wstawienie i montaż w każdym lokalu gastronomicznym, nawet najmniejszym.
Możliwość dostosowania wnętrza komory do indywidualnych potrzeb użytkownika.
Duże drzwi pozwalają na szybki i wygodny załadunek towaru do komory.
Możliwość bezpośredniego wjazdu wózkiem z blachami cukierniczymi 600x400 mm oraz 600x800 mm.
Wersja bez podłogi jest możliwa tylko w komorze chłodniczej.

- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z lakierowanej na biało blachy (poza podłogą)
- Podłoga ze stali nierdzewnej
- Izolacja o grubości 60 mm o wysokim współczynniku izolacji termicznej, bez FCKW (freony)
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Światło wejścia drzwi: 700x(H)1680 mm
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim, z dodatkowym głównym podświetlanym włącznikiem prądu
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym.
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Środek chłodniczy: R404A
- Agregat typu MONOBLOK umieszczony na dachu komory, łatwo dostępny w celu przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem ustawionym czasowo, dodatkowo z odparowaniem skroplin
- **Wyposażenie standardowe:**
  – 3 półki ze stali nierdzewnej 880x400 mm



Dostawa w elementach pozwala na łatwe wstawienie i montaż w każdym lokalu gastronomicznym, nawet najmniejszym



Do samodzielnego złożenia u klienta w miejscu przeznaczenia
Czas złożenia około 1 godziny przez 1 osobę



Możliwość zakupu komory bez podłogi w celu bezproblemowego wjazdu wózkiem. (UWAGA: podłoga musi być szczelna i wodoodporna) (tylko w komorze chłodniczej)
Zgłaszać na etapie zamówienia



Agregat typu MONOBLOK umieszczony na dachu komory, łatwo dostępny w celu przeprowadzenia serwisu i czyszczenia



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim

3 półki z blachy lakierowanej na biało, 880x400 mm w wyposażeniu standardowym



Poprzeczka ze stali nierdzewnej do zawieszania haków na mięso (opcja)



Wózek do transportu blach cukierniczych (opcja)
Pojemność: 38 blach 600x400 mm
lub 19 blach 600x800 mm
Wymiary: 656x830x(H)1650 mm







kod	MC100WHITN	MC100WHIBT
typ	mini komora chłodnicza	mini komora mroźnicza
wymiary z agregatem	1000x1000x(H)2120 mm	1000x1000x(H)2120 mm
wymiary na palecie	1120x1190x(H)230 mm	1120x1190x(H)230 mm
pojemność	1400 l	1400 l
zakres temperatur	od +0°C do +8°C	od -18°C do -20°C
moc/napięcie	570 W/230 V	700 W/230 V
waga	190 kg	190 kg
STARA CENA	-29% ~~10920,-~~	-29% ~~12548,-~~
NOWA CENA	**7699,-**	**8849,-**

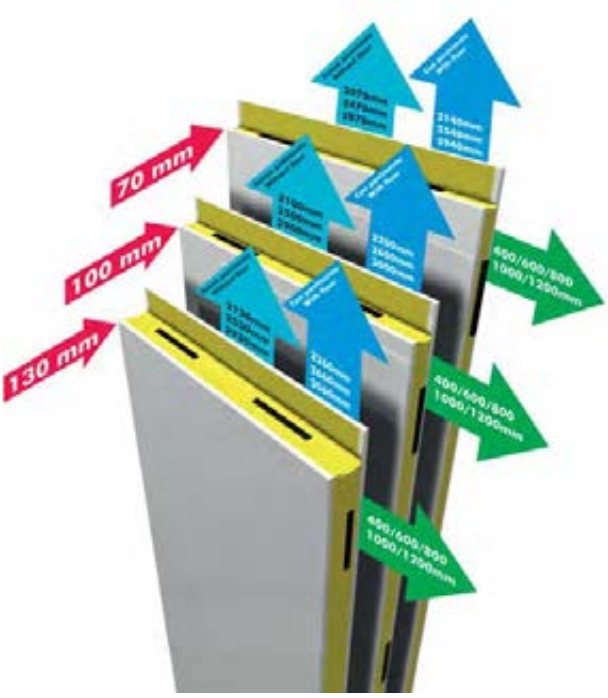
WYPOSAŻENIE DODATKOWE

kod		cena
RIPMC100	półka ze stali nierdzewnej 880x400 mm	**349,-**
GANMC100	poprzeczka ze stali nierdzewnej do zawieszania haków na mięso	**199,-**
CARTGMC100	wózek do transportu blach cukierniczych	**2 999,-**

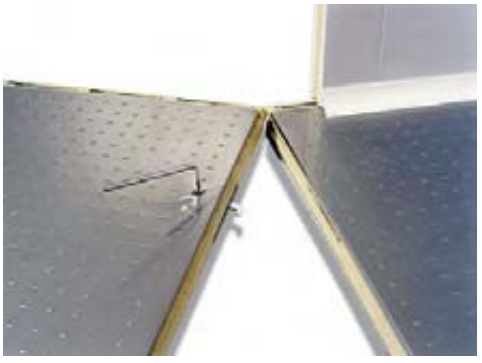
Modułowe komory chłodnicze i mroźnicze SUPEREKO

Komory chłodnicze i mroźnicze GRAFEN łączą najważniejsze cechy tego typy urządzeń:
- dzięki modułowej budowie oraz szerokiemu zakresowi temperatury możliwość dostosowania do oczekiwań każdego klienta
- szybki montaż u klienta dzięki systemowi haków w ścianach
- spełniają wysokie normy sanitarno-epidemiologiczne.

Modułowe komory chłodnicze i mroźnicze SUPEREKO konfigurowane są na indywidualne zamówienie. W celu jak najlepszego doboru parametrów technicznych uwzględniających Państwa potrzeby, prosimy o kontakt z dystrybutorem produktów Grafen.



Szeroki wybór parametrów ścian komory.



Podłoga w wersji standardowej, specjalnie wzmocniona pod kątem dużego obciążenia, wykonana z antypoślizgowej stali nierdzewnej. Na zamówienie możliwość dostarczenia wzmocnionej, plastyfikowanej podłogi ze stali nierdzewnej AISI 304



Elementy paneli ściany montowane do paneli podłogi szybko i wygodnie za pomocą systemu wewnętrznych haków.



Możliwość zamówienia komory bez podłogi, dla bezpośredniego i bezproblemowego wjazdu wózkami z towarem (UWAGA: podłoga musi być szczelna i wodoodporna. Dotyczy tylko komór chłodniczych. Zgłaszać na etapie zamówienia).

Drzwi dostępne w 4 rozmiarach, umieszczone w specjalnej podgrzewanej framudze z PVC.
Framuga ta umożliwia szybką i łatwą zamianę drzwi w przypadki konieczności ich wymiany



Bezpieczna klamka wewnętrzna umożliwiająca otwarcie drzwi zamkniętych z zewnątrz nawet na klucz.

Agregaty chłodnicze dostępne w wielu wariantach w zależności od pożądanego zakresu temperatury, jego lokalizacji i wielkości komory a także mocy i rodzaju zasilania.

Możliwość zamówienia komory chłodniczej lub mroźniczej z agregatem na dachu typu MONOBLOCK lub z agregatem na zewnątrz typu SPLIT.





Agregat typu „ICE”
Agregat montowany na ścianie komory. Wykonany jako MONOBLOK ułatwia i przyspiesza montowanie na złożonej komorze. Polecany dla komór chłodniczych i mroźniczych o pojemności od 3,82 m³ do maksymalnie 61,01 m³ (w zależności od zakresu temperatur).
Dostępne temperatury: -25°C/-20°C/-15°C/-2°C/0°C/+5°C
Moc elektryczna od 300 W do 3454 W, zasilana prądem jednofazowym (230 V) lub trójfazowym (400 V) w zależności od modelu agregatu.
Agregat dostarczany z wanną na skropliny, oświetleniem komory oraz włącznikiem światła. Na zamówienie agregat chłodzony wodą.

Agregat typu „ARTICO”
Agregat do montażu na dachu komory chłodniczej. Wykonany jako MONOBLOK ułatwia i przyspiesza montowanie na złożonej komorze. Sterowany za pomocą pilota.
Polecany dla komór chłodniczych i mroźniczych o pojemności od 3,1 m³ do maksymalnie 51,34 m³ (w zależności od zakresu temperatur).
Dostępne temperatury: -25°C/-20°C/-15°C/-2°C/0°C/+5°C
Moc elektryczna od 619 W do 3725 W, zasilana prądem jednofazowym (230 V) lub trójfazowym (400 V) w zależności od modelu agregatu.
Agregat dostarczany z wanną na skropliny, oświetleniem komory oraz włącznikiem światła. Na zamówienie agregat chłodzony wodą i regulator obrotów wentylatora.



OGÓLNE PARAMETRY TECHNICZNE

Współczynnik przewodzenia ciepła	0,018 Kcal/h m² °C
Współczynnik przenikania K dla paneli ściennych o grubości **70 mm**	0,26 Kcal/h m² °C
Współczynnik przenikania K dla paneli ściennych o grubości **100 mm**	0,18Kcal/h m² °C
Współczynnik przenikania K dla paneli ściennych o grubości **130 mm**	0,12Kcal/h m² °C
Gęstość izolacji	40-42 kg/m³
Międzynarodowy standard dotyczący palności	ISO 3582
Wytrzymałość na ściskanie	1,5-2 kg/cm²

UWAGA: wszelkie parametry techniczne mają charakter orientacyjny. Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.

POJEMNIK GN – linia Profi



kod	wymiary (mm)	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena
801413	GN 1/2 – 325x265	0,7	150	9,5	**94,-**
801512	GN 1/3 – 325x176	0,7	150	5,7	**74,-**
801611	GN 1/4 – 265x162	0,7	150	4	**68,-**
801710	GN 1/6 – 176x162	0,8	150	2,4	**64,-**

POJEMNIK GN 1/1 – 530x325 mm – ze wzmocnionymi narożnikami



kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena
801215	0,8	150	21	**148,-**
801222	0,8	100	14	**111,-**
801239	0,8	65	9	**78,-**
801246	0,8	40	5	**78,-**
801253	0,8	20	2,5	**69,-**

POJEMNIK GN 1/3 – 325x176 mm – ze wzmocnionymi narożnikami



kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena
806456	0,7	200	7,8	**52,-**
806449	0,7	150	5,7	**47,-**
806432	0,6	100	4	**32,-**
806425	0,6	65	2,5	**26,-**
806418	0,6	40	1,5	**24,-**
806401	0,6	20	0,6	**20,-**

POJEMNIK GN 1/1 – PERFOROWANY – 530x325 mm – linia Profi



kod	grubość (mm)	wys. (mm)	poj. (l)	cena
802229	0,8	100	14	**124,-**
802236	0,8	65	9	**98,-**
802243	0,8	40	5	**88,-**

LISTWA ŁĄCZĄCA DO MNIEJSZYCH GN-ÓW



kod	wymiary (mm)	cena
SLDIST A	530/45	**19,-**
SLDIST B	320/27	**19,-**
SLDIST C	320/27	**19,-**
SLDIST D	530/37	**19,-**













Icematic

In the world of food & drink, Icematic is there!

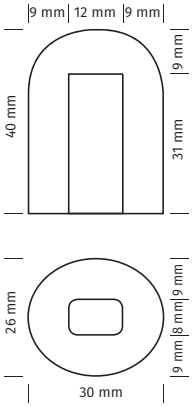
CastelMAC jest firmą specjalizującą się **w produkcji profesjonalnych urządzeń chłodniczych**. Jeden z liderów w branży **wytwarzania lodu**, produkcji **mebli chłodniczych oraz szerokiej gamy schładzarek szokowych**.

Na coraz bardziej konkurencyjnym i dynamicznym rynku CastelMAC **wyróżnia innowacyjność produktów**. Nadrzędnym celem firmy jest zaspokojenie nawet najbardziej wyszukanych potrzeb swoich klientów. Planowanie, industrializacja i produkcja oparta na nowoczesnym systemie **Lean Production**, to cechy, które sprawiają, iż CastelMAC jest jednym z największych graczy na świecie w sektorze profesjonalnego chłodnictwa.



Kostkarki do lodu – seria E

- Idealne **do hoteli, restauracji, fast-foodów, barów, dyskotek**
- Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą napoju
- **Kostki przezroczyste**, wytwarzane metodą „łopatkową"
- Możliwość zmiany wielkości kostek (wyłącznie przez przeszkolony personel)
- **Sterowanie elektroniczne**
- Idealny stosunek wymiarów zewnętrznych do wydajności i zasobnika zapasu kostek
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego
- Wyposażone w przewód z wtyczką 230 V z uziemieniem
- Elektroniczny panel sterowania z systemem powiadamiania o alarmach i stanie pracy urządzenia
- Praktyczny uchwyt na szufelkę do lodu
- Uszczelka w drzwiach dodatkowo zwiększa szczelność komory zapasu i zapobiega szybkiemu topnieniu kostek



waga kostki 17 g





Obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami



Łopatkowy system tworzenia kostek lodu skuteczny i niezawodny nawet przy twardej wodzie



Wersje chłodzone powietrzem dodatkowo wyposażone w **filtr pyłkowy** zwiększający wydajność kostkarki i chroniący parownik przed zakurzeniem
Powiększony o 40% zbiornik zapasu z odpływem odprowadzającym wodę bezpośrednio do kanalizacji



Praktyczne zamknięcie zbiornika na lód, ułatwiające wyjmowanie kostek
Solidne zawiasy gwarantujące długie i bezproblemowe użytkowanie

Kostkarki do lodu chłodzone powietrzem – seria E







kod	E21nanoA	E21A	E25A	E30A	E35A
wymiary	340x545x(H)620 mm	340x545x(H)690 mm	400x545x(H)690 mm	400x545x(H)690 mm	450x545x(H)690 mm
wydajność	do 21 kg/24 godz.*	do 21 kg/24 godz.*	do 25 kg/24 godz.*	do 30 kg/24 godz.*	do 37 kg/24 godz.*
wydajność	1235 kostek/24 godz.	1235 kostek/24 godz.	1470 kostek/24 godz.	1765 kostek/24 godz.	2176 kostek/24 godz.
ilość kostek na cykl	15 szt.	15 szt.	15 szt.	20 szt.	20 szt.
pojemnik zapasu	5 kg	7 kg	10 kg	10 kg	12 kg
pojemnik zapasu	294 kostek	410 kostek	588 kostek	588 kostek	706 kostek
zużycie wody	2,1 l/godz.	2,35 l/godz.	2,28 l/godz.	3 l/godz.	4,2 l/godz.
czynnik chłodzący	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
zużycie prądu na 100 kg lodu	31,4 kWh/100 kg	29,3 kWh/100 kg	31,7 kWh/100 kg	22,6 kWh/100 kg	23,9 kWh/100 kg
moc	250 W	250 W	265 W	265 W	350 W
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	30 kg	30 kg	33 kg	33 kg	36 kg
STARA CENA	-30% ~~5438,-~~	-19% ~~5208,-~~	-19% ~~5660,-~~	-19% ~~6315,-~~	-19% ~~7358,-~~
NOWA CENA	**3799,-**	**3699,-**	**3999,-**	**4499,-**	**5199,-**

* przy temperaturze wody +10°C i temperaturze otoczenia + 10°C

Kostkarki do lodu chłodzone wodą – seria E







kod	E21nanoW	E21W	E25W	E30W	E35W
wymiary	340x545x(H)620 mm	340x545x(H)690 mm	400x545x(H)690 mm	400x545x(H)690 mm	450x545x(H)690 mm
wydajność	do 19 kg/24 godz.*	do 19 kg/24 godz.*	do 23 kg/24 godz.*	do 27 kg/24 godz.*	do 35 kg/24 godz.*
ilość kostek na cykl	15 szt.	15 szt.	15 szt.	20 szt.	20 szt.
pojemnik zapasu	5 kg	7 kg	10 kg	10 kg	12 kg
pojemnik zapasu	294 kostek	410 kostek	588 kostek	588 kostek	706 kostek
zużycie wody	27,4 l/godz.	27,4 l/godz.	17,7 l/godz.	26,2 l/godz.	22,6 l/godz.
czynnik chłodzący	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
zużycie prądu na 100 kg lodu	20,1 kWh/100 kg	20,6 kWh/100 kg	19,1 kWh/100 kg	17,6 kWh/100 kg	20 kWh/100 kg
moc	220 W	200 W	220 W	195 W	300 W
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	30 kg	29 kg	32 kg	32 kg	37 kg
STARA CENA	-30% ~~5438,-~~	-29% ~~5208,-~~	-29% ~~5668,-~~	-29% ~~6315,-~~	-29% ~~7358,-~~
NOWA CENA	**3799,-**	**3699,-**	**3999,-**	**4499,-**	**5199,-**

* przy temperaturze wody +10°C i temperaturze otoczenia + 10°C



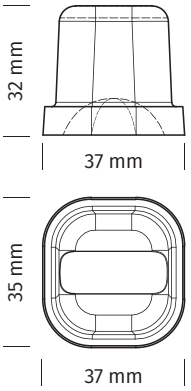
E45A	E50A	E60A	E75A	E85A	E90A	E150A
500x600x(H)693 mm	500x585x(H)956 mm	600x585x(H)956 mm	700x585x(H)956 mm	700x585x(H)956 mm	800x858x(H)956 mm	920x650x(H)1279 mm
do 45 kg/24 godz.*	do 50 kg/24 godz.*	do 60 kg/24 godz.*	do 75 kg/24 godz.*	do 85 kg/24 godz.*	do 92 kg/24 godz.*	do 150 kg/24 godz.*
2647 kostek/24 godz.	2941 kostek/24 godz.	3529 kostek/24 godz.	4412 kostek/24 godz.	5000 kostek/24 godz.	5412 kostek/24 godz.	8823 kostek/24 godz.
35 szt.	35 szt.	35 szt.	60 szt.	60 szt.	60 szt.	90 szt.
16 kg	21 kg	28 kg	36 kg	36 kg	40 kg	67 kg
941 kostek	1235 kostek	1648 kostek	2117 kostek	2117 kostek	2352 kostek	3941 kostek
5 l/godz.	5,2 l/godz.	5,81 l/godz.	7,44 l/godz.	7,44 l/godz.	9,71 l/godz.	16,1 l/godz.
R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
20,7 kWh/100 kg	18,3 kWh/100 kg	27,1 kWh/100 kg	20,6 kWh/100 kg	20,6 kWh/100 kg	17,9 kWh/100 kg	16,8 kWh/100 kg
370 W	370 W	570 W	620 W	620 W	790 W	990 W
230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
41 kg	51 kg	52 kg	55 kg	55 kg	68 kg	100 kg
-17% ~~8458,-~~ 6199,-	-19% ~~9298,-~~ 6599,-	-19% ~~9478,-~~ 6699,-	-30% ~~11648,-~~ 8199,-	-29% ~~12408,-~~ 8799,-	-29% ~~13850,-~~ 9799,-	-29% ~~17000,-~~ 11999,-



E45W	E50W	E60W	E75W	E85W	E90W	E150W
500x600x(H)693 mm	500x585x(H)956 mm	600x585x(H)956 mm	700x585x(H)956 mm	700x585x(H)956 mm	800x858x(H)956 mm	920x650x(H)1279 mm
do 46 kg/24 godz.*	do 48 kg/24 godz.*	do 58 kg/24 godz.*	do 72 kg/24 godz.*	do 81 kg/24 godz.*	do 90 kg/24 godz.*	do 142 kg/24 godz.*
35 szt.	35 szt.	35 szt.	60 szt.	60 szt.	60 szt.	90 szt.
16 kg	21 kg	28 kg	36 kg	36 kg	40 kg	67 kg
941 kostek	1235 kostek	1648 kostek	2117 kostek	2117 kostek	2352 kostek	3941 kostek
53 l/godz.	43,8 l/godz.	65,4 l/godz.	51,7 l/godz.	50,4 l/godz.	52,2 l/godz.	113 l/godz.
R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
16,9 kWh/100 kg	15,5 kWh/100 kg	19,13 kWh/100 kg	16,7 kWh/100 kg	12,4 kWh/100 kg	14,3 kWh/100 kg	13,1 kWh/100 kg
320 W	280 W	520 W	450 W	450 W	460 W	675 W
230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
41 kg	50 kg	50 kg	54 kg	54 kg	68 kg	100 kg
-27% ~~8458,-~~ 6199,-	-29% ~~9298,-~~ 6599,-	-29% ~~9478,-~~ 6699,-	-30% ~~11648,-~~ 8199,-	-29% ~~12408,-~~ 8799,-	-29% ~~13850,-~~ 9799,-	-29% ~~17000,-~~ 11999,-

Kostkarki do lodu – seria CS

- Idealne **do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów**
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczania
- **Kostki przezroczyste**, wytwarzane metodą „natryskową", idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Łatwa regulacja wielkości kostek
- Obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami
- Sterowanie elektroniczne
- Wersje chłodzone powietrzem dodatkowo wyposażone w filtr pyłkowy zwiększający wydajność
- Każda kostkarka wyposażona **w zintegrowany pojemnik zapasu** kostek, dostosowany idealnie do wydajności maszyny
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego



waga kostki: 20 g





Optymalny stosunek pojemności komory zapasu gotowych kostek lodu do wielkości całej maszyny



Łatwy dostęp do wnętrza komory natryskowej oraz zasobnika w celu okresowego czyszczenia



Obudowa wykonana **z wysokiej jakości stali nierdzewnej.** Panel kontrolny łatwo dostępny od frontu, chroniony przed przypadkowym uderzeniem



Podniesiony odpływ wody, ułatwiajacy podłączenie do kanalizacji



Ergonomiczne, wsuwane ku górze **drzwiczki** do komory zapasu, ułatwiające wyjmowanie kostek lodu. Czujnik poziomu gotowych kostek, wyłączający maszynę przy pełnej komorze - oszczędność wody i energii elektrycznej



Wersje chłodzone powietrzem wyposażone w skuteczny system wentylacji

Kostkarki chłodzone powietrzem







kod	CS20A	CS25A	CS30A	CS40A	CS50A	CS70A	CS90A
szerokość	340 mm	400 mm	400 mm	500 mm	500 mm	700 mm	700 mm
głębokość	480 mm	480 mm	540 mm	540 mm	580 mm	580 mm	580 mm
wysokość	605 mm	600 mm	690 mm	690 mm	800 mm	995 mm	995 mm
wydajność	21 kg/24 godz*	23 kg/24 godz*	36 kg/24 godz*	41 kg/24 godz*	54 kg/24 godz*	72 kg/24 godz*	89 kg/24 godz*
wydajność	1050 kostek/24h	1150 kostek/24h	1800 kostek/24h	2050 kostek/24h	2700 kostek/24h	3600 kostek/24h	4450 kostek/24h
Ilość kostek na cykl	18 szt.	18 szt.	28 szt.	28 szt.	36 szt.	56 szt.	56 szt.
pojemnik zapasu	6,5 kg	7 kg	11,5 kg	15 kg	21 kg	42 kg	42 kg
pojemnik zapasu	325 kostek	350 kostek	575 kostek	750 kostek	900 kostek	2100 kostek	2100 kostek
zużycie wody	2,46 l/godz.	3,23 l/godz.	2,58 l/godz.	2,73 l/godz.	2,8 l/godz.	5,98 l/godz.	7,45 l/godz.
środek chłodniczy	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
moc/napięcie	440 W/230 V	460 W/230 V	470 W/230 V	560 W/230 V	680 W/230 V	880 W/230 V	980 W/230 V
waga	28 kg	34 kg	36 kg	39 kg	48 kg	57 kg	61 kg
STARA CENA	-31% ~~4228,-~~	-32% ~~5046,-~~	-31% ~~5318,-~~	-30% ~~6227,-~~	-28% ~~6955,-~~	-30% ~~8273,-~~	-28% ~~9273,-~~
NOWA CENA	**2899,-**	**3449,-**	**3649,-**	**4349,-**	**4999,-**	**5799,-**	**6699,-**

Kostkarki chłodzone wodą







kod	CS20W	CS25W	CS30W	CS40W	CS50W	CS70W	CS90W
szerokość	340 mm	400 mm	400 mm	500 mm	500 mm	700 mm	700 mm
głębokość	480 mm	480 mm	540 mm	540 mm	580 mm	580 mm	580 mm
wysokość	605 mm	600 mm	690 mm	690 mm	800 mm	995 mm	995 mm
wydajność	21 kg/24 godz*	21,5 kg/24 godz*	35 kg/24 godz*	40 kg/24 godz*	54 kg/24 godz*	72 kg/24 godz*	90 kg/24 godz*
wydajność	1050 kostek/24h	1075 kostek/24h	1750 kostek/24h	2000 kostek/24h	2700 kostek/24h	3600 kostek/24h	4500 kostek/24h
Ilość kostek na cykl	18 szt.	18 szt.	28 szt.	28 szt.	36 szt.	56 szt.	56 szt.
pojemnik zapasu	6,5 kg	7 kg	11,5 kg	15 kg	21 kg	42 kg	42 kg
pojemnik zapasu	325 kostek	350 kostek	575 kostek	750 kostek	900 kostek	2100 kostek	2100 kostek
zużycie wody	28,1 l/godz.	33,8 l/godz.	31,2 l/godz.	34,8 l/godz.	39,7 l/godz.	42,1 l/godz.	54 l/godz.
środek chłodniczy	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
moc/napięcie	360 W/230 V	410 W/230 V	420 W/230 V	540 W/230 V	630 W/230 V	560 W/230 V	820 W/230 V
waga	28 kg	34 kg	36 kg	39 kg	48 kg	57 kg	61 kg
STARA CENA	-31% ~~4228,-~~	-32% ~~5046,-~~	-31% ~~5318,-~~	-30% ~~6227,-~~	-28% ~~6955,-~~	-30% ~~8273,-~~	-28% ~~9273,-~~
NOWA CENA	**2899,-**	**3449,-**	**3649,-**	**4349,-**	**4999,-**	**5799,-**	**6699,-**

* przy temp. wody +10°C i temp. otoczenia +10°C

do cen należy doliczyć VAT 23%

Łuskarki do lodu – seria F

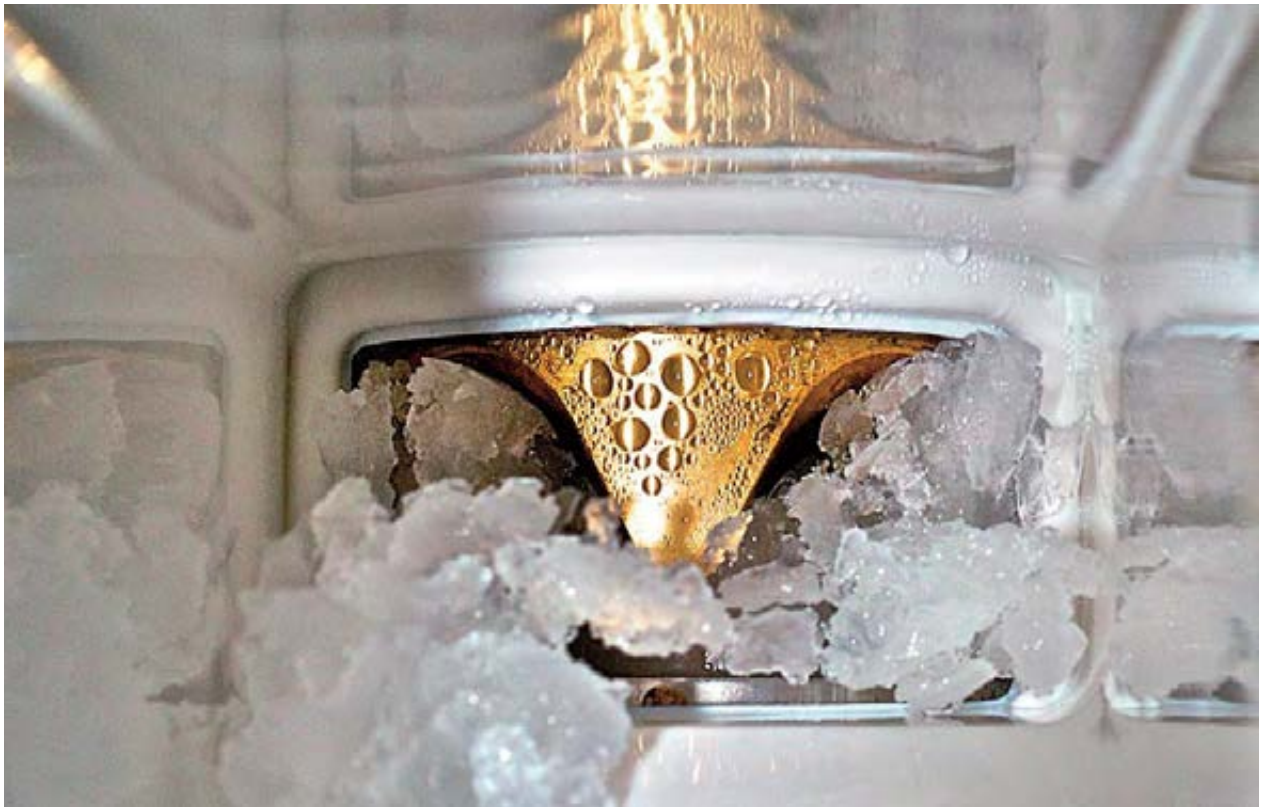
- Idealne **do sklepów z działem rybnym, szpitali, barów, przemysłu medycznego, laboratoriów**
- Łuski lodowe produkowane przez pionowy cylinder ze ślimakiem unoszącym je do gardzieli spustowej
- Powstały lód charakteryzuje się dużą wilgotnością, dzięki czemu nadaje się do schładzania delikatnych tkanek (takich jak ryby, mięso itp.)
- **Nie wymagają dozoru** – po zapełnieniu zbiornika zapasu urządzenie przerywa produkcję lodu (modele F120A i W, F200A i W, SF300A i W oraz SF500A i W bez wbudowanego pojemnika zapasu. Pojemnik należy zamawiać oddzielnie)
- Obudowa wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej
- Sterowanie elektroniczne
- Łatwe i szybkie w montażu
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego
- Wyposażone w przewód z wtyczką 230 V z uziemieniem (dotyczy tylko modeli F80CA i CW, F125CA i CW. Pozostałe modele z przewodem bez wtyczki)

Łuskarki do lodu
– chłodzenie powietrzem



kod	F80CA	F125CA	F120A	F200A	SF300A	SF500A
wymiary	570x600x(H)695 mm	680x510x(H)1000 mm	564x536x(H)531 mm	564x536x(H)531 mm	538x663x(H)650 mm	538x663x(H)790 mm
wydajność	do 90 kg/24 godz.*	do 120 kg/24 godz.*	do 120 kg/24 godz.*	do 200 kg/24 godz.*	do 320 kg/24 godz.*	do 600 kg/24 godz.*
pojemnik zapasu	20 kg	27 kg	–	–	–	–
zalecany pojemnik zapasu + wymagany adapter - łącznik **	–	–	D105 D155 D205+KF205-255 D305+KF305 D255+KF205-255	D105 D155 D205+KF205-255 D255+KF205-255 D305+KF305	D205+KF205-255 D255+KF205-255 D305+KF305	D205+KF205-255 D255+KF205-255 D305+KF305
zużycie wody	3,2 l/godz.	4,6 l/godz.	4 l/godz.	6,5 l/godz.	11 l/godz.	18 l/godz.
czynnik chłodzący	R134a	R 134a	R134a	R404a	R404a	R404a
moc	400 W	490 W	500 W	760 W	1200 W	2000 W
zużycie prądu na 100 kg lodu	12,5 kWh/100 kg	10,4 kWh/100 kg	11,6 kWh/100 kg	11 kWh/100 kg	10,8 kWh/100 kg	10,2 kWh/100 kg
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	53 kg	64 kg	45 kg	49 kg	78 kg	95 kg
STARA CENA	~~14780,-~~	~~15650,-~~	–	–	–	–
NOWA CENA	-29% **10499,-**	-28% **11199,-**	**9999,-**	**11499,-**	**17199,-**	**21199,-**

* przy temperaturze wody +10°C i temperaturze otoczenia + 10°C
** dla większych pojemników niż D305 prosimy o kontakt z naszymi przedstawicielami



Łuskarki do lodu
– chłodzenie wodą



kod	F80CW	F125CW	F120W	F200W	SF300W	SF500W
wymiary	570x600x(H)695 mm	680x510x(H)1000 mm	564x536x(H)531 mm	564x536x(H)531 mm	538x663x(H)650 mm	538x663x(H)790 mm
wydajność	do 86 kg/24 godz.*	do 120 kg/24 godz.*	do 120 kg/24 godz.*	do 200 kg/24 godz.*	do 330 kg/24 godz.*	do 600 kg/24 godz.*
pojemnik zapasu	20 kg	27 kg	–	–	–	–
zalecany pojemnik zapasu + wymagany adapter - łącznik**	–	–	D105 D155 D205+KF205-255 D305+KF305 D255+KF205-255	D105 D155 D205+KF205-255 D255+KF205-255 D305+KF305	D205+KF205-255 D255+KF205-255 D305+KF305	D205+KF205-255 D255+KF205-255 D305+KF305
zużycie wody	20 l/godz.	72,4 l/godz.	29 l/godz.	102 l/godz.	115 l/godz.	185 l/godz.
czynnik chłodzący	R134a	R134a	R134a	R404a	R404a	R404a
moc	350 W	430 W	500 W	760 W	1200 W	2000 W
zużycie prądu na 100 kg lodu	9,8 kWh/100 kg	8 kWh/100 kg	11,3 kWh/100 kg	9,7 kWh/100 kg	9 kWh/100 kg	8,7 kWh/100 kg
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	52 kg	64 kg	45 kg	49 kg	78 kg	95 kg
STARA CENA	-29% ~~14788,-~~	-28% ~~15650,-~~	–	–	–	–
NOWA CENA	**10499,-**	**11199,-**	**9999,-**	**11499,-**	**17199,-**	**21199,-**

* przy temperaturze wody +10°C i temperaturze otoczenia + 10°C
** dla większych pojemników niż D305 prosimy o kontakt z naszymi przedstawicielami

Wytwornice kostek lodu – seria M

- Urządzenia **o dużej wydajności, idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek i innych punktów gastronomicznych**
- Dostępne **3 wielkości kostek lodu:** DICE, HALF-DICE, LARGE (do wyboru przy składaniu zamówienia)
- **Kostki przezroczyste**, wytwarzane metodą rozprowadzania wody na pionowym parowniku z kratownicą
- Ciągły przepływ wody gwarantuje przezroczystość kostek i jednolitą ich strukturę pozbawioną pęcherzyków powietrza
- Obudowa wykonana **całkowicie** ze stali nierdzewnej
- **Sterowanie elektroniczne**
- W ofercie **dwa modele ECO** wykorzystujące do chłodzenia ekologiczny czynnik chłodzący R290
- Bogaty wybór oddzielnych pojemników na zapas lodu spełniający oczekiwania każdego klienta
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego
- Wyposażone w przewód z wtyczką 230 V z uziemieniem
- Niezbędny pojemnik zapasu lodu i ewentualny adapter

Wytwornica kostek lodu chłodzenie powietrzem – seria M



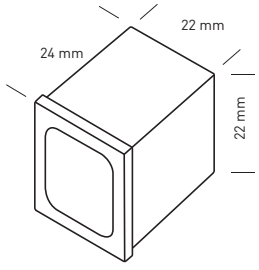




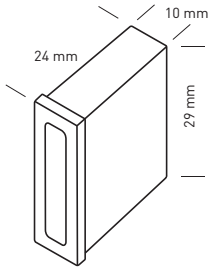
kod	M132A	M192A	M202A
rodzaje kostek lodu – do wyboru przy składaniu zamówienia	D, H-D, L	D, H-D, L	D, H-D, L
wymiary	560x620x(H)575 mm	560x620x(H)660 mm	760x620x(H) 575 mm
wydajność	do 154 kg/24 godz.*	do 225 kg/24 godz.*	do 240 kg/24 godz.*
ilość kostek na cykl Dice/Half-Dice/Large	168/275/110 szt.	204/325/130 szt.	234/370/140 szt.
zalecany pojemnik zapasu + ewentualny adapter (łącznik) patrz strona **464**	D105	D105	D205
	D155	D155	D255
	-	-	D305 + KM305
zużycie wody	7 l/godz.	11 l/godz.	12 l/godz.
czynnik chłodzący	R404a	R404a	R404a
moc	850 W	1100 W	1100 W
zużycie prądu na 100 kg lodu	15,9 kWh/100 kg	14,7 kWh/100 kg	14,8 kWh/100 kg
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	53 kg	68 kg	70 kg
STARA CENA	-29% ~~12988,-~~	-29% ~~14438,-~~	-30% ~~14588,-~~
NOWA CENA	**9199,-**	**10299,-**	**10099,-**

* przy temperaturze wody +10°C i temperaturze otoczenia + 10°C

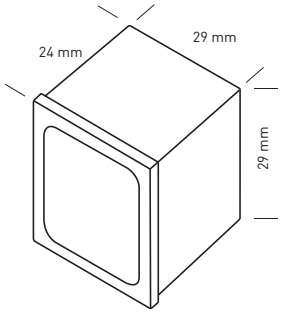
3 WIELKOŚCI KOSTEK LODU – DO WYBORU PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA



Wersja „D" – Dice Cube
10 g
22x22x24 mm



Wersja „H-D" – Half-Large Cube
6 g
10x29x24 mm



Wersja „L" – Large Cube
17 g
29x29x24 mm











	M302A	M402A	M502A	M195ECOA	M205ECOA
	D, H-D, L	D, H-D, L	D, H-D, L	D, H-D, L	D, H-D, L
	760x620x(H)575 mm	760x620x(H)725 mm	760x620x(H)725 mm	560x620x(H)660 mm	760x620x(H)575 mm
	do 320 kg/24 godz.*	do 430 kg/24 godz.*	do 465 kg/24 godz.*	do 210 kg/24 godz.*	do 220 kg/24 godz.*
	234/370/140 szt.	342/555/210 szt.	342/555/210 szt.	204/325/130 szt.	234/370/140 szt.
	D205	D205	D255	D105	D205
	D255	D255	D305 + KM305	D155	D255
	D305 +KM305	D305 +KM305	D405 + KFM405	–	D305 + KM305
	14,5	19	20,2	9,2	12
	R404a	R404a	R404a	R290	R290
	1400 W	2100 W	2150 W	1100 W	1100 W
	13 kWh/100 kg	13,1 kWh/100 kg	13,47 kWh/100 kg	14,7 kWh/100 kg	13,8 kWh/100 kg
	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
	71 kg	88 kg	98 kg	68 kg	70 kg
	-29% ~~16330,-~~ 11599,-	-29% ~~20480,-~~ 14599,-	-29% ~~25210,-~~ 17999,-	-30% ~~15478,-~~ 10899,-	-27% ~~15110,-~~ 11099,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Wytwornica kostek lodu chłodzenie wodą – seria M





kod	M132W	M192W
rodzaje kostek lodu – do wyboru przy składaniu zamówienia	D, H-D, L	D, H-D, L
wymiary	560x620x(H)575 mm	560x620x(H)660 mm
wydajność	do 136 kg/24 godz.*	do 205 kg/24 godz.*
ilość kostek na cykl Dice/Half-Dice/Large	168/275/110 szt.	204/325/130 szt.
zalecany pojemnik zapasu + ewentualny adapter (łącznik)	D105	D105
	D155	D155
	-	-
zużycie wody	107 l/godz.	126 l/godz.
czynnik chłodzący	R404a	R404a
moc	750 W	1000 W
zużycie prądu na 100 kg lodu	12,1 kWh/100 kg	11,1 kWh/100 kg
napięcie	230 V	230 V
waga	53 kg	68 kg
STARA CENA	~~12908,-~~	~~14438,-~~
NOWA CENA	-29% **9199,-**	-29% **10299,-**

* przy temperaturze wody +10°C i temperaturze otoczenia + 10°C

Pojemniki zapasu do wytwornic kostek (seria M) oraz łuskarek do lodu (seria F)

- Niezbędny element wytwornic kostek lodu dla prawidłowego działania maszyny
- Służy do przechowywania zapasu lodu
- Obudowa o nowym eleganckim wyglądzie, wykonana ze stali nierdzewnej, drzwi z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- Solidna rama drzwi odporna na częste otwieranie dzięki technologii ROTOCAST
- Izolacja poliuretanowa o wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Zwiększenie współczynnika izolacji dzięki łatwo demontowalnej uszczelce drzwi
- Wnętrze pojemnika z polietylenu łatwe do czyszczenia i zachowania wysokich standardów sanitarnych
- Stalowe regulowane nóżki 135-185 mm
- Adapter (łącznik) niezbędny do połączenia niektórych modeli wytwornic lodu i pojemników zapasu
- Wymagany odpływ grawitacyjny do kanalizacji

Adapter (łącznik) wytwornicy kostek lodu z pojemnikiem zapasu

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Zapewnia stabilność wytwornic lodu na większych pojemnikach zapasu

kod		cena
KM305	Adapter (łącznik) do łączenia wybranych modeli wytwornic kostek lodu serii „M" z pojemnikiem zapasu D305	**1499,-**
KFM405	Adapter (łącznik) do łączenia wybranych modeli wytwornic kostek lodu serii „M" z pojemnikiem zapasu D405	**1399,-**
KF205-255	Adapter (łącznik) do łączenia wybranych modeli łuskarek do lodu serii „F"	**1599,-**
KF305	Adapter (łącznik) do łączenia wybranych modeli łuskarek do lodu serii „F"	**1299,-**
KFM405	Adapter (łącznik) do łączenia wybranych modeli łuskarek do lodu serii „F"	**1399,-**






	M202W	M302W	M402W	M502W
	D, H-D, L	D, H-D, L	D, H-D, L	D, H-D, L
	760x620x(H)575 mm	760x620x(H)575 mm	760x620x(H)725 mm	760x620x(H)725 mm
	do 220 kg/24 godz.*	do 285 kg/24 godz.*	do 370 kg/24 godz.*	do 415 kg/24 godz.*
	234/370/140 szt.	234/370/140 szt.	342/555/210 szt.	342/555/210 szt.
	D205	D205	D205	D255
	D255	D255	D255	D305 + KM305
	D305 + KM305	D305 +KM305	D305 +KM305	D405 + KFM405
	128 l/godz.	137 l/godz.	210 l/godz.	208 l/godz.
	R404a	R404a	R404a	R404a
	1000 W	1300 W	1900 W	1950 W
	10,6 kWh/100 kg	9,6 kWh/100 kg	10,6 kWh/100 kg	10,6 kWh/100 kg
	230 V	230 V	230 V	230 V
	70 kg	71 kg	83 kg	98 kg
	-30% ~~14500,-~~	-29% ~~16330,-~~	-29% ~~28480,-~~	-29% ~~25210,-~~
	10099,-	11599,-	14599,-	17999,-



kod	D105	D155	D205	D255	D305	D405
szerokość	560 mm	560 mm	762 mm	762 mm	1082 mm	1227 mm
głębokość	841 mm	872 mm	843 mm	866 mm	850 mm	868 mm
głębokość z otwartymi drzwiami	1034 mm	1155 mm	1034 mm	1155 mm	944 mm	1155 mm
wysokość	1045 mm	1271 mm	1045 mm	1271 mm	968 mm	1274 mm
pojemność	do 129 kg*	do 168 kg*	do 181 kg*	do 243 kg*	do 252 kg*	do 406 kg*
waga	35 kg	48 kg	43 kg	55 kg	48 kg	73 kg
STARA CENA	-27% ~~4600,-~~	-27% ~~5460,-~~	-30% ~~5860,-~~	-30% ~~7170,-~~	-29% ~~8160,-~~	-29% ~~9160,-~~
NOWA CENA	3299,-	3999,-	4099,-	4999,-	5799,-	6499,-

* zależy od wielkości kostek

do cen należy doliczyć VAT 23%

Idea GOOD THINKING® to nieustanne wprowadzanie na rynek innowacyjnych produktów, które charakteryzuje wysoka jakość oraz niezawodność w działaniu.

Od wieków ludzie szukają sposobów, które pozwolą lepiej i łatwiej funkcjonować w codziennym życiu. Dzięki Hamilton Beach jest to możliwe. Profesjonaliści na co dzień pracujący w restauracjach, hotelach, kawiarniach i barach od lat wybierają **niezawodne i trwałe urządzenia** tej marki.

Hamilton Beach jest niekwestionowanym liderem na rynku amerykańskim i światowym. Od ponad 100 lat nieprzerwanie **dostarcza wysokiej jakości, innowacyjne produkty**. Pierwszy mikser został zaprojektowany przez założyciela firmy Hamilton Beach w 1911 roku, od tego czasu kolejne produkty wprowadzane na rynek mają na celu maksymalnie skrócić czas przygotowania drinków, koktajli, napojów, shake'ów, sosów i dipów.
Asortyment produktów marki Hamilton Beach w katalogu GRAFEN obejmuje podstawowe blendery barowe oraz miksery jak również wyciskarki **idealne do wszelkich placówek gastronomicznych**.

Potwierdzeniem wyjątkowości urządzeń Hamilton Beach są liczne referencje i uznanie światowych sieci lodziarskich i kawowych.



BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH 908 1,25 L, 400 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 25 sekund
- Wydajność: do 15 drinków/h
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- Dwie prędkości: High/Low
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Gumowe sprzęgło
- Dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie i dozowanie
- Wyjmowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 3,28 kg



kod		**HBB908-CE**
wymiary		165x203x(H)387 mm
moc/napięcie		400 W/230 V
STARA CENA	-20%	~~749,-~~
NOWA CENA		**599,-**

DZBANEK 1,25 L Z POLIWĘGLANU – z ostrzami i pokrywką

kod		**6126-HBB908-CE**
STARA CENA	-10%	~~276,-~~
NOWA CENA		**249,-**



System SureGrip™ gwarantuje stabilność blendera



Ostrza ze stali nierdzewnej szybko kruszą lód i inne składniki



Wyjmowana miarka pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH RIO 0,95 L/1,25 L, 450 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 20 sekund
- Wydajność: do 25 drinków/h
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Opatentowany System Wave~Action® - nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla efektu smoothie
- Dwie prędkości: High/Low oraz praca pulsacyjna umożliwiają przygotowanie różnorodnych drinków
- Gumowe sprzęgło
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- HBB250-CE – odporny na uderzenia dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- HBB250S-CE – dzbanek 0,95 l wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 4,4 kg









kod	HBB250-CE	HBB250S-CE
wymiary	165x203x(H)406 mm	165x203x(H)393 mm
moc/napięcie	450 W/230 V	450 W/230 V
STARA CENA -20%	~~1119,-~~	
NOWA CENA	**899,-**	**1112,-**

DZBANEK 1,25 L Z POLIWĘGLANU – z ostrzami i pokrywką

kod	6126-250-CE
STARA CENA -9%	~~496,-~~
NOWA CENA	**449,-**

DZBANEK 0,95 L ZE STALI NIERDZEWNEJ NEW!

kod	6126-250S-CE
CENA	**549,-**

WAVE~ACTION® SYSTEM



System SureGrip™ gwarantuje stabilność blendera



System Wave~Action® nieprzerwanie popycha mieszankę w dół w stronę ostrzy dla efektu smoothie



Cztery ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej szybko kruszą lód i inne składniki

Hamilton Beach COMMERCIAL

do cen należy doliczyć VAT 23%

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH TANGO 1,4 L, 600 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 15 sekund
- Wydajność: do 50 drinków/h
- 4 ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej szybko radzą sobie z małymi kostkami lodu i innymi składnikami
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- Opatentowany System Wave-Action® – nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie
- Timer
- Dwie prędkości: High/Low oraz praca pulsacyjna umożliwiają przygotowanie różnorodnych drinków
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Metalowe sprzęgło
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,4 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Wyjmowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 5,3 kg

0,5 l MARGARITY w 15s



kod		HBH450-CE
wymiary		165x229x(H)432 mm
moc/napięcie		600 W/230 V
STARA CENA	-15%	~~2399,-~~
NOWA CENA		**2049,-**

DZBANEK 1,4 L Z POLIWĘGLANU – z ostrzami i pokrywką

kod		6126-450-CE
STARA CENA	-8%	~~548,-~~
NOWA CENA		**499,-**

WAVE-ACTION® SYSTEM



System Wave-Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie



Timer z autowyłącznikiem



Cztery ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej szybko kruszą lód i inne składniki

BLENDERY BARMAŃSKIE HAMILTON BEACH – PORÓWNANIE

Trwałość i efektywność – cztery wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej.
System SureGrip™ – gwarantuje stabilność blendera
Dwie prędkości – oferuje różnorodność i precyzję blendowania dla szerokiej gamy drinków.

System Wave~Action® (modele Rio® Tango®) to unikalnie zaprojektowany pojemnik oraz ostrza dla efektu smoothie.
Wyjmowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania

kod	**908** **HBB908-CE**	**Rio** **HBB250-CE**	**Rio** **HBB250S-CE**	**Tango** **HBH450-CE**
	Margarita w 25 sekund - 0,5 l drinków w 25 sekund. **Dwie prędkości**	**Margarita w 20 sekund** - 0,5 l drinków w 20 sekund. **Dwie prędkości i opcja blendu pulsacyjnego**	**Margarita w 20 sekund** - 0,5 l drinków w 20 sekund. **Dwie prędkości i opcja blendu pulsacyjnego**	**Margarita w 15 sekund** - 0,5 l drinków w 15 sekund. Timer i dwie prędkości z opcją blendu pulsacyjnego. **Sprzęgło** wykonane w całości z metalu – długa żywotność
	 System SureGrip™	 System SureGrip™	 System SureGrip™	 System SureGrip™
		 System Wave~Action®	 System Wave~Action®	 System Wave~Action®
				
dzbanek	dzbanek z miarką z poliwęglanu o poj. 1,25 l	dzbanek z poliwęglanu o poj. 1,25 l, piętrowalny	dzbanek ze stali nierdzewnej o poj. 0,95 l, piętrowalny	dzbanek z poliwęglanu o poj. 1,4 l, piętrowalny
sterowanie	przełącznik, 2 prędkości	2 prędkości, blend pulsacyjny	2 prędkości, blend pulsacyjny	2 prędkości, timer, blend pulsacyjny
wymiary	165x203x(H)387 mm	165x203x(H)406 mm	165x203x(H)393 mm	165x229x(H)432 mm
moc	400 W	450 W	450 W	600 W
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	3,28 kg	4,4 kg	4,4 kg	5,3 kg
AKCESORIA	dzbanek z poliwęglanu – z ostrzami i pokrywką	dzbanek z poliwęglanu – z ostrzami i pokrywką	dzbanek ze stali nierdzewnej – z ostrzami i pokrywką	dzbanek z poliwęglanu – z ostrzami i pokrywką
kod	**6126-HBB908-CE**	**6126-250-CE**	**6126-250S-CE**	**6126-450-CE**

BLENDER SPECJALISTYCZNY HAMILTON BEACH FURY 1,8 L, 880 W

- System Wave~Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie
- Jedwabiście kremowa konsystencja drinków - system Wave~Action® w połączeniu z prędkością blendu i kształtem ostrzy rozkrusza lód, zamieniając grudki w drink o kremowej konsystencji
- Dwie prędkości i blend pulsacyjny - oferują precyzyjny blend dla szerokiej gamy drinków
- Timer z autowyłącznikiem
- Silnik o mocy 880 W - konstrukcja z wytrzymałym sprzęgłem napędowym w całości wykonanym z metalu, aby zaspokoić potrzeby najbardziej obleganych barów
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,8 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Waga: 6,3 kg

NEW!



kod	**HBH550-CE**
wymiary	178x203x(H)457 mm
moc/napięcie	880 W/230 V
CENA	**2799,-**

DZBANEK 1,8 L Z POLIWĘGLANU – z ostrzami i pokrywką

kod	**6126-650-CE**
CENA	**649,-**

WAVE~ACTION® SYSTEM



System Wave~Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie



Timer z autowyłącznikiem, 2 prędkości plus przycisk pulsacji



Wytrzymały mechanizm tnący w całości wykonany z metalu

BLENDER SPECJALISTYCZNY HAMILTON BEACH TEMPEST 1,8 L, 880 W

- System Wave-Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie
- Pozwala zblendować 0,5 L drinków w zaledwie 12 sekund
- Jedwabiście kremowa konsystencja drinków - system Wave-Action®, w połączeniu z prędkością blendu i kształtem ostrzy rozkrusza lód, zamieniając grudki w drink o kremowej konsystencji
- Dwie prędkości, cykl Jump i blend pulsacyjny - oferują precyzyjny blend dla szerokiej gamy drinków
- Timer z autowyłącznikiem
- Silnik o mocy 880 W - konstrukcja z wytrzymałym sprzęgłem napędowym w całości wykonanym z metalu
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,8 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Waga: 5,1 kg

NEW!

0,5 l MARGARITY w 12s



kod	**HBH650-CE**
wymiary	178x203x(H)457 mm
moc/napięcie	880 W/230 V
CENA	**3499,-**

DZBANEK 1,8 L Z POLIWĘGLANU – z ostrzami i pokrywką

kod	**6126-650-CE**
CENA	**649,-**

WAVE-ACTION® SYSTEM



System Wave-Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie



Migająca czerwona kontrolka ostrzega, jeśli dzbanek nie znajduje się w gnieździe Silnik zostaje wyłączony



Dwie prędkości, cykl jump, przycisk pulsacji i timer z autowyłącznikiem dla maksymalnej różnorodności drinków

Hamilton Beach COMMERCIAL

do cen należy doliczyć VAT 23%

BLENDER SPECJALISTYCZNY HAMILTON BEACH ECLIPSE 1,4 L, 1000 W

- Technologia QuietBlend™ - znacznie redukuje dźwięk silnika, wraz z obudową Quiet Shield™ pozwala obniżyć hałas do poziomu rozmowy w lokalu
- Kompaktowe rozmiary - szerokość blendera 22 cm pozwala bez problemu ustawić go na barze. Otwarta obudowa QuietShield™ sięga do maksymalnej wysokości 56 cm
- Mocny silnik - silnik o mocy maksymalnej 1 000 W ze specjalnie zaprojektowanym obiegiem powietrza, który pomaga zapobiegać przegrzaniu silnika i przedłużyć jego żywotność
- Wgrane programy - popularne drinki dostępne pod 5 przyciskami oraz ponad 100 dodatkowych cykli. Dedykowane programy można łatwo pobrać dzięki karcie pamięci
- Quiet Shield™ Sensor - wyłącza silnik, kiedy użytkownik uniesie obudowę QuietShield™
- Dożywotnia gwarancja na mechanizm tnący i ostrze ze stali nierdzewnej - zapewnia, że te elementy będą wolne od wad materiałowych lub produkcyjnych przez cały okres ich eksploatacji
- System Wave-Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie
- Ochrona przed przegrzaniem - wyświetlacz ostrzega użytkownika w przypadku przegrzania silnika i zaleca wykonanie szybkiego cyklu chłodzącego
- Waga: 9 kg

NEW!



kod	**HBH750-CE**
wymiary	216x286x(H)470 mm
moc/napięcie	1000 W/230 V
CENA	**5299,-**

DZBANEK 1,4 L Z POLIWĘGLANU – z ostrzami i pokrywką

kod	**6126-750**
CENA	**649,-**



Czytelny wyświetlacz i intuicyjne programy blendowania za jednym dotknięciem



Praktyczne klipsy pozwalają łatwo zdjąć obudowę QuietShield™ do czyszczenia



Obudowa QuietShield™ otwiera się do maksymalnej wysokości 56 cm

BLENDER SPECJALISTYCZNY HAMILTON BEACH SUMMIT 1,8 L, 1000 W

- Auto Blend „One Touch Sensor Blending" - technologia zgłoszona do opatentowania stale monitoruje moc i prędkość blendowania, aby rozpoznać kiedy zostanie osiągnięta idealna konsystencja
- Setki wgranych programów - ograniczają konieczność wyboru różnych programów dla różnych drinków i pozwalają oszczędzać czas
- Osłona wyciszająca QuietShield™ - niweluje hałas blendera
- Jedwabiście kremowa konsystencja drinków - system Wave-Action® w połączeniu z prędkością blendu i kształtem ostrzy rozkrusza lód, zamieniając grudki w drink o kremowej konsystencji
- Panel dotykowy
- Kontrola kawitacji - wykrywa występowanie kawitacji i sugeruje użytkownikowi dodanie płynu
- System przepływu powietrza - wymusza ciągły obieg chłodnego powietrza wokół silnika, umożliwiając blendowanie jedno po drugim i przedłużając żywotność blendera
- Quiet Shield™ Sensor - wyłącza silnik kiedy użytkownik uniesie obudowę QuietShield™
- Waga: 10,57 kg

NEW!



kod	**HBH850-CE**
wymiary	229x305x(H)483 mm
moc/napięcie	1000 W/230 V
CENA	**5599,-**

DZBANEK 1,8 L Z POLIWĘGLANU – z ostrzami i pokrywką

kod	**6126-650-CE**
CENA	**649,-**

WAVE-ACTION® SYSTEM



System Wave-Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie



Podwójne wentylatory automatycznie chłodzą silnik pomiędzy kolejnymi blendowaniami



Unikalny system przepływu powietrza chłodzi silnik i zapobiega przedostawaniu się wody do środka

Hamilton Beach COMMERCIAL

do cen należy doliczyć VAT 23%

BLENDER SPECJALISTYCZNY HAMILTON BEACH QUANTUM 950, 2 L

- Technologia silników Endura™ zapewnia o 2,5 raza dłuższą i o 50% bardziej oszczędną eksploatację niż podobne produkty (w porównaniu do silników blenderów uniwersalnych)
- Ponadto dzięki osłonie wyciszającej Quiet Shield™, model Quantum950 jest jednym z najcichszych urządzeń na świecie, objętym najlepszą gwarancją
- Kompaktowy rozmiar
- Osłona Quiet Shield™ otwiera się na maksymalną wysokość 53 cm
- Dzbanek 2 l
- Dożywotnia gwarancja na wszystkie metalowe elementy napędowe i ostrza ze stali nierdzewnej
- 10 języków w menu
- Funkcje blendowania jednym przyciskiem
- Wybór spośród ponad 30 zaprogramowanych cykli blendowania
- System Wave-Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie
- Łatwa w demontażu osłona Quiet Shield™ – wbudowane klamry umożliwiają bezproblemowe zdjęcie osłony i szybsze mycie
- Waga: 11,1 kg
- Port USB – łatwe wgrywanie własnych programów

NEW!

Nowa generacja
Technologia silników bezszczotkowych



kod	**HBH950-CE**
wymiary	216x285(H)445 mm
moc/napięcie	3,5 KM/230 V
CENA	**7999,-**

WAVE-ACTION® SYSTEM



System Wave-Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie



Obudowa QuietShield™ otwiera się do maksymalnej wysokości 53 cm



Dożywotnia gwarancja na mechanizm tnący w całości wykonany z metalu i ostrza ze stali nierdzewnej

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY HAMILTON BEACH - POJEDYNCZY I POTRÓJNY

Mikser pojedynczy

- Różnorodne drinki i potrawy - świetny do wszystkiego od miksowania shake'ów lodowych, przez szybkie przyrządzanie drinków, po blendowanie jaj, ciasta na naleśniki i gofry
- Wydajność - wydajniejszy silnik o mocy 1/3 KM miksuje do dwóch razy szybciej, co zmniejsza czas oczekiwania klienta na produkt
- Precyzyjny silnik - silnik jest wypoziomowany aby zniwelować wibracje. Przedłużona żywotność dzięki uszczelnionym łożyskom samosmarującym
- Dwie metody uruchamiania silnika - użytkownik może uruchomić i zatrzymać miksowanie przez umieszczenie kubka w prowadnicy
- Waga: 7 kg

Mikser potrójny

- Optymalna wydajność - doskonały wybór przy dużej liczbie przygotowywanych shaków
- Wydajność - silniki o mocy 1/3 KM miksują do dwóch razy szybciej, aby zmaksymalizować wydajność i skrócić czas oczekiwania
- Potrójna moc - każdy silnik jest wypoziomowany, aby zniwelować wibracje. Wszystkie silniki mają przedłużoną żywotność dzięki uszczelnionym łożyskom samosmarującym
- Dwie metody uruchamiania silnika - użytkownik może uruchomić i zatrzymać miksowanie przez umieszczenie kubka w prowadnicy
- Waga: 16,8 kg

NEW!





kod	**HMD200-CE**	**HMD400-CE**
typ	pojedynczy	potrójny
wymiary	165x171(H)521 mm	318x229x(H)521 mm
moc/napięcie	300 W/230 V	900 W/230 V
CENA	**1999,-**	**5399,-**

DZBANEK DO MIKSERÓW – metalowy

kod	**110E**
CENA	**109,-**



Silnik można łatwo wymienić w kilka minut



Prowadnicę pojemnika wystarczy wyjąć i można ją myć w zmywarce



MIKSER RĘCZNY HAMILTON BEACH HEAVY DUTY

- Konstrukcja silnika Heavy Duty o przedłużonej żywotności oraz ramię tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Wymienna nasadka tnąca oraz dwie prędkości zapewniające wszechstronność w profesjonalnych kuchniach, umożliwiające łatwe robienie kremów i sosów bezpośrednio na patelni, ubijanie białek, masła oraz przygotowanie ciast
- Grube ramię ze stali nierdzewnej o długości 23 cm pozwala łatwo sięgnąć w głąb garnków i misek, jest łatwe do zdemontowania w celu umycia
- Innowacyjna osłona ostrza pomagająca utrzymać czystość oraz ograniczająca rozchlapywanie i powstawanie zatorów
- Dwie prędkości pracy
- Wbudowany wieszak dla poręcznego przechowywania
- Waga: 1,9 kg



kod		HMI200-CE
wymiary		ø76x(H)445 mm
moc/napięcie		175 W/230 V
STARA CENA	-25%	~~929,-~~
NOWA CENA		**699,-**



Osłona ostrza ogranicza rozchlapywanie i ułatwia przepływ mieszanki bez powstawania zatorów



Nasadkę tnącą łatwo można zdjąć i umyć w zmywarce



Cztery ostrza z pięcioma krawędziami tnącymi szybko rozdrabniają składniki dla uzyskania profesjonalnych rezultatów

do cen należy doliczyć VAT 23%

BLENDER KUCHENNY HAMILTON BEACH EXPEDITOR 1,4/1,8 L, 600 W

- Idealny do kuchni do siekania, mielenia, blendowania, ucierania i emulgowania
- Ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej
- Opatentowany System Wave-Action® – nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza, aby zapewnić odpowiednią emulgację mieszanki
- Płynna regulacja prędkości oraz praca pulsacyjna
- Funkcja JAR PAD SENSOR wyłącza silnik w momencie zdjęcia dzbanka z gniazda
- HBF500-CE – piętrowalny dzbanek z poliwęglanu o poj. 1,4 l
- HBF500S-CE – dzbanek ze stali nierdzewnej o poj. 1,8 l z wygodną rączką Easy-Grip
- Wyjmowana duża miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 5,1 kg





NEW!



kod		HBF500-CE	HBF500S-CE
wymiary		178x229x(H)483 mm	178x229x(H)521 mm
moc/napięcie		600 W/230 V	600 W/230 V
STARA CENA	-18%	~~2562,-~~	–
NOWA CENA		**2099,-**	**2599,-**

DZBANEK 1,4 L Z POLIWĘGLANU – z ostrzami i pokrywką

kod		6126-HBF500-CE
STARA CENA	-13%	~~575,-~~
NOWA CENA		**499,-**

Funkcje:


blendowanie


siekanie


mielenie


ucieranie


emulgowanie

BLENDER KUCHENNY HAMILTON BEACH EXPEDITOR 1,8 L, 750 W

- Silnik o mocy 3 KM - posiada moment obrotowy wystarczający do krojenia produktów
- Wyjmowana duża miarka – ułatwia dodawanie płynów do emulsji w trakcie blendowania
- Opatentowany System Wave-Action® – nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza, aby zapewnić odpowiednią emulgację mieszanki
- HBF600-CE – sztaplowany dzbanek z poliwęglanu o poj. 1,8 l
- HBF600S-CE – dzbanek ze stali nierdzewnej o poj. 1,8 l z wygodną rączką Easy-Grip
- Dożywotnia gwarancja na mechanizm tnący i ostrze ze stali nierdzewnej - zapewnia, że te elementy będą wolne od wad materiałowych lub produkcyjnych przez cały okres ich eksploatacji
- Funkcja krojenia - przechodzenie pomiędzy małą szybkością i wybraną przez użytkownika dużą szybkością
- Zróżnicowana prędkość i blend pulsacyjny - do blendowania, robienia puree, mielenia, siekania i emulgowania
- Waga: 6,4 kg

NEW!







kod	HBF600-CE	HBF600S-CE
wymiary	178x229x(H)458 mm	178x229x(H)483 mm
moc/napięcie	750 W/230 V	750 W/230 V
CENA	**3599,-**	**4149,-**

DZBANEK 1,8 L Z POLIWĘGLANU (do HBF600-CE) – z ostrzami i pokrywką

kod	6126-HBF600
CENA	**669,-**

DZBANEK 1,8 L ZE STALI NIERDZEWNEJ (do HBF600S-CE) – z ostrzami i pokrywką

kod	6126-HBF600S
CENA	**1099,-**





Funkcja krojenia za jednym dotknięciem – przechodzenie pomiędzy małą szybkością i wybraną przez użytkownika dużą szybkością



Migająca czerwona kontrolka ostrzega, jeśli kontener nie znajduje się w gnieździe Silnik zostaje wyłączony



Wskaźnik temperatury ostrzega przed przegrzaniem silnika przy blendowaniu raz za razem

BLENDER KUCHENNY HAMILTON BEACH EXPEDITOR 4 L, 3,5 KM

- Oszczędność czasu – model HBF1100S jest w pełni wyposażony w celu osiągania świetnych wyników w krótkim czasie, od wydajnego silnika o mocy 3,5 KM, przez specjalnie zaprojektowane ostrze po dzbanek o dużej pojemności
- Unikalna funkcja krojenia – manipuluje ostrzami między niską szybkością, a wybraną przez kucharza prędkością blendu. Takie ruchy pulsacyjne powodują ciągły ruch produktów nawet przy małej ilości płynu w pojemniku. Idealne do humusu, salsy, smothies i dressingów
- Programowane przyciski – dają użytkownikowi dużo możliwości i precyzyjną kontrolę. Dzięki temu receptury są powtarzalne co pozwala oszczędzić czas. Można łatwo dostosować się do zmian menu, modyfikując zaprogramowane cykle za pomocą karty pamięci
- Regulacja obrotów – możliwość płynnej regulacji obrotów od niskich (idealne do sałatek, krojenia i mielenia) do wysokich do szybkiego osiągnięcia konsystencji smoothie
- Zaprogramowane Przyciski Timera – użytkownik może zająć się innymi zadaniami dzięki wykorzystaniu 4 przycisków timera oraz wyborowi pomiędzy trybami HIGH, VARIABLE, CHOP lub PULSE
- Funkcja blokady pokrywy – zaprojektowana z myślą o bezpieczeństwie. Blender nie uruchomi się, jeśli dzbanek czy pokrywa nie będą poprawnie założone – sygnalizacja kontrolką
- Niski profil – zapewnia wygodny dostęp do dzbanka na każdym blacie kuchennym. Ułatwia także przenoszenie blendera między różnymi stanowiskami
- Wytrzymała konstrukcja – przystosowany do użytku w kuchniach o dużej intensywności pracy
- Waga: 11 kg

NEW!



kod	**HBF1100S-CE**
wymiary	226x378(H)481 mm
moc/napięcie	3,5 KM/230 V
CENA	**8199,-**



Panel dotykowy do precyzyjnej kontroli
Duża ilość możliwości i funkcji usprawniających pracę użytkownika



Przezroczysta pokrywa z miarką 120 ml zapewnia optymalną kontrolę konsystencji i tekstury potrawy



Dożywotnia gwarancja na mechanizm tnący w całości wykonany z metalu i ostrza ze stali nierdzewnej

do cen należy doliczyć VAT 23%

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW HAMILTON BEACH

- Niezawodna, szybka w działaniu, oferująca świeży i zdrowy sok z owoców cytrusowych takich jak pomarańcze, grejpfruty i cytryny
- 3 głowice stożkowe z ABS wzmocnione wkładką ze stali nierdzewnej do wyciskania owoców cytrusowych o różnej wielkości
- Wylewka umieszczona na wysokości 21,6 cm od blatu umożliwiająca wyciskanie soku bezpośrednio do wysokich szklanek i pojemników
- Wytrzymała obudowa z metalu, mocne sito i głowice stożkowe gwarantujące trwałość urządzenia
- Wyjątkowy silnik zapewniający cichą pracę urządzenia
- Wodoodporny włącznik
- Niski środek ciężkości gwarantuje stabilność wyciskarki
- Misa ze stali nierdzewnej
- Korpus z kwasoodpornego odlewu aluminium
- Sito z tworzywa ABS do kontaktu z żywnością
- Waga: 13,6 kg



kod		**96700**
wymiary		260x254x(H)470 mm
moc/napięcie		250 W/230 V
STARA CENA	-18%	~~3112,-~~
NOWA CENA		**2539,-**



3 wzmocnione głowice stożkowe:
1 do cytryn i limonek, 1 do pomarańczy
i 1 do grejpfrutów



Ceado

think strong, work better

Naczelne hasło firmy Ceado brzmi: think strong – work better.
To więcej niż filozofia, to energia, która sprawia, że każdy produkt jest tworzony z myślą o tym, by osiągał **maksymalną wydajność** bez kompromisów, **ułatwiając codzienną pracę** barmanom i baristom.

Ponad **50 lat włoskiej pomysłowości**, projektowania i dobrze zorganizowanej produkcji sprawiają, że dziś profesjonaliści sięgają po sokowirówki i wyciskarki właśnie marki Ceado.





Kruszarka do lodu V90

Pierwsza na rynku pionowa kruszarka do lodu w sektorze komercyjnym. Dzięki opatentowanemu systemowi kruszenia kod V90 kruszy **do 2 kg lodu w ciągu 1 minuty.**

- Pokruszony lód może być wsypywany bezpośrednio do podstawionego szkła
- Dzięki ostrzom wykonanym ze stali nierdzewnej oraz wysokiemu momentowi obrotowemu silnika (900 obr./min.) kostki lodu zostają pokruszone na odpowiednie kawałki, idealne do przygotowania m.in. Caipirinhy i Mojito
- Obudowa wykonana z lekkiego stopu aluminium kryje **niezawodny silnik o mocy 150 W**
- Dla wygody barmana, w zależności od natężenia ruchu w barze, maszyna V90 pozwala kruszyć lód na jedną porcję lub przygotować nawet do 120 kg/h dla późniejszego wykorzystania

MAGNETIC CONTROL

Opatentowany system MAGNETIC CONTROL zatrzymujący noże w momencie podniesienia pokrywy nie tylko zapewnia bezpieczeństwo operatora, ale także ułatwia korzystanie z kruszarki lodu.





kod		V90
wymiary		210x230x(H)460 mm
moc		150 W
napięcie		230 V
waga		4,2 kg
STARA CENA	-10%	~~1998,-~~
NOWA CENA		**1799,-**

Sokowirówka ES500

Profesjonalna sokowirówka do przygotowania świeżych soków owocowych oraz warzywnych z automatycznym usuwaniem suchej pulpy do zewnętrznego pojemnika. Przeznaczona do punktów gastronomicznych zużywających dziennie do 10 kg owoców lub warzyw.

- W obudowie z lekkiego stopu aluminium, zaprojektowanej tak, aby wytrzymać największe obciążenia i zapewnić maksymalną stabilność w każdej pracy, mieści się **niezawodny silnik o mocy 700 W** (0,95 kM), obracający tarczą ścierną z prędkością **3000 obr./min**
- **Duży otwór wsadowy Ø77 mm**, idealny na całe jabłka, przyśpiesza pozyskanie smacznego i zdrowego soku oszczędzając jednocześnie czas pracy operatora
- Specjalne sito oddzielające pulpę powoduje, że sok jest bardziej klarowny i smaczniejszy
- Łatwa i szybka w czyszczeniu. Wszystkie części można zdemontować bez żadnych specjalistycznych narzędzi
- Bezpieczeństwo pracy zagwarantowane dzięki specjalnym blokadom. Po zdjęciu zatrzasku wszystkie części ruchome automatycznie się zatrzymują





kod		ES500
wymiary		240x350x(H)510 mm
moc		700 W
napięcie		230 V
waga		14,5 kg
STARA CENA	-12%	~~4999,-~~
NOWA CENA		**4399,-**

Sokowirówka ES700

Sokowirówka ES700 reprezentuje najnowszą generację sokowirówek dostępnych na rynku. Jedyny **kod z dwoma otworami wsadowymi**. Gwarantuje uzyskanie nawet do 2 litrów soku w minutę. Idealna do przygotowania świeżych soków owocowych oraz warzywnych z automatycznym usuwaniem suchej pulpy do zewnętrznego pojemnika. Dzięki wysokiej wydajności i cichej pracy nadaje się do punktów gastronomicznych o dużym natężeniu ruchu, zużywających **ponad 10 kg owoców i warzyw dziennie**.

- Tarcza ścierna i sito gwarantują idealne oddzielenie soku od pulpy, nawet w przypadku stosowania warzyw liściastych. Dzięki temu sok jest bardziej klarowny, a co za tym idzie, smaczniejszy
- W obudowie wykonanej z lekkiego stopu aluminium, zaprojektowanej tak, aby wytrzymać największe obciążenia i zapewnić maksymalną stabilność w każdej pracy, mieści się niezawodny silnik o **mocy 800 W** obracający tarczą ścierną z prędkością **3000 obr./min**
- **Bardzo dobrze wytłumiony silnik** (około. 60 dB) zapewnia przyjemne środowisko pracy
- Dwa duże otwory wsadowe Ø77 mm oraz Ø50 mm idealne na całe owoce i warzywa, przyspieszają pozyskanie smacznego i zdrowego soku, oszczędzając jednocześnie czas pracy operatora
- Urządzenie łatwe i szybkie w czyszczeniu, wszystkie części można zdemontować bez żadnych specjalistycznych narzędzi
- Bezpieczeństwo pracy zagwarantowane dzięki specjalnym blokadom. Po zdjęciu zatrzasku wszystkie części ruchome automatycznie się zatrzymują





kod		ES700
wymiary		270x410x(H)510 mm
moc		800 W
napięcie		230 V
waga		19,7 kg
STARA CENA	-13%	~~7199,-~~
NOWA CENA		**6299,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PEGASO
nowoczesny design,
programowanie do 4 kaw,
wbudowana pompa rotacyjna



POLARIS
obudowa ze stali chromowanej, eleganckie podświetlenie bocznych krawędzi diodami LED, innowacyjne sterowanie dyszami pary przy pomocy dżojstików

MADE IN ITALY

WEGA to tradycyjna włoska marka profesjonalnych **ekspresów do kawy dedykowana baristom.**
Już w ponad 130 krajach na 6 kontynentach profesjonalni bariści szerzą kulturę picia kawy wykorzystując w swojej pracy ekspresy WEGA, które od 20 lat łączą w sobie **najnowocześniejsze rozwiązania techniczne z oryginalnym, pięknym wyglądem.**
Od pierwszego dnia istnienia na rynku marce WEGA przyświeca jeden cel – połączyć nowoczesną technologię z idealnym efektem końcowym w każdej filiżance kawy. Dzięki swojej niezawodności ekspresy WEGA są doskonałymi instrumentami pracy w rękach profesjonalnych baristów.
Produkty WEGA tworzone są od podstaw **w jednej z najnowocześniejszych fabryk w branży ulokowanej w Treviso we Włoszech.** Wszelkie materiały wykorzystywane do budowy ekspresów pochodzą tylko i wyłącznie od wyselekcjonowanych europejskich dostawców.

Sponsor Główny Olimpiady Kawy

Olimpiada Kawy

MY CONCEPT
ekspres typu „multiboiler”, sterowanie przy pomocy 5” paneli dotykowych, możliwość pełnej personalizacji wyświetlacza, podłączenie do sieci Wi-Fi

VELA VINTAGE
elegancka obudowa w stylu retro, obudowa ze stali chromowanej, możliwość pracy bez dostępu do prądu



ATLAS
oryginalna pionowa klawiatura, eleganckie połączenie stali i czerni, elektryczny, niezależny podgrzewacz do filiżanek

IO COMPACT
kompaktowa budowa, możliwość używania bez podłączenia do sieci wodnej

Ekspres do kawy IO Compact

– 2-grupowy, elektroniczny, kompaktowy z wbudowanym zbiornikiem na świeżą wodę

NEW!

IO Compact stanowi idealne rozwiązanie **dla małych restauracji oraz punktów gastronomicznych**. Dzięki wbudowanemu zbiornikowi na wodę to użytkownik decyduje, czy IO Compact będzie na stałe podłączony w barze, czy będzie używany poza lokalem – jedyne czego potrzebuje to dostęp do gniazdka 230V.
IO Compact **nie uznaje kompromisów** – mimo kompaktowej budowy znajdziemy w nim podwyższoną grupę, oświetlenie blatu roboczego czy dedykowane bojlery dla każdej z grup. Dzięki dedykowanym bojlerom możemy także indywidualnie ustalać temperaturę parzenia oraz wprowadzać grupy w stan czuwania.

- Idealne rozwiązanie do cateringu: wewnętrzny zbiornik na świeżą wodę o pojemności 4 litrów umożliwiający **korzystanie z maszyny bez stałego podłączenia do sieci wodnej**
- **Programowanie 4 kaw** na każdą z grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Dysza pary ze stali nierdzewnej sterowana za pomocą wygodnego pokrętła, izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Dysza gorącej wody sterowana pokrętłem
- **Automatyczne uzupełnianie wody** w bojlerze
- Pompa wibracyjna
- Opuszczana półeczka zmniejszająca wysokość grupy do 82 mm
- Maksymalna wysokość grupy przy uniesionej półeczce 122 mm
- Pojemność bojlera na gorącą wodę i parę: 2,5 l
- **Innowacyjny system oszczędzenia energii:** dzięki bojlerom INSTANT (przepływowym) dla każdej grupy istnieje możliwość niezależnego ustawienia temperatury parzenia kawy czy wprowadzanie grupy w stan stand-by
- Manometry ciśnienia wody w bojlerze
- **Oświetlenie LED blatu** roboczego ułatwiające pracę baristce i podnoszące wartość wizualną urządzenia
- Wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa wykonana ze stali w kolorze białej perły i srebrnym
- Regulowane nóżki
- Na wyposażeniu przewód elektryczny wraz z wtyczką z bolcem uziemiającym
- Możliwość dostosowania do stałego podłączenia do sieci wodnej UWAGA: konieczna redukcja ciśnienia na przyłączu do 1 bar (reduktor ciśnienia w zestawie).





kod	**EVD2CIO**
wymiary	560x525x(H)511 mm
pojemność zbiornika na świeżą wodę	4 l
pojemność bojlera na wodę i parę wodną	2,5 l
rodzaj bojlerów grupy	przepływowe
moc/napięcie	2700 W/230 V
maksymalna wysokość filiżanki	122 mm
waga	45 kg
STARA CENA	~~17200,-~~
NOWA CENA -36%	**10999,-**

Ekspres do kawy IO

– 2-grupowy, elektroniczny

NEW!

Ekspresy z rodziny IO charakteryzują się połączeniem oryginalnego designu w stylu lat 70 z nowoczesną technologią. IO to jednak nie tylko wygląd i technologia – to także cały zakres rozwiązań mających jak najbardziej ułatwić i uprzyjemnić pracę użytkownikowi. Już w standardowym wyposażeniu znajdziemy podwyższoną grupę, oświetlony blat roboczy oraz elektryczny podgrzewacz do filiżanek.

- **Programowanie do 4 kaw** na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Dodatkowe przyciski dozowania ręcznego, po 1 na każdą grupę
- Przycisk dozowania gorącej wody
- 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą wygodnego pokrętła
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Dysza gorącej wody sterowana przyciskiem
- **Elektryczny podgrzewacz do filiżanek**
- **Oświetlenie LED blatu** roboczego ułatwiające pracę baristce i podnoszące wartość wizualną urządzenia
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Bojler o pojemności 10,5 l
- **Automatyczne uzupełnianie wody** w bojlerze
- Manometry ciśnienia wody w bojlerze i pompie
- Opuszczana półeczka zmniejszająca wysokość grupy do 82 mm
- Maksymalna wysokość grupy przy uniesionej półeczce 122 mm
- Wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa wykonana ze stali w kolorze białej perły i srebrnym
- Regulowane nóżki



SZKOLENIE BARISTYCZNE GRATIS!
+20 kg kawy
LA CREMA BARISTA



kod	EVD2IO
wymiary	745x525x(H)511 mm
pojemność bojlera	10,5 l
moc przy zasilaniu 230 V	3900 W
moc przy zasilaniu 400 V	3900 W
maksymalna wysokość filiżanki	122 mm
waga	63 kg
STARA CENA	~~20288,-~~
NOWA CENA	**13999,-**

-31%



Ekspres do kawy PEGASO

– 2-grupowy, elektroniczny

- Profesjonalny ekspres ciśnieniowy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- **Programowanie do 4 kaw** na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- 1 dysza do wrzątku ze stali nierdzewnej z możliwością zaprogramowania stałej ilości porcji
- 2 niezależne dysze do pary otwierane pokrętłami
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- **Podgrzewacz do filiżanek** wykorzystujący ciepło z bojlera
- Wbudowana pompa rotacyjna
- **Automatyczne uzupełnianie wody** w bojlerze
- Manometr ciśnienia bojlera i pompy podczas parzenia kawy
- Kolor obudowy: czarny



kod	EVD2PG
wymiary	740x555x(H)515 mm
pojemność bojlera	10,5 l
moc przy zasilaniu 230 V	3700 W
moc przy zasilaniu 400 V	3700 W
maksymalna wysokość filiżanki	82 mm
kolor obudowy	czarny
waga	62 kg
STARA CENA	~~15788,-~~
NOWA CENA	**9999,-**

-36%

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspresy do kawy ATLAS

– 2-grupowe, elektroniczne

Profesionalne maszyny z oryginalnymi pionowymi panelami sterowania zaprojektowane tak, aby spełniać oczekiwania najbardziej wymagających klientów. **Minimalistyczny design i nowoczesna konstrukcja** sprawiają, że ekspres będzie doskonale prezentował się w każdym lokalu gastronomicznym. Oba modele charakteryzuje łatwość w obsłudze i czyszczeniu, co pozwala na oszczędność pracy personelu.



- **Programowanie do 4 kaw** na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Możliwość parzenia kawy manualnie przyciskiem dedykowanym
- Ergonomiczna, pionowa klawiatura wyboru rodzaju kawy
- 1 dysza do wrzątku otwierana pokrętłem
- 2 niezależne dysze pary otwierane pokrętłami
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu się
- Wbudowana pompa rotacyjna
- **Automatyczne uzupełnianie wody** w bojlerze
- Górne oświetlenie blatu ociekowego ułatwiające pracę, jednocześnie podnoszące wartość wizualną maszyny (dotyczy modelu EVD2AT)
- Podgrzewacz filiżanek z własną grzałką przyspieszający proces nagrzewania filiżanek (dotyczy modelu EVD2AT)
- **Wizualny wskaźnik poziomu wody** w bojlerze
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Tylna i boczna obudowa w kolorze czarnym, elementy obudowy od strony operatora ze stali nierdzewnej
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania maszyny
- Specjalnie zaprojektowany bojler ułatwiający serwisowanie i dostęp do wnętrza









kod	EVD2CAT	EVD2AT
wymiary	530x570x(H)520 mm	740x570x(H)520 mm
pojemność bojlera	7 l	12 l
moc przy zasilaniu 230 V	3000 W	3700 W
moc przy zasilaniu 400 V	3000 W	3700 W
maksymalna wysokość filiżanki	82 mm	82 mm
waga	65 kg	78 kg
STARA CENA	~~20500,-~~	~~22900,-~~
NOWA CENA	-34% **13499,-**	-32% **15499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspresy do kawy POLARIS

– 2-grupowe, elektroniczne

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

- Wykonane z wysokogatunkowych materiałów
- **Programowanie do 4 kaw** na każdą z dwóch grup w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- **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
- Dodatkowe przyciski dozowania ręcznego
- 1 dysza do wrzątku ze stali nierdzewnej z możliwością zaprogramowania stałej ilości porcji
- 2 niezależne dysze pary ze stali nierdzewnej sterowane za pomocą dżojstików
- Automatyczny spieniacz w miejscu jednej z dysz (tylko wybrane modele)
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Elektryczny **podgrzewacz do filiżanek** z możliwością regulacji temperatury pracy
- Podświetlane krawędzie paneli bocznych typu LED w kolorze białym
- **Oświetlenie blatu roboczego**
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- **Automatyczny system czyszczenia grup**
- Manometr ciśnienia w bojlerze i pompy podczas parzenia kawy
- Maksymalna wysokość filiżanki: do 82 mm lub w wersji z podwyższonymi grupami do 120 mm
- Elegancka chromowana obudowa



Podświetlenie panelu bocznego w różnych kolorach na specjalne zamówienie.



kod	EVD2PR	EVD2PRAUT	EVD2PRH	EVD2PRHAUT
opis	standard	z automatycznym spieniaczem	z podwyższonymi grupami	z automatycznym spieniaczem oraz podwyższonymi grupami
wymiary	750x570x(H)540 mm	750x570x(H)540 mm	750x570x(H)540 mm	750x570x(H)540 mm
poj. bojlera	12 l	12 l	12 l	12 l
moc przy zasilaniu 230 V	3700 W	3700 W	3700 W	3700 W
moc przy zasilaniu 400 V	4000 W	4000 W	4000 W	4000 W
waga	74 kg	74 kg	74 kg	74 kg
STARA CENA	-30% ~~34300,-~~	-30% ~~36200,-~~	-30% ~~35800,-~~	-31% ~~37800,-~~
NOWA CENA	23999,-	25499,-	24999,-	25999,-

AKCESORIA

kod	EX12
typ	oświetlenie LED RGB
cena	**1999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspres do kawy MY CONCEPT

– 2-grupowy, elektroniczny

To **jeden z najbardziej zawansowanych technologicznie ekspresów do kawy dostępnych na rynku.** Stylowa obudowa i najnowocześniejsza technologia sprawiają, że ekspres ten przeznaczony jest dla wymagających baristów, którzy chcą zaserwować kawę o niepowtarzalnym aromacie i smaku.
Dzięki rozwiązaniom technologicznym zastosowanym w My Concept, zachowane zostały **idealne proporcje pomiędzy zaawansowanymi ustawieniami a prostotą w obsłudze**. Każda z grup w ekspresie wyposażona jest w dotykowy panel sterowania, co pozwala bariście konfigurować je indywidualnie, w zależności od swoich preferencji oraz rodzaju kawy.
Technologia multiboiler znacznie zmniejsza koszty użytkowania maszyny jednocześnie zapewniając jakość przygotowywanych kaw na stałym, najwyższym poziomie.
Ekspres My Concept został wyposażony w technologię **Green Line**, dzięki czemu pozwala na zaoszczędzenie do 30% energii podczas pracy i aż 47% energii podczas spoczynku.
Stałe podłączenie do internetu sprawia, iż ekspres My Concept może być diagnozowany i ustawiany z każdego miejsca na świecie.

- Każda grupa wyposażona w dedykowany, **dotykowy 5" panel sterowania** działający na wzór nowoczesnych telefonów komórkowych
- Instrukcje dla baristy pokazywane są „krok po kroku" na ekranie i dotyczą m.in.:
  – mycia grup
  – koniecznej regeneracji filtrów wody
  – cyklu wymiany wody w bojlerze
- Możliwość pełnej personalizacji wyświetlacza niezależnie dla każdej grupy:
  – zmiana wyglądu ikon
  – dostosowanie ilości ikon parzenia kawy od 1 do 6
  – zmiana kolorystyki
  – możliwość wgrania własnych tapet, zdjęć, logo bezpośrednio przez wejście USB lub zdalnie
- **Zdalna aktualizacja oprogramowania** – szczególnie istotne i wygodne dla sieci barów kawowych
- Kontrola czasu parzenia kawy
- Czteropoziomowy dostęp do parametrów
- Możliwość zdalnego dostępu przez serwis w celu ustawienia około 600 parametrów maszyny (m.in. temperatury i ciśnienia dla poszczególnych bojlerów, czas za- i wyłączenia poszczególnych grup w zależności od potrzeb), rozpoznania błędów w przypadku podłączenia ekspresu do sieci Wi-Fi
- Szczegółowy protokół alarmów
- **Tryb ECO** analizujący dane wszystkich wykonanych procesów
- Funkcja automatycznego załączania, dzięki której ekspres jest gotowy od pierwszej minuty otwarcia lokalu
- Szybki i łatwy wybór najbardziej optymalnych ustawień maszyny do wybranej mieszanki kawy i indywidualnych preferencji baristy
- Możliwość zapisania szczególnych parametrów ekstrakcji dla różnych mieszanek kaw nawet w tej samej grupie



Dzięki wysoko umieszczonym grupom możliwość korzystania nawet z wysokich kubków (122 mm). Praktyczne, wysuwane półeczki dla każdej grupy zmniejszające wysokość dla małych filiżanek (82 mm).



Możliwość pełnej personalizacji wyświetlacza niezależnie dla każdej grupy:
- Zmiana wyglądu ikon
- Dostosowanie ilości ikon parzenia kawy od 1 do 6
- Zmiana kolorystyki
- Możliwość wgrania własnych tapet, zdjęć, logo



kod	EVD2BMYCO
kolor obudowy	biały lub czarny
wymiary	800x600x(H)590 mm
ilość i pojemność bojlerów grup	2 szt. / 1,2 l
moc poszczególnego bojlera grupy	1000 W
moc pompy poszczególnej grupy	150 W
pojemność bojlera na wodę i parę	8 l
moc bojlera na wodę i parę	3000 W
moc przy zasilaniu 230 V	4000 W
moc przy zasilaniu 400 V	4000 W
maksymalna średnica tampera	58 mm
maksymalna wysokość filiżanki	122 mm
waga	95 kg
STARA CENA	~~57000,-~~
NOWA CENA	**36999,-**

-35%

GREEN LINE

SLS Self Learning Software

MBT Multi Boiler Technology

LEC Low Energy Consumption

HSB High Safety Boiler

SLS – Self Learning Software – zawansowany system pozwalający na automatyczne dostosowywanie parametrów działania ekspresu w zależności od sposobu i częstotliwości jej używania.

MBT – Multi Boiler Technology – dzięki dedykowanym bojlerom dla każdej z grup, maszyna zużywa energię na podgrzewanie tylko wtedy, kiedy jest to naprawdę niezbędne.

LEC – Low Energy Consumption – dzięki nowoczesnemu systemowi oraz technologii Multi Boiler urządzenie pozwala na zaoszczędzenie do 47% energii podczas spoczynku i 30% energii w trybie pracy.

HSB – High Safety Boiler – duża ilość zabezpieczeń pracy bojlera (5 dla głównego bojlera i 4 dla każdego z dedykowanych bojlerów) gwarantuje wieloletnie działanie jak i bezpieczeństwo użytkownika.

do cen należy doliczyć VAT 23%

Ekspres do kawy VELA VINTAGE

– 2-grupowy, dźwigniowy z ogrzewaniem gazowym

Profesjonalny ekspres w klasycznej obudowie. Vela Vintage przeznaczony dla prawdziwych koneserów kawy. Ekspres Vela Vintage pozwala uzyskać espresso o maksimum smaku i aromatu. Już sam wygląd ekspresu i jego stylistyka nadają kawiarni niepowtarzalny styl. Dzięki zamontowanemu systemowi ogrzewania gazowego ekspres **może pracować bez dostępu do prądu** i być wykorzystywany w mobilnych kawiarniach czy food truckach.

- Sterowanie mechaniczne za pomocą dźwigni
- Parzenie kawy odbywa się poprzez nacisk tłoka w specjalnej, zewnętrznej grupie
- Ilość naparu uzależniona od stopnia pochylenia dźwigni
- Grupy z ulepszonym systemem wydajności termicznej
- 1 dysza do wrzątku otwierana pokrętłem zakończonym stylową rękojeścią
- 2 niezależne dysze pary otwierane pokrętłami zakończonymi stylowymi rękojeściami
- Dysze pary izolowane gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- **Automatyczne uzupełnianie wody** w bojlerze (przy podłączeniu do prądu)
- **Wizualny wskaźnik poziomu wody** w bojlerze
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania maszyny
- **System ogrzewania gazowego**
- Elegancka chromowana obudowa





- 2 grupy ze stali INOX dostosowane do filiżanek o maksymalnej wysokości 82 mm
- Grupy z ulepszonym systemem termicznej wydajności
- Dla podkreślenia stylu retro końcówki filtrów, dźwigni grup oraz pokręteł wody i pary zakończone stylowymi uchwytami

W komplecie:
- 1 filtr z wylewką i sitkiem na 1 filiżankę
- 2 filtry z wylewkami i sitkami na 2 filiżanki



kod	ALE2VLAC01
wymiary (wysokość korpusu/wraz z dźwignią)	770x560x(H)580/800 mm
pojemność bojlera	12 l
moc elektryczna przy zasilaniu 230 V	3900 W
moc elektryczna przy zasilaniu 400 V	4200 W
maksymalna wysokość filiżanki	82 mm
waga	58 kg
STARA CENA	~~**31388,-**~~
NOWA CENA	**21999,-**

-30%

Ekspresy automatyczne do kawy FULLCONCEPT

NEW!

- Nowa linia ekspresów do kawy w portfolio WEGA.
- Maksimum wydajności, możliwość zaprogramowania wielu rodzajów napojów, łatwa obsługa, nowoczesny wygląd – to tylko niektóre z wielu zalet ekspresów FULLCONCEPT.
- Możliwość zaprogramowania aż 16 różnych napojów, dzięki czemu wychodzimy naprzeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających klientów. Przygotowanie najwyższej jakości, pełnego smaku napoju w krótkim czasie za pomocą jednego przycisku.


Espresso


Cappuccino


Americano


Caffe latte

WERSJA FULLCOFFEE

- **5,7" wyświetlacz**
- dwa pojemniki na kawę ziarnistą
- **młynek** z żarnami o Ø 64 mm
- pojemnik na kawę bezkofeinową
- 8 przycisków do zaprogramowania napojów na bazie kawy
- 4 przyciski funkcyjne do:
  - zaprogramowania porcji pary wodnej np. do przygotowania spienionego mleka do cappuccino
  - zaprogramowania porcji gorącej wody np. na herbatę
  - wejście do menu
  - wejście do informacji ustawień
  - dysza zaworu pary wodnej z automatycznym przyciskiem START/STOP
- dysza zaworu gorącej wody
- podgrzewacz filiżanek (opcja)
- lodówka na mleko (opcja)
- bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej
- **wszystkie elementy wymagające czyszczenia są zamontowane i zlokalizowane tak, aby ich demontaż zajmował maksymalnie 2 minuty, co uławia utrzymanie ekspresu w czystości**

WERSJA FULLCIOK

- **wszystkie elementy ekspresu FULLCOFFEE** oraz dodatkowy pojemnik na napoje w formie rozpuszczalnej takie jak kawa, kakao, czekolada itp., pozwala na wzbogacenie oferty kawiarni


SCTZ


FRIGO









kod	**AK1STEAM**	**AK1CSTEAM**
model	FULLCOFFEE	FULLCIOK
wymiary	370x823x(H)570 mm	515x823x(H)570 mm
wydajność dzienna	300-400 filiżanek	300-400 filiżanek
wydajność na godzinę:		
· espresso	240 filiżanek	240 filiżanek
· cappuccino	200 filiżanek	200 filiżanek
· czekolada	–	120 filiżanek
pojemność bojlera z wodą na kawę	1 l	1 l
pojemność bojlera z wodą na parę wodną	1,8 l	1,8 l
moc przy podłączeniu na 230 V	4400 W	4400 W
moc przy podłączeniu na 400 V	5900 W	5900 W
waga	64 kg	74,5 kg
cena	**37999,-**	**42999,-**

AKCESORIA

kod	**SCTZ**	**FRIGO**
opis	Moduł z podgrzewaczem filiżanek	Moduł z lodówką na mleko
wymiary	320x470x(H)560 mm	320x470x(H)560 mm
pojemność	60-80 filiżanek	8 litrów
moc/napięcie	700 W/230 V	80 W/230 V
zakres temperatury	od +50 do +85°C	od -5 do +10°C
waga	26	29
cena	**5699,-**	**7899,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KAWA ZIARNISTA LA CREMA BARISTA 1 KG
Staranna kompozycja najszlachetniejszych ziaren kawy Arabica (100%) oraz powolny proces palenia sprawiają, iż charakteryzuje się ona delikatnym smakiem i mocnym aromatem
Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

CAFFE` la Crema® BARISTA

998992
59,-



CIASTKO KARMELOWE LA CREMA
Opakowanie 300 szt. x 5,6 g

998953
60,-



CUKIER BIAŁY W PALUSZKACH LA CREMA
Opakowanie 1000 szt. x 5 g

998960
80,-
VAT 8%



CUKIER TRZCINOWY W PALUSZKACH LA CREMA
Opakowanie 1000 szt. x 5 g

998977
105,-
VAT 8%



FILIŻANKA I SPODEK DO ESPRESSO
Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych po 6 szt.
Pojemność 80 ml
Średnica spodka ø110 mm

Filiżanka
797952
7,-/42,- kompl.

Spodek
797969
7,-/42,- kompl.



FILIŻANKA I SPODEK
Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych po 6 szt.
Pojemność 185 ml
Średnica spodka ø150 mm

Filiżanka
797938
12,-/72,- kompl.

Spodek
797945
10,-/60,- kompl.



SZKLANKA DO LATTE LATINO
Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych po 6 szt.
Pojemność 290 ml
Wysokość 150 mm

G3871
12,-/72,- kompl.



do cen należy doliczyć VAT 23% i 8%



TAMPER
Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
Uchwyt drewniany malowany
Wymiary: ø58x(H)95 mm
Waga: 380 g

208731
89,-



DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA I PRZYGOTOWYWANIA CAPPUCCINO
Wykonany ze stali nierdzewnej 18/10
Można myć w zmywarkach

451502	0,35 l	ø76x(H)93 mm	**26,-**
451519	0,6 l	ø90x(H)112 mm	**30,-**
451526	0,9 l	ø102x(H)125 mm	**38,-**
451533	1,5 l	ø112x(H)161 mm	**58,-**



PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY
Proszek z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników oraz osadów kawowych w ekspresach do kawy
Czyści porcelanę oraz wewnętrzne powierzchnie termosów z osadów po kawie i herbacie
Butelka
1 kg

231272
34,-



PROFESJONALNE TABLETKI DO CZYSZCZENIA AUTOMATYCZNYCH EKSPRESÓW DO KAWY
Środek czyszczący w tabletkach z dodatkiem aktywnego tlenu do usuwania garbników oraz osadów kawowych w automatycznych ekspresach do kawy
Opakowanie 25 tabl./50 g

231319
19,-



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY – ZESTAW 2 SZT.
Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy
Twarda szczotka wykonana z nylonu
Z łyżką do odmierzania środka czyszczącego
Kołnierz chroni uchwyt przed zalaniem
Długość 225 mm

208724
32,-



Genuss und Qualität erleben

Kawa łączy ludzi, doświadczenia, a nawet całe światy. Świat ekspresów do kawy firmy Melitta® oferuje właśnie to, czego oczekują klienci: **wyjątkową, najwyższą jakość**.

Melitta® to firma rodzinna, która powstała w 1908 roku i od tego czasu kształtowana jest na bardzo mocnych podstawach: **pomysłowości, innowacyjności i w duch przedsiębiorczości**. To jej założycielka, Melitta Bentz opracowała pierwszy na świecie filtr do kawy z mosiężną puszką i kawałkiem bibuły. Ten wynalazek zrewolucjonizował przyjemność picia kawy na całym świecie i stanowi podstawę wyjątkowej, odnoszącej sukcesy historii marki.

Melitta® to bardzo silna marka w sektorze konsumenckim. Rozpoznawalna jest na całym świecie w sektorze klientów biznesowych. Jako **producent znanych na świecie ekspresów do kawy**, Melitta® jest dostawcą kompleksowych usług w segmencie premium dzięki czemu branża gastronomiczna i hotelowa może oferować swoim klientom **najwyższej jakości produkt - wyjątkową kawę.**



Automatyczne ekspresy do kawy i innych napojów

NEW!

- Nowoczesne w pełni zautomatyzowane ekspresy do przygotowywania kawy i innych napojów na bazie kawy, mleka, kakao, produktów instant oraz gorącej wody (w zależności od wersji wyposażenia).
- Przeznaczone **dla gastronomii, hoteli, bistro, stacji benzynowych, biur, lokali z kawą na wynos** oraz wszędzie tam, gdzie poszukiwana jest kawa najwyższej jakości. **Urządzenia Melitta pozwalają na szybkie przygotowanie najwyższej jakości napoju.**
- Podstawowy model o szerokości 300 mm można ustawić praktycznie wszędzie, a **piękny i nowoczesny design** podkreśli charakter lokalu.
- Obudowa z anodowanego aluminium o grubości 3 mm
- Regulowane nóżki: ±7 mm (możliwość zamówienia wyższych nóżek jako opcja)
- Standardowa wersja ze stałym podłączeniem do wody zimnej: ¾"
- Minimalne ciśnienie wody: 2,5 bar (2 l/min) – wymagana woda zmiękczona
- Przewód elektryczny: 1,8 m zakończony wtyczką z bolcem uziemiającym



PANEL STEROWANIA MELITTA XT4
Ergonomicznie zaprojektowany panel sterowania, łatwy i intuicyjny w obsłudze.
Możliwość zaprogramowania aż 128 rodzajów napojów, łącznie na 16 stronach wyświetlacza, po 8 produktów na stronie.
Menu chronione przed przypadkowymi zmianami specjalnym kodem.



PANEL STEROWANIA MELITTA XT5 oraz XT6
Dotykowy 8,4" ekran typu TFT pozwala na ustawienie i zapisanie wielu parametrów pozwalających na przygotowanie napoju zgodnego z oczekiwaniami.
Do każdego napoju możliwość osobnego ustawienia stopnia mielenia, wielkości porcji zmielonej kawy, ciśnienia, temperatury wody oraz czasu parzenia.
Możliwość szybkiego zaprogramowania różnych kaw dla konkretnego zamówienia. Pojemność pamięci to aż kilkaset produktów.

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ DZIĘKI INNOWACYJNYM ROZWIĄZANIOM



System spieniania mleka połączony z dedykowaną pompą umożliwia przygotowanie ciepłego lub zimnego mleka, a także na korzystanie ze specjalnej lodówki umieszczonej pod ekspresem (opcja dla XT4 i XT5).



Innowacyjny system spieniania mleka ciepłego i zimnego umożliwia rozszerzenie oferty napojów w menu (opcja tylko dla XT6).



Regulowana wylewka z odlewu z cynku z dwoma podświetlanymi różnokolorowymi paskami.
Dodatkowe oświetlenie pod wylewką podświetlające filiżankę z kawą.
Płynnie regulowana wysokość wylewki napoju od 70 mm do aż 185 mm wysokości umożliwiająca bezpośrednie napełnianie termosów.



W standardzie 1 młynek z pojemnikiem na ziarna kawy. Młynek ze stalowymi żarnami o Ø 75 mm mielącymi równomiernie każde ziarno kawy. Wysokiej jakości stal użyta do produkcji żaren gwarantuje aż 100 000 mieleń bez konieczności ich wymiany. Dodatkowe pojemniki na ziarna oraz na kawę instant łatwe do demontażu oraz zdatne do mycia w zmywarce (dostępne jako opcja).



Grupy (miejsce parzenia kawy) zbudowane w przeważającej części ze stali nierdzewnej. Umożliwiają parzenie nawet 20 gramowej porcji zmielonej kawy.



Sito w grupach o mikroskopijnych dziurkach (aż 45 tys. dziurek na 12,5 cm²) umożliwia nawet najbardziej drobne mielenie kawy i gwarantuje wydobycie z każdego ziarenka maksimum aromatu. Już z 8 g zmielonej kawy można osiągnąć wyborne espresso.



VPS® *„Variable Pressure System"* czyli system indywidualnego ciśnienia parzenia naparu wg potrzeb **klienta, tak aby** końcowy efekt, czyli filiżanka kawy, zaspokajała nawet najbardziej wyrafinowane podniebienia. Dla każdego zaprogramowanego rodzaju kawy można indywidualnie zaprogramować inne ciśnienie parzenia.

System ACS® *„Automatic Coffeequality System"* automatycznie korygujący wszelkie odchylenia dotyczące stopnia mielenia kawy, ilości zmielonej kawy, ciśnienia w grupie, temperatury wody oraz czasu parzenia kawy (tylko XT6).



CIP® *„Clean In Place"* - wbudowany automatyczny system czyszczenia gwarantuje higienę na najwyższym poziomie spełniającym rygorystyczne przepisy związane z HACCP. W związku z tym nie trzeba demontować elementów maszyny. Dotyczy to także całego systemu spieniania i wydawania mleka. Dostępne wydajne tabletki, proszek oraz koncentrat do mycia systemu parzenia kawy oraz systemu spieniania mleka (patrz tabela opcji).

do 150 espresso dziennie



XT4

do 180 espresso dziennie



XT5

do 200 espresso dziennie



XT6

kod	**XT4**	**XT5**	**XT6**
wymiary	300x580x(H)715 mm	300x580x(H)715 mm	300x580x(H)715 mm
wydajność na godzinę:			
– cafe creme	100 filiżanek	120 filiżanek	150 filiżanek
– cappuccino	90 filiżanek*	90 filiżanek*	130 filiżanek*
– espresso	150 filiżanek	180 filiżanek	200 filiżanek
– kakao	80 filiżanek*	80 filiżanek*	80 filiżanek*
– gorąca woda	20 l	ok. 25 l	ok. 25 l
– para wodna	stały dostęp*	stały dostęp*	Stały dostęp
jeden młynek z pojemnikiem na ziarna kawy	TAK	TAK	TAK
funkcja wydawania gorącej wody	TAK	TAK	TAK
stałe podłączenie do wody	TAK	TAK	TAK
VPS® (system zmiennego ciśnienia parzenia naparu)	TAK	TAK	TAK
CIP® (automatyczny system czyszczenia)	TAK	TAK	TAK
HACCP (możliwość odczytu danych pracy urządzenia	TAK	TAK	TAK
port USB do kopiowania ustawień na kolejne maszyny	NIE	NIE	TAK
wewnętrzny pojemnik na fusy (na około 30-40 porcji w zależności od napoju)	TAK	TAK	TAK
moc	2,6 kW (16 A)	2,6 kW (16 A)	2,6 kW (16 A)
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	60 kg	60 kg	60 kg
cena	**25999,-**	**30999,-**	**33999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

XT4	XT5	XT6	nazwa	opis
XT452G 2399,-	**XT452G 2399,-**	**XT62G 2599,-**	Dodatkowy młynek z pojemnikiem na ziarna kawy	
30113 299,-	**30113 299,-**	**30113 299,-**	Zamykanie na kluczyk pojemnika na kawę ziarnistą (1 szt.)	
XT45SHWO 949,-	**XT45SHWO 949,-**	**XT6SHWO 1299,-**	Oddzielna dysza gorącej wody	
XT45MFW 949,-	**XT45MFW 949,-**	**XT6MFW 1299,-**	Dysza do piany oraz mleka	Dodatkowa dusza do piany, ciepłego i zimnego mleka. Wymagana obecność systemu spieniania mleka typu STANDARD 1, PROFFESIONAL 1 lub PROFESSIONAL 2. Nie może współpracować z dyszą do manualnego spieniania mleka.
XT45MSW 999,-	**XT45MSW 999,-**	**XT6MSW 1299,-**	Dysza pary zintegrowana	Do manualnego spieniania mleka, tylko w połączeniu z systemem spieniania mleka. Wymagana obecność systemu spieniania mleka typu STANDARD 1, PROFFESIONAL 1 lub PROFESSIONAL 2. Nie może współpracować z dyszą do piany.
XT45MSWW 3599,-	**XT45MSWW 3599,-**	**XT6MSWW 4799,-**	Dysza pary	Do manualnego spieniania mleka wykorzystująca dedykowany kociołek parowy. Dysza nie wymaga obecności systemów STANDARD 1, PROFFESIONAL 1 lub PROFESSIONAL 2. Nie może współpracować z dyszą do piany.
XT45SMS1 5399,-	**XT45SMS1 5399,-**	**–**	System spieniania mleka TYP STANDARD 1 (spienione mleko, gorące mleko, zimne mleko)	
–	**–**	**XT6PMS1 6799,-**	System spieniania mleka TYP PROFFESIONAL 1 (spienione mleko gorące lub zimne, mleko gorące lub zimne)	
–	**–**	**XT6PMS2 7699,-**	System spieniania mleka TYP PROFFESIONAL 2 (spienione mleko gorące lub zimne, mleko gorące lub zimne, możliwość korzystania z dwóch rodzajów mleka)	
XT45ICI 1699,-	**XT45ICI 1699,-**	**XT6ICI 2699,-**	1 Pojemnik na 1 produkt instant	
XT45ICI2 3799,-	**XT45ICI2 3799,-**	**XT6ICI2 3799,-**	2 Pojemniki na 2 produkty instant	
–	**28151 1699,-**	**28151 1699,-**	Zestaw (2 szt.) pojemników na wodę i fusy – o poj. 10 l każdy z wbudowanym czujnikiem napełnienia do modeli XT5 i XT6	
–	**27799 1699,-**	**27799 1699,-**	Zestaw (2 szt.) pojemników na wodę i fusy – o poj. 20 l każdy z wbudowanym czujnikiem napełnienia do modeli XT5 i XT6	
19150 1699,-	**–**	**–**	Zestaw (2 szt.) pojemników na wodę i fusy – o poj. 20 l każdy do modelu XT4	
32151 399,-	**32151 399,-**	**32151 399,-**	Regulowane nóżki w zakresie wysokości 55-115 mm (komplet 4 szt)	
24718 149,-	**24718 149,-**	**–**	Tabletki do codziennego czyszczenia systemu parzenia kawy (opakowanie - 200 tabletek) – do modeli XT4 i XT5	
24720 69,-	**24720 69,-**	**–**	Koncentrat w płynie do codziennego czyszczenia systemu spieniania mleka (1 l) – do modeli XT4 i XT5	
–	**–**	**31547 99,-**	Tabletki do codziennego czyszczenia systemu parzenia kawy i systemu spieniania mleka (opakowanie - 150 tabletek) – do modelu XT6	
–	**–**	**25363 549,-**	Proszek do cotygodniowego czyszczenia systemu spieniania mleka (opakowanie 50 torebek a'50 g) – do modelu XT6	

Dodatkowe urządzenia







kod	MC18	MC30	MCU30	MC-CW30	CW30
opis	Przystawka z lodówką na około 5 l mleka	Przystawka z lodówką na około 11 l mleka	Podstawa pod ekspres, z lodówką na około 4 l mleka	Przystawka z lodówką na około 4 l mleka i podgrzewaczem na 40-80 filiżanek	Przystawka z podgrzewaczem na 40-120 filiżanek
wymiary	180x580x(H)580 mm	300x580x(H)580 mm	300x580x(H)229 mm	300x580x(H)620 mm	300x580x(H)620
cena	**8899,-**	**8899,-**	**6999,-**	**8899,-**	**7799,-**



Fiorenzato

PASJA DO KAWY PIELĘGNOWANA OD PONAD 80 LAT

Fiorenzato to marka młynków do kawy istniejąca na rynku od 1936 roku. Założycielem był Pietro Fiorenzato. To dzięki jego pasji do kawy i zaangażowaniu marka rozwija się już od ponad osiemdziesięciu lat.

Połączenie pasji, wiedzy i doświadczenia sprawia, że dziś Fiorenzato **oferuje produkty najwyższej jakości**. To zasługa również spadkobierców założyciela, którzy od 2005 roku **wprowadzają nowe technologie i innowacje do procesu produkcji**, zwracając szczególną uwagę na **badania i stosowane technologie.**

Sekretem smacznej kawy jest najwyższej jakości ziarno, a na kolejnym etapie mielenie. Aby kawa przygotowana do parzenia spełniała wysokie wymagania klientów, niezbędny jest najwyższej jakości, **profesjonalny młynek do kawy**. Te wymagania spełnia właśnie Fiorenzato.



Młynek do mielenia kawy - automatyczny

NEW!

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





Precyzyjne ustawianie grubości mielenia



Precyzyjna regulacja porcji: 5,5-10 g

kod	**F5GA**
wymiary	230x270x(H)615 mm
moc	350 W
napięcie	230 V
głośność pracy	78 dB(A)
waga	14 kg
cena	**1999,-**

FIORENZATO

Młynek do mielenia kawy - elektroniczny

NEW!

Przeznaczony dla najbardziej wymagającego Klienta.
Kontrolę pracy personelu ułatwiają elektroniczne liczniki porcji zmielonej kawy (całkowity, częściowe) na dużym i czytelnym wyświetlaczu elektronicznym dzięki któremu nawet w najbardziej zaciemnionym barze praca staje się łatwa. Dzięki systemowi mielenia „on demand" gwarancja zawsze świeżej kawy.

- Obudowa stalowa
- Widelec uchwytu filtra
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,5 kg
- Żarna ze stali nierdzewnej Ø64 mm
- Ilość obrotów żaren: 1350 obr./min
- Sugerowana dobowa wydajność: do 2 kg
- Funkcja kontroli zużycia żaren informuje o konieczności ich wymiany
- Precyzyjne ustawianie grubości mielenia (płynna regulacja z podziałką)
- 3 tryby mielenia:
  - Doza dla pojedyńczej kawy
  - Mielenie ręczne ciągłe
  - Doza dla podwójnej kawy
- Regulacja porcji (dozy): czasowa
- Dotykowy kolorowy wyświetlacz LCD pokazujący:
  - Temperaturę i wilgotność otoczenia
  - Ilość kaw przygotowanych w ciągu dnia, tygodnia oraz podczas całego okresu eksploatacji
  - Godzinę oraz datę
  - Wybrany tryb mielenia
- Kontrolka LED informująca o pracy urządzenia (włączony/wyłączony)
- Silnik urządzenia zabezpieczony wyłącznikiem termicznym (chroni przed nadmiernymi rozgrzaniem, interweniuje przerywając zasilanie silnika)



Precyzyjne ustawianie grubości mielenia



A – Doza dla pojedyńczej kawy
B – Mielenie ręczne ciągłe
C – Doza dla podwójnej kawy



Podajnik z wyciąganą tubą w celu łatwiejszego czyszczenia



kod	**F64E**
wymiary	230x270x(H)615 mm
moc	350 W
napięcie	230 V
głośność pracy	78 dB(A)
waga	13 kg
cena	**2499,-**

Obieraczka do ziemniaków seria PI

NEW!

Profesjonalne urządzenie do gastronomii, przeznaczone do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych.

- Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza ze specjalnym profilem, pokrytego materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- Boczny element wewnętrznej ścianki wyłożony materiałem ściernym
- Obudowa zewnętrzna w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- **Niskie zużycie energii** dzięki optymalizacji silnika
- **Transparentna uchylna pokrywa wykonana** z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Boczne otwieranie aluminiowych drzwiczek
- **Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek**
- System wlotu wody z zaworem uniemożliwiającym cofanie się wody do sieci wodociągowej
- Współczynnik szczelności: IP65 – wysoka odporność na wilgoć i rozpryskiwanie wody
- Zintegrowany, **wodoodporny panel sterujący** z przyciskami START, STOP, timerem z regulacją 0-6 minut oraz trybem pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody
- Odpływ boczny lub pionowy dolny – do wyboru podczas montażu
- Średnica odpływu: Ø 80 mm
- Poziom hałasu: ok 70 dB



Zobacz film



Wodoodporny panel sterujący z przyciskami START, STOP, timerem z regulacją 0-6 minut oraz trybem pracy ciągłej



Boczny element wewnętrznej ścianki wyłożony materiałem ściernym. Powoduje zmianę kierunku obieranych warzyw (na zdjęciu element do obieraczki PI-10)



Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza ze specjalnym profilem, pokrytego materiałem ściernym z węglika silikonu



OPCJA: Specjalna tarcza z nożami zamiast materiału ściernego, wyłącznie do użytku z obieraczką PI-20



kod	**1000650**	**1000660**	**1000630**
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
cena	**6699,-**	**7699,-**	**12199,-**

Akcesoria

kod		cena
2001417	Dolny talerz ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	**849,-**
2009430	Dolny talerz ścierny do obieraczki PI-30	**999,-**
2009422	Boczny element ścierny do PI-10	**199,-**
2009423	Boczny element ścierny do PI-20	**299,-**
2009415	Boczny element ścierny do PI-30	**349,-**
2000004	Tarcza z nożami do PI-20	**1399,-**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**849,-**
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	**1999,-**
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	**2199,-**

Obieraczka do ziemniaków seria M-5

NEW!

Profesjonalna obieraczka do ziemniaków wykonana ze stali nierdzewnej, idealnie nadająca się do małej gastronomii.
Przeznaczona do do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw.

- Maksymalny jednorazowy załadunek: do 5 kg
- **Wydajność: 80-100 kg/h**
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza oraz wyłożona trwałą i odporną okładziną ścierną i materiałem ściernym
- Prędkość dolnego talerza: 300 obr./min
- Obudowa zewnętrzna w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Transparentna uchylna pokrywa wykonana z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Boczne otwieranie drzwiczek do odbioru obranych warzyw
- System wlotu wody z zaworem uniemożliwiającym cofanie się wody do sieci wodociągowej
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami START, STOP, timerem z regulacją 0-6 minut oraz trybem pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody (wężyk zaciskowy bez gwintu)
- Odpływ boczny lub pionowy dolny – do wyboru podczas montażu
- Średnica odpływu: Ø 80 mm
- Poziom hałasu: ok. 70 dB





kod	**1000565**
model	M-5
wymiary	333x367x(H)490 mm
wydajność	80-100 kg/h
wsad	5 kg
moc/napięcie	300 W/400 V
waga	15,5 kg
cena	**4499,-**

Akcesoria

kod		cena
2003899	Dolny talerz ścierny do obieraczki M-5	**849,-**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**849,-**

transparentna uchylna pokrywa wykonana z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu

boczne otwieranie drzwiczek do odbioru obranych warzywna kontrolę procesu

obudowa zewnętrzna w całości wykonana ze stali nierdzewnej



wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek

wodoodporny panel sterujący z przyciskami START, STOP, timerem z regulacją 0-6 minut oraz trybem pracy ciągłej



Ręczna maszynka do krojenia ziemniaków seria CF-5

NEW!

- Urządzenie do krojenia w słupki i frytki ziemniaków oraz innych twardych warzyw i owoców o miąższu zwartym
- Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych i restauracji gdzie typowa szatkownica elektryczna z zestawem do krojenie w słupki/frytki jest nieopłacalna ze względów ekonomicznych
- Cięcie gładkie i jednorodne, bez odrzutów i bez wysiłku
- W zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągniecie wymiary frytek 10x10 mm
- Wydłużona rączka zapewniająca optymalne rezultaty przy minimalnym wysiłku
- Bardzo elastyczne sprężyny pomagające unieść bez trudu ramię robocze
- Wygodne użycie: sprężyny umieszczone z tyłu, pozostawiają prasę z nożami zupełnie wolne
- Korpus wykonany z aluminium: lekki i mocni
- Uchwyty, nakrętki i śruby ze stali nierdzewnej
- Podstawa wyposażona w przyssawki zapewniające stabilność na powierzchni roboczej
- Łatwe czyszczenie
- Zestaw pras z nożami różnych rozmiarów i miski do przechowywania pociętych ziemniaków dostępne jako opcjonalne akcesoria
- Możliwość wymiany zestawów pras z kratkami tnącymi na wymiarach 8x8 oraz 12x12 mm (opcjonalne)



w zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągnięcie wymiary frytek 10x10 mm



Zobacz film

kod	**1020061**
model	CF-5
	Ręczna prasa z kratownicą 10x10 mm
wydajność	100-150 kg/h
wymiary	280x512x(H)735 mm (przy maksymalnie uniesionej dźwigni)
waga	4 kg
cena	**1099,-**

Akcesoria

kod		cena
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm	**249,-**
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm	**249,-**
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm	**249,-**

Miksery ręczne TR oraz TR/BM ze stałym lub demontowalnym ramieniem

NEW!

Modele TR ze stałym lub wymiennym ramieniem miksującym

- Kompaktowy mikser ręczny serii TR idealnie nadaje się do ubijania, ucierania i miksowania w placówkach żywienia zbiorowego. Umożliwia przygotowanie bezpośrednio w naczyniu gęstych przecierów warzywnych, zup, kremów, sosów, puree ziemniaczanego itp.
- Wykonany z trwałych materiałów o najwyższej jakości
- Ergonomiczny design oraz łatwość w obsłudze i czyszczeniu
- Stała prędkość miksera: 9000 obr./min
- Stałe (modele TR 200, TR 250 oraz TR 750) lub wymienne (modele TR 350 i TR 550) ramię miksujące oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Poziom hałasu <80dB

Modele TR/BM z dodatkową rózgą

- W zestawie oprócz ramienia miksującego dodatkowa wymienna rózga ubijająca idealna do przygotowania bitej śmietany, bez majonezu, ciast, omletów itp.
- Automatycznie zmieniający się zakres płynnej regulacji prędkości:
  - dla ramienia miksującego: 1500–9000 obr./min
  - dla rózgi ubijającej: 130–1500 obr./min

Zobacz film



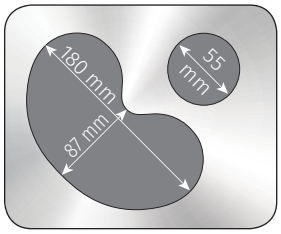


kod	3030550	3030130	3030380	3030382	3030148	3030385	3030386
model	TR 200	TR 250	TR 350	TR 550	TR 750	TR/BM 250	TR/BM 350
przeznaczony do naczyń o pojemności	10 mm	15 mm	60 mm	100 mm	200 mm	15 mm	60 mm
długość całkowita	485 mm	550 mm	732 mm	805 mm	935 mm	550 mm (z ramieniem miksującym) 560 mm (z rózgą)	732 mm (z ramieniem miksującym) 705 mm (z rózgą)
długość ramienia miksującego	200 mm	290 mm	420 mm	500 mm	600 mm	290 mm (ramię miksujące) 300 mm (rózga)	420 mm (ramię miksujące) 396 mm (rózga)
Ø osłony noża	65 mm	82 mm	94 mm	94 mm	118 mm	82 mm	94 mm
rodzaj ramienia	STAŁE	STAŁE	WYMIENNE	WYMIENNE	STAŁE	WYMIENNE	WYMIENNE
moc	250 W	250 W	350 W	550 W	750 W	250 W	350 W
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	2 kg	2 kg	3,35 kg	3,95 kg	4,15 kg	2 kg (z ramieniem) 2,3 kg (z rózgą)	3,5 kg (z ramieniem) - 3,35 kg (z rózgą)
CENA	**799,-**	**899,-**	**1249,-**	**1699,-**	**2449,-**	**1699,-**	**1999,-**

Szatkownice elektryczne do warzyw – seria CA-301 i CA-401

NEW!

- Urządzenia przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania im żądanego kształtu – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)
- Wykonane ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżniają się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażone w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub nawet 286 cm² (w zależności od modelu)
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Prędkość cięcia: 365 obr./min
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: od 150 do aż do 650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizuje obciążenie łokcia i nadgarstka
- Poziom hałasu: <70 dB
- **UWAGA: dostarczany bez tarcz. Tarcze należy zamawiać osobno**





Szeroki otwór wsadowy do krojenia dużych warzyw (kapusta, seler, itp.)

Wodoszczelny panel elektroniczny

Wytrzymały asynchroniczny silnik przystosowany do ciągłej pracy

Obudowa silnika ze stali nierdzewnej

SAMMIC



Głowica szatkownicy do warzyw z otworem wsadowym o powierzchni 136 cm²
(Model CA-301)



Głowica szatkownicy do warzyw z dużym otworem wsadowym o powierzchni 286 cm²
(Model CA-401)

Zobacz film

Zobacz film

wydajność do 450 kg



wydajność do 650 kg



kod	**1050021**	**1050059**
model	CA-301	CA-401
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	136 cm²	286 cm²
wymiary	389x405x(H)544 mm	389x382x(H)646 mm
wydajność	150-450 kg	200-650 kg
ilość prędkości	1	1
prędkość	365 obr./min	365 obr./min
moc/napięcie	550 W/230 V	550 W/230 V
waga	21 kg	24 kg
średnica tarczy	ø205 mm	ø205 mm
CENA	**4099,-**	**6499,-**

Szatkownica elektryczna do warzyw seria CA-601

NEW!

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)
- Możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórek, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Urządzenie wyposażone w duży podajnik na warzywa oraz boczny otwór wylotowy na gotowy produkt
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Łatwy w użyciu wodoodporny, elektroniczny panel sterowania
- Dwie prędkości pracy:
  - 365 obr./min – do cięcia precyzyjnego
  - 730 obr./min – do pracy z maksymalną wydajnością
- Wydajność: 500/1000kg/h
- Otwór wsadowy: 273 cm^2
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwia czyszczenie
- Precyzyjny system bezpieczeństwa przed otwarciem pokrywy
- Poziom hałasu: <70 dB
- **UWAGA: dostarczany bez tarcz. Tarcze należy zamawiać osobno**



Zobacz film

kod	**1050062**
model	CA-601
wymiary szatkownicy	431x418x(H)767 mm
wydajność	do 1 000 kg
moc/napięcie	750 W/400 V
waga	26 kg
cena	**11499,-**

Kombinacja wysokiej jakości tarcz daje możliwość ponad 70 różnych rodzajów cięć.

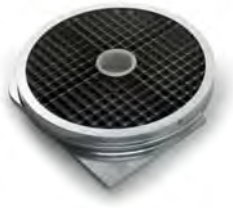





kod	model		przeznaczenie	cena
1010215	FC-1	Tarcza do plastrów – 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	**299,-**
1010220	FC-2	Tarcza do plastrów – 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**299,-**
1010222	FC-3	Tarcza do plastrów – 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**299,-**
1010407	FC-6	Tarcza do plastrów – 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**299,-**
1010400	FC-8	Tarcza do plastrów – 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**299,-**
1010401	FC-10	Tarcza do plastrów – 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**299,-**
1010402	FC-14	Tarcza do plastrów – 14 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**349,-**
1010252	FC-20	Tarcza do plastrów – 20 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**349,-**
1010247	FC-25	Tarcza do plastrów – 25 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**349,-**
1010406	FCC-2	Tarcza do plastrów – 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**299,-**
1010403	FCC-3	Tarcza do plastrów – 3 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**299,-**
1010404	FCC-5	Tarcza do plastrów – 5 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**299,-**
1010295	FCO-2	Tarcza do plastrów karbowanych – 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**349,-**
1010300	FCO-3	Tarcza do plastrów karbowanych – 3 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**349,-**
1010408	FCO-6	Tarcza do plastrów karbowanych – 6 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**349,-**




kod	model		przeznaczenie	cena
1010260	FR-1	Tarcza do tarcia 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**199,-**
1010262	FR-8	Tarcza do tarcia 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	**199,-**


kod	model		przeznaczenie	cena
1010350	FFC-8	Kratka na frytki – 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	**349,-**
1010355	FFC-10	Kratka na frytki – 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	**349,-**
1010360	FMC-8	Kratka do kostek 8x8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	**349,-**
1010365	FMC-10	Kratka do kostek 10x10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	**349,-**
1010370	FMC-14	Kratka do kostek 14x14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14 pozwala otrzymać frytki 14x14x14 mm	**349,-**
1010375	FMC-20	Kratka do kostek 20x20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać frytki 20x20x20 mm	**349,-**
1010380	FMC-25	Kratka do kostek 25x25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać frytki 25x25x25 mm	**349,-**





kod	model		przeznaczenie	cena
1010205	FCE-2	Tarcza do słupków 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**399,-**
1010210	FCE-4	Tarcza do słupków 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**399,-**
1010405	FCE-8	Tarcza do słupków 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**449,-**





kod	model		przeznaczenie	cena
1010310	FR-2	Tarcza do wiórków 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**199,-**
1010311	FR-3	Tarcza do wiórków 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**199,-**
1010312	FR-4	Tarcza do wiórków 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**199,-**
1010314	FR-6	Tarcza do wiórków 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**199,-**
1010313	FR-7	Tarcza do wiórków 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	**199,-**





kod	model		przeznaczenie	cena
1010390		Zestaw do puree ziemniaczanego	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**499,-**



kod	model		przeznaczenie	cena
1010361	QC-8	Zestaw do mycia kratki FMC-8		**299,-**
1010366	QC-10	Zestaw do mycia kratki FMC-10		**299,-**
1010359		Uchwyt do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10		**199,-**

STOJAK NA TARCZE I KRATKI



Idealna do przechowywania tarcz i kratek
Na 10 tarcz

kod	cena
1010204	**149,-**

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNICY I URZĄDZEŃ WIELOFUNKCYJNYCH



Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
Wykonana ze stali nierdzewnej
Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	wymiary	cena
1050063	666x686x(H)400 mm	**1099,-**

Kutry seria CK i kutry-emulgatory seria CKE

NEW!

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Kutry-emulgatory służą ponadto do pracy z płynami
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)
- Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- Przyjazny dla użytkownika, elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów)
- Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)
- Silnik chłodzony wentylatorem pozwalający na pracę ciągłą do 30 minut (po 30 minutach ciągłej pracy wymagana przerwa ok. 10 minut)
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej pokrywie
- Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu czystości



Zobacz film



SAMMIC



W komplecie nóż ząbkowany
Noże perforowane należy zamawiać osobno



Zgarniak do dodatkowego mieszania (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)



Mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej pokrywie
Oznaczenie maksymalnego poziomu żywności w pojemniku



Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia





kod	**1050130**	**1050150**	**1050140**	**1050160**
model	CK-5	CK-8	CKE-5	CKE-8
typ	kuter	kuter	kuter-emulgator	kuter-emulgator
pojemność zbiornika	5,5 l	8 l	5,5 l	8 l
wymiary zbiornika	Ø240x(H)150 mm	Ø240x(H)240 mm	Ø240x(H)150 mm	Ø240x(H)240 mm
ilość biegów	2	2	Praca płynna	Praca płynna
prędkość noża	1500 lub 3000 obr./min	1500 lub 3000 obr./min	od 385 do 3000 obr/min	od 385 do 3000 obr/min
cena	900-1500 W/400 V	900-1500 W/400 V	1250 W/400 V	1250 W/400 V
wymiary urządzenia	284x374x(H)439 mm	284x374x(H)488 mm	284x374x(H)439 mm	284x374x(H)488 mm
waga	21,6 kg	23 kg	23 kg	24
cena	**5399,-**	**5999,-**	**6599,-**	**7599,-**

Akcesoria

kod		cena
2053091	Nóż ząbkowany do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	**549,-**
2053058	Nóż gładki do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	**499,-**
2053063	Nóż perforowany do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	**449,-**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	**1099,-**
2053935	Nóż gładki do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	**999,-**
2053940	Nóż perforowany do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	**999,-**
2059417	Zgarniak do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	**199,-**
2053960	Zgarniak do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	**249,-**

Mikser Turbo TRX-22

NEW!

- Mikser Turbo przeznaczony **do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów,** czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- **Łatwość użytkowania:** może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępny, **wodoszczelny**, odchylany panel sterujący
- **Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min**
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymienialnymi sitami miksującymi

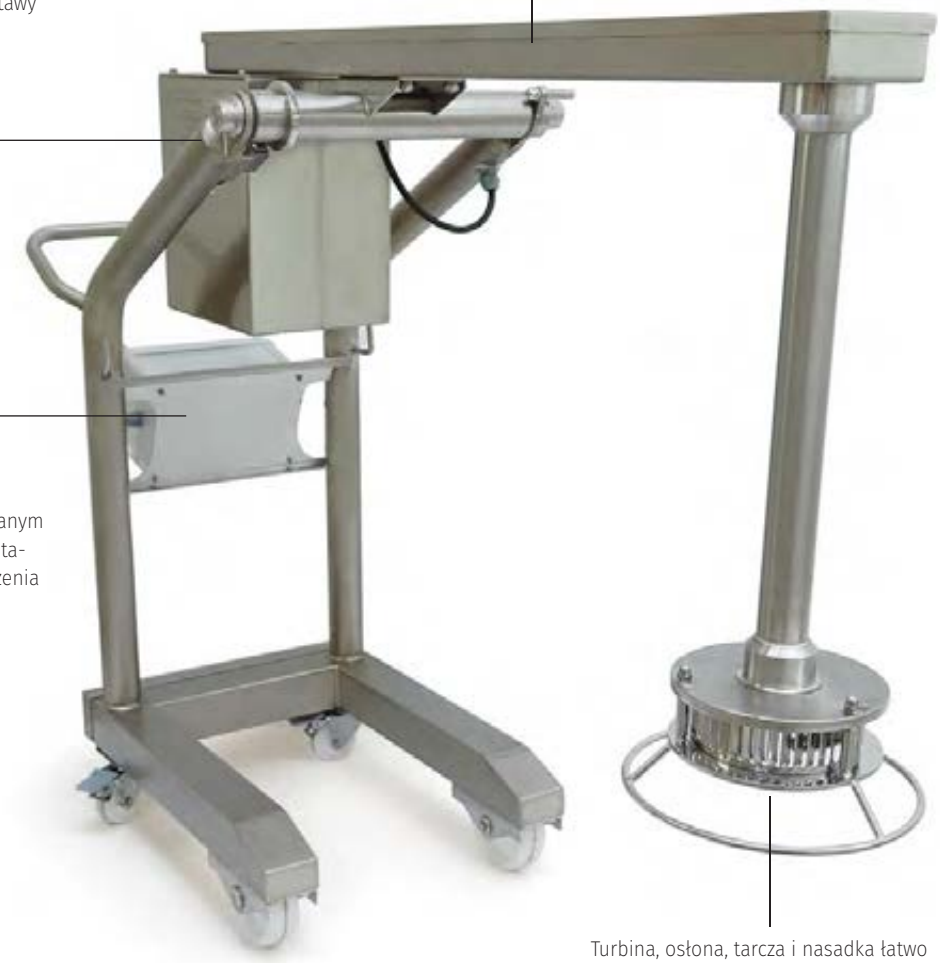


Zobacz film

SAMMIC

Zakres pionowy pracy miksera:
Maksymalne obniżenie ramienia do 300 mm nad podłogą
Maksymalne uniesienie ramienia do 900 mm nad podłogą

Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega przewróceniu się lub przechyleniu urządzenia, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane



Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez kontroli

Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce

kod	**3030506**
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
cena	**22599,-**



3 opcjonalne i łatwo wymienialne sita miksujące (sita się nie obracają)

kod			cena
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	**699,-**
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	**699,-**
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	**699,-**

Pakowarki próżniowe komorowe – seria SENSOR ULTRA

NEW!

Linia pakowarek próżniowych SENSOR ULTRA **dzięki wbudowanemu czujnikowi pozwala na pełna kontrolę próżni podczas procesu pakowania.** Wszystkie parametry są wyświetlane na bieżąco na 3,9", kolorowym ekranie LCD.

- Pakowarki próżniowe SU pozwalają na przedłużenie czasu przechowywania produktów surowych lub poddanych już obróbce termicznej, bez utraty ich wagi, wilgotności oraz bez mieszania smaków i zapachów
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości (nie dotyczy modeli serii 6000)
- Wszystkie modele wyposażone są w **pompy Busch**, oraz **bezprzewodowe, listwy zgrzewające** ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań
- Specjalny czujnik kontrolujący parametry próżni
- 3,9", kolorowy ekran LCD wyświetlający wszystkie wartości zebrane przez czujnik
- **Podświetlana klawiatura dotykowa** wykonana z materiału odpornego na zadrapania i rozpryskiwanie się płynów
- **Możliwość zapisania do 25 programów** z możliwością blokady trybu
- Program „odsysania etapami" przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- System „wykrywania punktu parowania" przeznaczony do zup, owoców, czerwonych mięs itp., automatycznie zatrzymujący proces odsysania zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię unikając rozlania płynów w komorze
- Wszystkie modele wyposażone w zawór umożliwiający stopniowy wlot powietrza do komory oraz progresywną dekompresję – pozwala to na uniknięcie przekłucia worków z produktami o ostrych krawędziach
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie czasu użytkowania urządzenia
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- **Licznik godzin pracy** pozwalający na ustalenie terminu wymiany oleju
- Poziom hałasu: 75 dB
- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu z poliwęglanu (modele z serii 6000 posiadają 4 płyty w zestawie)

DODATKOWE FUNKCJE

- System zgrzewania „PLUS" pozwala na zwiększenie mocy elektrycznej koniecznej do zgrzania torebek metalowych (np. aluminiowych)
- System bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją
- Możliwość pakowania w zewnętrznym pojemnikach próżniowych
- System wydruku etykiet, pozwala na podłączenie do drukarki z etykietami samoprzylepnymi, odpornymi na ujemne temperatury. Tekst etykiety wprowadzamy za pośrednictwem urządzeń mobilnych połączonych do pakowarki przez Bluetooth
- Opcjonalny układ wtryskiwania gazu obojętnego umożliwia pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed powstawaniem bakterii, zmniejsza ryzyko uszkodzenia delikatnych produktów oraz poprawia ich wygląd

W sprawie wyceny dodatkowych funkcji skontaktuj się z przedstawicielem Grafen



Zobacz film

SAMMIC

sammic



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 300, 400 I 500

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu



Seria 300



Seria 400



Seria 500

kod	**1140742**	**1140772**	**1140790**
model	SU-316	SU-420	SU-520
wymiary zewnętrzne	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m^3/h	20 m^3/h	20 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	750 W/230 V	750 W/230 V
waga	34 kg	70 kg	80 kg
cena	**9799,-**	**11999,-**	**15999,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 600

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu



kod	**1140811**	**1140817**	**1140835**	**1140845**
model	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy	40 m^3/h	40 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/400 V	1100 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena	**24899,-**	**24799,-**	**25999,-**	**25999,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 800

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu



kod	**1140881**	**1140887**	**1140893**	**1140935**	**1140945**	**1140955**
model	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+959 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc	1500 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
cena	**31699,-**	**31699,-**	**31999,-**	**36999,-**	**36999,-**	**37499,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000

- Dwukomorowa pakowarka
- W zestawie 4 płyty wypełniające wykonane z poliwęglanu
- Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej





kod	**1141030**	**1141050**
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m^3/h	155 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
cena	**55999,-**	**66999,-**

Płyta do pakowania płynów

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla serii 300/400/500/600/800



kod	**2149531**	**2149020**	**2149074**	**2141798**
przeznaczenie	Seria 300	Seria 400/500	Seria 600	Seria 800
cena	**299,-**	**299,-**	**299,-**	**299,-**

Pakowarka próżniowa seria SE

NEW!

- Pakowarki próżniowe SE pozwalają na przedłużenie czasu przechowywania produktów surowych lub poddanych już obróbce termicznej, bez utraty ich wagi, wilgotności oraz bez mieszania smaków i zapachów
- Idealnie nadaje się także do celów niespożywczych do pakowania produktów „non-food" w celu zmniejszenia wymiarów opakowania
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch, oraz bezprzewodowe listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań (Modele serii SE-5xx, SE-6xx, SE-8xx wyposażone w dwie listwy zgrzewające)
- Listwy zgrzewające wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu
- Specjalny czujnik kontrolujący parametry próżni
- Program „odsysania etapami" przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- Układ bezpieczeństwa z zabezpieczeniem maksymalnego czasu działania lub błędu próżni
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- **Licznik godzin pracy wskazujący na konieczność wymiany oleju**
- Model homologowany przez NSF: gwarancja bezpieczeństwa i higieny
- Poziom hałasu: 75 dB

Zobacz film



SAMMIC



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500



Seria 200



Seria 300



Seria 400



Seria 500

kod	**1140622**	**1140628**	**1140636**	**1140642**
model	SE-206	SE-310	SE-416	SE-520
wymiary zewnętrzne	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	6 m³/h	10 m3/h	16 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	80 kg
cena	**6699,-**	**8499,-**	**10799,-**	**15299,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 600



kod	**1140650**	**1140651**	**1140662**	**1140663**
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m^3/h	40 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena	**22999,-**	**23999,-**	**24999,-**	**24999,-**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 800



kod	**1140680**	**1140681**	**1140682**	**1140696**	**1140697**	**1140698**
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
cena	**30599,-**	**30599,-**	**30999,-**	**35999,-**	**35999,-**	**35999,-**



Cyrkulatory zanurzeniowe do gotowania sous-vide „SmartVide”

NEW!

Cyrkulator zanurzeniowy SmartVide przeznaczony do gotowania metodą sous-vide do przygotowania dań w ściśle kontrolowanej temperaturze z zachowaniem najwyższej jakości produktu, co pozwala na podkreślenie aromatu i tekstury potraw.

- Dzięki solidnej konstrukcji oraz obudowy wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości **doskonale sprawdza się w profesjonalnej gastronomii**
- Panel sterowania oraz uchwyt wykonane z poliamidu wzmacnianego włóknem szklanym
- **Precyzyjny system kontroli temperatury** pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy jednoczesnym zachowaniu jakości produktu, podkreślając również jego smak i teksturę
- Umożliwia gotowanie potraw w woreczku próżniowym - bez bezpośredniego kontaktu gotowanej żywności z wodą, co korzystnie wpływa na **wzmocnienie aromatu**, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Skraca czas marynowania potraw o połowę
- Zwiększa zysk poprzez zniwelowanie procesu utraty wagi gotowanych produktów
- Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzenie nie wymaga bezpośredniego nadzoru, usprawniając organizację czasu pracy personelu
- Wodoodporny, kolorowy 3,5” wyświetlacz TFT wskazujący parametry gotowania: czas, temperaturę rzeczywistą oraz temperaturę nastawioną
- Możliwość zmiany jednostek ^{0}C oraz ^{0}F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Auto-restart
- Urządzenie SmartVide jest przenośne – dzięki ergonomicznemu uchwytowi można bezproblemowo przełożyć cyrkulator z jednego naczynia do drugiego
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie (w formie pływaka)
- Tryby pracy z Timerem: praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem - w trybie pracy z zadanym czasem, odliczanie rozpoczyna się od osiągnięcia przez wodę zadanej temperatury
- Możliwość zapisania 15 programów (wyłącznie SmartVide 8 PLUS)
- Zastosowanie łącza Bluetooth pozwala na efektywniejszą kontrolę HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania (dotyczy wyłącznie modelu SmartVide 8 Plus)
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba do transportu (dotyczy wyłącznie modelu SmartVide 8 Plus)
- Po zakończonym cyklu pracy, możliwość kontroli parametrów procesu - na wyświetlaczu pojawia się wykres temperatura-czas
- Bardzo głośny sygnał zakończenia pracy oraz alarmu



Urządzenie SmartVide jest **przenośne** – dzięki ergonomicznemu uchwytowi można bezproblemowo przełożyć cyrkulator z jednego naczynia do drugiego



Grzałka i pompa wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewniają trwałe i bezproblemowe działanie przez wiele lat



Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzenie **wymaga krótkiego czasu bezpośredniego nadzoru**, pozwalając kucharzowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu



Wodoodporny, kolorowy, 3,5” wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas gotowania, pozostały czas, temperaturę rzeczywistą oraz temperaturę zadaną jak również informacje o błędach

Zastosowanie łącza Bluetooth pozwala na efektywniejszą kontrolę HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania (dotyczy wyłącznie modelu SmartVide 8 Plus)



Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba do transportu (dotyczy wyłącznie modelu SmartVide 8 Plus)

Zobacz film







kod	**1180040**	**1180020**	**1180000**
model	SmartVide 4	SmartVide 6	SmartVide 8 Plus
wymiary	116x128x(H)330 mm	124x140x(H)360 mm	124x140x(H)360 mm
maks. pojemność naczynia (rodzaj pojemnika GN)	28 l GN 1/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1 x (H) 200 mm
zakres temp.	5-95 ^{0}C	5-95 ^{0}C	5-95 ^{0}C
dokładność odczytu	0,01 ^{0}C	0,01 ^{0}C	0,01 ^{0}C
timer/gradacja	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min
moc/napięcie	1,6 kW/230 V	2 kW/230 V	2 kW/230 V
waga	3,1 kg	3,6 kg	4,1 kg
cena	**2799,-**	**3599,-**	**4699,-**

Akcesoria

	kod		przeznaczenie	cena
	**1180090**	Sonda igłowa do urządzenia SmartVide 8 Plus	Umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl Przeznaczona tylko do modelu SmartVide 8 Plus Zakres pomiaru: od +5 ^{0}C do +95 ^{0}C Długość sondy – 80 mm	**599,-**
	**5170060**	Uszczelka piankowa do sondy igłowej	Stosowana w celu uniknięcia utraty próżni w worku podczas używania sondy igłowej Wymiary: 150x180x(H)10 mm	**149,-**
	**1180080**	Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide	Stosowane w celu ograniczenia parowania oraz rozpryskiwania się wody podczas gotowania. Tworzą warstwę izolacyjną w każdym otwartym naczyniu, zmniejszając utratę ciepła Pomaga utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody Średnica pojedynczej kulki to 20 mm Mogą być stosowane w temperaturze do 110 ^{0}C oraz w większości płynów do gotowania Sous Vide	**299,-**
	1180060	Izolowany pojemnik GN 1/1 do cyrkulatora SmartVide Pojemność 28 l	Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej Oszczędność energii dzięki termicznej izolacji pojemnika Wyposażony w kranik spustowy Głębokość pojemnika to 150 mm Pokrywę do pojemnika należy zamawiać osobno!	**1199,-**
	**1180062**	Pokrywka GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide 8 Plus	Wykonana ze stali nierdzewnej Zapobiega parowaniu podczas procesu gotowania Pasuje do standardowego pojemnika ze stali nierdzewnej GN 1/1 oraz dedykowanego, izolowanego pojemnika Sammic do cyrkulatora SmartVide Wyposażona w uchwyt	**199,-**
	1180063	Pokrywka GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide 4 i 6		**199,-**

Mikser planetarny stołowy, 5-litrowy – seria BM-5

NEW!

- Urządzenie do wyrabiania lekkich ciast oraz do ubijania piany
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Model stołowy z dzieżą o pojemności 5 litrów
- Płynne, elektroniczne sterowanie prędkością
- Dźwignia ułatwiająca podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Osłona bezpieczeństwa dzieży uniemożliwiająca włożenie ręki w czasie pracy urządzenia
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie, gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Kompaktowa, uniwersalna budowa
- Urządzenie z międzynarodowym certyfikatem NSF (zgodność z przepisami dotyczącymi higieny, czystości i surowców żywnościowych)



Przeznaczony do intensywnego użytkowania

Zobacz film

Wyposażenie standardowe:
- dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa
- hak
- mieszadło płaskie
- rózga



kod	**1500170**
model	BM-5
wymiary	310x382x(H)537 mm
pojemność dzieży	5 l
maksymalna ilość surowca	1,5 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	250 W/230 V
waga	17 kg
cena	**3799,-**

Akcesoria

kod		cena
2502305	Dodatkowa dzieża 5 l do miksera BM-5	**399,-**



Miksery planetarne wolnostojące – seria BE

NEW!

- Profesjonalne miksery **do przygotowywania ciasta na chleb, bułki, pierogi, do ubijania białek jaj na suflety, bezy, do mieszania różnych sosów, majonezów i mieszanek z mięsa mielonego.**
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- **Pojemność dzieży od 10 do aż 40 litrów** w zależności od modelu
- Mocny, wysoce niezawodny silnik z elektronicznym systemem regulowania prędkości, który pozwala podłączać miksery do jednofazowego źródła prądu
- Elektroniczna kontrola prędkości
- **Timer** pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 30 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej
- Alarm akustyczny końca cyklu pracy
- Osłona bezpieczeństwa dzieży uniemożliwiająca włożenie ręki w czasie pracy urządzenia
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Manualne unoszenie/opuszczanie dzieży za pomocą dźwigni
- Wyświetlacz parametrów pracy i kodów błędów
- Wzmocniony wodoszczelny system obudowy silnika oraz panelu sterującego
- Nogi ze stali nierdzewnej
- Mocna i wytrzymała dzieża

Wyposażenie standardowe:
- Dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa
- Hak
- Mieszadło płaskie
- Rózga





kod	**1500210**	**1500220**	**1500280**	**1500240**
model	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
wymiary	410x523x(H)688 mm	520x733x(H)1152 mm	528x764x(H)1152 mm	586x777x(H)1202 mm
pojemność dzieży	10 l	20 l	30 l	40 l
maksymalna ilość surowca	3 kg mąki przy 60% wody	6 kg mąki przy 60% wody	9 kg mąki przy 60% wody	12 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	550 W/230 V	900 W/230 V	1100 W/230 V	1400 W/230 V
waga	43 kg	89 kg	105 kg	123 kg
cena	**7999,-**	**12999,-**	**14999,-**	**21499,-**

Przyjazny dla użytkownika panel sterowania:
– przycisk wyboru czasu i prędkości
– START
– STOP
– przyciski zwiększające i zmniejszające czas pracy urządzenia i prędkość obrotów narzędzi
– wyświetlacz parametrów i kodów błędów
– lampka kontrolna funkcji czasu pracy
- lampka kontrolna funkcji obrotów narzędzi



Trzpień do montażu narzędzi obrotowych (haka, mieszadła płaskiego, rózgi)

Narzędzie obrotowe (hak, mieszadło płaskie, rózga)

Dzieża ze stali nierdzewnej o pojemności od 10 do 40 l w zależności od modelu miksera

Dźwignia unosząca/opuszczająca dzieżę

Osłona bezpieczeństwa dzieży (chroniąca przed włożeniem ręki i skaleczeniem podczas pracy urządzenia)

Uchwyt dzieży

Regulowane nóżki

Zobacz film

Maszyny wielofunkcyjne seria CK

Oferta maszyn wieloczynnościowych składa się 4 modeli.
Każdy z nich wyposażony jest w 3 podstawowe elementy:
1. w jedną z dwóch dostępnych głowic szatkownicy do warzyw
2. w jeden z dwóch dostępnych i kompletnych zbiorników kutra-emulgatora
3. blok z silnikiem identyczny dla wszystkich maszyn

NEW!

Tarcze na stronach 525-527





BLOK Z SILNIKIEM (wspólny do wszystkich modeli maszyn wielofunkcyjnych)
- Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- Przyjazny dla użytkownika elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED.
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów)
- Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów
- Silnik chłodzony wentylatorem pozwalający na pracę ciągłą do 30 minut (potem przerwa około 10 minut)
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty silnika gdy głowica szatkownicy lub zbiornik emulgatora nie są zamontowane, lub zamontowane są nieprawidłowo
- Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu w czystości

GŁOWICA SZATKOWNICY DO WARZYW
- Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana z odlewu aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub aż 286 cm² (w zależności od modelu)
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- Aż 5 prędkości cięcia od 365 do 1000 obr./min
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: od 150 do aż 650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizuje obciążenie łokcia i nadgarstka (modele CK-301 oraz CK-302)
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwiająca czyszczenie
- UWAGA: tarcze należy zamawiać osobno

ZBIORNIK KUTRA-EMULGATORA
- Przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- W szczególności przeznaczony do pracy z płynami
- 10 dostępnych prędkości od 365 do 3000 obr./min
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania



Głowica szatkownicy do warzyw z otworem wsadowym o powierzchni 136 cm²
(tylko w modelach CK-301 oraz CK-302)



Głowica szatkownicy do warzyw z dużym otworem wsadowym o powierzchni 286 cm²
(tylko w modelach CK-401 oraz CK-402)



Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej 5-litrowy lub 8-litrowy z pokrywą z poliwęglanu z otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia





kod	**1050028**	**1050345**	**1050330**	**1050350**
model	CK-301	CK-302	CK-401	CK-402
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	136 cm²	136 cm²	286 cm²	286 cm²
zbiornik kutra-emulgatora o pojemności	5 l	8 l	5 l	8 l
wymiary szatkownicy	389x412x(H)565 mm	389x409x(H)566 mm	389x400x(H)767 mm	389x400x(H)767 mm
wymiary kutra-emulgatora	283x390x(H)468 mm	283x387x(H)532 mm	283x390x(H)468 mm	283x387x(H)532 mm
wydajność	150-450 kg	150-450 kg/h	200-650 kg	200-650 kg
ilość prędkości (szatkownica)	5	5	5	5
zakres prędkości (szatkownica)	regulowana od 365 do 1000 obr./min	regulowana od 365 do 1000 obr./min	regulowana od 365 do 1000 obr./min	regulowana od 365 do 1000 obr./min
ilość prędkości (kuter)	10	10	10	10
zakres prędkości (kuter)	regulowana od 365 do 3000 obr./min	regulowana od 365 do 3000 obr./min	regulowana od 365 do 3000 obr./min	regulowana od 365 do 3000 obr./min
moc/napięcie	1500 W/230 V	1500 W/230 V	1500 W/230 V	1500 W/230 V
waga netto (szatkownica)	28 kg	25 kg	30 kg	30 kg
waga netto (kuter)	23 kg	23 kg	23 kg	23 kg
średnica tarczy (szatkownica)	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm
cena	**9099,-**	**10099,-**	**10599,-**	**11599,-**

Akcesoria

kod		cena
2053091	Nóż ząbkowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	**549,-**
2053058	Nóż gładki do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	**499,-**
2053063	Nóż perforowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	**449,-**
2053930	Nóż ząbkowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	**1099,-**
2053935	Nóż gładki do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	**999,-**
2053940	Nóż perforowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	**999,-**
2059417	Zgarniak do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	**199,-**
2053960	Zgarniak do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	**249,-**

Wirówka do sałat – seria ES-200

NEW!

Szybka oraz cicha wirówka do sałat ES-200 została zaprojektowana, by w krótkim czasie i w jednym cyklu skutecznie wysuszyć do 12 kg warzyw. Ze względu na wydajność oraz jakość otrzymywanych produktów idealna do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, hotelach, szpitalach.

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonany **ze stali nierdzewnej**
- Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach
- **Wyposażona w 3 kółka z hamulcem**, co ułatwia przemieszczanie w kuchni, a także stabilne ustawienie podczas pracy
- Transparentna, wytrzymała pokrywa ułatwia kontrolę procesu suszenia
- Pokrywa wyposażona w mechanizm samootwierający, ułatwiający dostęp do kosza
- Mechanizm zabezpieczający – po otwarciu pokrywy, cykl zatrzymuje się automatycznie
- Lampka kontrolna otwartych drzwi
- System VCS wyłączający i ponownie załączający obroty kosza gdy ciężar warzyw nie jest równomiernie rozłożony – zabezpiecza on urządzenie przed uszkodzeniem, a personel przed wypadkami
- Łatwy w użyciu, wodoodporny panel sterowania
- **Elektroniczny timer** z 3 stałymi cyklami: 1, 2, 3 minuty
- **2 prędkości silnika:** 350 lub 900 obr./min
- Wolne obroty idealne do delikatnych warzyw jak np. sałaty



Lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonany ze stali nierdzewnej



Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach



Przyjazny dla użytkownika, wodoodporny panel sterowania



Wyposażona w 3 kółka, wszystkie z hamulcem, co ułatwia przemieszczanie urządzenia po kuchni oraz jego przechowywanie



SAMMIC

sammic

Zobacz film





kod	**1000710**
model	ES-200
wymiary	540x750x(H)815 mm
pojemność	12 kg
wydajność	240-720 kg/h
moc/napięcie	550 W/230 V
waga	52 kg
cena	**11699,-**

Krajalnice uniwersalne

NEW!

MADE IN ITALY

Krajalnice uniwersalne stanowią połączenie wysokiej jakości obudowy odlewanej z aluminium, prostoty w użyciu, niezawodności i uniwersalności. Konstrukcja urządzeń ułatwia utrzymanie ich w czystości.
Krajalnice, dzięki swojemu uniwersalnemu zastosowaniu nadają się zarówno do krojenia wędlin, mięs, a także serów i warzyw. Specjalne wyżłobienie w nożu powoduje, że krojony ser nie przykleja się.
Precyzyjne ostrze pozwala na regulację grubości plastrów od 0 do 16 mm.

- Obudowa z odlewu aluminium
- Zabezpieczenie chroniące przed przypadkowym przecięciem ostrzem
- **Podwójne łożysko ostrza** – zapewniające długotrwałą i bezawaryjną pracę
- **Cichy silnik** chłodzony wentylatorem z zabezpieczeniem przedprzeciążeniowym
- Ostrzałka z podwójnymi kamieniami do ostrza zamontowana na stałe w urządzeniu
- **Mocny chwytak** do przytrzymywania zapobiegający przed przesuwaniem się krojonego produktu
- Ostrze ze specjalnymi rowkami, wykonane z materiału zapobiegającego przywieraniu krojonych produktów

do wędlin, mięs i serów









kod	**210574**	**210581**	**210598**
średnica noża	ø220 mm	ø250 mm	ø300 mm
maks. wymiar krojonego produktu	220x(H)165 mm	230x(H)175 mm	245x(H)195 mm
wymiary	360x440x(H)330 mm	440x530x(H)375 mm	470x600x(H)450 mm
moc	160 W/0,21 Hp	180 W/0,24 Hp	220 W/0,29 Hp
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	11,5 kg	14,7 kg	23 kg
cena	**1399,-**	**1599,-**	**2499,-**

Krajalnice uniwersalne z napędem ślimakowym

NEW!

MADE IN ITALY

Krajalnice z tej serii zaprojektowane zostały tak, aby jak najdelikatniej obchodzić się z krojonymi produktami. Plastry krojonych produktów spadają bezpośrednio na tacę lub talerz bez efektu załamywania, dzięki czemu przygotowywanie potraw staje się jeszcze szybsze i łatwiejsze.
Napęd ślimakowy zapewnia nie tylko **wieloletnie, bezawaryjne użytkowanie**, ale także zawsze taki sam efekt krojenia zarówno dla twardych, jak i miękkich produktów.
Ostrze z opatentowanymi rowkami i powłoką zapobiegającą przywieraniu gwarantuje idealny efekt, niezależnie od grubości plastrów.

- Obudowa z anodowanego aluminium
- Napęd ślimakowy zapewniający niezawodną i płynna pracę
- Zabezpieczenie chroniące przed przypadkowym przecięciem ostrzem
- **Podwójne łożysko ostrza** – zapewniające długotrwałą i bezawaryjną pracę
- Cichy silnik chłodzony wentylatorem z zabezpieczeniem przedprzeciążeniowym
- Mocny chwytak do przytrzymywania zapobiegający przesuwaniu się krojonego produktu
- Ostrze ze specjalnymi, opatentowanymi rowkami, wykonane z materiału zapobiegającego przywieraniu krojonych produktów
- **Szeroki zakres grubości plastrów 0-16 mm**
- Zdejmowana ostrzałka z podwójnymi kamieniami
- **Sanie wyposażone w system łożysk** ułatwiających pracę

do twardych i miękkich produktów

do wędlin, mięs i serów









kod	**210161**	**210178**	**210185**
średnica noża	ø220 mm	ø250 mm	ø300 mm
maks. wymiar krojonego produktu	195x(H)155 mm	230x(H)175 mm	265x(H)210 mm
wymiary	380x445x(H)370 mm	425x525x(H)380 mm	480x580x(H)515 mm
moc	220 W/0,27 Hp	220 W/0,27 Hp	220 W/0,29 Hp
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	12,5 kg	14 kg	20,8 kg
cena	**2099,-**	**2699,-**	**4399,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Krajalnice wertykalne

NEW!

MADE IN ITALY

Krajalnice z pionowo ułożonym ostrzem przeznaczone są **do krojenia najdelikatniejszych dojrzewających wędlin**.
Specjalnie zaprojektowane ostrze z rowkami i powłoką zapobiegające przywieraniu produktów, co gwarantuje zawsze perfekcyjny efekt krojenia nawet najdelikatniejszych wędlin.

- Obudowa z anodowanego aluminium
- Zabezpieczenie chroniące przed przypadkowym przecięciem ostrzem
- Pionowo ustawione ostrze z podwójnym łożyskiem zapewniającym **wieloletnią, bezawaryjną pracę**
- **Cichy silnik** chłodzony wentylatorem z zabezpieczeniem przedprzeciążeniowym
- Ostrzałka z podwójnymi kamieniami do ostrza zamontowana na stałe w urządzeniu
- **Mocny chwytak** do przytrzymywania zapobiegający przesuwaniu się krojonego produktu
- Ostrze ze specjalnymi rowkami, wykonane z materiału zapobiegającego przywieraniu krojonych produktów
- **Szeroki zakres grubości plastrów 0-16 mm**

do najdelikatniejszych dojrzewających wędlin









kod	**210253**	**210260**	**210277**
średnica noża	ø300 mm	ø350 mm	ø370 mm
maks. wymiar krojonego produktu	280x(H)210 mm	335x(H)260 mm	340x(H)265 mm
wymiary	520x590x(H)500 mm	600x720x(H)550 mm	600x730x(H)570 mm
moc	220 W/0,29 Hp	250 W/0,33 Hp	250 W/0,33 Hp
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	31,9 kg	45 kg	46 kg
cena	**6399,-**	**8899,-**	**9399,-**

Automatyczna dzielarka do ciasta

NEW!

MADE IN ITALY

DIV300 to urządzenie do precyzyjnego dzielenia ciasta na **porcje o gramaturze od 20g do 300g**. Jednorazowo umożliwia podzielenie 30kg ciasta. Nad poprawnością i powtarzalnością porcji czuwa bardzo czuła fotokomórka, dzięki której **odchylenia w gramaturze nie przekraczają 5%**.
Całość wykonana jest ze stali nierdzewnej. Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby nie podnosić temperatury ciasta podczas procesu dzielenia, dzięki czemu nie dochodzi do aktywacji zawartych w nim drożdży.
Urządzenie nadaje się do dzielenia różnych rodzajów ciasta (warunkiem jest odpowiednia, nieklejąca struktura ciasta).

Zestawienie dzielarki wraz z urządzeniem 227602 lub 227619 pozwala na stworzenie automatycznego systemu do dzielenia i zaokrąglania ciasta.

- możliwość dzielenia do 30 kg ciasta
- szeroka skala wielkości porcji od 20 g do 300 g
- w standardzie 2 średnice wałka do ciasta ø45, ø70 mm
- spirala, misa i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- fotokomórka kontrolująca masę poszczególnych porcji
- łatwy dostęp do panelu sterowania
- **podstawa w zestawie** – wymiary 600x550x(H)955 mm

jednorazowa porcja ciasta do 30 kg



podstawa w zestawie

kod	**227626**
wielkość porcji	20-300 g
wymiary	590x830x(H)1480 mm
moc	370 W/0,49 Hp
napięcie	230 V
waga	86 kg
cena	**19499,-**

Automatyczna zaokrąglarka ciasta na pizzę

NEW!

MADE IN ITALY

Automatyczne dzielarki do ciasta służą do precyzyjnego przygotowania idealnych kulek ciasta na pizzę.
Pozwalają zaoszczędzić czas potrzebny do ręcznego wyrobienia kulek ciasta.
Urządzenia zostały zaprojektowane tak, aby usunąć z kulek całą zawartość powietrza, dzięki czemu uzyskujemy idealny okrągły kształt.
Praca urządzenia nie wpływa na podniesienie temperatury ciasta, dzięki czemu nie doprowadza do aktywacji drożdży zawartych w cieście.
Zaokrąglarka 227602 pozwala na przygotowanie porcji od 20 do 300-gramowych, a 227619 od 20 aż do 1000-gramowych.

- Wydajność **do 2600 porcji/h**
- Możliwe porcje: 227602 - 20-600 g; 227619 - 20-1300 g
- Kółka ułatwiające przenoszenie urządzenia
- Wszystkie elementy łatwe do demontażu w celu umycia
- **Silnik chłodzony osobnym wentylatorem**
- Zaokrąglarki mogą być łączone z dzielarką 227626



wydajność do 2600 porcji/h



Stwórz uniwersalny automatyczny zestaw do dzielenia i zaokrąglania ciasta. Wykorzystaj w pełni możliwości urządzeń Grafen.





kod	**227602**	**227619**
wielkość porcji	20-300 g	20-1300 g
wymiary	330x550x(H)810 mm	440x700x(H)950 mm
moc	550 W/0,73 Hp	850 W/1,14 Hp
napięcie	230 V	230 V
waga	47 kg	120 kg
cena	**9999,-**	**16999,-**

Urządzenie do krojenia i tarcia sera mozarella

NEW!

MADE IN ITALY

Urządzenia do tarcia do krojenia mozarelii **pozwalają na znaczną oszczędność czasu przy przygotowywaniu sera do produkcji pizzy. Służą** do cięcia sera zarówno w kostki o różnych wymiarach, jak i do tarcia sera do postaci cienkich pasków (spaghetti).

- Możliwość wyboru różnych wielkości tarcz do cięcia i kostkowania
- Zalecana temperatura produktu 0-4 ^{0}C
- Może służyć także do cięcia i tarcia warzyw na pizzę
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Osłona nadaje się do mycia w zmywarkach
- Wentylowany silnik o wysokiej mocy, z zabezpieczeniem przeciwprzeciążeniowym
- Mikrowłącznik zatrzymujący pracę maszyny przy otwartej pokrywie, bądź uniesionej rączce
- Wydajność od 120-190 kg/h
- **Tarcze i noże należy zamawiać osobno**

wydajność 120-190 kg/h



kod	**234525**
wydajność	120-190 kg/h
wymiary	390x460x(H)740 mm
wymiary otworu wsadowego	90x65x(H)240 mm
moc	350 W/0,47 Hp
napięcie	230 V
waga	20 kg
cena	**3999,-**

TARCZE DO URZĄDZENIA DO KROJENIA I TARCIA SERA MOZZARELLA

	kod	wymiary kostki	wymagany nóż	cena
	**234570**	8x8x5 mm	234679	**399,-**
	**234624**	8x8x8 mm	234686	**399,-**
	**234587**	10x10x5 mm	234679	**399,-**
	**234631**	10x10x8 mm	234686	**399,-**
	**234594**	12x12x5 mm	234679	**399,-**
	**234648**	12x12x8 mm	234686	**399,-**
	**234600**	16x16x5 mm	234679	**399,-**
	**234655**	16x16x8 mm	234686	**399,-**
	**234617**	20x20x5 mm	234679	**399,-**
	**234662**	20x20x8 mm	234686	**399,-**

TARCZE DO TARCIA SERA MOZZARELLA

	kod	grubość oczek	materiał	cena
	**234532**	4 mm	stal nierdzewna	**249,-**
	**234549**	7 mm	stal nierdzewna	**249,-**
	**234556**	5 mm	teflon	**449,-**
	**234563**	8 mm	teflon	**449,-**

TARCZE DO TARCIA SERA WE WSTĘGI SPAGHETTI

	kod	wymiary wstęgi		cena
	**234693**	ø8/8 mm	wymagany nóż 234679 oraz tarcza do cięcia 234723	**349,-**
	**234709**	ø8/10 mm	wymagany nóż 234686 oraz tarcza do cięcia 234723	**349,-**
	**234716**	ø8/12 mm	wymagany nóż 234679 oraz tarcza do cięcia 234723	**349,-**

NOŻE

	kod	wymiary kostki	cena
	**234679**	5 mm	**299,-**
	**234686**	8 mm	**299,-**

DODATKOWA TARCZA DO CIĘCIA

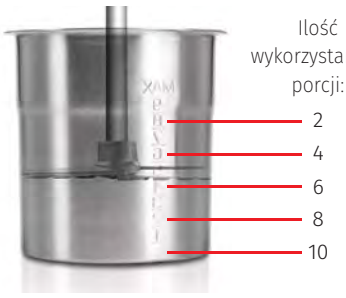
	kod	grubość oczka	cena
	**234723**	8 mm	**499,-**

T-REX
do miksowania produktów głęboko zmrożonych

- Do przygotowania lodów, sorbetów, musów owocowych, jogurtów mrożonych oraz deserów lodowych o idealnej temperaturze i konsystencji z zamrożonych wcześniej produktów
- Aluminiowy korpus
- Wyświetlacz LCD w 6 językach (hiszpański, angielski, francuski, niemiecki, włoski, portugalski)
- 2 stalowe pojemniki 1 l z pokrywkami do mrożenia produktów
- Podajnik z tworzywa z uchwytem na pojemniki stalowe
- Funkcja podwójnego miksowania dla uzyskania wysokiej jakości homogenizacji
- Program mycia ułatwia czyszczenie i gwarantuje długowieczność urządzenia
- 3 silnik: 250 W odpowiadający za pionowy ruch trzpienia, 800 W wprawiający w ruch łopatki, trzeci silnik tłoczący powietrze (15 l/min)



Możliwość częściowego miksowania zamrożonych produktów: od 1 do 10 porcji eliminuje straty produktu





JAK ŁATWO PRZYGOTOWAĆ DESER



1. Napełnij pojemnik
Wsyp owoce i zalej sokiem
z owoców do poziomu max.



2. Wstaw pojemnik
do schładzarki szokowej
Zamroź zawartość
do temperatury -18°C / -20°C



3. Przygotuj urządzenie
Załóż nóż na końcówkę wałka napędowego
wraz z pokrywą czarnego podajnika



4. Umieść pojemnik
w czarnym podajniku
Po zamrożeniu, umieść
pojemnik w podajniku
i wstaw do urządzenia



5. Nastaw żądany
program miksowania
Wybierz program pojedynczego
lub podwójnego miksowania



6. Gotowy produkt
Zawsze świeży deser
w idealnej temperaturze
serwowania ok. -12°C

model	**226490**
wymiary	190x335x(H)475 mm
moc	1050 W
napięcie	230 V
CENA	**16900,-**

AKCESORIA

model	**230091**	**230060**
	pojemnik zapasowy 1 l	noże zamienne
CENA	**199,-**	**649,-**







PolyScience®
Innovative Culinary Technology

Innovate your kitchen

PolyScience to **amerykańska marka produktów**, które przełamują tradycyjne myślenie o gotowaniu i wytyczają nowoczesne podejście do sztuki kulinarnej, w którym **finezja smaku i wykwintność** serwowanych potraw jest najważniejsza.

PolyScience wykorzystuje zdobycze współczesnej technologii do opracowania wyjątkowych urządzeń kuchennych, które w szybki i prosty sposób pozwalają przygotować wyjątkowe dania.



Pistolet wędzarniczy

Pistolet wędzarniczy **sprawia, że serwowane dania nabierają wyjątkowego smaku i aromatu.** Kompaktowe i poręczne urządzenie, wykonane z solidnego tworzywa **pozwala na eksperymenty i tworzenie kulinarnych kreacji przy bardzo niskich kosztach.**

Za sprawą pistoletu wędzarniczego dodawanie aromatycznego dymu i dostosowanie jego intensywności do poszczególnych potraw jest łatwe oraz szybkie, a przede wszystkim **pozwala na wykończenie dań gotowanych metodą Sous-Vide**, gdzie produkty nie mają bezpośredniego kontaktu z ogniem. Oprócz zrębków zapachowych można użyć również herbaty, ziół, przypraw a nawet siana czy suszonych kwiatów.

Jest to alternatywa dla tradycyjnej metody wędzenia. Wystarczy wypełnić komorę palenia wybranymi zrębkami zapachowymi, umieścić wylot wężyka w okrytym folią spożywczą pojemniku z żywnością i uruchomić. Aromatyczny dym można dodawać nie tylko do potraw, lecz także do płynów, np. wody, która po zamrożeniu daje aromatyczne kostki lodu.

SMOKING GUN PRO



- **Wyjmowana komora spalania**
- **Regulowana prędkość wiatraka**
- **Zintegrowany stelaż**

kod	SG2PSPRO
opis	zestaw zawiera pistolet wędzarniczy, wężyk dyszy, wiórki drzewa jabłoni oraz orzecha białego
wymiary	171,5x82,6x(H)146,1 mm
waga	450 g
STARA CENA	~~870,-~~
NOWA CENA	**459,-**

-47%



ZRĘBKI ZAPACHOWE

kod	SG2CSW
opis	zrębki zapachowe drzewa jabłoni, wiśni, orzecha białego oraz mesquite (jadłoszynu)
ilość	4x 20 g
STARA CENA	~~175,-~~
NOWA CENA	**99,-**

-43%

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide „Chef”

Profesjonalny, zanurzeniowy cyrkulator „Chef” wytycza najwyższy standard gotowania metodą Sous-Vide.
Opracowany tak, aby spełniać wymagania najlepszych kucharzy na świecie. Dzięki innowacyjnym funkcjom i nagradzanemu na wielu targach oraz wystawach wzornictwu, cyrkulator zanurzeniowy spełnia wysokie wymagania w najtrudniejszych warunkach.

Wyposażenie
- Kompaktowa obudowa wykonana z tworzywa sztucznego, dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Zabezpieczenie termiczne wyłączające urządzenie w przypadku braku minimalnego poziomu wody
- Auto-restart
- Możliwość kalibracji
- Łatwy dostęp do grzałki i pompy w celu czyszczenia
- Wskaźnik alarmów i błędów
- Nie posiada TIMER’a



Podświetlany ekran LCD wskazujący jednocześnie temperaturę żądaną i rzeczywistą (brak TIMER’a). Menu w języku angielskim.



Uniwersalny zacisk pozwala na montaż cyrkulatora do zbiorników o zaokrąglonych ściankach np. garnków lub płaskich np. pojemników GN, o pojemności do 30 litrów z płynną kontrolą obiegu wody.



Łatwa regulacja mocy pompy pozwala na **gotowanie najbardziej delikatnych produktów np. jaj,** bez ryzyka stłuczenia oraz dostosowanie pracy urządzenia do wielkości pojemnika lub garnka.



Grzałka i pompa wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewniają **trwałe i bezproblemowe działanie** przez wiele lat.

kod	SVCAC2E
wymiary	98x187x(H)358 mm
maksymalna pojemność garnka/pojemnika	30 l
minimalna głębokość zanurzenia	85 mm
maksymalna wydajność pompy	12 l/min
maksymalna temperatura grzania	+95 ºC
stabilność temperatury (histereza)	± 0,07 ºC
moc/napięcie	1100 W/230 V
waga	4,1 kg
STARA CENA	-42% ~~5320,-~~
NOWA CENA	**3099,-**



Akcesoria







kod	FTP18	P18LCH	WCH510668
nazwa	pojemnik z poliwęglanu	pokrywka z poliwęglanu z wycięciem na cyrkulator	uchwyt na syfon montowany do garnka/pojemnika
opis	305x460x(H)222 mm pojemność 18 l można myć w zmywarce	można myć w zmywarce	
STARA CENA	-27% ~~418,-~~	-38% ~~320,-~~	-34% ~~918,-~~
NOWA CENA	**299,-**	**199,-**	**599,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PolyScience® Innovative Culinary Technology

INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej www.grafen.com. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 8% na wybrane artykuły spożywcze.
HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej www.grafen.com.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniam i producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.
Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.grafen.com

INDEKS A-Z

1 Pojemnik na 1 produkt instant do ekspresów Melitta 510
2 pojemniki na 2 produkty instant do ekspresów Melitta 510
2 pojemniki na 2 produkty instant do ekspresów Melitta 510
2 prędkości wentylatora dla modeli ICON 071/101 55-59
2 sondy wielopunktowe 22-29, 40-42

A

Adapter (łącznik) do łączenia wybranych modeli łuskarek do lodu serii „F" 464
Adapter (łącznik) do łączenia wybranych modeli łuskarek do lodu serii „F" 464
Adapter (łącznik) do łączenia wybranych modeli wytwornic kostek lodu serii „M"z pojemnikiem zapasu D305 464
Adapter (łącznik) do łączenia wybranych modeli wytwornic kostek lodu serii „M"z pojemnikiem zapasu D405 464
Aparat wędzarniczy 16
Aparat wędzarniczy do pieców Touch Control 16
Aromat dymu wędzarniczego - 0,5l 48
Aromat o zapachu białego wina - 0,5l 48
Aromat o zapachu cytrynowy - 0,5l 48
Aromat o zapachu rozmarynu - 0,5l 48
Automatyczna dzielarka do ciasta Grafen 553
Automatyczna prasa do pizzy Grafen 339
Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem 23-26
Automatyczny system myjący 7
Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 - 10 l 38-39
Automatyczny system myjący w formie płynnej (LSC) – 4,5 kg 58-59
Automatyczny zmiękczacz do wody 428

B

Bateria z prysznicem 423
Bemar elektryczny GN1/1 na podstawie, linia Domina 700 229
Bemar elektryczny GN1/1 nastawny, linia Domina 700 229
Bemar elektryczny GN2/1 na podstawie, linia Domina 700 229
Bemar elektryczny GN2/1 nastawny, linia Domina 700 229
Bemar elektryczny stołowy 400x600, linia 600 98
Bemar elektryczny stołowy 600x600, linia 600 98
Bemar elektryczny, na szafce 4x GN 1/3, linia 900 265
Bemar elektryczny, na szafce 8x GN 1/3, linia 900 265
Bemar elektryczny, stołowy, GN 1/1, linia MBM 650 127
Bemar elektryczny, stołowy, GN 2/1, linia MBM 650 127
Bemar gazowy stołowy 400x600, linia 600 98
Bemar gazowy stołowy 600x600, linia 600 98
Bemar gazowy, na podstawie z trzech stron zamkniętej GN 1/1, linia MBM 700 175
Bemar gazowy, stołowy GN 1/1, linia MBM 700 175
Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą 51
Blacha do grilla gazowego Europa 282-285
Blacha emaliowana na czarno do kuchni MBM 650 ..... 89-90, 106, 108, 110
Blat neutralny 100x730x(H)250 mm 234
Blat neutralny 150x730x(H)250 mm 234
Blat neutralny 200x700, linia 700 180
Blat neutralny 400x600, linia 600 102
Blat neutralny 400x700, linia 700 180
Blat neutralny 400x900, linia 900 271
Blat neutralny 600x600, linia 600 102
Blat neutralny 700x700, linia 700 180
Blat neutralny 800x900, linia 900 271
Blat neutralny linia Domina 700 szer. 200 mm, wersja stołowa 234
Blat neutralny linia Domina 700 szer. 400 mm, na podstawie z trzech stron zamkniętej 235
Blat neutralny linia Domina 700 szer. 400 mm, wersja stołowa 234
Blat neutralny linia Domina 700 szer. 400 mm, z szufladą, wersja stołowa 234
Blat neutralny linia Domina 700 szer. 700 mm, na podstawie z trzech stron zamkniętej 235
Blat neutralny linia Domina 700 szer. 700 mm, wersja stołowa 234
Blat neutralny linia Domina 700 szer. 700 mm, z szufladą, wersja stołowa 234
Blat neutralny z szufladą 400x900, linia 900 271
Blat neutralny z szufladą linia Domina 700 szer. 400 mm, na podstawie z trzech stron zamkniętej 235
Blat neutralny z szufladą linia Domina 700 szer. 700 mm, na podstawie z trzech stron zamkniętej 235
Blat neutralny z szufladą, stołowy, 400x650 mm, linia MBM 650 129
Blat neutralny z szufladą, stołowy, 600x650 mm, linia MBM 650 129
Blat neutralny, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x700, linia 700 180
Blat neutralny, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700, linia 700 180
Blat neutralny, na podstawie z trzech stron zamkniętej z szufladą 400x700, linia 700 180
Blat neutralny, na podstawie z trzech stron zamkniętej z szufladą 700x700, linia 700 180
Blender barmański Hamilton Beach 908 ..... 468, 470
Blender barmański Hamilton Beach Rio 467-468, 470
Blender barmański Hamilton Beach Tango 469-470
Blender kuchenny Expeditor Hamilton Beach 478-480
Blender specjalistyczny Hamilton Beach Eclipse 473
Blender specjalistyczny Hamilton Beach Fury 471
Blender specjalistyczny Hamilton Beach Summit 474
Blender specjalistyczny Hamilton Beach Tempest 472
Blender specjalistyczny Quantum Hamilton Beach 475
Boczny element ścierny do obieraczki PI-10 517
Boczny element ścierny do obieraczki PI-20 517
Boczny element ścierny do obieraczki PI-30 517

C

Calfree - środek do usuwania kamienia, 10l dla modeli 201/202 48
Ciastko karmelowe La Crema 504
Combiboiler - środek do okresowego odkamieniania generatora pary, dla modeli z bojlerem 48
Combiclean - środek do czyszczenia, 10l dla modeli 201/202 48
Cukier biały w paluszkach LA CREMA 504
Cukier trzcinowy w paluszkach LA CREMA 504
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania SOUS VIDE CHEF 562
Cyrkulator zanurzeniowy SmartVide4 541
Cyrkulator zanurzeniowy SmartVide6 541
Cyrkulator zanurzeniowy SmartVide8 Plus 541

D

Daszek do grilla gazowego Inferno, Europa i Atlanta 282-285
Dodatkowa opłata za prowadnice cukiernicze 56-59
Dodatkowa opłata za wózek z prowadnicami na blachy cukiernicze 600x400 mm 24, 27, 28, 34, 37, 38
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami 25, 35
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami - wersja do pieców na blachy 600x400 mm 23-24, 27, 33-34, 37
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami - wersja na GN-y 26, 36
Dodatkowa opłata za złącze Ethernet 23-29
Dodatkowa tarcza do cięcia do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 557
Dodatkowy młynek z pojemnikiem na ziarna kawy 510
Dolny talerz ścierny do obieraczki M-5 518
Dolny talerz ścierny do obieraczki PI-10, PI-20, PI-30 517
Dozownik detergentu do zmywarki GRANULES 399
Dozowniki detergentów i płukania dla zmywarek tunelowych 402, 406, 412, 417
Drzwi lewe do podstawy NSA46 o szer. 400 mm, z liniiMBM 650 ..... 103, 131
Drzwi pojedyncze prawe/lewe do podstaw o szerokości 400 mm, linia 900 271
Drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw o szerokości 400 mm, linia 700 181
Drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw o szer. 400 mm - 5 kg 236
Drzwi prawe do podstawy o szer. 400 mm NSA46 z liniiMBM 650 ..... 103, 131
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania 22-27, 32-37, 40-42, 44-46, 57-59
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie 22-27, 32-37, 40-42, 44-46
Dysza do piany oraz mleka 510
Dysza pary 510
Dysza pary zintegrowana 510
Dzbanek do spieniania mleka 0,35l 505
Dzbanek do spieniania mleka 0,6l 505
Dzbanek do spieniania mleka 0,9l 505
Dzbanek do spieniania mleka 1,5l 505
Dzbanek z poliwęglanu do HBB250 ..... 468, 470
Dzbanek z poliwęglanu do HBB450 469-470
Dzbanek z poliwęglanu do HBB908 ..... 467, 470
Dzbanek z poliwęglanu do HBF500-CE 478
Dzbanek z poliwęglanu do HBF600-CE 479
Dzbanek z poliwęglanu do HBH550-CE,HBH650-CE, HBH850-CE 471-472, 474
Dzbanek z poliwęglanu do HBH750-CE 473
Dzbanek ze stali nierdz.do HBB250S 468, 470
Dzbanek ze stali nierdz.do HBF600S-CE 479
Dzieża 5 l do miksera planetarnego BM-5 542

E

Ekspres automatyczny do kawy FULLCONCEPT wersja FULLCIOK 503
Ekspres automatyczny do kawy FULLCONCEPT wersja FULLCOFFEE 503
Ekspres automatyczny Melitta Cafina XT4 509
Ekspres automatyczny Melitta Cafina XT5 509
Ekspres automatyczny Melitta Cafina XT6 509-510
Ekspres do kawy Atlas kompakt, 2-grupowy elektroniczny 495
Ekspres do kawy Atlas, 2-grupowy elektroniczny 495
Ekspres do kawy IO – 2-grupowy,elektroniczny 491
Ekspres do kawy IO–2-grupowy,elektroniczny,kompaktowy z wbudowanym zbiornikiem na świeżą wodę 489
Ekspres do kawy MyConcept 499
Ekspres do kawy Pegaso 493
Ekspres do kawy Polaris 497
Ekspresy do kawy VELA VINTAGE, 2-grupowy, gazowy 501
Elektryczny dwukomorowy piec elektroniczny ideck 105.105 319
Elektryczny dwukomorowy piec elektroniczny ideck 105.65 319
Elektryczny dwukomorowy piec elektroniczny ideck 60.60 319
Elektryczny dwukomorowy piec elektroniczny ideck 65.105 319
Elektryczny dwukomorowy piec elektroniczny ideck 72.72 319
Elektryczny dwukomorowy piec manualny ideck 105.105 320
Elektryczny dwukomorowy piec manualny ideck 105.65 320
Elektryczny dwukomorowy piec manualny ideck 60.60 320
Elektryczny dwukomorowy piec manualny ideck 65.105 320
Elektryczny dwukomorowy piec manualny ideck 72.72 320
Elektryczny jednokomorowy piec elektroniczny ideck 105.105 319
Elektryczny jednokomorowy piec elektroniczny ideck 105.65 319
Elektryczny jednokomorowy piec elektroniczny ideck 60.60 319
Elektryczny jednokomorowy piec elektroniczny ideck 65.105 319
Elektryczny jednokomorowy piec elektroniczny ideck 72.72 319
Elektryczny jednokomorowy piec manualny ideck 105.105 320
Elektryczny jednokomorowy piec manualny ideck 105.65 320
Elektryczny jednokomorowy piec manualny ideck 60.60 320
Elektryczny jednokomorowy piec manualny ideck 65.105 320
Elektryczny jednokomorowy piec manualny ideck 72.72 320
Elektryczny piec dwukomorowy p60 z okapem i bazą 308, 325
Elektryczny piec dwukomorowy p80 z okapem i bazą 308, 325
Elektryczny piec dwukomorowy p120e a z okapem i bazą 309, 326
Elektryczny piec dwukomorowy p120e b z okapem i bazą 309, 326
Elektryczny piec dwukomorowy p120e c z okapem i bazą 309, 326
Elektryczny piec jednokomorowy p120e a z okapem i bazą 309, 326
Elektryczny piec jednokomorowy p120e b z okapem i bazą 309, 326
Elektryczny piec jednokomorowy p120e c z okapem i bazą 309, 326
Elektryczny piec jednokomorowy p60 z okapem i bazą 308, 325
Elektryczny piec jednokomorowy p80 z okapem i bazą 308, 325
Elektryczny piec konwekcyjny z nawilżeniem f100 sterowanie elktroniczne 329
Elektryczny piec konwekcyjny z nawilżeniem f45 sterowanie elktroniczne 329
Elektryczny piec konwekcyjny z nawilżeniem f50 sterowanie elktroniczne 329
Elektryczny piec piekarniczy rotacyjny r14e 331
Elektryczny piec piekarniczy rotacyjny r18e 331
Elektryczny piec taśmowy t64e 1 komora 315
Elektryczny piec taśmowy t64e 2 komory 315
Elektryczny piec taśmowy t64e 3 komory 315
Elektryczny piec taśmowy t75e 1 komora 316
Elektryczny piec taśmowy t75e 2 komory 316
Elektryczny piec taśmowy t75e 3 komory 316
Elektryczny piec taśmowy t97e 1 komora 316
Elektryczny piec taśmowy t97e 2 komory 316
Elektryczny piec taśmowy t97e 3 komory 316
Elektryczny piec taśmowy tt98e 1 komora 316
Elektryczny piec taśmowy tt98e 2 komory 316
Elektryczny piec taśmowy tt98e 3 komory 316
Elektryczny piec trzykomorowy p60 z okapem i bazą 308, 325
Elektryczny piec trzykomorowy p80 z okapem i bazą 308, 325
Elektryczny piec trzykomorowy p120e a z okapem i bazą 309, 326
Elektryczny piec trzykomorowy p120e b z okapem i bazą 309, 326
Elektryczny piec trzykomorowy p120e c z okapem i bazą 309, 326

F

Filiżanka 504
Filiżanka do espresso 504
Filtr oleju VITO X1 279
Filtr oleju VITO30 279
Filtr oleju VITO50 279
Filtr oleju VITO80 279
Filtr powierzchniowy do zmywarek DS 354-355
Filtr Purity C 1100 Brita 430
Filtr Purity C 150 Brita 430
Filtr Purity C 300 Brita 430
Filtr Purity C 50 Brita 430
Filtr Purity C 500 Brita 430
Filtr tłuszczu 22-29, 32-39, 40-42, 44-46, 55-59
Filtry powierzechniowe do zmywarkek podblatowych 402, 406, 412, 417
Frytownica automatyczna AutoFry MTI-10XL 275
Frytownica automatyczna AutoFry MTI-5 275
Frytownica elektryczna 10l + 10l z 2 koszami, stołowa, linia MBM 650 121
Frytownica elektryczna 10l z 1 koszem, stołowa, linia MBM 650 121
Frytownica elektryczna 12 l nastawna, linia Domina 700 210
Frytownica elektryczna 13 l z szafką, linia Domina 700 212
Frytownica elektryczna 2 x 12 l nastawna, linia Domina 700 210
Frytownica elektryczna 2 x 13 l z szafką, linia Domina 700 212
Frytownica elektryczna MBM700 2 x 6l, stołowa 156
Frytownica elektryczna na szafce - 18l + 18l, linia 900 255
Frytownica elektryczna na szafce - 18l, linia 900 254
Frytownica elektryczna na szafce - 21l + 21l, linia 900 255
Frytownica elektryczna na szafce - 21l, linia 900 254
Frytownica elektryczna na szafce - 8l + 8l, linia 900 254
Frytownica elektryczna nastawna 2x6l, linia Domina 700 210
Frytownica elektryczna stołowa - 10l + 10l, linia 600 94
Frytownica elektryczna stołowa - 10l, linia 600 94
Frytownica elektryczna z szafka - 13l + 13l, linia 700 158
Frytownica elektryczna z szafka - 13l, linia 700 158
Frytownica elektryczna z szafka - 7l + 7l, linia 700 158
Frytownica elektryczna z szafka - 7l + 7l, linia Domina 700 212
Frytownica elektryczna, stołowa - 12l + 12l, linia 700 156
Frytownica elektryczna, stołowa - 12l, linia 700 156
Frytownica gazowa 14 l z szafką, linia 700 211
Frytownica gazowa 2 x 9 l nastawna, linia Domina 700 209
Frytownica gazowa 2x7l z szafką, linia Domina 700 221
Frytownica gazowa 8l + 8l, stołowa, linia MBM 650 119
Frytownica gazowa 8l, stołowa, linia 650 MBM 119
Frytownica gazowa 9 l nastawna, linia Domina 700 209
Frytownica gazowa na szafce - 18 + 18l, linia 900 253
Frytownica gazowa na szafce - 18l, linia 900 253
Frytownica gazowa stołowa - 8l + 8l, linia 600 94
Frytownica gazowa stołowa - 8l, linia 600 94
Frytownica gazowa z szafka - 14l + 14l, linia 700 157
Frytownica gazowa z szafka - 14l, linia 700 157
Frytownica gazowa z szafka - 7l + 7l, linia 700 157
Frytownica gazowa z szafką 2 x 14 l, linia Domina 700 211
Frytownica gazowa z zaworem elektrycznym, na szafce - 18 + 18l, linia 900 253
Frytownica gazowa z zaworem elektrycznym, na szafce - 18l, linia 900 253

Frytownica gazowa, stołowa - 9l + 9l, linia 700 155
Frytownica gazowa, stołowa - 9l, linia 700 155
Funkcja optymalizacji zużycia energii 22-29, 32-42, 44-46, 55-59

G

Gazowy piec dwukomorowy p110g a z okapem i bazą 312
Gazowy piec dwukomorowy p110g b z okapem i bazą 312
Gazowy piec dwukomorowy p150g z okapem i bazą 313
Gazowy piec jednokomorowy p110g a z okapem i bazą 312
Gazowy piec jednokomorowy p110g b z okapem i bazą 312
Gazowy piec jednokomorowy p150g z okapem i bazą 313
Gazowy piec piekarniczy rotacyjny r14g 331
Gazowy piec piekarniczy rotacyjny r18g 331
Gazowy piec taśmowy t64g 1 komora 315
Gazowy piec taśmowy t64g 2 komory 315
Gazowy piec taśmowy t64g 3 komory 315
Gazowy piec taśmowy t75g 1 komora 317
Gazowy piec taśmowy t75g 2 komory 317
Gazowy piec taśmowy t75g 3 komory 317
Gazowy piec taśmowy t97g 1 komora 317
Gazowy piec taśmowy t97g 2 komory 317
Gazowy piec taśmowy t97g 3 komory 317
Gazowy piec taśmowy tt98g 1 komora 317
Gazowy piec taśmowy tt98g 2 komory 317
Gazowy piec taśmowy tt98g 3 komory 317
Gazowy piec trzykomorowy p110g a z okapem i bazą 312
Gazowy piec trzykomorowy p110g b z okapem i bazą 312
Gazowy piec trzykomorowy p150g z okapem i bazą 313
Głowica BWT 432
Głowica Purity C by-pass 0%, 3/8", do pieców konwekcyjno-parowych i kostkarek 430
Głowica Purity C by-pass 0-70% 3/8", uniwersalna z regulacją 430
Głowica Purity C by-pass 30%, 3/8", do ekspresów do kawy 430
Granulat do zmywarki GRANULES 399
Grill gazowy Grafen Atlanta 3 palnikowy 283
Grill gazowy Grafen Europa 3 palnikowy 284
Grill gazowy Grafen Europa 6 palnikowy 285
Grill gazowy Grafen Inferno 282
Grill gazowy z lawą wulkaniczną podwójny na szafce otwartej, linia Domina 700 221
Grill gazowy z lawą wulkaniczną podwójny wersja stołowa, linia Domina 700 221
Grill gazowy z lawą wulkaniczną pojedyńczy na szafce otwartej, linia Domina 700 221
Grill gazowy z lawą wulkaniczną pojedyńczy wersja stołowa, linia Domina 700 221
Grill gazowy z lawą wulkaniczną, podwójny, stołowy, liniaMBM 650 117
Grill gazowy z lawą wulkaniczną, pojedynczy, stołowy, liniaMBM 650 117
Grill wodny elektryczny podwójny na podstawie z szufladą na wodę, linia Domina 700 223
Grill wodny elektryczny pojedynczy na podstawie z szufladą na wodę, linia Domina 700 223
Grill wodny, elektryczny, na podstawie z szufladą na wodę 400x700, linia 700 171
Grill wodny, elektryczny, na podstawie z szufladą na wodę 700x700, linia 700 171
Grill z lawą wulkaniczną do mięs 400x600, linia 600 96
Grill z lawą wulkaniczną do mięs 800x600, linia 600 96
Grill z lawą wulkaniczną do ryb 400x600, linia 600 96
Grill z lawą wulkaniczną do ryb 800x600, linia 600 96

I

Izolowany pojemnik GN 1/1 do cyrkulatora SmartVide 541

K

Kamień lawowy do grilli MBM 650, opakowanie 6 kg 116
Kamień lawowy do grilli gazowych 3 kg 96, 168, 221
Kamień lawowy do grilli gazowych 5 kg 96, 168, 221
Kamień lawowy do grilli gazowych 9 kg 96, 168, 221
Kawa palona ziarnista la Crema BARISTA 1kg 504
Kocioł warzelny elektryczny 100l z grzaniem pośrednim, linia 900 270
Kocioł warzelny elektryczny 150l z grzaniem pośrednim, linia 900 270
Kocioł warzelny elektryczny 50 l, linia Domina 700 233
Kocioł warzelny elektryczny 50l, linia 700 179
Kocioł warzelny gazowy 100l z grzaniem bezpośrednim, linia 900 269
Kocioł warzelny gazowy 100l z grzaniem pośrednim, linia 900 269
Kocioł warzelny gazowy 150l z grzaniem bezpośrednim, linia 900 269
Kocioł warzelny gazowy 150l z grzaniem pośrednim, linia 900 269
Kocioł warzelny gazowy 50 l, linia Domina 700 233
Kocioł warzelny gazowy 50l, linia 700 179
Kolumna wodna do kuchnii linii 900, szerokość 400 mm 240
Kolumna wodna do kuchnii linii 900, szerokość 800 mm 240
Kolumna wodna do modelu MG7G2SA77, wysokość 490 mm 134, 186
Kolumna wodna do modelu MG7G4S77, wysokość 490 mm 134, 186
Kolumna wodna do modelu MG7G4SF77, wysokość 490 mm 134, 186
Komora chłodnicza 100x100 449
Komora mroźnicza 100x100 449
Komora rozrostu 12x GN 1/1 z nawilżaniem 12
Komora rozrostu 8x 600x400 mm do pieców piekarniczych 12
Komora rozrostu 8x GN 1/1 z nawilżaniem 12
Komora rozrostu do pieców Touch Control 12
Komora rozrostu na kołach 303
Komora wys. 30 cm do pieca p120 a (max 2 piętrowo) 326
Komora wys. 30 cm do pieca p120e b (max 2 piętrowo) 326
Komora wys. 30 cm do pieca p120e c (max 2 piętrowo) 326
Komora wys. 30 cm do pieca p60 (max 2 piętrowo) 325
Komora wys. 30 cm do pieca p80 (max 2 piętrowo) 325
Komora wys. 30 cm do pieca s100 (max 2 piętrowo) 323
Komora wys. 30 cm do pieca s120 (max 2 piętrowo) 323
Komora wys. 30 cm do pieca s125 (max 2 piętrowo) 323
Kompaktowy system odzysku ciepła dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO 406-407, 412
Koncentrat w płynie do codziennego czyszczenia systemu spieniania mleka (1 l) – do modeli XT4 i XT5 510
Konfiguracja do podłączenia Ethernet 22, 40-42
Konfiguracja podłączenia do wyciągu 22-29, 32-37, 38-42, 44-46, 56-59
Korek teflonowy do płyt grillowych MBM 650 ..... 112, 114
Kostkarka do lodu CS 20 A 459
Kostkarka do lodu CS 20 W 459
Kostkarka do lodu CS 25 A 459
Kostkarka do lodu CS 25 W 459
Kostkarka do lodu CS 30 A 459
Kostkarka do lodu CS 30 W 459
Kostkarka do lodu CS 40 A 459
Kostkarka do lodu CS 40 W 459
Kostkarka do lodu CS 50 A 459
Kostkarka do lodu CS 50 W 459
Kostkarka do lodu CS 70 A 459
Kostkarka do lodu CS 70 W 459
Kostkarka do lodu CS 90 A 459
Kostkarka do lodu CS 90 W 459
Kostkarka do lodu E 150 A 456
Kostkarka do lodu E 150 W 456
Kostkarka do lodu E 21 A 456
Kostkarka do lodu E 21 nano A 456
Kostkarka do lodu E 21 nano W 456
Kostkarka do lodu E 21 W 456
Kostkarka do lodu E 25 A 456
Kostkarka do lodu E 25 A 456
Kostkarka do lodu E 25 W 456
Kostkarka do lodu E 25 W 456
Kostkarka do lodu E 30 A 456
Kostkarka do lodu E 30 W 456
Kostkarka do lodu E 35 A 456
Kostkarka do lodu E 35 W 456
Kostkarka do lodu E 45 A 456
Kostkarka do lodu E 45 W 456
Kostkarka do lodu E 50 A 456
Kostkarka do lodu E 50 W 456
Kostkarka do lodu E 60 A 456
Kostkarka do lodu E 60 W 456
Kostkarka do lodu E 85 A 456
Kostkarka do lodu E 85 W 456
Kostkarka do lodu E 90 A 456
Kostkarka do lodu E 90 W 456
Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 18l 252
Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 21l 252
Kosz 1/2 do frytownic o pojemności 8l lub 18l 252
Kosz do filiżanek 500x500 422
Kosz do frytownic 1/1, 225x280x(H)115 mm 94, 155, 209
Kosz do frytownic 1/1, 260x295x(H)120 mm 156-158, 210-212
Kosz do frytownic 1/2, 110x280x(H)115 mm 94, 155, 209
Kosz do frytownic 1/2, 120x295x(H)120 mm 156, 210
Kosz do frytownic 1/2, 120x295x(H)120 mm 156-158, 210-212
Kosz do frytownic linii MBM 650, wym.: 215x250x(H)115 mm 118, 120
Kosz do gotowania makaronu 145x295 ..... 173, 225-226, 262
Kosz do gotowania makaronu 160x290 m 262
Kosz do gotowania makaronu 165x145 - lewy 173, 225-226, 262
Kosz do gotowania makaronu 165x145 - prawy 173, 225-226, 262
Kosz do gotowania makaronu 165x295 ..... 173, 225-226
Kosz do gotowania makaronu 240x290 m 262
Kosz do gotowania makaronu 300x325 ..... 173, 225-226, 262
Kosz do gotowania makaronu 505x300 ..... 173, 225-226, 262
Kosz do gotowania makaronu 95x295 ..... 173, 225-226
Kosz do podstawy linia Domina 700 ..... 236, 262
Kosz do szkła 500x500 422
Kosz do urządzenia EC665 do gotowania makaronu i pierogów linii MBM 650, wym.: 115x150x(H)125 mm 97, 124
Kosz na płaskie naczynia do zmywarki Twin Star 426
Kosz na sztućce do zmywarek 500x500 422
Kosz na tace do zmywarek 500x500 423
Kosz na talerze do zmywarek 500x500 422
Kosz na talerze oraz pojemniki GN 1/1 do zmywarki Twin Star 426
Kosz na talerze oraz pojemniki GN 1/1, do zmywarki Twin Star 426
Kosz okrągły Ø 735x(H)240 mm do zmywarki GRANULES 399
Kosz okrągły Ø 850x(H)350 mm do zmywarki GRANULES 399
Kosz otwarty niski do zmywarki Twin Star 426
Kosz otwarty wysoko do zmywarki Twin Star 426
Kosz uniwersalny do zmywarek 500x500 422
Kółko obrotowe z hamulcem ze stali nierdzewnej (1 szt.) Ø10 mm 236
Krajalnica uniwersalna Grafen 220 mm 550
Krajalnica uniwersalna Grafen 250 mm 550
Krajalnica uniwersalna Grafen 300 mm 550
Krajalnica wertykalna Grafen 300 mm 552
Krajalnica wertykalna Grafen 350 mm 552
Krajalnica wertykalna Grafen 370 mm 552
Krajalnica z napędem ślimakowym Grafen 220 mm 551
Krajalnica z napędem ślimakowym Grafen 250 mm 551
Krajalnica z napędem ślimakowym Grafen 300 mm 551
Kratka do kostek FMC-10 10mm do szatkownicy 526
Kratka do kostek FMC-14 14mm do szatkownicy 526
Kratka do kostek FMC-20 do 20mm szatkownicy 526
Kratka do kostek FMC-25 25mm do szatkownicy 526
Kratka do kostek FMC-8 8mm do szatkownicy 526
Kratka na frytki FFC-10 10mm do szatkownicy 526
Kratka na frytki FFC-8 8mm do szatkownicy 526
Kruszarka do lodu V90 483
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty - sterowana cyfrowo 291
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty - sterowana manualnie 291
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact 2-poziomowa - sterowana cyfrowo 292
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact 2-poziomowa - sterowana manualnie 292
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN - sterowana cyfrowo 293
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN - sterowana manualnie 293
Kuchenka mikrofalowa Light Duty 2 287
Kuchenka mikrofalowa Medium Duty - sterowana cyfrowo 290
Kuchenka mikrofalowa Medium Duty - sterowana manualnie 290
Kuchnia ceramiczna stołowa z 2 stanowiskami grzewczymi, linia Domina 700 203
Kuchnia ceramiczna stołowa z 4 stanowiskami grzewczymi, linia Domina 700 203
Kuchnia ceramiczna z 4 stanowiskami grzewczymi i piekarnikiem elektrycznym, linia Domina 700 203
Kuchnia ceramiczna, elektryczna, 2-płytowa stołowa, linia MBM 650 111
Kuchnia ceramiczna, elektryczna, 4-płytowa stołowa, linia MBM 650 111
Kuchnia ceramiczna, elektryczna, 4-płytowa z piekarnikiem elektrycznym, linia MBM 650 111
Kuchnia ceramiczna, stołowa, linia 700 151
Kuchnia ceramiczna, stołowa, linia 700 151
Kuchnia ceramiczna, z piekarnikiem gazowym, statycznym GN 2/1, linia 700 151
Kuchnia elektryczna 4-płytowa, z wpuszczanymi płytami grzejnymi, na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 900 245
Kuchnia elektryczna- 2 płytowa na podstawie, linia Domina 700 194
Kuchnia elektryczna- 2 płytowa na podstawie, linia Domina 700 194
Kuchnia elektryczna 2-płytowa na podstawie, linia Domina 700 194
Kuchnia elektryczna 2-płytowa nastawna, linia Domina 700 193
Kuchnia elektryczna 2-płytowa stołowa, linia MBM 650 109
Kuchnia elektryczna 2-płytowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 900 245
Kuchnia elektryczna 2-płytowa, z wpuszczanymi płytami grzejnymi, na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 900 245
Kuchnia elektryczna- 4 płytowa na podstawie, linia Domina 700 195
Kuchnia elektryczna- 4 płytowa z piekarnikiem elektrycznym GN1/1, linia Domina 700 196
Kuchnia elektryczna- 4 płytowa z piekarnikiem elektrycznym GN2/1, linia Domina 700 196
Kuchnia elektryczna 4-płytowa na podstawie, linia Domina 700 195
Kuchnia elektryczna 4-płytowa nastawna, linia Domina 700 193
Kuchnia elektryczna 4-płytowa stołowa, linia MBM 650 109
Kuchnia elektryczna 4-płytowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1 oraz dodatkową szafką, linia 900 247
Kuchnia elektryczna 4-płytowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1, linia 900 246
Kuchnia elektryczna 4-płytowa z piekarnikiem elektrycznym GN2/1, linia Domina 700 196
Kuchnia elektryczna 4-płytowa z piekarnikiem elektrycznym MAXI, linia 900 247
Kuchnia elektryczna 4-płytowa z piekarnikiem elektrycznym, linia 600 90
Kuchnia elektryczna 4-płytowa z piekarnikiem elektrycznym, linia Domina 700 196
Kuchnia elektryczna 4-płytowa z piekarnikiem elektrycznym, linia MBM 650 109
Kuchnia elektryczna 4-płytowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej, ECO LINE 87
Kuchnia elektryczna 4-płytowa, z kwadratowymi płytami grzejnymi oraz z piekarnikiem elektrycznym, statycznym GN 2/1, linia 700 143
Kuchnia elektryczna 4-płytowa, z kwadratowymi, wpuszczanymi płytami grzejnymi oraz z piekarnikiem elektrycznym, konwekcyjnym GN 1/1, linia 700 145
Kuchnia elektryczna 4-płytowa, z kwadratowymi, wpuszczanymi płytami grzejnymi oraz z piekarnikiem elektrycznym, statycznym GN 2/1, linia 700 145
Kuchnia elektryczna 4-płytowa, z okrągłymi płytami grzejnymi oraz z piekarnikiem elektrycznym, statycznym GN 2/1, linia 700 143
Kuchnia elektryczna 4-płytowa, z piekarnikiem elektrycznym, statycznym GN 2/1, ECO LINE 87
Kuchnia elektryczna- 6 płytowa na podstawie, linia Domina 700 195
Kuchnia elektryczna- 6 płytowa z piekarnikiem elektrycznym GN2/1, linia Domina 700 197
Kuchnia elektryczna 6-płytowa z piekarnikiem elektrycznym GN2/1, linia Domina 700 197
Kuchnia elektryczna 6-płytowa, z kwadratowymi, płytami grzejnymi oraz z piekarnikiem elektrycznym, statycznym GN 2/1 i dodatkową szafką, linia 700 145
Kuchnia elektryczna na podstawie z trzech stron zamkniętej, 2-płytowa, z kwadratowymi płytami grzejnymi, linia 700 142
Kuchnia elektryczna na podstawie z trzech stron zamkniętej, 2-płytowa, z kwadratowymi, wpuszczanymi płytami grzejnymi, linia 700 142
Kuchnia elektryczna na podstawie z trzech stron zamkniętej, 2-płytowa, z okrągłymi płytami grzejnymi, linia 700 142
Kuchnia elektryczna na podstawie z trzech stron zamkniętej, 4-płytowa, z kwadratowymi płytami grzejnymi, linia 700 143
Kuchnia elektryczna na podstawie z trzech stron zamkniętej, 4-płytowa, z kwadratowymi, wpuszczanymi płytami grzejnymi, linia 700 143
Kuchnia elektryczna na podstawie z trzech stron zamkniętej, 4-płytowa, z okrągłymi płytami grzejnymi, linia 700 142
Kuchnia elektryczna na podstawie z trzech stron zamkniętej, 6-płytowa, z kwadratowymi płytami grzejnymi, linia 700 144
Kuchnia elektryczna na podstawie z trzech stron zamkniętej, 6-płytowa, z okrągłymi płytami grzejnymi, linia 700 144
Kuchnia elektryczna nastawna 2 płytowa linia Domina 700 193
Kuchnia elektryczna nastawna 4 płytowa linia Domina 700 193
Kuchnia elektryczna stołowa 2-płytowa, linia 600 90
Kuchnia elektryczna stołowa 2-płytowa, z kwadratowymi płytami grzejnymi, linia 700 141

Kuchnia elektryczna stołowa 2-płytowa, z okrągłymi płytami grzejnymi, linia 700 141
Kuchnia elektryczna stołowa 4-płytowa, linia 600 90
Kuchnia elektryczna stołowa 4-płytowa, z kwadratowymi płytami grzejnymi, linia 700 141
Kuchnia elektryczna stołowa 4-płytowa, z okrągłymi płytami grzejnymi, linia 700 141
Kuchnia elektryczna stołowa z płytą ceramiczną 400x600 mm, linia 600 91
Kuchnia elektryczna stołowa z płytą ceramiczną 600x600 mm, linia 600 91
Kuchnia gazowa 2-palnikowa na podstawie, linia Domina 700 188
Kuchnia gazowa 2-palnikowa nastawna, linia Domina 700 187
Kuchnia gazowa 2-palnikowa stołowa, linia MBM 650 107
Kuchnia gazowa 2-palnikowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 900 241
Kuchnia gazowa 4-palnikowa na podstawie, linia Domina 700 188
Kuchnia gazowa 4-palnikowa nastawna, linia Domina 700 187
Kuchnia gazowa 4-palnikowa stołowa, linia MBM 650 107
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN1/1, linia Domina 700 189
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1, linia 900 . 242
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym GN2/1, linia Domina 700 189
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, konwekcyjnym GN 1/1, linia 700 137
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, linia MBM 650 107
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, statycznym GN 2/1, ECO LINE 85
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, statycznym GN 2/1, linia 700 137
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, wentylowanym GN 2/1, ECO LINE 85
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1, linia 900 242
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN2/1, linia Domina 700 189
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym, linia MBM 650 107
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym, statycznym GN 2/1, ECO LINE 84
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym, statycznym GN 2/1, linia 700 137
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem gazowym, statycznym, linia 600 89
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z piekarnikiem, elektrycznym, statycznym, linia 600 89
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z płytą grzejną i piekarnikiem gazowym, s tatycznym GN 2/1 oraz dodatkową szafką, linia 700 139
Kuchnia gazowa 4-palnikowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej, ECO LINE 83
Kuchnia gazowa 4-palnikowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 900 .. 241
Kuchnia gazowa 4-płytowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 900 245
Kuchnia gazowa 6-palnikowa na podstawie, linia Domina 700 188
Kuchnia gazowa 6-palnikowa nastawna, linia Domina 700 187
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1 oraz dodatkową szafką, linia 900 242
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym GN2/1, linia Domina 700 190
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, statycznym GN 2/1 , ECO LINE 85
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem elektrycznym, statycznym GN 2/1 i dodatkową szafką, linia 700 138
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1 oraz dodatkową szafką linia 900 242
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym GN2/1, linia Domina 700 190
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym MAXI oraz grillem elektrycznym linia 900 243
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym MAXI, linia 900 243
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym, linia Domina 700 190
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym, statycznym GN 2/1 i dodatkową szafką, linia 700 138
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym, statycznym GN 2/1, ECO LINE 84
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym, statycznym MAXI, linia 700 138
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem gazowym, statycznym, linia 600 . 89
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z piekarnikiem wentylowanym statycznym GN 2/1 , ECO LINE 85
Kuchnia gazowa 6-palnikowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej, ECO LINE 83
Kuchnia gazowa 6-palnikowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 900 .. 241
Kuchnia gazowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, 2-palnikowa, linia 700 ... 136
Kuchnia gazowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, 4-palnikowa, linia 700 ... 136
Kuchnia gazowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, 6-palnikowa, linia 700 ... 136
Kuchnia gazowa stołowa 2-palnikowa, linia 600 88
Kuchnia gazowa stołowa 2-palnikowa, linia 700 135
Kuchnia gazowa stołowa 4-palnikowa, linia 600 88
Kuchnia gazowa stołowa 4-palnikowa, linia 700 135
Kuchnia gazowa stołowa 6-palnikowa, linia 600 88
Kuchnia gazowa stołowa 6-palnikowa, linia 700 135
Kuchnia indukcyjna 2-płytowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 700 ... 153
Kuchnia indukcyjna 2-płytowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 900 .. 251
Kuchnia indukcyjna 4-płytowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 700 .. 153
Kuchnia indukcyjna 4-płytowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 900 .. 251
Kuchnia indukcyjna MBM700 400x700x(H)850mm typu WOK 153
Kuchnia indukcyjna na podstawie z 1 stanowiskiem grzewczym typu WOK, linia Domina 700 207
Kuchnia indukcyjna na podstawie z 2 stanowiskami grzewczymi, linia Domina 700 206
Kuchnia indukcyjna na podstawie z 4 stanowiskami grzewczymi, linia Domina 700 206
Kuchnia indukcyjna nastawna z 1 stanowiskiem grzewczym typu WOK, linia Domina 700 207
Kuchnia indukcyjna stołowa z 2 stanowiskami grzewczymi, linia Domina 700 ... 205
Kuchnia indukcyjna stołowa z 4 stanowiskami grzewczymi, linia Domina 700 ... 205
Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide 541
Kuter - emulgator CKE-5 529
Kuter - emulgator CKE-8 529
Kuter CK-5 529
Kuter CK-8 529

L

Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-10XL3 275
Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-5 275
Lava na podstawie 400 gazowy 169
Lava na podstawie 800 gazowy 169
Lava nastawny 400 gazowy 169
Lava nastawny 800 gazowy 169
Licznik przepływu wody 10-100A 430
Licznik wody 433
Liquid Cleaning System - automatyczny system mycia dla modeli Compact by Sapiens 32, 44-46, 57
Liquid Cleaning System - automatyczny system mycia dla modeli ICON 051/071/101 58-59
Liquid Cleaning System - automatyczny system mycia dla modeli Sapiens 071/072/101/102 33-36
Listwa łącząca elementy linii MBM 650 131
Listwa łącząca moduły 181
Listwa łącząca moduły linii 600, do połączenia sąsiednich urządzeń 103

Ł

Łuskarka do lodu F 120 A 460
Łuskarka do lodu F 120 W 461
Łuskarka do lodu F 125C A 460
Łuskarka do lodu F 125C W 461
Łuskarka do lodu F 200 A 460
Łuskarka do lodu F 200 W 461
Łuskarka do lodu F 80C A 460
Łuskarka do lodu F 80C W 461
Łuskarka do lodu SF 300 A 460
Łuskarka do lodu SF 300 W 461
Łuskarka do lodu SF 500 A 460
Łuskarka do lodu SF 500 W 461

M

Maszyna dzieląco-zaokrąglająca ir260 335
Maszyna wielofunkcyjna CK-301 547
Maszyna wielofunkcyjna CK-302 547
Maszyna wielofunkcyjna CK-401 547
Maszyna wielofunkcyjna CK-402 547
Miesiarka dwubiegowa im25/2 25kg 333
Miesiarka dwubiegowa im38/2 38kg 333
Miesiarka dwubiegowa im44/2 44kg 333
Miesiarka dwubiegowa imr25/2 z podnoszą dieżą 25kg 333
Miesiarka dwubiegowa imr38/2 z podnoszą dieżą 38kg 333
Miesiarka dwubiegowa imr44/2 z podnoszą dieżą 44kg 333
Miesiarka jednobiegowa im12 12kg 332
Miesiarka jednobiegowa im18 18kg 332
Miesiarka jednobiegowa im25 25kg 332
Miesiarka jednobiegowa im38 38kg 332
Miesiarka jednobiegowa im44 44kg 332
Miesiarka jednobiegowa im8 8kg 332
Miesiarka spiralna Grafen ze stałą dzieżą ze zmienną prędkością 16l 340
Miesiarka spiralna Grafen ze stałą dzieżą ze zmienną prędkością 22l 340
Miesiarka spiralna Grafen ze stałą dzieżą ze zmienną prędkością 32l 340
Miesiarka spiralna Grafen ze stałą dzieżą ze zmienną prędkością 41l 340
Miesiarka spiralna Grafen ze stałą dzieżą ze zmienną prędkością 48l 340
Miesiarka spiralna Grafen ze stałą dzieżą ze zmienną prędkością 60l 340
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą ze zmienną prędkością 16l 341
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą ze zmienną prędkością 22l 341
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą ze zmienną prędkością 32l 341
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą ze zmienną prędkością 41l 341
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą ze zmienną prędkością 48l 341
Mikser planetarny BE-10 544
Mikser planetarny BE-20 544
Mikser planetarny BE-30 544
Mikser planetarny BE-40 544
Mikser planetarny BM-5 542
Mikser planetarny Grafen Aeromix 10 337
Mikser planetarny Grafen Aeromix 100 337
Mikser planetarny Grafen Aeromix 20 337
Mikser planetarny Grafen Aeromix 30 337
Mikser planetarny Grafen Aeromix 40 337
Mikser planetarny Grafen Aeromix 60 337
Mikser planetarny Grafen Aeromix 7,5 337
Mikser planetarny Grafen Aeromix 80 337
Mikser pojedynczy Hamilton Beach 476
Mikser potrójny Hamilton Beach 476
Mikser ręczny Hamilton Beach 477
Mikser ręczny TR/BM-250 521
Mikser ręczny TR/BM-350 521
Mikser ręczny TR-200 521
Mikser ręczny TR-250 521
Mikser ręczny TR-350 521
Mikser ręczny TR-550 521
Mikser ręczny TR-750 521
Mikser Turbo TRX-22 531
Młynek do mielenia kawy - automatyczny 514
Młynek do mielenia kawy - elektroniczny 515
Moduł pieców konwekcyjn-parowych Naboo, elektrycznych natryskowych 10 GN+7 GN 27
Moduł pieców konwekcyjn-parowych Naboo, gazowych natryskowych 10 GN+7 GN 27
Moduł pieców konwekcyjn-parowych Sapiens elektrycznych natryskowych 10 GN+7 GN 37
Moduł pieców konwekcyjn-parowych Sapiens gazowych natryskowych 10 GN+7 GN 37
Moduł spłukiwania wstępnego dla zmywarek serii RX EVO, RX Pro, RX OPTIMA 402, 406-407, 412, 416-417
Moduł suszacy narożny do zmywarek seri RX COMPACT 402
Moduł suszący 180° 4,5 kW dla zmywarek serii RX EVO 406-407
Moduł suszący 180° 4,5 kW dla zmywarek serii RX PRO 412
Moduł suszący 180° 9 kW dla zmywarek serii RX EVO 406-407
Moduł suszący 180° 9 kW dla zmywarek serii RX PRO 412
Moduł suszący 4,5 kW (600mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO 406-407, 412
Moduł suszący 4,5 kW (900mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO 406-407, 412
Moduł suszący 4,5 kW z odzyskiem ciepła - 180° 416-417
Moduł suszący 4,5 kW z odzyskiem ciepła - 90° 416-417
Moduł suszący 9 kW (600mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO 406-407, 412
Moduł suszący 9 kW (900mm) dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO 406-407, 412
Moduł suszący 90° 4,5 kW dla zmywarek serii RX EVO 406-407
Moduł suszący 90° 4,5 kW dla zmywarek serii RX PRO 412
Moduł suszący 90° 9 kW dla zmywarek serii RX EVO 406-407
Moduł suszący 90° 9 kW dla zmywarek serii RX PRO 412
Moduł suszący do zmywarek serii RX COMPACT 402
Montaż drzwi po przeciwnej stronie 57-59

N

Nadstawka do kosza 500x500 422
Nawilżacz komory do pieca p120 a 326
Nawilżacz komory do pieca p120e b 326
Nawilżacz komory do pieca p120e c 326
Nawilżacz komory do pieca p60 325
Nawilżacz komory do pieca p80 325
Nawilżacz komory do pieca s100 323
Nawilżacz komory do pieca s120 323
Nawilżacz komory do pieca s125 323
Noże zamienne do urządzenia T-Rex (226490) 559
Nóż do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 5 mm 557
Nóż do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 8 mm 557
Nóż gładki do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5 ..... 529, 547
Nóż gładki do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8 ..... 529, 547
Nóż perforowany do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5 ..... 529, 547
Nóż perforowany do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8 ..... 529, 547
Nóż ząbkowany do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5 ..... 529, 547
Nóż ząbkowany do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8 ..... 529, 547

O

Obieraczka do ziemniaków M-5 518
Obieraczka do ziemniaków PI-10 517
Obieraczka do ziemniaków PI-20 517
Obieraczka do ziemniaków PI-30 517
Obręcz do produkcji pizzy z rantem dla prasy Grafen 339
Oddzielna dysza gorącej wody 510
Okap do pieców ideck elektronicznych i manualnych 105.105 ..... 319, 320
Okap do pieców ideck elektronicznych i manualnych 105.65 ..... 319, 320
Okap do pieców ideck elektronicznych i manualnych 60.60 319
Okap do pieców ideck elektronicznych i manualnych 65.105 ..... 319, 320
Okap do pieców ideck elektronicznych i manualnych 72.72 ..... 319, 320
Okap do pieców konwekcyjno-parowych COMPACT COEN026R i COES026R 40, 44
Okap do pieców konwekcyjno-parowych COMPACT COEN061R i COES061R 41-42, 45-46
Okap do pieców konwekcyjno-parowych COMPACT CVEN061R i CVES061R 22, 32
Okap do pieców konwekcyjno-parowych NAEV072R, NAEV102R, SAEV072R oraz SAEV0102R 25-26, 35-36
Okap do pieców konwekcyjno-parowych NAEV101R oraz SAEV101R 24, 34
Okap do pieców konwekcyjno-parowych NAEV171R oraz SAEV171R 27, 37
Okap do pieców konwekcyjno-parowych NAEV201R oraz SAEV201R 28, 38
Okap do pieców konwekcyjno-parowych NAEV202R, SAEV202R 29, 39
Okap do pieców konwekcyjych z nawiżeniem f45, f50, f100 329
Okap o pieców konwekcyjno-parowych NAEV071R oraz SAEV071R 23, 33
Okap z wentylatorem do pieców konwekcyjno-parowych manualnych i elektronicznych 13
Okap z wentylatorem do pieców piekarniczych 4x 600x400 mm 13
Okap z wentylatorem, do pieców konwekcyjno-parowych TOUCH CONTROL 13
Osłona antybryzgowa dla serii RX COMPACT 402
Osłona antybryzgowa do płyt grillowych 1000x600, linia 600 101
Osłona antybryzgowa do płyt grillowych 400x600, linia 600 101
Osłona antybryzgowa do płyt grillowych 600x600, linia 600 101
Osłona antybryzgowa do płyt grillowychMBM 650, szerokość 1000 mm 112, 114
Osłona antybryzgowa do płyt grillowychMBM 650, szerokość 400 mm 112, 114
Osłona antybryzgowa do płyt grillowychMBM 650, szerokość 600 mm 112, 114
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej montowana na obudowie z prawej strony pieca 23, 33
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca 22, 24-26, 32, 34-36, 40-42, 44-46
Oświetlenie paneli bocznych RGB LED 497

P

Pakowarka próżniowa SE-206 ... 537
Pakowarka próżniowa SE-310 ... 537
Pakowarka próżniowa SE-416 ... 537
Pakowarka próżniowa SE-520 ... 537
Pakowarka próżniowa SE-604 ... 538
Pakowarka próżniowa SE-604 CC ... 538
Pakowarka próżniowa SE-606 ... 538
Pakowarka próżniowa SE-606 CC ... 538
Pakowarka próżniowa SE-806 ... 538
Pakowarka próżniowa SE-806 CC ... 538
Pakowarka próżniowa SE-806 LL ... 538
Pakowarka próżniowa SE-810 ... 538
Pakowarka próżniowa SE-810 CC ... 538
Pakowarka próżniowa SE-810 LL ... 538
Pakowarka próżniowa SU-316 ... 533
Pakowarka próżniowa SU-420 ... 533
Pakowarka próżniowa SU-520 ... 533
Pakowarka próżniowa SU-604 ... 534
Pakowarka próżniowa SU-604CC ... 534
Pakowarka próżniowa SU-606 ... 534
Pakowarka próżniowa SU-606CC ... 534
Pakowarka próżniowa SU-6100 ... 535
Pakowarka próżniowa SU-6160 ... 535
Pakowarka próżniowa SU-806 ... 534
Pakowarka próżniowa SU-806CC ... 534
Pakowarka próżniowa SU-806LL ... 534
Pakowarka próżniowa SU-810 ... 534
Pakowarka próżniowa SU-810CC ... 534
Pakowarka próżniowa SU-810LL ... 534
Patelnia przechylna elektryczna 60 l, linia Domina 700 ... 231
Patelnia przechylna gazowa 60 l, linia Domina 700 ... 231
Patelnia przechylna gazowa, z zapalnikiem elektrycznym i wanna ze stali AISI 304, linia 900 ... 267
Patelnia przechylna gazowa, z zapalnikiem elektrycznym i wanna ze stali miękkiej, linia 900 ... 267
Patelnia przechylna, elektryczna - 60l, linia 700 ... 177
Patelnia przechylna, elektryczna i wanna ze stali AISI 304, linia 900 ... 267
Patelnia przechylna, elektryczna i wanna ze stali miękkiej, linia 900 ... 267
Patelnia przechylna, gazowa - 60l, linia 700 ... 177
Pedał kontrolny do wałkownic ... 334
Piec dwukomorowy amalfi a z okapem i bazą ... 307
Piec dwukomorowy amalfi b z okapem i bazą ... 307
Piec dwukomorowy amalfi c z okapem i bazą ... 307
Piec dwukomorowy amalfi d z okapem i bazą ... 307
Piec dwukomorowy s100 z okapem i bazą ... 305, 323
Piec dwukomorowy s120 z okapem i bazą ... 305, 323
Piec dwukomorowy s125 z okapem i bazą ... 305, 323
Piec jednokomorowy amalfi a z okapem i bazą ... 307
Piec jednokomorowy amalfi b z okapem i bazą ... 307
Piec jednokomorowy amalfi c z okapem i bazą ... 307
Piec jednokomorowy amalfi d z okapem i bazą ... 307
Piec jednokomorowy s100 z okapem i bazą ... 305, 323
Piec jednokomorowy s120 z okapem i bazą ... 305, 323
Piec jednokomorowy s125 z okapem i bazą ... 305, 323
Piec konwekcyjno-parowy ICON 10X GN 1/1 10X (600x400) ... 59
Piec konwekcyjno-parowy ICON 5x GN 1/1 5x (600x400) ... 57
Piec konwekcyjno-parowy ICON 7X GN 1/1 7X (600X400) ... 58
Piec konwekcyjno-parowy 12x GN1/1 elektryczny – sterowanie elektroniczne ... 7
Piec konwekcyjno-parowy 12x GN1/1 elektryczny – sterowanie manualne ... 9
Piec konwekcyjno-parowy 20x GN1/1 elektryczny – sterowanie elektroniczne ... 7
Piec konwekcyjno-parowy 20x GN1/1 elektryczny – sterowanie manualne ... 9
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN1/1 elektryczny – sterowanie elektroniczne ... 7
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN1/1 elektryczny – sterowanie manualne ... 9
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN2/3 elektryczny – sterowanie elektroniczne ... 7
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN2/3 elektryczny – sterowanie manualne ... 9
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN1/1 elektryczny – sterowanie elektroniczne ... 7
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN1/1 elektryczny – sterowanie manualne ... 9
Piec konwekcyjno-parowy Compact By Naboo 10x GN 1/1 ... 42
Piec konwekcyjno-parowy Compact By Naboo 6x GN 1/1 ... 41
Piec konwekcyjno-parowy Compact By Naboo 6x GN 2/3 ... 40
Piec konwekcyjno-parowy Compact By Sapiens 10x GN 1/1 ... 46
Piec konwekcyjno-parowy Compact By Sapiens 6x GN 1/1 ... 45
Piec konwekcyjno-parowy Compact By Sapiens 6x GN 2/3 ... 44
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 10x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 34
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 36
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 20x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 38
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 39
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 7x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 33
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 35
Piec konwekcyjno-parowy gazowy Sapiens 10x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 34
Piec konwekcyjno-parowy gazowy Sapiens 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 36
Piec konwekcyjno-parowy gazowy Sapiens 20x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 38
Piec konwekcyjno-parowy gazowy Sapiens 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 39
Piec konwekcyjno-parowy gazowy Sapiens 7x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 33
Piec konwekcyjno-parowy gazowy Sapiens 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 35
Piec konwekcyjno-parowy Naboo elektryczny 10x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 24
Piec konwekcyjno-parowy Naboo elektryczny 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 26
Piec konwekcyjno-parowy Naboo elektryczny 20x GN 1/1 z bojlerem ... 28
Piec konwekcyjno-parowy Naboo elektryczny 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1 z bojlerem ... 29
Piec konwekcyjno-parowy Naboo elektryczny 6x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 22
Piec konwekcyjno-parowy Naboo elektryczny 7x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 23
Piec konwekcyjno-parowy Naboo elektryczny 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 25
Piec konwekcyjno-parowy Naboo gazowy 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 25
Piec konwekcyjno-parowy Naboo gazowy 10x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 24
Piec konwekcyjno-parowy Naboo gazowy 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 26
Piec konwekcyjno-parowy Naboo gazowy 20x GN 1/1 z bojlerem ... 28
Piec konwekcyjno-parowy Naboo gazowy 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1 z bojlerem ... 29
Piec konwekcyjno-parowy Naboo gazowy 6x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 22
Piec konwekcyjno-parowy Naboo gazowy 7x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 23
Piec konwekcyjno-parowy Naboo gazowy 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 25
Piec konwekcyjno-parowy Sapiens elektryczny 6x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 32
Piec konwekcyjno-parowy Sapiens gazowy 6x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem ... 32
Piec konwekcyjno-parowy TOUCH CONTROL 12x GN1/1, elektryczny – sterowanie elektroniczne ... 5
Piec konwekcyjno-parowy TOUCH CONTROL 20x GN1/1, elektryczny – sterowanie elektroniczne ... 5
Piec konwekcyjno-parowy TOUCH CONTROL 5x GN1/1, elektryczny – sterowanie elektroniczne ... 5
Piec konwekcyjno-parowy TOUCH CONTROL 7x GN1/1, elektryczny – sterowanie elektroniczne ... 5
Piec konwekcyjny ICON 4x GN 1/1 ... 56
Piec konwekcyjny ICON 4X GN 2/3 ... 55
Piec Neapolis ... 300
Piec Ovention Matchbox 360 - 14 ... 281
Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem 4x 600x400 mm – elektryczny, sterowanie elektroniczne, trójfazowy ... 11
Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem 4x 600x400 mm – elektryczny, sterowanie manualne, trójfazowy ... 11
Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem uproszczonym, 4x 600x400 mm – elektryczny, sterowanie manualne, trójfazowy ... 11
Piec trzykomorowy amalfi a z okapem i bazą ... 307
Piec trzykomorowy amalfi b z okapem i bazą ... 307
Piec trzykomorowy amalfi c z okapem i bazą ... 307
Piec trzykomorowy amalfi d z okapem i bazą ... 307
Piec trzykomorowy s100 z okapem i bazą ... 305, 323
Piec trzykomorowy s120 z okapem i bazą ... 305, 323
Piec trzykomorowy s125 z okapem i bazą ... 305, 323
Pistolet wędzarniczy SMOKING GUN PRO ... 561
Pizza cutter 4/8 porcji maksymalna średnica 480 mm ... 335
Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 300 ... 535
Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 400/500 ... 535
Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 600 ... 535
Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 800 ... 535
Płyta grillowa elektryczna na podstawie 1/2 gładka+1/2 ryflowana, linia Domina 700 ... 220
Płyta grillowa elektryczna podwójna nastawna gładka chromowana, linia Domina 700 ... 216
Płyta grillowa elektryczna podwójna na podstawie gładka chromowana, linia Domina 700 ... 220
Płyta grillowa elektryczna podwójna na podstawie gładka/ryflowana, linia Domina 700 ... 220
Płyta grillowa elektryczna podwójna na podstawie ryflowana, linia Domina 700 ... 220
Płyta grillowa elektryczna podwójna nastawna gładka/ryflowana, linia 700 ... 216
Płyta grillowa elektryczna podwójna nastawna ryflowana, linia Domina 700 ... 216
Płyta grillowa elektryczna podwójna nastawna1/2 gładka+1/2 ryflowana, linia Domina 700 ... 216
Płyta grillowa elektryczna podwójna, stołowa 700x730 - gładka, linia Domina 700 ... 216
Płyta grillowa elektryczna pojedyncza na podstawie gładka chromowana, linia Domina 700 ... 219
Płyta grillowa elektryczna pojedyncza na podstawie gładka, linia Domina 700 ... 219
Płyta grillowa elektryczna pojedyncza na podstawie ryflowana, linia Domina 700 ... 219
Płyta grillowa elektryczna pojedyncza nastawna gładka chromowana, linia Domina 700 ... 216
Płyta grillowa elektryczna pojedyncza nastawna gładka, linia Domina 700 ... 216
Płyta grillowa elektryczna pojedyncza nastawna ryflowana, linia Domina 700 ... 216
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x700 - gładka, chromowana, linia 700 ... 165
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x700 - gładka, linia 700 ... 165
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x700 - ryflowana, linia 700 ... 165
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x900 - gładka, chromowana, linia 900 ... 259
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x900 - gładka, linia 900 ... 259
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x900 - ryflowana, linia 900 ... 259
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, chromowana, linia 700 ... 166
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, linia 700 ... 166
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700 - gładka, chromowana, linia 700 ... 166
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700 - gładka, linia 700 ... 165
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700 - ryflowana, linia 700 ... 166
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 800x900 - 2/3 gładka, 1/3 ryflowana linia 900 ... 261
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 800x900 - 2/3 gładka, 1/3 ryflowana, chromowana, linia 900 ... 261
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 800x900 - gładka, chromowana, linia 900 ... 260
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 800x900 - gładka, linia 900 ... 259
Płyta grillowa elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej 800x900 - ryflowana, linia 900 ... 260
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 1000x600 - gładka, chromowana, linia 600 ... 101
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 1000x600 - gładka, linia 600 ... 101
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 400x600 - gładka, chromowana, linia 600 ... 100
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 400x600 - gładka, linia 600 ... 100
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 400x600 - ryflowana, linia 600 ... 100
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 400x700 - gładka, chromowana, linia 700 ... 162
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 400x700 - gładka, linia 700 ... 162
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 400x700 - ryflowana, linia 700 ... 162
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 600x600 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, chromowana, linia 600 ... 101
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 600x600 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, linia 600 ... 101
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 600x600 - gładka, chromowana, linia 600 ... 101
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 600x600 - gładka, linia 600 ... 100
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 600x600 - ryflowana, linia 600 ... 101
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 700x700 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, chromowana linia 700 ... 162
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 700x700 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, linia 700 ... 162
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 700x700 - gładka, chromowana, linia 700 ... 162
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 700x700 - gładka, linia 700 ... 162
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 700x700 - ryflowana, linia 700 ... 162
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 1000x650 mm, ½ gładka, ½ ryflowana, linia MBM 650 ... 115
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 400x650 mm, gładka chromowana, linia MBM 650 ... 115
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 400x650 mm, gładka, linia MBM 650 ... 115
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 400x650 mm, ryflowana, linia MBM 650 ... 115
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 600x650 mm, ½ gładka, ½ ryflowana, linia MBM 650 ... 115
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 600x650 mm, gładka chromowana, liniaMBM 650 ... 115
Płyta grillowa elektryczna, stołowa 600x650 mm, gładka, liniaMBM 650 ... 115
Płyta grillowa gazowa podwójna na podstawie 1/2 gładka+1/2 ryflowana, linia Domina 700 ... 218
Płyta grillowa gazowa podwójna na podstawie gładka, linia Domina 700 ... 217
Płyta grillowa gazowa podwójna na podstawie gładka/ryflowana, linia Domina 700 ... 218
Płyta grillowa gazowa podwójna na podstawie ryflowana, linia Domina 700 ... 218
Płyta grillowa gazowa podwójna nastawna 1/2 gładka + 1/2 ryflowana, linia Domina 700 ... 215
Płyta grillowa gazowa podwójna nastawna gładka chromowana, linia Domina 700 ... 215
Płyta grillowa gazowa podwójna nastawna gładka/ryflowana, linia Domina 700 ... 215
Płyta grillowa gazowa podwójna nastawna ryflowana, linia Domina 700 ... 215
Płyta grillowa gazowa pojedyncza na podstawie gładka chromowana, linia Domina 700 ... 217
Płyta grillowa gazowa pojedyncza na podstawie gładka, linia Domina 700 ... 217
Płyta grillowa gazowa pojedyncza na podstawie ryflowana, linia Domina 700 ... 217
Płyta grillowa gazowa pojedyncza nastawna gładka chromowana, linia Domina 700 ... 215
Płyta grillowa gazowa pojedyncza nastawna gładka, linia Domina 700 ... 215
Płyta grillowa gazowa pojedyncza nastawna ryflowana, linia Domina 700 ... 215
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x700 - gładka, chromowana, linia 700 ... 163
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x700 - gładka, linia 700 ... 163
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x700 - ryflowana, linia 700 ... 163
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x900 - gładka, chromowana linia 900 ... 257
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x900 - gładka, linia 900 ... 257
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 400x900 - ryflowana, linia 900 ... 257
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, chromowana, linia 700 ... 164

Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, linia 700 ... 164
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700 - gładka, chromowana, linia 700 ... 164
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700 - gładka, linia 700 ... 163
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 700x700 - ryflowana, linia 700 ... 164
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 800x900 - 2/3 gładka, 1/3 ryflowana, chromowana, linia 900 ... 258
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 800x900 - 2/3 gładka, 1/3 ryflowana, linia 900 ... 258
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 800x900 - gładka, linia 900 ... 257
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 800x900 - ryflowana, linia 900 ... 258
Płyta grillowa gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej 800x900 - gładka, chromowana linia 900 ... 258
Płyta grillowa gazowa, stołowa 1000x600 - gładka, chromowana, linia 600 ... 100
Płyta grillowa gazowa, stołowa 1000x600 - gładka, linia 600 ... 100
Płyta grillowa gazowa, stołowa 400x600 - gładka, chromowana, linia 600 ... 99
Płyta grillowa gazowa, stołowa 400x600 - gładka, linia 600 ... 99
Płyta grillowa gazowa, stołowa 400x600 - ryflowana, linia 600 ... 99
Płyta grillowa gazowa, stołowa 400x700 - gładka, chromowana, linia 700 ... 161
Płyta grillowa gazowa, stołowa 400x700 - gładka, linia 700 ... 161
Płyta grillowa gazowa, stołowa 400x700 - ryflowana, linia 700 ... 161
Płyta grillowa gazowa, stołowa 600x600 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, chromowana, linia 600 ... 100
Płyta grillowa gazowa, stołowa 600x600 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, linia 600 ... 100
Płyta grillowa gazowa, stołowa 600x600 - gładka, chromowana, linia 600 ... 100
Płyta grillowa gazowa, stołowa 600x600 - gładka, linia 600 ... 99
Płyta grillowa gazowa, stołowa 600x600 - ryflowana, linia 600 ... 100
Płyta grillowa gazowa, stołowa 700x700 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, chromowana linia 700 ... 161
Płyta grillowa gazowa, stołowa 700x700 - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana, linia 700 ... 161
Płyta grillowa gazowa, stołowa 700x700 - gładka, chromowana, linia 700 ... 161
Płyta grillowa gazowa, stołowa 700x700 - gładka, linia 700 ... 161
Płyta grillowa gazowa, stołowa 700x700 - ryflowana, linia 700 ... 161
Płyta grillowa gazowa, stołowa 1000x650 mm, gładka, liniaMBM 650 ... 113
Płyta grillowa gazowa, stołowa 400x650 mm, gładka chromowana, linia MBM 650 ... 113
Płyta grillowa gazowa, stołowa 400x650 mm, gładka, linia MBM 650 ... 113
Płyta grillowa gazowa, stołowa 600x650 mm, ½ gładka, ½ ryflowana, linia MBM 650 ... 113
Płyta grillowa gazowa, stołowa 600x650 mm, gładka, linia MBM 650 ... 113
Płyta grillowa gazowa, stołowa 700x730 - gładka, linia Domina 700 ... 215
Płyta grillowa gładka 370x370, nakładana na 1 palnik ... 240
płyta grillowa gładka na dwa palniki ... 134, 186
Płyta grillowa podwójna gładka, linia Domina 700 ... 219
Płyta grillowa podwójna na podstawie gładka chromowana, linia Domina 700 ... 218
Płyta grillowa ryflowana 370x370, nakładana na 1 palnik ... 240
płyta grillowa ryflowana na dwa palniki ... 134, 186
Płyta grzewcza elektryczna na podstawie otwartej, linia Domina 700 ... 200
Płyta grzewcza elektryczna nastawna, linia Domina 700 ... 200
Płyta grzewcza elektryczna z piekarnikiem GN2/1, linia Domina 700 ... 200
Płyta grzewcza gazowa na podstawie otwartej, linia Domina 700 ... 199
Płyta grzewcza gazowa nastawna, linia Domina 700 ... 199
Płyta grzewcza gazowa z piekarnikiem gazowym GN2/1, linia Domina 700 ... 199
Płyta grzewcza, elektryczna, na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 700 ... 148
Płyta grzewcza, elektryczna, stołowa, linia 700 ... 148
Płyta grzewcza, gazowa na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 900 ... 249
Płyta grzewcza, gazowa z dodatkowymi 2 palnikami, z piekarnikiem gazowym GN 2/1 oraz dodatkową szafką, linia 900 ... 249
Płyta grzewcza, gazowa z piekarnikiem gazowym GN 2/1, linia 900 ... 249
Płyta grzewcza, gazowa, na podstawie z trzech stron zamkniętej, linia 700 ... 147
Płyta grzewcza, gazowa, stołowa, linia 700 ... 147
Płyta grzewcza, gazowa, z piekarnikiem gazowym, statycznym GN 2/1, linia 700 ... 147
Płyta grzewcza,elektryczna, z piekarnikiem gazowym, statycznym GN 2/1, linia 700 ... 148
Podgrzewacz do frytek elektryczny stołowy, linia 600 ... 95
Podgrzewacz do frytek elektryczny, stołowy, liniaMBM 650 ... 123
Podgrzewacz do frytek, nastawny, linia Domina 700 ... 213
PODSTAWA 385x380x(H)500 mm ... 344
Podstawa chłodnicza pod urządzenia stołowe linii 600 1600x600 z 3 drzwi ... 103
Podstawa chłodnicza pod urządzenia stołowe linii 600, 1200x600 z 2 drzwi ... 103
Podstawa chłodnicza pod urządzenia stołowe linii 600, 1200x600 z 2 szufladami. 103
Podstawa chłodnicza pod urządzenia stołowe linii 600, 1600x600 z 3 szufladami. 103
Podstawa chłodnicza pod urządzenia stołowe, linia Domina 700, 1200x700x600 mm, 2 drzwi ... 237
Podstawa chłodnicza pod urządzenia stołowe, linia Domina 700, 1200x700x600 mm, 2 szuflady ... 237
Podstawa chłodnicza pod urządzenia stołowe, linia Domina 700, 1600x700x600 mm, 3 drzwi ... 237
Podstawa chłodnicza pod urządzenia stołowe, linia Domina 700, 1600x700x600 mm, 3 szuflady ... 237
Podstawa do pieca COES026R, COEN026R ... 40, 44
Podstawa do pieca COES061R, COEN061R ... 41, 45
Podstawa do pieca COES101R, COEN101R ... 42, 46
Podstawa do pieca ICET023 ... 55
Podstawa do pieca ICGT101 ... 59
Podstawa do pieca ICON ICET041, ICET051, ICGT051, ICET071, ICGT071 ... 56-58
Podstawa do pieca SAGV071R, SAEV071R, NAGV071R, NAEV071R ... 23, 33
Podstawa do pieca SAGV072R, SAEV072R, NAGV072R, NAEV072R ... 25, 35
Podstawa do pieca SAGV101R, SAEV101R, NAGV101R, NAEV101R ... 24, 34
Podstawa do pieca SAGV102R, SAEV102R, NAGV102R, NAEV102R ... 26, 36
Podstawa do pieców CVGS061R, CVES061R, CVEN061R, CVGN061R ... 22, 32
Podstawa do pieców ICET041, ICET051, ICET071 ... 56-58
Podstawa do pieców ideck elektronicznych i manualnych 105.105 h900 ... 319, 320
Podstawa do pieców ideck elektronicznych i manualnych 105.65 h900 ... 319, 320
Podstawa do pieców ideck elektronicznych i manualnych 60.60 h900 ... 319, 320
Podstawa do pieców ideck elektronicznych i manualnych 65.105 h900 ... 319, 320
Podstawa do pieców ideck elektronicznych i manualnych 72.72 h900 ... 319, 320
Podstawa do prasy do pizzy Grafen wym.: 500x760x(H)785 mm ... 339
Podstawa do urządzeń MBM, linia Domina 700 ... 235
Podstawa jezdna pod szatkownicę CA/CK ... 527
Podstawa linia Domina 700, o wym. 1100x595x600 mm ... 181, 235
Podstawa linia Domina 700, o wym. 400x595x600 mm ... 181, 235
Podstawa linia Domina 700, o wym. 700x595x600 mm ... 181, 235
Podstawa linia Domina 700, o wym. 800x595x600 mm ... 181, 235
Podstawa na kołach ... 303
Podstawa na kołach do pieca amalfi a h600 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi a h800 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi a h950 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi b h600 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi b h800 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi b h950 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi c h600 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi c h800 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi c h950 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi d h600 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi d h800 ... 307
Podstawa na kołach do pieca amalfi d h950 ... 307
Podstawa na kołach do pieca p110g a h400 ... 312
Podstawa na kołach do pieca p110g a h800 ... 312
Podstawa na kołach do pieca p110g a h950 ... 312
Podstawa na kołach do pieca p110g b h400 ... 312
Podstawa na kołach do pieca p110g b h800 ... 312
Podstawa na kołach do pieca p110g b h950 ... 312
Podstawa na kołach do pieca p120e a h600 ... 309
Podstawa na kołach do pieca p120e a h800 ... 309, 326
Podstawa na kołach do pieca p120e a h950 ... 309
Podstawa na kołach do pieca p120e b h600 ... 309
Podstawa na kołach do pieca p120e b h800 ... 309, 326
Podstawa na kołach do pieca p120e b h950 ... 309
Podstawa na kołach do pieca p120e c h600 ... 309
Podstawa na kołach do pieca p120e c h800 ... 309, 326
Podstawa na kołach do pieca p120e c h950 ... 309
Podstawa na kołach do pieca p60 h600 ... 308, 325
Podstawa na kołach do pieca p60 h800 ... 308, 325
Podstawa na kołach do pieca p60 h950 ... 308, 325
Podstawa na kołach do pieca p80 h600 ... 308, 325
Podstawa na kołach do pieca p80 h800 ... 308, 325
Podstawa na kołach do pieca p80 h950 ... 308, 325
Podstawa na kołach do pieca s100 h600 ... 305, 323
Podstawa na kołach do pieca s100 h800 ... 305, 323
Podstawa na kołach do pieca s100 h950 ... 305, 323
Podstawa na kołach do pieca s120 h600 ... 305, 323
Podstawa na kołach do pieca s120 h800 ... 305, 323
Podstawa na kołach do pieca s120 h950 ... 305, 323
Podstawa na kołach do pieca s125 h600 ... 305, 323
Podstawa na kołach do pieca s125 h800 ... 305, 323
Podstawa na kołach do pieca s125 h950 ... 305, 323
Podstawa na kołach do pieca t64e h140 ... 315
Podstawa na kołach do pieców f45, f50, f100 h1000 ... 329
Podstawa na kołach do pieców f45, f50, f100 h140 ... 329
Podstawa na kołach do pieców f45, f50, f100 h500 ... 329
Podstawa na kołach do pieców f45, f50, f100 h800 ... 329
Podstawa na kołach zamykana do pieca t64e h600 ... 315, 319-320
Podstawa pod ekspres z lodówką na około 4 l mleka ... 511
Podstawa pod obieraczkę M-5, PI-10, PI-20 ... 517-518
Podstawa pod piec Grafen, 4 prowadnice na tace 600x400 mm lub GN1/1, o wym. 750x560x700 mm ... 11
Podstawa pod piec Grafen, 5 prowadnic GN1/1, o wym. 940x640x500 mm ... 7,9
Podstawa pod piec Grafen, 5 prowadnic GN1/1, o wym. 940x640x700 mm ... 7,9
Podstawa pod piec Grafen, prowadnice 5x GN1/1, o wym. 800x750x(H)600 mm .5
Podstawa pod piec Grafen, prowadnice 5x GN1/1, o wym. 800x750x(H)800 mm .5
Podstawa pod piece Grafen, 5 prowadnic GN2/3, o wym. 700x580x700 mm ... 7,9
Podstawa pod prasę ip33 lub ip45 650x575x800(h) mm ... 334
Podstawa pod zmywarkę 455x430x(H)500 mm ... 345
Podstawa pod zmywarkę do filiżanek wym. 395x370x(H)500 mm ... 350, 351
Podstawa pod zmywarkę do szkła wym. 430x430x(H)500 mm ... 352, 353
Podstawa pod zmywarkę do tac wym. 580x590x(H)500 mm ... 380
Podstawa pod zmywarkę wym. 570x515x(H)500 mm ... 360
Podstawa pod zmywarkę wym. 570x585x(H)500 mm ... 361
Podstawa pod zmywarkę wym. 575x520x(H)500 mm ... 346
Podstawa pod zmywarkę wym. 580x520x(H)500 mm ... 366-367
Podstawa w formie stelaża 10 kg ... 236
Podstawa w formie stelaża 8 kg ... 236
Podstawa w formie stelaża 9 kg ... 236
Podstawa w formie stelaża mm 11 kg ... 236
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca amalfi a h800 ... 307
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca amalfi b h800 ... 307
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca amalfi c h800 ... 307
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca amalfi d h800 ... 307
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca p110g a h800 ... 312
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca p110g b h800 ... 312
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca p120e a h800 ... 309, 326
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca p120e b h800 ... 309, 326
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca p120e c h800 ... 309, 326
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca p150g h800 ... 313
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca p60 h600 ... 308, 325
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca p60 h800 ... 308, 325
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca p80 h600 ... 308, 325
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca p80 h800 ... 308, 325
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca s100 h600 ... 305, 323
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca s100 h800 ... 305, 323
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca s120 h600 ... 305, 323
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca s120 h800 ... 305, 323
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca s125 h600 ... 305, 323
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca s125 h800 ... 305, 323
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieców ideck elektronicznych i manualnych 105.105 h1000 ... 319, 320
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieców ideck elektronicznych i manualnych 105.65 h1000 ... 319, 320
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieców ideck elektronicznych i manualnych 60.60 h1000 ... 319, 320
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieców ideck elektronicznych i manualnych 65.105 h1000 ... 319, 320
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieców ideck elektronicznych i manualnych 72.72 h1000 ... 319, 320
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną do pieca p120 a h800 ... 326
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną do pieca p120e b h800 ... 326
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną do pieca p120e c h800 ... 326
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną do pieca p60 h600 ... 325
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną do pieca p60 h800 ... 325
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną do pieca p80 h600 ... 325
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną do pieca p80 h800 ... 325
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną do pieców f45, f50, f100 h800 ... 329
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną na kołach do pieca s100 h600 ... 323
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną na kołach do pieca s100 h800 ... 323
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną na kołach do pieca s120 h600 ... 323
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną na kołach do pieca s120 h800 ... 323
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną na kołach do pieca s125 h600 ... 323
Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną na kołach do pieca s125 h800 ... 323
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieców ideck elektronicznych i manualnych 105.105 h1000 ... 319, 320
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieców ideck elektronicznych i manualnych 105.65 h1000 ... 319, 320
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieców ideck elektronicznych i manualnych 60.60 h1000 ... 319, 320
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieców ideck elektronicznych i manualnych 65.105 h1000 ... 319, 320
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieców ideck elektronicznych i manualnych 72.72 h1000 ... 319, 320
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi a h600 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi a h800 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi a h950 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi b h600 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi b h800 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi b h950 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi c h600 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi c h800 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi c h950 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi d h600 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi d h800 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca amalfi d h950 ... 307
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p110g a h400 ... 312
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p110g a h800 ... 312
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p110g a h950 ... 312
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p110g b h400 ... 312
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p110g b h800 ... 312
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p110g b h950 ... 312
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p120e a h600 ... 309
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p120e a h800 ... 309, 326
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p120e a h950 ... 309
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p120e b h600 ... 309
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p120e b h800 ... 309, 326
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p120e b h950 ... 309
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p120e c h600 ... 309
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p120e c h800 ... 309, 326
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p120e c h950 ... 309
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p150g h400 ... 313
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p60 h600 ... 308, 325
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p60 h800 ... 308, 325
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p60 h950 ... 308, 325
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p80 h600 ... 308, 325
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p80 h800 ... 308, 325
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca p80 h950 ... 308, 325
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca s100 h600 ... 305, 323
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca s100 h800 ... 305, 323
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca s100 h950 ... 305, 323
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca s120 h600 ... 305, 323
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca s120 h800 ... 305, 323
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca s120 h950 ... 305, 323
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca s125 h600 ... 305, 323
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca s125 h800 ... 305, 323
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca s125 h950 ... 305, 323
Podstawa z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10, PI-20 ... 517
Podstawa z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30 ... 517

Podstawa z trzech stron zamknięta pod urządzenia stołowe linii MBM 650, wym.: 1000x650x(H)580 mm ... 102, 131
Podstawa z trzech stron zamknięta pod urządzenia stołowe linii MBM 650, wym.: 1200x650x(H)580 mm ... 102, 131
Podstawa z trzech stron zamknięta pod urządzenia stołowe linii MBM 650, wym.: 1400x650x(H)580 mm ... 131
Podstawa z trzech stron zamknięta pod urządzenia stołowe linii MBM 650, wym.: 400x650x(H)580 mm ... 102, 131
Podstawa z trzech stron zamknięta pod urządzenia stołowe linii MBM 650, wym.: 600x650x(H)580 mm ... 102, 131
Podstawa z trzech stron zamknięta pod urządzenia stołowe linii MBM 650, wym.: 700x650x(H)580 mm ... 131
Podstawa z trzech stron zamknięta pod urządzenia stołowe linii MBM 650, wym.: 800x650x(H)580 mm ... 102, 131
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 ... 50
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 perforowany ... 50
Pojemnik do miksera HMD200,300,400 ... 476
Pojemnik do wytwornicy lodu - seria M D105 ... 465
Pojemnik do wytwornicy lodu - seria M D155 ... 465
Pojemnik do wytwornicy lodu - seria M D205 ... 465
Pojemnik do wytwornicy lodu - seria M D255 ... 465
Pojemnik do wytwornicy lodu - seria M D305 ... 465
Pojemnik do wytwornicy lodu - seria M D405 ... 465
Pojemnik GN 1/1 - perforowany 100 mm ... 452
Pojemnik GN 1/1 - perforowany 40 mm ... 50, 452
Pojemnik GN 1/1 - perforowany 40 mm ... 452
Pojemnik GN 1/1 - perforowany 65 mm ... 50, 452
Pojemnik GN 1/1 - perforowany 65 mm ... 452
Pojemnik GN 1/1 100 mm ... 452
Pojemnik GN 1/1 150 mm ... 452
Pojemnik GN 1/1 20 mm ... 452
Pojemnik GN 1/1 40 mm ... 452
Pojemnik GN 1/1 65 mm ... 452
Pojemnik GN 1/1 do smażenia ... 50
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą ... 50
Pojemnik GN 1/2 150 mm ... 452
Pojemnik GN 1/3 ... 452
Pojemnik GN 1/3 150 mm ... 452
Pojemnik GN 1/4 150 mm ... 452
Pojemnik GN 1/6 150 mm ... 452
Pojemnik GN Profi Line, stal nierdzewna, 2/3-20mm ... 50
Pojemnik GN Profi Line, stal nierdzewna, 2/3-40mm ... 50
Pojemnik GN Profi Line, stal nierdzewna, 2/3-65mm ... 50
Pojemnik Konwektomat, GN1/1, o wym.530x325x20 mm ... 50
Pojemnik Konwektomat, GN1/1, o wym.530x325x40 mm ... 40
Pojemnik Konwektomat, GN1/1, o wym.530x325x60 mm ... 50
Pojemnik na olej do frytownic gazowych typu monoblok ... 157-158, 211-212, 252
Pojemnik na sztućce ... 423
Pojemnik Profi Line GN 1/1 - perforowany, wys. 20 mm ... 50
Pojemnik Profi Line GN 2/3 - perforowany, wys. 100 mm ... 50
Pojemnik Profi Line GN 2/3 - perforowany, wys. 40 mm ... 50
Pojemnik z poliwęglanu 18 l 305x460x(H)222 mm ... 563
Pojemnik zapasowy do urządzenia T-REX (226490) ... 559
Pokrowiec na noc do pras ... 339
Pokrywa rolltop do grilla gazowego Inferno i Europa ... 282-285
Pokrywka GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide4 ... 541
Pokrywka GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide8 Plus ... 541
Pokrywka z poliwęglanu z wycięciem na cyrkulator do pojemnika FTP18 ... 563
poprzeczka ze stali nierdzewnej do zawieszania haków na mięso ... 449
Półka GN 1/1 do podstawy ... 236
półka ze stali nierdzewnej 880x400 mm ... 449
Prasa do pizzy Grafen ... 339
Prasa do pizzy ip33 100-270g ... 334
Prasa do pizzy ip45 100-500g ... 334
Prefiltr do systemu odwróconej osmozy ... 429
Profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów do kawy ... 505
Profesjonalny środek do mycia naczyń i zmywarek 10l ... 423
Profesjonalny środek do mycia naczyń i zmywarek 20l ... 423
Profesjonalny środek do nabłyszczania naczyń 10l ... 423
Profesjonalny środek do nabłyszczania naczyń 5l ... 423
Profesjonalna kuchenka mikrofalowa z grillem i konwekcją ... 297
Profesjonalne tabletki do czyszczenia automatycznych ekspresów do kawy, 25 st. ... 505
Proszek do cotygodniowego czyszczenia systemu spieniania mleka (opakowanie 50 torebek a'50 g) – do modelu XT6 ... 510
Prowadnice boczne do podstawy ... 236
Prysznic ręczny ... 68-70
Prysznic ręczny wraz z przyłączem ... 22, 32, 40-42, 44-46, 55-59
Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych ... 24, 34
Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem ... 25-26, 35-36
Przystawka z lodówką na około 11 l mleka ... 511
Przystawka z lodówką na około 4 l mleka i podgrzewaczem na 40-80 fi liżanek 511
Przystawka z lodówką na około 5 l mleka ... 511
Przystawka z podgrzewaczem na 40-120 filiżanek ... 511

R

Redukcja prędkości wentylatora (normalny/spowolniony) ... 55-59
Regulowane nóżki w zakresie wysokości 55-115mm (komplet 4 szt) ... 510
Ręczna maszynka do krojenia ziemniaków CF-5 ... 520
Rożen do grilla gazowego Inferno, Atlanta i Europa ... 282-285
Ruszt chromowany do kuchni MBM 650, wym.: 440x365x(H)10 mm ... 89-90, 106, 108, 110
Ruszt do pieczenia kurczaków ... 49
Ruszt do ryb do grilli z lawą wulkaniczną 320x490x(H)10 ... 169, 221
Ruszt GN 1/1 do grillowania ... 50
Ruszt na szpile do szaszłyków - 230 mm wykonany ze stali nierdzewnej ... 49
Ruszt na szpile do szaszłyków - 520 mm wykonany ze stali nierdzewnej ... 49
Ruszt stalowy chromowany GN2/1 ... 50
Ruszt stalowy GN 1/1 ... 49
Ruszt stalowy GN 2/3 ... 49
Ruszt stalowy ze stsli nierdzewnej GN 2/1 ... 49
Ruszt ze stali chromowanej GN1/1 ... 50
Ruszt ze stali nierdzewnej GN1/1 18/10 ... 50

S

Salaterka 2 drzwiowa na pojemniki ... 442
Salaterka 2 drzwiowa uchylna pokrywą ... 441
Salaterka 2 drzwiowa z rantem ... 443
Salaterka 3 drzwiowa na pojemniki ... 442
Salaterka 3 drzwiowa uchylna ... 441
Salaterka 3 drzwiowa z rantem ... 443
Schładzarka szokowa Grafen PRO 10 GN 1/1 - 60x40 ... 15
Schładzarka szokowa Grafen PRO 5 GN 1/1 - 60x40 ... 15
Schładzarka szokowa Grafen PRO 15 GN 1/1 - 60x40 ... 15
Schładzarko-zmrażarka szokowa New Chill 12x GN 1/1 ... 63
Schładzarko-zmrażarka szokowa New Chill 12x GN 2/1 lub 24x GN 1/1 ... 64
Schładzarko-zmrażarka szokowa New Chill 16x GN 1/1 ... 64
Schładzarko-zmrażarka szokowa New Chill 3x GN 1/1 ... 61
Schładzarko-zmrażarka szokowa New Chill 3x GN 2/3 ... 61
Schładzarko-zmrażarka szokowa New Chill 5x GN 1/1 ... 62
Schładzarko-zmrażarka szokowa New Chill 8x GN 1/1 ... 62
Schładzarko-zmrażarka szokowa z agregatem New Chill RCMC02T ... 65
Sito 21D do miksera turbo TRX-22 ... 531
Sito 30D do miksera turbo TRX-22 ... 531
Sito 42D do miksera turbo TRX-22 ... 531
Sokowirówka ES400 ... 485
Sokowirówka ES500 ... 484
Solid Clean - środek czyszczący, zestaw 6 szt. dla modeli 071/101/072/102 ... 48
Solid Clean - opakowanie zbiorcze 6 sztuk ... 48
Sonda igłowa – Ø 1 mm ... 55-59
Sonda igłowa do cyrkulatora SmartVide8 Plus ... 541
Sonda igłowa jednopunktowa – Ø 1 mm do Sous Vide ... 22-29, 32-42, 45-46
Sonda poziomu detergentu do zmywarki GRANULES ... 399
Sonda poziomu płynu nabłyszczającego do zmywarki GRANULES ... 399
Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa ... 23-29, 33-39
Sonda wielopunktowa – Ø 3 mm ... 55-59
Sonda wielopunktowa dla wszystkich modeli ICON ... 55-59
specjalny ruszt do grillowania warzyw ... 49
specjalny ruszt do grillowania warzyw ... 49
SPEEDY CHICKEN ... 49
SPEEDY GRILL ... 49
Spodek ... 504
Spodek do filiżanki do espresso ... 504
stelaż z prowadnicami – wersja do pieców na blachy 600x400 mm ... 23, 27, 33, 37
Stojak na drobne naczynia kuchenne np. na chochle, rózgi, nabierki itp. do zmywarki GRANULES ... 399
Stojak na duże garnki do zmywarki GRANULES ... 399
Stojak na garnki i patelnie do zmywarki GRANULES ... 399
Stojak na GN-y do zmywarki GRANULES ... 399
Stojak na pojemniki i garnki do zmywarki GRANULES ... 399
Stojak na tarcze ... 527
Stół chłodniczy 2 drzwiowy ze zlewem ... 437
Stół chłodniczy 3 drzwiowy ze zlewem ... 437
Stół chłodniczy do pizzy 2 drzwiowy z blatem granitowym i nastawką na 6xGN 1/3 ... 439
Stół chłodniczy do pizzy 2 drzwiowy z szufladami, blatem granitowym i nastawką na 6xGN 1/3 ... 439
Stół chłodniczy do pizzy 3 drzwiowy z blatem granitowym i nastawką na 9xGN 1/3 ... 439
Stół chłodniczy do pizzy 3 drzwiowy z szufladami, blatem granitowym i nastawką na 9xGN 1/3 ... 439
Stół chłodniczy 2 drzwiowy ... 437
Stół chłodniczy 3 drzwiowy ... 437
Stół chłodniczy 4 drzwiowy ... 437
Stół mroźniczy 2 drzwiowy ... 444
Stół mroźniczy 3 drzwiowy ... 444
Stół mroźniczy 4 drzwiowy ... 444
Stół narożny 180° z mechanizmem przesuwu koszy (do modeli RX COMPACT i RX EVO) ... 421
Stół narożny 180° z mechanizmem przesuwu koszy (do modeli RX PRO, RX OPTIMA) ... 421
Stół narożny 90° z mechanizmem przesuwu koszy (do modeli RX COMPACT i RX EVO) ... 421
Stół narożny 90° z mechanizmem przesuwu koszy (do modeli RX PRO, RX OPTIMA) ... 421
Stół rolkowy 90° 1300x1300x860 ... 421
Stół wyładowczy na kółkach, rolkowy ze zbiornikem na ociekającą wodę i wyłącznikiem krańcowym ... 421
Stół wyładowczy na kółkach, rolkowy ze zbiornikem na ociekającą wodę i wyłącznikiem krańcowym ... 421
Stół wyładowczy, narożny ... 420
Stół wyładowczy, prosty ... 420
Stół wyładowczy, rolkowy ze zbiornikem na ociekającą wodę i wyłącznikiem krańcowym ... 421
Stół wyładowczy, rolkowy, prosty 1100 mm ... 420
Stół wyładowczy, rolkowy, prosty 1600 mm ... 420
Stół wyładowczy, rolkowy, prosty 2100 mm ... 420
Stół załadowczy prosty ze zlewem i otworem na odpadki ... 420
Stół załadowczy prosty, ze zlewem ... 420
Stół załadowczy rolkowy ze zlewem, otworem na odpadki i półką na kosze (dla modeli RX COMPACT i RX EVO) ... 420
System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL ... 23-27, 28-29
System mycia automatycznego LM3 z osobnym zbiornikiem płynu myjącego 10l do modułu pieców 171 ... 37
System odwróconej osmozy ... 429
System odzysku ciepła dla zmywarek serii RX EVO oraz RX PRO ... 406-407, 412
System odzysku ciepła do zmywarek serii RX CPOPMACT ... 402
System spieniania mleka TYP PROFFESIONAL 1 (spienione mleko gorące lub zimne, mleko gorące lub zimne) ... 510
System spieniania mleka TYP PROFFESIONAL 2 (spienione mleko gorące lub zimne, mleko gorące lub zimne, możliwość korzystania z dwóch rodzajów mleka) ... 510
System spieniania mleka TYP STANDARD 1 (spienione mleko, gorące mleko, zimne mleko) ... 510
Szafa chłodnicza 1400l ... 435
Szafa chłodnicza 700l ... 435
Szafa mroźnicza 1400l ... 435
Szafa mroźnicza 700l ... 435
Szafa podtrzymująca 3x GN 1/1 ... 73
Szafa podtrzymująca 5x GN 1/1 ... 73
Szafa podtrzymująca 5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1 ... 75
Szafa podtrzymująca na kółkach 16x GN 2/1 lub 32x GN 1/1 ... 78
Szafa podtrzymująca na kółkach 5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1 ... 77
Szafa podtrzymująca na kółkach 8+8 GN 2/1 lub 16+16 GN 1/1 ... 79
Szafa podtrzymująca na kółkach 8x GN 1/1 ... 77
Szafa podtrzymująca na kółkach 8x GN 2/1 lub 16x GN 1/1 ... 78
Szatkownica elektryczna do warzyw CA-301 ... 523
Szatkownica elektryczna do warzyw CA-401 ... 523
Szatkownica elektryczna do warzyw CA-601 ... 523
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy - zestaw 2 szt ... 505
Szklanka do latte (150mm) ... 504
Szpile na szaszłyki ze stali nierdzewnej ... 49
Szuflady 1/3+2/3 ... 436
Szuflady 2x1/2 ... 436
Szuflady 3x1/3 ... 436
Szybkoschładzarka Grafen 10GN ... 447
Szybkoschładzarka Grafen 3GN ... 446
Szybkoschładzarka Grafen 5GN ... 446
Szybkoschładzarka Grafen 7GN ... 447

Ś

Środek myjący COMBICLEAN 3 w 1 - opakowanie 2 x 5 kg ... 48
Środek odkamieniający Calfree Antiscale - opakowanie 2 x 4,5 kg ... 48

T

Tabletki do codziennego czyszczenia systemu parzenia kawy (opakowanie - 200 tabletek) – do modeli XT4 i XT5 ... 510
Tabletki do codziennego czyszczenia systemu parzenia kawy i systemu spieniania mleka (opakowanie - 150 tabletek) – do modelu XT6 ... 510
Taboret kuchenny linia 600 elektryczny ... 92
Taboret kuchenny linia 600 gazowy ... 93
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami ... 50
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą ... 50
Taca alumionowa dedykowana do pieca Matchbox 360-14 ... 281
Taca GN 1/1 do grillowania ... 50
Tamper ... 505
Tarcza do kostek do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 10x10x5 ... 556
Tarcza do kostek do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 10x10x8 ... 556
Tarcza do kostek do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 12x12x5 ... 556
Tarcza do kostek do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 12x12x8 ... 556
Tarcza do kostek do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 16x16x5 ... 556
Tarcza do kostek do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 16x16x8 ... 556
Tarcza do kostek do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 20x120x8 ... 556
Tarcza do kostek do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 20x20x5 ... 556
Tarcza do kostek do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 8x8x5 ... 556
Tarcza do kostek do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 8x8x8 ... 556
Tarcza do plastrów FC-1 1mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FC-10 10mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FC-14 14mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FC-2 2mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FC-20 20mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FC-25 25mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FC-3 3mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FC-6 6mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FC-8 8mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FCC-2 2mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FCC-3 3mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów FCC-5 5mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 2mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 3mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 6mm do szatkownicy ... 525
Tarcza do słupków FCE-2 2mm do szatkownicy ... 526
Tarcza do słupków FCE-4 4mm do szatkownicy ... 526
Tarcza do słupków FCE-8 8mm do szatkownicy ... 526
Tarcza do tarcia sera do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 5 mm ... 557
Tarcza do tarcia sera do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 8 mm ... 557
Tarcza do tarcia sera mozzarella Grafen 4 mm ... 557
Tarcza do tarcia sera mozzarella Grafen 7 mm ... 557
Tarcza do wiórków FR-1 1mm do szatkownicy ... 526

Tarcza do wiórków FR-2 2mm do szatkownicy....526
Tarcza do wiórków FR-3 3mm do szatkownicy....526
Tarcza do wiórków FR-4 4mm do szatkownicy....526
Tarcza do wiórków FR-6 6mm do szatkownicy....526
Tarcza do wiórków FR-7 7mm do szatkownicy....526
Tarcza do wiórków FR-8 8mm do szatkownicy....526
Tarcza do zestawu do tarcia sera we wstęgi spaghetti do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 10 mm....557
Tarcza do zestawu do tarcia sera we wstęgi spaghetti do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 12 mm....557
Tarcza do zestawu do tarcia sera we wstęgi spaghetti do urządzenia do tarcia sera mozzarella Grafen 8 mm....557
Tarcza z nożami do obieraczki PI-20....517
Tester oleju spożywczego Vito-Oiltester....277

U

Uchwyt GCH do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10....527
Uchwyt na SVC2C2E montowany do garnka/pojemnika....563
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów bez koszy, elektryczne, stołowe, liniaMBM 650....125
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów elektryczne 40 l wiszące, linia Domina 700....226
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów elektryczne 26 l z szafką, linia Domina 700....226
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów elektryczne 40 l z szafką, linia Domina 700....226
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów elektryczne, na szafce - 40l + 40l, linia 900....263
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów elektryczne, na szafce - 40l, linia 900....263
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów elektryczne, stołowe - 25l, linia 600....97
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów elektryczne, z szafką - 26l, linia 700....173
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów elektryczne, z szafką - 40l, linia 700....173
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów gazowe 26 l z szafką, linia Domina 700....225
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów gazowe 40 l wisząсe, linia Domina 700....225
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów gazowe 40 l z szafką, linia Domina 700....225
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów gazowe, na szafce - 40l, linia 900....263
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów gazowe, stołowe - 25l, linia 600....97
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów gazowe, z szafką - 26l, linia 700....173
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów gazowe, z szafką - 40l, linia 700....173
Urządzenie do krojenia i tarcia sera mozzarella....555
Urządzenie do krojenia i tarcia sera mozzarella Grafen....555
Urządzenie do zaokrąglania ciasta Grafen 20-1300 g....554
Urządzenie do zaokrąglania ciasta Grafen 20-300 g....554
Urządzenie T-Rex do miksowania produktów głęboko zmrożonych....559
Urządzenie wielofunkcyjne Neo 12x GN 1/1....69
Urządzenie wielofunkcyjne Neo 12x GN 1/1....70
Urządzenie wielofunkcyjne Neo 17x GN 1/1....69
Urządzenie wielofunkcyjne Neo 5x GN 1/1....68
Urządzenie wielofunkcyjne Neo 9x GN 1/1....68
Uszczelka piankowa do sondy Sous-Vide do cyrkulatora SmartVide8 Plus....541

W

Wałkownice do ciasta moretti forni if30 14-30 cm....334
Wałkownice do ciasta moretti forni if40 14-40 cm....334
Wałkownice do ciasta moretti forni if40p 14-40 cm....334
Wersja morska (nóżki i prowadnice)....40-42, 44-46
Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - opcja dla pieców elektrycznych ...22-29, 32-39
Wieszak na blachy 600x400x(H)50 mm do zmywarki GRANULES....399
Wieszak na tace do zmywarki GRANULES....399
Wirówka do sałaty ES-200....549
Wkład do kotła 50 l, 1-częściowy....179, 233
Wkład do kotła 50 l, 2-częściowy....179, 233
Wkład do kotła z linii 900 - 100l, 1-częściowy....268
Wkład do kotła z linii 900 - 100l, 2-częściowy....268
Wkład do kotła z linii 900 - 100l, 3-częściowy....268
Wkład do kotła z linii 900 - 150l, 1-częściowy....268
Wkład do kotła z linii 900 - 150l, 2-częściowy....268
Wkład do kotła z linii 900 - 150l, 3-częściowy....268
Wkład filtracyjny BWT BestClear 2XL....432
Wkład filtracyjny BWT BestClearExtra 2XL....433
Wkład filtracyjny BWT Bestmax L....432
Wkład filtracyjny BWT Bestmax M....432
Wkład filtracyjny BWT PREMIUM M....433
Wkład filtracyjny BWT PREMIUM V....433
Wkład na tace GN 1/1 do zmywarki GRANULES....399
Wkładka na filiżanki do kosza D590074....427
Wkładka na kieliszki do kosza D590075....427
Wkładka na miski do filiżanek do koszy D590074 i D590075....427
Wkładka na podstawki do filiżanek do koszy D590074 i D590075....427
Wkładka na sztućce do filiżanek do koszy D590074 i D590075....427
Wózek do pieca rotacyjnego seria r 14 półkowy....331
Wózek do pieca rotacyjnego seria r 18 półkowy....331
Wózek do transportu blach cukierniczych....449
Wózek do transportu koszy do zmywarki....423
Wózek na kosz okrągły do zmywarki GRANULES....399
Wózek na kosze do zmywarek z uchwytem....423
Wózek pod dzieżę miksera planetarnego Grafen Aeromix 30....337
Wózek pod dzieżę miksera planetarnego Grafen Aeromix 40....337
Wózek do modeli RDMC20T oraz RCMC02T....65
Wyciskarka do cytrusów elektryczna Hamilton Beach....481
Wyłącznik krańcowy do stołu wyładowczego....421
Wymienny wkład filtracyjny do VITO X1....278
Wymienny wkład filtracyjny do VITO30....279
Wymienny wkład filtracyjny do VITO50 i 80....279
Wytwornica kostek lodu M132A....462
Wytwornica kostek lodu M132W....464
Wytwornica kostek lodu M192A....462
Wytwornica kostek lodu M192W....464
Wytwornica kostek lodu M195 ECO-A....462
Wytwornica kostek lodu M202A....462
Wytwornica kostek lodu M202W....464
Wytwornica kostek lodu M205 ECO-A....462
Wytwornica kostek lodu M302A....462
Wytwornica kostek lodu M302W....464
Wytwornica kostek lodu M402A....462
Wytwornica kostek lodu M402W....464
Wytwornica kostek lodu M502A....462
Wytwornica kostek lodu M502W....464

Z

Zamykanie na kluczyk pojemnika na kawę ziarnistą (1 szt.)....510
Zbiornik na skropliny....68-70
Zdalne sterowanie....68-70
Zdejmowany sterylizator....68-70
Zestaw (2 szt.) pojemników na wodę i fusy – o poj. 10 l każdy z wbudowanym czujnikiem napełnienia do modeli XT5 i XT6....510
Zestaw (2 szt.) pojemników na wodę i fusy – o poj. 20 l każdy do modelu XT4...510
Zestaw (2 szt.) pojemników na wodę i fusy – o poj. 20 l każdy z wbudowanym czujnikiem napełnienia do modeli XT5 i XT6....510
Zestaw 2 drzwi do podstawy NSA66 o szer. 600 mm, z liniiMBM 650....103, 131
Zestaw 2 drzwi do podstawy NSA76 o szer. 700 mm, z liniiMBM 650....131
Zestaw 2 drzwi do podstawy NSA86 o szer. 800 mm, z liniiMBM 650....103, 131
Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw o szerokości 1100 mm, linia 700....181
Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw o szerokości 700 mm, linia 700....181
Zestaw 2 drzwi z uchwytem do podstaw o szer. 700 mm - 10 kg....236
Zestaw 2 drzwi z uchwytem do podstaw o szer. 800 mm - 10 kg....236
Zestaw 2 szuflad do podstawy NSA46 o szer. 400 mm, z liniiMBM 650....103, 131
Zestaw 2 szuflad do podstawy NSA66 o szer. 600 mm, z liniiMBM 650....103, 131
Zestaw 2 szuflad GN 1/1 do podstaw szer. 400 mm....236
Zestaw 2 szuflad GN 2/1 do podstaw o szer. 700 mm....236
Zestaw 3 drzwi do podstawy NSA106 szer. 1000 mm, z liniiMBM 650....103, 131
Zestaw 3 drzwi do podstawy NSA126 o szer. 1200 mm, z liniiMBM 650....103, 131
Zestaw 3 drzwi z uchwytem do podstaw o szer. 1100 mm - 12 kg....236
Zestaw 4 drzwi do podstawy NSA146 o szer. 1400 mm, z liniiMBM 650....131
Zestaw 4 kółek do pieca....27, 37
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 071, dolny piec w wersji elektrycznej....47
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 071, dolny piec w wersji gazowej....47
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 072 + 072, dolny piec w wersji elektrycznej....47
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 072 + 072, dolny piec w wersji gazowej....47
Zestaw CHEFSKIT....51
Zestaw do montażu automatycznego systemu myjącego (LSC) – zestaw dostarczony z 1 cartridgem 4,5 kg....57
Zestaw do montażu drzwi po przeciwnej stronie....57-59
Zestaw do montażu sondy igłowej – Ø 1 mm....55-59
Zestaw do piętrowania pieców COEN061, COES061....47
Zestaw do piętrowania pieców f45, f50....329
Zestaw do puree FP....527
Zestaw grzałek do podstaw 0,8 kW 5 kg....236
Zestaw grzałek do podstaw 1,6 kW 7 kg....236
Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki - dla frytownicy MTI-10XL3....275
Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki - dla frytownicy MTI-5...275
Zestaw kółek, 2 z hamulcami....68-70
Zestaw nóżek do pieca....22-26, 32-37
Zestaw pras z nożami 10x10 mm do krajalnicy CF-5....520
Zestaw pras z nożami 12x12 mm do krajalnicy CF-5....520
Zestaw pras z nożami 8x8 mm do krajalnicy CF-5....520
Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1....27, 37
Zestaw QC-10 do mycia kratki FMC-10 10mm....527
Zestaw QC-8 do mycia kratki FMC-8 8mm....527
Zestaw rolek do górnego pieca....27, 37
Zestaw szuflad do montażu po stronie lewej....443
Zestaw szuflad do montażu po stronie prawej....443
Zestaw szuflad do montażu pośrodku....443
Zgarniak do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5....529, 547
Zgarniak do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8....529, 547
Zmywarka do filiżanek DS35 z dozownikiem detergentu i pompą odpływową...350
Zmywarka do filiżanek DS35T z dozownikiem detergentu i pompą odpływową - sterowana elektronicznie....351
Zmywarka do filiżanek GS35....344
Zmywarka do garów i pojemników 550 x 665 z dozownikiem detergentu i pompą wspomagającą płukanie....382
Zmywarka do garów i pojemników 550 x 665 z dozownikiem detergentu, pompą odpływową i pompą wspomagającą płukanie....382
Zmywarka do garów i pojemników z odzyskiem ciepła 550 x 665 z dozownikiem detergentu, pompą odpływową i pompą wspomagającą płukanie....384
Zmywarka do garów, pojemników i termosów 1350 x 725 z dozownikiem detergentu, pompą odpływową i pompą wspomagającą płukanie....389
Zmywarka do garów, pojemników i termosów 700 x 700 z dozownikiem detergentu, pompą odpływową i pompą wspomagającą płukanie....385
Zmywarka do garów, pojemników i termosów 700 x 700 z odzyskiem ciepła, dozownikiem detergentu, pompą odpływową i pompą wspomagającą płukanie...386
Zmywarka do garów, pojemników i termosów 850 x 725 z dozownikiem detergentu, pompą odpływową i pompą wspomagającą płukanie....387
Zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła....390
Zmywarka do garów, pojemników i termosów z odzyskiem ciepła 850x725 z dozownikiem detergentu pompą odpływową i pompą wspomagającą płukanie....388
Zmywarka do naczyń DS40 z dozownikiem detergentu, pompą odpływową i do pompą do płukania....352
Zmywarka do naczyń DS40T z dozownikiem detergentu, pompą odpływową i do pompą do płukania - sterowana elektronicznie....353
Zmywarka do naczyń DS50 z dozownikiem detergentu, pompą odpływową i do pompą do płukania....354
Zmywarka do naczyń DS50T z dozownikiem detergentu, pompą odpływową i do pompą do płukania - sterowana elektronicznie....355
Zmywarka do naczyń ELECTRON 500 PLUS z dozownikiem detergentu....358
Zmywarka do naczyń ELECTRON 500 PLUS z dozownikiem detergentu i pompą spustową....358
Zmywarka do naczyń ELECTRON 600 z dozownikiem detergentu i pompą spustową....360
Zmywarka do naczyń ELECTRON 600 z dozownikiem detergentu, pompą spustową i pompą wspomagającą płukanie....360
Zmywarka do naczyń GS50....346-347
Zmywarka do naczyń GS50 z dozownikiem detergentu....346
Zmywarka do naczyń GS50 ECO....347
Zmywarka do naczyń GS50, dozownikiem detergentu i pompą odpływową....346
Zmywarka do naczyń GS50, dozownikiem detergentu, pompą odpływową i do pompą do płukania....346
Zmywarka do szkła OPTIMA 400....365
Zmywarka do szkła OPTIMA 500....356
Zmywarka do szkła OPTIMA 500 z odzyskiem ciepła....357
Zmywarka do szkła GS40....345
Zmywarka do tac 600x400 LP1 S5 PLUS z dozownikiem detergentu i pompą wspomagającą płukanie....381
Zmywarka GRANULES 1000 TR PLUS....397
Zmywarka GRANULES 900 PLUS....395
Zmywarka GRANULES 900 TR PLUS....396
Zmywarka jednostronna Twin Star....425
Zmywarka kapturowa do naczyń HT11 ECO z dozownikiem detergentu....371
Zmywarka kapturowa do naczyń HT11 z filtrem powierzchniowym w komorze mycia i dozownikiem detergentu....371
Zmywarka kapturowa do naczyń HT11 z filtrem powierzchniowym w komorze mycia, dozownikiem detergentu i pompą wspomagającą płukanie....371
Zmywarka kapturowa do naczyń HT11 z filtrem powierzchniowym w komorze mycia, dozownikiem detergentu, pompą wspomagającą płukanie i pompą spustową....371
Zmywarka kapturowa do naczyń HT11T z filtrem powierzchniowym w komorze mycia, dozownikiem detergentu i pompą wspomagającą płukanie - sterowana elektronicznie....372
Zmywarka kapturowa do naczyń HT11T z filtrem powierzchniowym w komorze mycia, dozownikiem detergentu, pompą wspomagającą płukanie i pompą spustową - sterowana elektronicznie....372
Zmywarka kapturowa do naczyń HT14 OPTIMA....376
Zmywarka kapturowa do naczyń HT14 OPTIMA z odzyskiem ciepła....377
Zmywarka kapturowa do naczyń HT14 OPTIMA z odzyskiem ciepła i zmiękczaczem wody....377
Zmywarka kapturowa do naczyń HT14 OPTIMA ze zmiękczaczem wody....376
Zmywarka na tace 600x400 G600S....380
Zmywarka na tace 600x400 G600S z dozownikiem detergentu, pompą spustową i pompą wspomagającą płukanie....380
Zmywarka przelotowa Twin Star....425
Zmywarka tunelowa RX104....405
Zmywarka tunelowa RX144....405
Zmywarka tunelowa RX184....406
Zmywarka tunelowa RX244....406
Zmywarka tunelowa RX246PRO....409
Zmywarka tunelowa RX296PRO....409
Zmywarka tunelowa RX326PRO....410
Zmywarka tunelowa RX356PRO....410
Zmywarka tunelowa RX396PRO....410
Zmywarka tunelowa seria RX101E....401
Zmywarka tunelowa seria RX164E....402
Zmywarka tunelowa seria RX250....418
Zmywarka tunelowa seria RX300....418
Zmywarka tunelowa seria RX330....418
Zmywarka tunelowa seria RX360....418
Zmywarka tunelowa seria RX400....418
Zrębki zapachowe do SG2PSCNB - zestaw 4 sztuk....561

INDEKS KODÓW

kod	strona
0xxx	
01-0010	275
01-0032	275
1xxx	
1000565	518
1000630	517
1000650	517
1000660	517
1000710	549
1002045	430
1002730	430
1002949	430
1002952	430
100465	279
1010204	527
1010205	526
1010210	526
1010215	525
1010220	525
1010222	525
1010247	525
1010252	525
1010260	526
1010262	526
1010295	525
1010300	525
1010310	526
1010311	526
1010312	526
1010313	526
1010314	526
1010350	526
1010355	526
1010359	527
1010360	526
1010361	527
1010365	526
1010366	527
1010370	526
1010375	526
1010380	526
1010390	527
1010400	525
1010401	525
1010402	525
1010403	525
1010404	525
1010405	526
1010406	525
1010407	525
1010408	525
1012446	430
1013637	430
101441	278
101742	279
101743	279
101766	279
101800	277
101929	279
1020061	520
1020065	520
1020070	520
1020075	520
102008	279
102826	430
102828	430
1050021	523
1050028	547
1050059	523
1050062	523
1050063	527
1050130	529
1050140	529
1050150	529
1050160	529
1050330	547
1050345	547
1050350	547
110E	476
1140622	537
1140628	537
1140636	537
1140642	537
1140650	538
1140651	538
1140662	538
1140663	538
1140680	538
1140681	538
1140682	538
1140696	538
1140697	538
1140698	538
1140742	533
1140772	533
1140790	533
1140811	534
1140817	534
1140835	534
1140845	534
1140881	534
1140887	534
1140893	534
1140935	534
1140945	534
1140955	534
1141030	535
1141050	535
1180000	541
1180020	541
1180040	541
1180060	541
1180062	541
1180063	541
1180080	541
1180090	541
1500170	542
1500210	544
1500220	544
1500240	544
1500280	544
152706	96, 168, 221
152805	96, 168, 221
152904	96, 168, 221
156, 210	156, 210
160037	252
160038	252
179, 233	179, 233
19150	510
199947	16
199954	16
2xxx	
2000004	517
2001417	517
2003899	518
2009224	517-518
2009250	517
2009270	517
2009415	517
2009422	517
2009423	517
2009430	517
2053058	529, 547
2053063	529, 547
2053091	529, 547
2053930	529, 547
2053935	529, 547
2053940	529, 547
2053960	529, 547
2059417	529, 547
208724	505
208731	505
210161	551
210178	551
210185	551
210253	552
210260	552
210277	552
210574	550
210581	550
210598	550
2141798	535
2149020	535
2149074	535
2149531	535
221907	337
221914	337
221921	337
221938	337
221945	337
221952	337
221969	337
221976	337
221983	337
221990	337
222270	340
222287	340
222294	340
222317	340
222324	340
222331	340
222348	341
222355	341
222362	341
222379	341
222386	341
222430	339
222447	339
222454	339
222461	339
222478	339
222492	339
222522	339
222539	339
223062	5
223079	5
223086	7
223093	9
223109	7
223116	9
223123	7
223130	9
223383	12
223444	13
223529	12
223536	40, 44
223543	55
223550	41, 45
223567	42, 46
223581	23, 33
223598	25, 35
223604	26, 36
223611	24, 34
223628	5
223635	5
223642	7,9
223659	7,9
223666	7,9
223673	11
223680	5
223710	5
223727	7
223734	9
223802	7
223819	9
223918	11
223925	11
223932	11
223949	12
223956	12
223970	13
223987	13
223994	7
224199	22, 32
224502	56-58
224519	59
226490	559
226551	334
227602	554
227619	554
227626	553
230060	559
230091	559
230381	429
230398	429
2303983	429
230466	428
230916	344
230923	345
230930	346
230947	350,351
230954	352,353
230978	366-367
230985	380
231081	360
231098	361
231272	505
231319	505
231333	433
231913	432
231920	432
231937	432
231944	432
233559	15
233566	15
233573	15
234525	555
234532	557
234549	557
234556	557
234563	557
234570	556
234587	556
234594	556
234600	556
234617	556
234624	556
234631	556
234648	556
234655	556
234662	556
234679	557
234686	557
234693	557
234709	557
234716	557
234723	557
238455	433
238462	433
238479	433
24718	510
24720	510
2502305	542
25363	510
27799	510
28151	510
298900	430
3xxx	
30113	510
3030130	521
3030148	521
3030380	521
3030382	521
3030385	521
3030386	521
3030506	531
3030550	521
31547	510
32151	510
4xxx	
4032389	531
4032401	531
4032403	531
451502	505
451519	505
451526	505
451533	505
5xxx	
5170060	541
54-0007	275
54-0015	275
56-58	56-58
6xxx	
60-0006	275
60-0014	275
6126-250-CE	468, 470
6126-250S-CE	468, 470
6126-450-CE	469-470
6126-650-CE	471-472, 474
6126-750	473
6126-HBB908-CE	467, 470
6126-HBF500-CE	478
6126-HBF600	479
6126-HBF600S	479
7xxx	
700044	282
700051	284
700082	285
700105	283
700211	282-285
700228	282-285
700235	282-285
797938	504
797945	504
797952	504
797969	504
8xxx	
801215	452
801222	452
801239	452
801246	452
801253	452
801338	50
801345	50
801352	50
801413	452
801512	452
801611	452
801710	452
801895	49
801901	49
801918	50
801932	49
801949	50
801956	50
802168	50
802229	452
802236	452
802236	50, 452
802243	452
802243	50, 452
802328	50
802342	50
806401	452
806418	452
806425	452
806432	452
806449	452
806456	452
808498	49
808580	50
808597	50
808603	50
808627	50
808634	50
808672	50
808689	50
808696	50
808702	50
808719	50
808726	50
808733	50
808740	50
808757	50
808764	51
808771	51
808788	51
808795	51
808801	51
810583	423
871102	423
877005	422
877012	422
877029	422
877036	422
877043	422
877050	422
877104	422
877111	423
877128	422
877197	423
877203	422
877500	422
877517	422
877524	422
877531	422
877548	422
890233	50
890240	40
890257	50
9xxx	
937556	282-285
96100	399
96101	399
96102	399
96103	399
96104	399
96105	399
96135	399
96136	399
96601	399
96602	399
96603	399
96604	399
96700	481
970515	423
979860	423
979877	423
979884	423
979891	423
998953	504
998960	504
998977	504
998992	504
Axxx	
A 10	420
A650001	112, 114
A650002	112, 114
A650003	112, 114
A650004	112, 114
A650005	131
A660009	103, 131
A660010	103, 131
A660011	103, 131
A660012	103, 131
A660013	103, 131
A660014	103, 131
A660015	131
A660016	103, 131
A660017	103, 131
A660018	94, 155, 209
A660019	94, 155, 209
A660020	103
A660025	97, 124
A660027	97, 124
A660029	89-90, 106, 108, 110
A660033	89-90, 106, 108, 110
A660038	101
A660039	101
A660040	101
A660042	131
A770008	134, 186
A770009	134, 186
A770010	236
A770011	236
A770014	236
A770015	236
A770017	236
A770045	157-158, 211-212
A770046	157-158, 211-212
A770049	173, 225-226, 262
A770050	173, 225-226, 262
A770059	169, 221
A770077	181
A770104	262
A770105	262
A770108	236, 262
A777001	236
A777002	236
A777003	236
A777005	236
A777006	236
A777007	236
A7770100	118, 120
A777057	156, 210
A777058	156, 210
A777059	134, 186
A777063	134, 186
A777064	134, 186
A800052	268
A800053	268
A800054	268
A800055	268
A800056	268
A800057	268
A800100	116
A980001	240
A980002	271
A980003	240
A980055	252
A980056	252
A980059	240
A980060	240
A990127	157-158, 211-212, 252
ABM023S	61
ABM031S	61
AF07EKOMBT	435
AF07EKOMTN	435
AF14EKOMBT	435
AF14EKOMTN	435
AK1CSTEAM	503
AK1STEAM	503
ALE2VLAC01	501
APDS	22-26, 32-36, 40-42, 44-46, 57-59
APDS171	27, 37
AQE477	223
AQE777	223
ARDL	48
ARDR	48
ARDW	48
AS	402, 406-407, 412, 416-417
AT03ISOTH	446
AT05ISOTH	446
AT07ISOTH	447
AT10ISOTH	447
Bxxx	
B700006	179, 233
B700007	179, 233
B800003	173, 225-226, 262
B800004	173, 225-226, 262
B800005	173, 225-226
B800006	173, 225-226
B800007	173, 225-226, 262
BR2C6	103
BR2C77	237
BR2P6	103
BR2P77	237
BR3C6	103
BR3C77	237
BR3P6	103
BR3P77	237
Cxxx	
C1MIDGN	436
C2CE	443
C2MIDGN	436
C2SLDX	443
C2SLSX	443
C3MIDGN	436
C4EA77	87
C4EF77	87
C4SA77G	83
C4SF77G	84
C4SFE77G	85
C4SFEV77G	85
C6SA77G	83
C6SFA77G	84
C6SFEA77G	85
C6SFEAV77G	85
CAM03	68
CAM04	68
CAM05	69
CAM06	69-70
CARTGMC100	449
CAV101	24, 34
CAV102	25-26, 35-36
CCF05	48
CDL05	48
CETH	22, 40-42
CF010	48
CHEFSKIT	51

kod	strona
CKO026	40, 44
CKO061	41-42, 45-46
CKV061	22, 32
COEN026R	40
COEN061R	41
COEN101R	42
COES026R	44
COES061R	45
COES101R	46
CPDG	399
CPG	399
CS20A	459
CS20W	459
CS25A	459
CS25W	459
CS30A	459
CS30W	459
CS40A	459
CS40W	459
CS50A	459
CS50W	459
CS70A	459
CS70W	459
CS90A	459
CS90W	459
CVEN061R	22
CVES061R	32
CVGN061R	22
CVGS061R	32
CW30	511
Dxxx	
D105	465
D155	465
D205	465
D255	465
D305	465
D405	465
D590071	426
D590072	426
D590074	426
D590075	426
D590076	427
D590077	427
D590078	427
D590080	427
D590124	426
D590128	427
DDEG	399
DDEKIT	402, 406, 412, 417
DE5	68-70
DFKIT	402, 406, 412, 417
DFKITDS	354-355
DL010	48
DR24	402
DR64	406-407, 412
DR69	406-407, 412
DR94	406-407, 412
DR99	406-407, 412
DRA184MC	406-407
DRA184MT	412
DRA189MC	406-407
DRA189MT	412
DRA924	402
DRA94MC	406-407
DRA94MT	412
DRA99MC	406-407
DRA99MT	412
DS010	48
DS35 PS DDE	350
DS35T PS DDE	351
DS40 PS DDE	352
DS40T PS DDE	353
DS50 PS DDE PAP	354
DS50T PS DDE PAP	355
Exxx	
E100I8	270
E150A	456
E150I8	270
E150W	456
E21A	456
E21nanoA	456
E21nanoW	456
E21W	456
E25A	456
E25W	456
E26	90
E265P	109
E277	193
E277Q	193
E2A77	194
E2A77Q	194
E2A8	245
E2A8I	251
E2AP77Q	194
E2AP8	245
E30A	456
E30W	456
E35A	456
E35W	456
E45A	456
E45W	456
E46	90
E465P	109
E477	193
E477I	205
E477Q	193
E4A77	195
E4A77Q	195
E4A8	245
E4A8I	251
E4AP77Q	195
E4AP8	245
E4F6	90
E4F65P	109
E4F77	196
E4F77Q	196
E4F8	246
E4FP77Q	196
E4FVP77Q	196
E50A	456
E50I77	233
E50W	456
E60A	456
E60W	456
E6A77Q	195
E6FA77	197
E6FA77Q	197
E6FA8	247
E6FM8	247
E75A	456
E75W	456
E777I	205
E85A	456
E85W	456
E90A	456
E90W	456
EA477I	206
EA777I	206
EBM408	265
EBM46	98
EBM465	127
EBM477	229
EBM66	98
EBM765	127
EBM777	229
EBM908	265
EBMA477	229
EBMA777	229
EBR77	231
EBR8	267
EBRVI8	267
EC408SC	263
EC477SC	226
EC665	125
EC66SC	97
EC777SC	226
EC777TSC	226
EC9082VSC	263
ECC46	95
ECC465	123
ECC477	213
EF408	254
EF4082V	254
EF408L	255
EF46	94
EF477	212
EF4772V	212
EF4772VT	210
EF477T	210
EF66	94
EF777	212
EF777T	210
EF908	255
EF908L	255
EFB465	121
EFB665	121
EFP01	92
EFT1065LR	115
EFT106L	101
EFT106LC	101
EFT408L	259
EFT408LC	259
EFT408R	259
EFT465L	115
EFT465LC	115
EFT465R	115
EFT46L	100
EFT46LC	100
EFT46R	100
EFT477L	216
EFT477LC	216
EFT477R	216
EFT665L	115
EFT665LC	115
EFT665LR	115
EFT66L	100
EFT66LC	101
EFT66LR	101
EFT66LRC	101
EFT66R	101
EFT777L	216
EFT777LC	216
EFT777LR	216
EFT777LRC	216
EFT777R	216
EFT908L	259
EFT908LC	260
EFT908LR	261
EFT908LRC	261
EFT908R	260
EFTA477L	219
EFTA477LC	219
EFTA477R	219
EFTA777L	219
EFTA777LC	220
EFTA777LR	220
EFTA777LRC	220
EFTA777R	220
ELECTRON 500 PLUS DDE	358
ELECTRON 500 PLUS PS DDE	358
ELECTRON 600 PS DDE	360
ELECTRON 600 PS DDE PAP	360
ES500	484
ES700	485
ET77	200
ETA77	200
ETF77	200
EVC26	91
EVC265P	111
EVC277	203
EVC46	91
EVC465P	111
EVC477	203
EVC4F65P	111
EVC4F77	203
EVD2AT	495
EVD2BMYCO	499
EVD2CAT	495
EVD2CIO	489
EVD2IO	491
EVD2PG	493
EVD2PR	497
EVD2PRAUT	497
EVD2PRH	497
EVD2PRHAUT	497
EW477	207
EWA477	207
EX12	497
Fxxx	
F120A	460
F120W	461
F125CA	460
F125CW	461
F200A	460
F200W	461
F5GA	514
F64E	515
F80CA	460
F80CW	461
FP01V	93
FRIGO	503
FTP18	563
Gxxx	
G1008	269
G100I8	269
G1508	269
G150I8	269
G277XL	187
G28XL	241
G2A77XL	188
G2S6	88
G2S65	107
G3871	504
G477XL	187
G48XL	241
G4A77XL	188
G4F77XL	189
G4F8XL	242
G4FE77XL	189
G4FE8XL	242
G4FEV77XL	189
G4S6	88
G4S65	107
G4SF6	89
G4SF65	107
G4SFE6	89
G4SFE65	107
G50I77	233
G600S	380
G600S PS DDE PAP	380
G677XL	187
G68XXL	241
G6A77XL	188
G6F77MXL	190
G6FA77XL	190
G6FA8XXL	242
G6FEA77XL	190
G6FEA8XXL	242
G6FM8XXL	243
G6FMG8XXL	243
G6S6	88
G6SFA6	89
GANMC100	449
GBM46	98
GBM66	98
GBR77	231
GBR8	267
GBRVI8	267
GC408SC	263
GC477SC	225
GC66SC	97
GC777SC	225
GC777TSC	225
GF408	253
GF408N	253
GF46	94
GF465	119
GF477	211
GF4772V	221
GF477TS	209
GF66	94
GF665	119
GF777	211
GF777TS	209
GF908	253
GF908N	253
GFT1065L	113
GFT106L	100
GFT106LC	100
GFT408L	257
GFT408LC	257
GFT408R	257
GFT465L	113
GFT465LC	113
GFT46L	99
GFT46LC	99
GFT46R	99
GFT477L	215
GFT477LC	215
GFT477R	215
GFT665L	113
GFT665LR	113
GFT66L	99
GFT66LC	100
GFT66LR	100
GFT66LRC	100
GFT66R	100
GFT777L	215
GFT777LC	215
GFT777LR	215
GFT777LRC	215
GFT777R	215
GFT908L	257
GFT908LC	258
GFT908LR	258
GFT908LRC	258
GFT908R	258
GFTA477L	217
GFTA477LC	217
GFTA477R	217
GFTA777L	217
GFTA777LC	218
GFTA777LR	218
GFTA777LRC	218
GFTA777R	218
GPL46	96
GPL465G	117
GPL46P	96
GPL477	221
GPL777	221
GPL86	96
GPL865G	117
GPL86P	96
GPLA477	221
GPLA777	221
GRANULES 1000 TR PLUS	397
GRANULES 900 PLUS	395
GRANULES 900 TR PLUS	396
GS111	49
GS112	49
GS230	49
GS35	344
GS40	345
GS50	346-347
GS50 DDE	346
GS50 ECO	347
GS50 PS DDE	346
GS50 PS DDE PAP	346
GT2SDF8	249
GT77	199
GTA77	199
GTA8	249
GTF77	199
GTF8	249
GV110	49
GV230	49
Hxxx	
HBB250-CE	467, 470
HBB250S-CE	468, 470
HBB908-CE	468, 470
HBF1100S-CE	480
HBF500-CE	478
HBF500S-CE	478
HBF600-CE	479
HBF600S-CE	479
HBH450-CE	469-470
HBH550-CE	471
HBH650-CE	472
HBH750-CE	473
HBH850-CE	474
HBH950-CE	475
HDRA209M	416-417
HDRA218M	416-417
HMD200-CE	476
HMD400-CE	476
HMI200-CE	477
HR10	406-407, 412
HR20	406-407, 412
HR5	402
HT11 DF DDE	371
HT11 DF DDE PAP	371
HT11 DF PS DDE PAP	371
HT11 ECO DDE	371
HT11T DF DDE PAP	372
HT11T DF PS DDE PAP	372
HT14 OPTIMA	376
HT14 OPTIMA D	376
HT14 OPTIMA HR	377
HT14 OPTIMA HRD	377
Ixxx	
ICET023	55
ICET041	56
ICET051	57
ICET071	58
ICET101	59
ICFX01	22, 32, 40-42, 44-46, 55-57
ICFX02	58-59
ICGT051	57
ICGT071	58
ICGT101	59
ICLD	22, 32, 40-42, 44-46, 55-59
ILCS1	32, 44-46, 57
ILCS2	58-59
IPS051	57
IPS071	58
IPS101	59
ISA01	55-59
ISC04	55-59
ISP464	56-57
ISP664	58
ISP864	59
IVR02	55-59
Kxxx	
KCOE061	47
KEB071P	47
KEB072P	47
KF205-255	464
KF305	464
KFM405	464
KGB071P	47
KGB072P	47
KILCS1	57
KILCS2	58-59
KIPS051	57
KIPS071	58
KIPS101	59
KISA01	55-59
KISC04	55-59
KIVR02	55-59
KM305	464
KMC052E	75
KMS052E	77
KMS081E	77
KMS082E	78
KMS162E	78
KMS282E	79
KP004	22-26, 32-37
KSA001	22-29, 32-42, 45-46
KSC180	23-29, 33-39
KSM002	22-29, 40-42
Lxxx	
LC73	402
LC77/2	421
LC77/3	421
LC95	421
LC96/1	421
LC96/1A	421
LC96/2	421
LC96/2A	421
LC96/A	420
LC96/B	420
LC96/C	420
LC97	421
LC97/2	421
LC97/3	421
LC97/3A	421
LCS	33-36
LM2	38-39
LM3	37
LP1 800 DDE PAP	382
LP1 800 PS DDE PAP	382
LP1 S5 PLUS DDE PAP	381
LP1 S8 PLUS PS DDE PAP	382
LP1 S8 TR PLUS PS DDE PAP	384
LP2 S PLUS PS DDE PAP	385
LP2 STR PLUS PS DDE PAP	386
LP3 S PLUS PS DDE PAP	387
LP3 STR PLUS PS DDE PAP	388
LP4 S8 PLUS PS DDE PAP	389
LP4 S8 TR PLUS PS DDE PAP	390
Mxxx	
M132A	462
M132W	464
M192A	462
M192W	464
M195ECOA	462
M202A	462
M202W	464
M205ECOA	462
M302A	462
M302W	464
M360-14	281
M402A	462
M402W	464
M502A	462
M502W	464
MC-CW30	511
MC100WHIBT	449
MC100WHITN	449
MC18	511
MC30	511
MCR031E	73
MCR051E	73
MCU30	511
MFAMALFIAD	307
MFAMALFIAM	307
MFAMALFIAS60	307
MFAMALFIAS80	307
MFAMALFIAS95	307
MFAMALFIASL80	307
MFAMALFIASP60	307
MFAMALFIASP80	307
MFAMALFIASP95	307
MFAMALFIAT	307
MFAMALFIBD	307
MFAMALFIBM	307
MFAMALFIBS60	307
MFAMALFIBS80	307
MFAMALFIBS95	307
MFAMALFIBSL80	307
MFAMALFIBSP60	307
MFAMALFIBSP80	307
MFAMALFIBSP95	307
MFAMALFIBT	307
MFAMALFICD	307
MFAMALFICM	307
MFAMALFICS60	307
MFAMALFICS80	307
MFAMALFICS95	307
MFAMALFICSL80	307
MFAMALFICSP60	307
MFAMALFICSP80	307
MFAMALFICSP95	307
MFAMALFICT	307
MFAMALFIDD	307
MFAMALFIDM	307
MFAMALFIDS60	307
MFAMALFIDS80	307
MFAMALFIDS95	307
MFAMALFIDSL80	307
MFAMALFIDSP60	307
MFAMALFIDSP80	307
MFAMALFIDSP95	307
MFAMALFIDT	307
MFF100	329
MFF45	329
MFF50	329
MFFKC	329
MFFKIT/3	329
MFFL80HUM	329
MFFS100	329
MFFS14	329
MFFS50	329
MFFS80	329
MFID105.105D	319
MFID105.105M	319

kod	strona
MFID105.65D	319
MFID105.65M	319
MFID60.60D	319
MFID60.60M	319
MFID65.105D	319
MFID65.105M	319
MFID72.72D	319
MFID72.72M	319
MFIF30	334
MFIF40	334
MFIF40P	334
MFIFPC	334
MFIM12	332
MFIM18	332
MFIM25	332
MFIM25/2	333
MFIM38	332
MFIM38/2	333
MFIM44	332
MFIM44/2	333
MFIM8	332
MFIMR25/2	333
MFIMR38/2	333
MFIMR44/2	333
MFIP33	334
MFIP45	334
MFIR260	335
MFIS4/8	335
MFK105.105	319, 320
MFK105.65	319, 320
MFK60.60	319
MFK65.105	319, 320
MFK72.72	319, 320
MFL105.105/100	319, 320
MFL105.65/100	319, 320
MFL60.60/100	319, 320
MFL65.105/100	319, 320
MFL72.72/100	319, 320
MFMT64E	315
MFMT64E2	315
MFMT64E3	315
MFMT64G	315
MFMT64G2	315
MFMT64G3	315
MFMT75ET1S	316
MFMT75ET2S	316
MFMT75ET3S	316
MFMT75GT1S	317
MFMT75GT2S	317
MFMT75GT3S	317
MFMT97ET1S	316
MFMT97ET2S	316
MFMT97ET3S	316
MFMT97GT1S	317
MFMT97GT2S	317
MFMT97GT3S	317
MFMTT98ET1S	316
MFMTT98ET2S	316
MFMTT98ET3S	316
MFMTT98GT1S	317
MFMTT98GT2S	317
MFMTT98GT3S	317
MFNEAPOLIS	510
MFNEAPOLISCS	303
MFNEAPOLISP	303
MFP110GAPC1	312
MFP110GAPC2	312
MFP110GAPC3	312
MFP110GAS40	312
MFP110GAS80	312
MFP110GAS95	312
MFP110GASL80	312
MFP110GASP40	312
MFP110GASP80	312
MFP110GASP95	312
MFP110GBBSP40	312
MFP110GBPC1	312
MFP110GBPC2	312
MFP110GBPC3	312
MFP110GBS40	312
MFP110GBS80	312
MFP110GBS95	312
MFP110GBSL80	312
MFP110GBSP80	312
MFP110GBSP95	312
MFP120AD	309, 326
MFP120AH30	326
MFP120AHUM	326
MFP120AM	309, 326
MFP120AS60	309
MFP120AS80	309, 326
MFP120AS95	309
MFP120ASL80	309, 326
MFP120ASLHUM80	326
MFP120ASP60	309
MFP120ASP80	309, 326
MFP120ASP95	309
MFP120AT	309, 326
MFP120BD	309, 326
MFP120BH30	326
MFP120BHUM	326
MFP120BM	309, 326
MFP120BS60	309
MFP120BS80	309, 326
MFP120BS95	309
MFP120BSL80	309, 326
MFP120BSLHUM80	326
MFP120BSP60	309
MFP120BSP80	309, 326
MFP120BSP95	309
MFP120BT	309, 326
MFP120CD	309, 326
MFP120CH30	326
MFP120CHUM	326
MFP120CM	309, 326
MFP120CS60	309
MFP120CS80	309, 326
MFP120CS95	309
MFP120CSL80	309, 326
MFP120CSLHUM80	326
MFP120CSP60	309
MFP120CSP80	309, 326
MFP120CSP95	309
MFP120CT	309, 326
MFP150GPC1	313
MFP150GPC2	313
MFP150GPC3	313
MFP150GSL80	313
MFP150GSP40	313
MFP60D	308, 325
MFP60H30	325
MFP60HUM	325
MFP60M	308, 325
MFP60S60	308, 325
MFP60S80	308, 325
MFP60S95	308, 325
MFP60SL60	308, 325
MFP60SL80	308, 325
MFP60SLHUM60	325
MFP60SLHUM80	325
MFP60SP60	308, 325
MFP60SP80	308, 325
MFP60SP95	308, 325
MFP60T	308, 325
MFP80D	308, 325
MFP80H30	325
MFP80HUM	325
MFP80M	308, 325
MFP80S60	308, 325
MFP80S80	308, 325
MFP80S95	308, 325
MFP80SL60	308, 325
MFP80SL80	308, 325
MFP80SLHUM60	325
MFP80SLHUM80	325
MFP80SP60	308, 325
MFP80SP80	308, 325
MFP80SP95	308, 325
MFP80T	308, 325
MFPD105.105D	320
MFPD105.65D	320
MFPD60.60D	320
MFPD65.105D	320
MFPD72.72D	320
MFPM105.105M	320
MFPM105.65M	320
MFPM60.60M	320
MFPM65.105M	320
MFPM72.72M	320
MFR14E	331
MFR14G	331
MFR18E	331
MFR18G	331
MFS100D	305, 323
MFS100H30	323
MFS100HUM	323
MFS100M	305, 323
MFS100S60	305, 323
MFS100S80	305, 323
MFS100S95	305, 323
MFS100SL60	305, 323
MFS100SL80	305, 323
MFS100SLHUM60	323
MFS100SLHUM80	323
MFS100SP60	305, 323
MFS100SP80	305, 323
MFS100SP95	305, 323
MFS100T	305, 323
MFS105.105/90	319, 320
MFS105.65/90	319, 320
MFS120D	305, 323
MFS120H30	323
MFS120HUM	323
MFS120M	305, 323
MFS120S60	305, 323
MFS120S80	305, 323
MFS120S95	305, 323
MFS120SL60	305, 323
MFS120SL80	305, 323
MFS120SLHUM60	323
MFS120SLHUM80	323
MFS120SP60	305, 323
MFS120SP80	305, 323
MFS120SP95	305, 323
MFS120T	305, 323
MFS125D	305, 323
MFS125H30	323
MFS125HUM	323
MFS125M	305, 323
MFS125S60	305, 323
MFS125S80	305, 323
MFS125S95	305, 323
MFS125SL60	305, 323
MFS125SL80	305, 323
MFS125SLHUM60	323
MFS125SLHUM80	323
MFS125SP60	305, 323
MFS125SP80	305, 323
MFS125SP95	305, 323
MFS125T	305, 323
MFS14	315
MFS60	315, 319-320
MFS60.60/90	319, 320
MFS65.105/90	319, 320
MFS72.72/90	319, 320
MFSPT105.105/100	319, 320
MFSPT105.65/100	319, 320
MFSPT60.60/100	319, 320
MFSPT65.105/100	319, 320
MFSPT72.72/100	319, 320
MFT14	331
MFT18	331
MG7A777003	181
MG7A777005	181
MG7A777007	181
MG7AQE477	171
MG7AQE777	171
MG7E277	141
MG7E277Q	141
MG7E2A77	142
MG7E2A77Q	142
MG7E2AP77Q	142
MG7E477	141
MG7E477Q	141
MG7E4A77	142
MG7E4A77Q	143
MG7E4AP77Q	143
MG7E4F77	143
MG7E4F77Q	143
MG7E4FP77Q	145
MG7E4FVP77Q	145
MG7E50I77	179
MG7E6A77	144
MG7E6A77Q	144
MG7E6FA77Q	145
MG7EA477I	153
MG7EA777I	153
MG7EBM477	175
MG7EBMA477	175
MG7EBR77	177
MG7EC477SC	173
MG7EC777SC	173
MG7EF477	158
MG7EF4772V	158
MG7EF4772VT	156
MG7EF477T	156
MG7EF777	158
MG7EF777T	156
MG7EFT477L	162
MG7EFT477LC	162
MG7EFT477R	162
MG7EFT777L	162
MG7EFT777LC	162
MG7EFT777LR	162
MG7EFT777LRC	162
MG7EFT777R	162
MG7EFTA477L	165
MG7EFTA477LC	165
MG7EFTA477R	165
MG7EFTA777L	165
MG7EFTA777LC	166
MG7EFTA777LR	166
MG7EFTA777LRC	166
MG7EFTA777R	166
MG7ET77	148
MG7ETA77	148
MG7ETF77	148
MG7EVC277	151
MG7EVC477	151
MG7EVC4F77	151
MG7EWA477	153
MG7G277XL	135
MG7G2A77XL	136
MG7G477XL	135
MG7G4A77XL	136
MG7G4F77XL	137
MG7G4FE77XL	137
MG7G4FEV77XL	137
MG7G4MFA77XL	139
MG7G50I77	179
MG7G677XL	135
MG7G6A77XL	136
MG7G6F77MXL	138
MG7G6FA77XL	138
MG7G6FEA77XL	138
MG7GBR77	177
MG7GC477SC	173
MG7GC777SC	173
MG7GF477	157
MG7GF4772V	157
MG7GF477TS	155
MG7GF777	157
MG7GF777TS	155
MG7GFT477L	161
MG7GFT477LC	161
MG7GFT477R	161
MG7GFT777L	161
MG7GFT777LC	161
MG7GFT777LR	161
MG7GFT777LRC	161
MG7GFT777R	161
MG7GFTA477L	163
MG7GFTA477LC	163
MG7GFTA477R	163
MG7GFTA777L	163
MG7GFTA777LC	164
MG7GFTA777LR	164
MG7GFTA777LRC	164
MG7GFTA777R	164
MG7GPL477G	169
MG7GPL877G	169
MG7GPLA477G	169
MG7GPLA877G	169
MG7GT77	147
MG7GTA77	147
MG7GTF77	147
MG7N277	180
MG7N477	180
MG7N777	180
MG7NA477	180
MG7NA477C	180
MG7NA777	180
MG7NA777C	180
MK071	23, 33
MK072	25, 35
MK101	24, 34
MK102	26, 36
MK171	27, 37
MK201	28, 38
MK202	29, 39
MKB061	22, 32
MKC026	40, 44
MKC061	41, 45
MKC101	42, 46
Nxxx	
N0577	234
N177	234
N277	234
N408	271
N408C	271
N465C	129
N46C	102
N477	234
N477C	234
N665C	129
N66C	102
N777	234
N777C	234
NA477	235
NA477C	235
NA777	235
NA777C	235
NA908	271
NAA	23-26
NAEB201R	28
NAEB202R	29
NAEV071R	23
NAEV072R	25
NAEV101R	24
NAEV102R	26
NAEV171R	27
NAGB201R	28
NAGB202R	29
NAGV071R	23
NAGV072R	25
NAGV101R	24
NAGV102R	26
NAGV171R	27
NE-1027ETG	290
NE-1037EZG	290
NE-1643EUG	291
NE-1653EUG	291
NE-1880EUG	293
NE-2140EUG	293
NE-2143-2EUG	292
NE-2153-2EUG	292
NE-C1475EUG	297
NEOG051	68
NEOG081	68
NEOG121	69
NEOG122	70
NEOG161	69
NETH	23-26, 28-29
NETH171	27
NFX01	23-26, 33-37
NFX02	27-29, 38-39
NKC071	23, 33
NKC101	24, 34
NKC102	25-26, 35-36
NKC171	27, 37
NKC201	28, 38
NKC202	29, 39
NKS201	65
NN-GD462M	287
NPA071	23, 33
NPA072	25, 35
NPA101	24, 34
NPA102	26, 36
NPK	22-26, 28-29, 32-36
NPK171	27, 37
NPS	22-26, 32-36, 40-42
NPS171	27, 37
NSA106	102, 131
NSA1177G	181, 235
NSA126	102, 131
NSA146	131
NSA46	102, 131
NSA477G	181, 235
NSA66	102, 131
NSA76	131
NSA777G	181, 235
NSA86	102, 131
NSA877G	181, 235
NSAP277G	235
NSG	23-26, 28-29
NSG171	27
NSP664	23, 27, 33, 37
NSP864	24, 27, 34, 37
NSS071	23, 27, 33, 37
NSS072	25, 35
NSS101	24, 27, 34, 37
NSS102	26, 36
NSS154	28, 38
NSS564	23, 27, 33, 37
NSS864	24, 27, 34, 37
NST1177	236
NST477	236
NST777	236
NST877	236
Oxxx	
OPTIMA 400	365
OPTIMA 500	356
OPTIMA 500 HR	357
OVNTN-HRP-14	281
Pxxx	
P18LCH	563
PAC026	40, 44
PAC061	41, 45
PAC061B	22, 32
PAC101	42, 46
PS1108	49
PZ02MID80_VR	439
PZ02MIDC6_VR	439
PZ03MID80_VR	439
PZ03MIDC6_VR	439
Rxxx	
RCM012S	63
RCM081S	62
RCMC02T	65
RDM051S	62
RDM121S	63
RDM122S	64
RDM161S	64
RIPMC100	449
RL-004	27, 37
RL-160	27, 37
RL-171	27, 37
RT64	68
RT84	68-69
RT85	70
RTC18	420
RTC24	420
RX EVO 104	405
RX EVO 144	405
RX EVO 184	406
RX EVO 244	406
RX101E	401
RX164E	402
RX246PRO	409
RX250	418
RX296PRO	409
RX300	418
RX326PRO	410
RX330	418
RX356PRO	410
RX360	418
RX396PRO	410
RX400	418
Sxxx	
SAEB201R	38
SAEB202R	39
SAEV071R	33
SAEV072R	35
SAEV101R	34
SAEV102R	36
SAEV171R	37
SAGB201R	38
SAGB202R	39
SAGV071R	33
SAGV072R	35
SAGV101R	34
SAGV102R	36
SAGV171R	37
SCA01	48
SCL01	48
SCTZ	503
SD052	49
SF300A	460
SF300W	461
SF500A	460
SF500W	461
SG11C	49
SG11L	49
SG2CSW	561
SG2PSPRO	561
SL02AL	443
SL02EKO	441
SL02VD	442
SL03AL	443
SL03EKO	441
SL03VD	442
SMKE	48
SN	22-26, 28-29, 32-36
SN171	27, 37
SVCAC2E	562
SXM	68-70
Txxx	
T 35	420
T195	420
T55	420
T80	420
T90	420
TF02EKOGNAL	437
TF02EKOGNLAL	437
TF02MIDBTAL	444
TF03EKOGNAL	437
TF03EKOGNLAL	437
TF03MIDBTAL	444
TF04EKOGNAL	437
TF04MIDBTAL	444
TRG	399
TWINSTAR	425
TWINSTARDF	425
Uxxx	
URM03	68
URM04	68
URM06	69
URM07	70
URM12	69
Vxxx	
V90	483
Wxxx	
WCH510668	563
Xxxx	
XT4	509
XT452G	510
XT45ICI	510
XT45ICI2	510
XT45MFW	510
XT45MSW	510
XT45MSWW	510
XT45SHWO	510
XT45SMS1	510
XT5	509
XT6	509-510
XT62G	510
XT6ICI	510
XT6ICI2	510
XT6MFW	510
XT6MSW	510
XT6MSWW	510
XT6PMS1	510
XT6PMS2	510
XT6SHWO	510

GRAFEN
FUTURE EQUIPMENT

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
Polska
Tel.: +48 61 658 7000
Fax: +48 61 658 7001
e-mail: info@grafen.com
www.grafen.com

Dystrybutor