

GRAFEN

RESTAURANT EQUIPMENT

WYPRZEDAŻ

Oferta ważna od 3 października 2019
do wyczerpania zapasów



Urządzenia gastronomiczne

Wyciskarka elektryczna do cytrusów S98



- Niezawodna, szybka w działaniu, oferująca świeży i zdrowy sok z owoców cytrusowych takich jak pomarańcze, grejpfruty, cytryny
- Obudowa wykonana z lekkiego stopu aluminium
- Silnik indukcyjny o wysokiej wydajności i niezawodności, przystosowany do intensywnej pracy w barze, dodatkowo wentylowany i wyposażony w zabezpieczenie termiczne
- Prędkość silnika: 1400 obr./min
- Ostona z tworzywa sztucznego zapobiega pryskaniu soku
- Wszystkie części mające kontakt z owocami są łatwo demontowalne bez użycia narzędzi i nadają się do mycia w zmywarkach
- Otwarty lejek ułatwia odpływ gotowego soku oraz czyszczenie tej części maszyny
- W zestawie 2 nakładki dla różnej wielkości owoców: mniejsza do cytryn i limonek, większa do pomarańczy i grejpfrutów

~~2 381,-~~
1 029,-

-57%



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
S98	240x200x(H)370	250/230	6,5	2 381	1 029

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 Ø75 mm, idealny na całe jabłka, przyspiesza pozyskanie smacznego i zdrowego soku oszczędzając jednocześnie czas pracy operatora
- Specjalne sito oddzielające sok od pulpy, powoduje, że 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

~~4 399,-~~
3 118,-

-29%



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
ES500	240x350x(H)510	700/230	14,5	4 399	3 118

Blender B210



- Blender wysokiej jakości oraz wydajności do przygotowania dowolnego przepisu za dotknięciem jednego przycisku. Posiada 6 wpisanych programów miksowania dostosowanych do konkretnych produktów koktajli, smoothies, deserów lodowych, sorbetów, itp.
- Silnik o mocy 1300 W, do wyboru prędkości od 6000 do 28000 obr./min. oraz tryb pulsacyjny
- Obudowa wykonana z lekkiego stopu aluminium, zaprojektowana tak, aby wytrzymać największe obciążenia i zapewnić maksymalną niezawodność
- Dzbanek o pojemności 1,5 l ze skalą co 100 ml, wykonany z przezroczystego poliwęglanu. Kształt pojemnika pozwala na jego piętrowanie zmniejszając miejsce składowania
- Kształt dzbanka ze skalą ułatwiającą dozowanie składników, potrójne ostrze znacznie redukuje czas pracy, zapewniając jednocześnie maksymalną wydajność nawet przy najbardziej kłopotliwych składnikach
- Blender wyposażony jest w system bezpieczeństwa MAGNETIC CONTROL, złączający silnik wyłączenie wtedy, gdy pokrywa dzbanka jest poprawnie nałożona.

~~5 636,-~~
2 435,-

-57%



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
B210	210x180x(H)420	1300/230	5	5 636	2 435

Kruszarka do lodu V90



- Pierwsza na rynku pionowa kruszarka do lodu w sektorze komercyjnym. Dzięki opatentowanemu systemowi kruszenia model V90 kruszy do 2 kg lodu w ciągu 1 minuty
- Pokruszony lód może być wsypany bezpośrednio do podstawionego szkła
- Dzięki ostrzom wykonanym ze stali nierdzewnej oraz wysokiemu momentowi obrotowemu silnika (900 obr./min.) kostki lodu zostają pokruszone na odpowiednie kawatki, idealne do przygotowania m.in. Caipiriny 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
- Opatentowany system MAGNETIC CONTROL zatrzymujący noże w momencie podniesienia pokrywy nie tylko zapewnia bezpieczeństwo operatora, ale także ułatwia korzystanie z kruszarki lodu.

~~1 799,-~~
1 360,-

-24%



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
V90	210x230x(H)460	150/230	4,2	1 799	1 360



Automatyczny ekspres do kawy Melitta XT4 z dodatkowym młynkiem i systemem spieniania mleka typ 1

- Obudowa z anodowanego aluminium o grubości 3 mm
- Standardowa wersja ze stałym podłączeniem do wody zimnej: 3/4"
- Minimalne ciśnienie wody: 2,5 bar (2 l/min) – wymagana woda zmiękczona
- Przewód elektryczny: 1,8 m zakończony wtyczką z bolcem uziemiającym
- Ergonomicznie zaprojektowany panel sterowania, łatwy i intuicyjny w obsłudze
- Możliwość zaprogramowania aż 128 rodzajów napojów
- 2 młynki z pojemnikami na ziarna kawy
- Funkcja wydawania gorącej wody
- VPS® (system zmiennego ciśnienia parzenia naparu)
- CIP® (automatyczny system czyszczenia)
- HACCP (możliwość odczytu danych pracy urządzenia)
- Wewnętrzny pojemnik na fusy (na około 30-40 porcji w zależności od napoju)
- MC18 – przystawka z lodówką na około 5 l mleka



~~42 696,-~~
30 321,-

-29%



model	wymiary ekspresu (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
XT42GMS1 + MC18	300x580x(H)715	2,6/230	42 696	30 321

Stacja zaparzania gorących napojów

ANIMO

- Profesjonalny zaparzac wyposażony w dwa stalowe, izolowane zbiorniki z własną grzałką i syntetycznym filtrem dla parzenia gorących napojów o pojemności 10 l każdy.
- Posiada wbudowaną szklaną miarkę, niekapiący kran oraz przewód elektryczny 1500 mm zakończony wtyczką 230 V.
- Każda grzałka o mocy 70 W pozwala utrzymać temperaturę kawy na poziomie +80°C do +85°C.
- Filtr wraz z pokrywką wykonano z polipropylenu, dzięki czemu obniżono wagę o około 50% w stosunku do filtrów stalowych. Dodatkowo tworzywo syntetyczne zmniejsza do minimum utratę ciepła. Można myć w zmywarce.
- Wyposażenie:
 - Podświetlany wyświetlacz LCD
 - Przyłącze do ujęcia wody pitnej
 - Timer
 - Sygnał powiadamiający o gotowej kawie
 - Wskaźnik sugerowanej porcji kawy
 - Licznik całkowitej i dziennej ilości wydanych napojów
 - Współczynnik szczelności IP65
- Idealny dla szkół, szpitali, hoteli, sal konferencyjnych, domów weselnych, firm cateringowych na imprezy masowe. Pozwala łatwo zaprogramować dokładną ilość kawy, która zachowuje dobrą jakość przez 90 minut od jej zaparzenia.

~~18 238,-~~
5 590,-

-69%



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
CB2X10W	2x10 l	907x465x(H)785	8,4/400	18 238	5 590

Ekspres automatyczny Melitta XT6 z dodatkowym młynkiem i pojemnikiem na kawę, jednym pojemnikiem na produkty Instant, systemem spieniania mleka Typ Professional 1

- Obudowa z anodowanego aluminium o grubości 3 mm
- Standardowa wersja ze stałym podłączeniem do wody zimnej: 3/4"
- Minimalne ciśnienie wody: 2,5 bar (2 l/min) – wymagana woda zmiękczona
- Przewód elektryczny: 1,8 m zakończony wtyczką z bolcem uziemiającym
- Ergonomicznie zaprojektowany panel sterowania, łatwy i intuicyjny w obsłudze
- Możliwość zaprogramowania aż 128 rodzajów napojów
- 2 młynki z pojemnikami na ziarna kawy
- Funkcja wydawania gorącej wody
- VPS® (system zmiennego ciśnienia parzenia naparu)
- CIP® (automatyczny system czyszczenia)
- HACCP (możliwość odczytu danych pracy urządzenia)
- Port USB do kopiowania ustawień na kolejne maszyny
- Wewnętrzny pojemnik na fusy (na około 30-40 porcji w zależności od napoju)
- MC18 – przystawka z lodówką na około 5 l mleka
- CW30 – przystawka z podgrzewaczem na 40-120 filiżanek



~~62 798,-~~
43 612,-



-31%

model	wymiary ekspresu (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
XT62GICIMS1 + MC18 + CW30	300x580x(H)715	2,6/230	62 798	43 612

Ekspres do kawy XT6, automatyczny z dodatkowym młynkiem do kawy, systemem spieniania mleka, dyszą pary i dwoma pojemnikami na 2 produkty instant

- Obudowa z anodowanego aluminium o grubości 3 mm
- Standardowa wersja ze stałym podłączeniem do wody zimnej: 3/4"
- Minimalne ciśnienie wody: 2,5 bar (2 l/min) – wymagana woda zmiękczona
- Przewód elektryczny: 1,8 m zakończony wtyczką z bolcem uziemiającym
- Ergonomicznie zaprojektowany panel sterowania, łatwy i intuicyjny w obsłudze
- Możliwość zaprogramowania aż 128 rodzajów napojów
- 2 młynki z pojemnikami na ziarna kawy
- Funkcja wydawania gorącej wody
- VPS® (system zmiennego ciśnienia parzenia naparu)
- CIP® (automatyczny system czyszczenia)
- HACCP (możliwość odczytu danych pracy urządzenia)
- Port USB do kopiowania ustawień na kolejne maszyny
- Wewnętrzny pojemnik na fusy (na około 30-40 porcji w zależności od napoju)
- MC18 – przystawka z lodówką na około 5 l mleka
- CW30 – przystawka z podgrzewaczem na 40-120 filiżanek



~~65 193,-~~
42 550,-



-35%

model	wymiary ekspresu (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
XT62GMS1MSWC12 + MC18 + CW30	300x580x(H)715	2,6/230	65 193	42 550



Automatyczna dzielarka do ciasta



- 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 podnosiło 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 $\phi 45$, $\phi 70$ 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



-35%

~~19 499,-~~
12 742,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
227626	590x830x(H)1480	370/230	86	19 499	12 742

Krajalnice wertykalne



- 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
- Średnica noża: $\phi 300$ mm
- Maks. wymiar krojonego produktu: 280x(H)210 mm
- 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
- Łatwy dostęp do panelu sterowania
- Podstawa w zestawie – wymiary 600x550x(H)955 mm



-39%

~~8 899,-~~
5 437,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
210260	600x720x(H)550	250/230	45	8 899	5 437

do cen należy doliczyć VAT 23%



Automatyczna zaokrąglarka ciasta na pizzę



- 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.
- Pozwala na przygotowanie porcji od 10 do 300-gramowych
- Wydajność do 2600 porcji/h
- Możliwe porcje: 10-300 g
- Kółka ułatwiające przenoszenie urządzenia
- Wszystkie elementy łatwe do demontażu w celu umycia
- Silnik chłodzony osobnym wentylatorem
- Podstawa w zestawie – wymiary 600x550x(H)955 mm



-36%

~~9 999,-~~
6 383,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
227602	330x550x(H)810	550/230	47	9 999	6 383

Kotłociarka elektryczna do nacinania i zmiękczenia mięsa S111PLUS – napęd

BIZERBA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Osłona z tworzywa sztucznego
- Nóżki z tworzywa ABS
- Transparentna osłona ogranicza ryzyko przypadkowego kontaktu z urządzeniem
- Auto-wyłączenie urządzenia po ściągnięciu osłony
- Opcjonalne dwuczęściowe wkłady tnące można wyjąć z korpusu bez użycia narzędzi i przenieść do zmywarki w celu dokładnego umycia
- W komplecie: szczotka i popychacz
- Współczynnik szczelności: IP 33
- Idealna do wszystkich artykułów spożywczych, które są przetwarzane w rzeźni, zakładach mięsnych i kuchniach przemysłowych jak np.: wędliny, mięso, pieczenie, szynki bez kości, słonina, ryby, warzywa, ogórki, cebule, warzywa, itp.
- Nie jest przeznaczona do: produktów z kością, produktów zamrożonych, stojak
- Poziom hałas: 71 dB



S111PLUS

~~7 000,-~~
5 156,-



S012

~~2 830,-~~
2 076,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
S111PLUS	907x465x(H)785	620/230	7 000	5 156 -26%
S012	przystawka do zmiękczenia i spajania mięs		2 830	2 076 -27%



Urządzenie do krojenia i tarcia sera mozzarella



2
LATA
GWARANCJI

- Urządzenia do tarcia do krojenia mozzarelli 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)
- Wydajność: 120-190 kg/h
- Wymiary otworu wsadowego: 90x65x(H)240 mm
- Możliwość wyboru różnych wielkości tarcz do cięcia i kostkowania
- Zalecana temperatura produktu 0-4 °C
- Może służyć także do cięcia i tarcia warzyw na pizzę
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Ostona nadaje się do mycia w zmywarkach
- Wentylowany silnik o wysokiej mocy, z zabezpieczeniem przeciwprzeciążeniowym
- Mikrowyłącznik zatrzymujący pracę maszyny przy otwartej pokrywie, bądź uniesionej ręczce
- Wydajność od 120-190 kg/h
- Tarcze i noże należy zamawiać osobno



-30%

~~3 999,-~~
2 794,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
234525	390x460x(H)740	350/230	20	3 999	2 794

WILK DO MIĘSA PROFI LINE UNGER 12



- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpielii olejowej (bardzo cicha)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kółek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie sitko z otworami Ø 6,5 mm oraz szarpak
- Taca z lejem załadowniczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowniczy: Ø 52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli Ø 70 mm
- Waga: 23 kg



1 962,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena promocyjna
FTS126U	460x240x(H)510	1100/400	1 962

Szatkownica elektryczna FTV400



- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/8
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- Dodatkowy przycisk pracy pulsacyjnej
- Dysk ewakuacyjny z tworzywa w zestawie
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa dociskacza
- Demontowalna pokrywa górna z mikrowyłącznikiem bezpieczeństwa
- Wyłącznie do zastosowania wewnątrz pomieszczeń do temp. otoczenia +40°C
- Wydajność chwilowa 250-450 kg/h
- Waga: 21,5 kg



-57%

~~4 939,-~~
2 105,-

model	wydajność (kg/h)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
FTV400	250-450	490x280x(H)530	580/230	4 939	2 105

Kutry



- Profesjonalne urządzenie do homogenizacji, ugniatania, kruszenia, mieszania, rozdrabniania
- Pionowa budowa urządzenia wymaga mniejszej powierzchni na blacie roboczym
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 z wyjątkiem pokrywy pojemnika
- Transparentna pokrywa pojemnika wykonana z poliwęglanu ułatwia kontrolę stopnia rozdrabniania
- Szczelny, zdejmowany pojemnik łatwy do utrzymania w czystości
- Blokada obrotu noża przy źle założonym pojemniku lub pokrywie pojemnika zagwarantowana dzięki mechanicznemu hamulcowi
- Ilość obrotów noża: 1400 obr./min
- W zestawie jeden nóż dwuramienny, gładki
- Wymiary pojemnika: Ø180x(H)105 mm (RobotL3) lub Ø240x(H)120 mm (RobotL5)
- Waga: 13,5 kg (RobotL3) lub 20 kg (RobotL5)

~~od 4 206,-~~
od 1 766,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
RobotL3	3	240x270x(H)420	550/230	4 206	1 766 -58%
RobotL5	5	280x330x(H)490	1100/230	5 609	2 352 -58%
L3-NO	nóż z otworami do kutra RobotL3			366	164 -55%

Ramię ubijające miksera FM450VV400 lub FM650VV500



- Do naczyń o pojemności maks. 80 l

-59%

~~782,-~~
323,-



model	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
FAF	Ø120x(H)360	0,9	782	323

Cuocojet szatkownica elektryczna do warzyw

GAM
international

2
LATA
GWARANCJI

- Mocna maszyna do profesjonalnego użytku
- Bardzo precyzyjne cięcie warzyw i owoców zapewnia szeroka gama tarcz, dostępnych jako opcja
- Wydajność do 300 kg/h
- Wszystkie części mające kontakt z żywnością wykonano ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ergonomiczny uchwyt dociskacza
- Demontowalna stalowa pokrywa z gardzielą z tworzywa ułatwia czyszczenie
- Dysk ewakuacyjny z tworzywa w zestawie
- Sterowanie elektroniczne
- Waga: 20 kg

-59%

~~4 809,-~~
1 995,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
Cuocojet	235x550x(H)560	550/230	4 809	1 995

Akcesoria do Cuocojet szatkownicy do warzyw

GAM
international



1 2 3 4



5 6 7

~~od 328,-~~
od 148,-

kod	lp.	opis	przeznaczenie	cena katalogowa	cena promocyjna
E3I	1	Tarcza do plastrów 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	267	152 -43%
E5	2	Tarcza do plastrów 5 mm	Precyzyjne krojenie delikatnych warzyw	337	152 -55%
E8	3	Tarcza do plastrów 8 mm	Nadaje się do kostek 8x8x8 mm w połączeniu z tarczą D8x8	328	148 -55%
E10	4	Tarcza do plastrów 10 mm	Nadaje się do kostek 10x10x10 mm w połączeniu z tarczą D10x10	328	148 -55%
B8	5	Tarcza do frytek 8 mm	Używać razem z tarczą E8	424	188 -56%
D10x10	6	Tarcza do kostek 10x10x10 mm	Używać razem z tarczą E10	530	237 -55%
H8	7	Tarcza do słupków 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka i inne	476	210 -56%

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec GRAFEN z systemem myjącym

GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

- Bardzo precyzyjne piecze dla wszelkiego rodzaju kuchni, w których liczy się wysoka jakość serwowanych dań
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- 2 wentylatory z rewersem
- Termostat: +30°C do +300°C
- Możliwość zaprogramowania 99 programów, po 4 kroki każdy
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Alfanumeryczne wyświetlacze temperatury, czasu gotowania, programu, błędów
- Możliwość ręcznego ustawiania parametrów
- Automatyka kontrola zaparowania AUTOCLIMA
- Funkcja osuszania komory
- Sonda ø3 mm, 4 punktowa
- Rodzaje gotowania:
 - kombinacja gorącego powietrza z parą wodną z funkcją
 - AUTOCLIMA: od +30°C do +300°C
 - gorące powietrze z funkcją AUTOCLIMA: od +30°C do +300°C
 - gorąca para: od +30°C do +130°C
 - szybkie schładzanie komory przy otwartych drzwiach
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Wentylator z autowersem
- Odstępy między prowadnicami: 70 mm
- Oświetlenie komory
- Waga: 75 kg (220535) lub 86 kg (220542)

od 13 999,-



model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena promocyjna
220535	7x GN 1/1	830x640x(H)760	12,5/400	13 999
220542	10x GN 1/1	830x640x(H)970	14,5/400	16 999

Piec konwekcyjno-parowy Sapiens 071 – 7x GN 1/1

LAINOX

- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- Liczba porcji: 50/120
- Bezpośredni natrysk
- Multifunkcyjna klawiatura
- Wbudowany i wymiomy prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1
- Sonda wielopunktowa ø3 mm
- Piec wyposażony w automatyczny system myjący LCS

~~31 900,-~~
14 286,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
SAEV071	875x825x(H)820	10,5/400	31 900	14 286 -55%

Piec konwekcyjno-parowy – Touch Control, elektryczny, sterowanie elektroniczne



- Idealny 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
- Odległość między prowadnicami: 67 mm
- Termostat elektroniczny do 260°C
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 2
- Sonda 3-punktowa, zewnętrzne wejście do drugiej opcjonalnej sondy
- Funkcja gotowania DELTA T
- 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
- Automatykne 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 s
- 10 prędkości wentylatora
- Silnik wentylatora o dużej mocy, zasilany prądem trójfazowym
- Wbudowany system myjący
- Halogenowe oświetlenie komory
- System Android do łączenia z Wi-Fi
- Gniazdo USB do wgrzywania 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
- Waga: 129 kg

~~od 18 899,-~~
od 13 851,-



model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
223703	7x GN 1/1	790x942x(H)960	10,8/400	18 899	13 851 -27%

Piec konwekcyjno-parowy – elektryczny, 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)
- Odległość między prowadnicami: 67 mm
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 1
- Sonda zewnętrzna w zestawie
- Funkcja gotowania Delta T
- Automatykne 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
- Sześciomigłowy wentylator gwarantujący idealne rozprzowanie gorącego powietrza 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
- Waga: 64 kg

~~od 5 999,-~~
od 3 850,-



model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
223802	5x GN 2/3	700x714x(H)628	5,4/400	5 999	3 850 -36%

Automatyczny system myjący do pieców Grafen



~~2 199,-~~
1 326,- -40%

model	cena katalogowa	cena promocyjna
223994	2 199	1 326

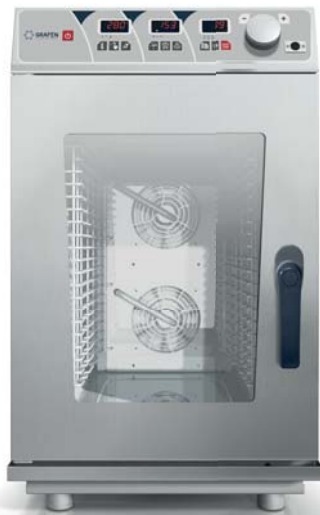


Piec konwekcyjno-parowy – elektryczny, sterowanie elektroniczne, z sondą



- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo i inne produkty.
- 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
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 1
- 2 prędkości wentylatora
- Termostat elektroniczny od +30°C do +260°C
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- Halogenowe oświetlenie komory
- Możliwość programowania: 99 programów - po 4 kroki każdy
- Funkcja „delta T”
- Funkcja nagrzewania wstępnego
- Dwie prędkości wentylatora
- Sonda
- Waga: 80 kg

~~od 11 699,-~~
od 7 522,-



model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
223888	6x GN 2/3	530x740x(H)730	5,3/400	11 699	7 522 -36%

Sonda do pakowania próżniowego

424,-

model	cena promocyjna
020S0N0010	424

Ruszt GN 1/1

435,-

model	cena promocyjna
50GP38	435

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy – elektryczny, sterowanie manualne



- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo i inne produkty
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Budowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Odległość między prowadnicami: 40 mm
- 2 wentylatory z autorewersem
- Termostat mechaniczny od +30°C do +260°C
- Nawilżanie pośrednie, sterowane elektronicznie
- Mechaniczny timer 0-120 min
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- Halogenowe oświetlenie komory
- Waga 115 kg

~~13 299,-~~
8 713,-



-34%

model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
223840	10x GN 1/1	530x842x(H)910	13,7/400	13 299	8 713

Okap z wentylatorem do pieca GRAFEN Touch Control



- Okap z wentylatorem, do pieców konwekcyjno-parowych Touch Control 223710, 223703, 223697
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w wentylator z dwoma prędkościami pracy
- Włącznik na przednim panelu okapu
- Automatykne 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

2 887,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena promocyjna
223963	790x1120x(H)300	300/230	2 887



Piec konwekcyjno-parowy Naboo 071 – 7x GN 1/1

LAINOX®



- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- Liczba porcji: 50/120
- Bojler
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 2 zbiorniki z detergentem, 5 kg każdy (alternatywnie system mycia automatycznego SCS)
- Wyposażony w 2 zbiorniki środka Solid Clean 1 kg każdy
 - do wyboru przy składaniu zamówienia)
- System do grillowania/wędzenia/przyprawiania SMOKEGRILL
- System odkamieniania CALOUT w modelach z bojlerem wyposażony w 1 zbiornik odkamieniacza Solid Cal – 1 kg
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa Ø 3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1
- Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)

~~44 200,-~~
20 598,-



-53%

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NAEB071 NAA NSG	875x825x(H)820	10,5/400	44 200	20 598

Piec konwekcyjno-parowy Naboo 101 – 10x GN 1/1

LAINOX®

- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- Liczba porcji: 80/150
- Bezpośredni natrysk
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 2 zbiorniki z detergentem, 5 kg każdy (alternatywnie system mycia automatycznego SCS wyposażony w 2 zbiorniki środka Solid Clean 1 kg każdy – do wyboru przy składaniu zamówienia)
- System odkamieniania CALOUT w modelach z bojlerem wyposażony w 1 zbiornik odkamieniacza Solid Cal – 1 kg
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa Ø 3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1

~~59 500,-~~
20 281,-



-66%

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NAEV101	930x825x(H)1040	16/400	59 500	20 281

Piec konwekcyjno-parowy Naboo 071 – 7x GN 1/1

LAINOX®

- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- Liczba porcji: 50/120
- Bezpośredni natrysk
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 2 zbiorniki z detergentem, 5 kg każdy (alternatywnie system mycia automatycznego SCS)
- Wyposażony w 2 zbiorniki środka Solid Clean 1 kg każdy
 - do wyboru przy składaniu zamówienia)
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa Ø 3 mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1
- NAEV071H – moduł HDMI

~~46 800,-~~
od 19 838,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NAEV071	875x825x(H)820	10,5/400	46 800	19 838 -58%
NAEV071H	875x825x(H)820	10,5/400	46 800	20 596 -56%

Piec konwekcyjno-parowy Compact by Naboo 061 – 6x GN 1/1

LAINOX®

- Odległość między prowadnicami: 60 mm
- Liczba porcji: 30/80
- Bezpośredni natrysk
- Systemem myjący
- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 4,5 kg
- Sonda wielopunktowa Ø 3 mm
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1
- COEN061 CKO061N – okap

~~39 900,-~~
od 15 245,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
COEN061	510x800x(H)880	7,75/400	81	39 900	15 245 -62%
COEN061 CKO061N	510x800x(H)880	7,75/400	81	46 999	20 786 -56%



Okap do pieca Lainox Naboo 071

LAINOX®

2
LATA
GWARANCJI

-38%
~~8 199,-~~
5 088,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NKC071	877x1051x(H)300	300/230	8 199	5 088

Podstawa pod piec Lainox Naboo 071

LAINOX®

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bez przewodnic
- Można ustawić nad urządzeniem NEOG051

-23%
~~1 899,-~~
1 468,-

model	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
NSR071S	900x725x910	1 899	1 468

Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 10x GN 1/1

LAINOX®

- 1x Naboo 101
- 3x stojak na talerze
- 3x wózek do stojaka na talerze
- 2x ostona termiczna

-38%
~~6 299,-~~
3 875,-



model	poj. talerzy ø310 mm	cena katalogowa	cena promocyjna
NKB101	30	6 299	3 875

Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 10x GN 1/1

LAINOX®

- 2x Naboo 202
- 6x wózek do stojaka na talerze
- 4x ostona termiczna

-39%
~~11 499,-~~
6 984,-



model	poj. talerzy ø310 mm	cena katalogowa	cena promocyjna
NKB171S	20+30	11 499	6 984

Piec konwekcyjno-parowy, elektryczny Lainox ICON z bezpośrednim natryskiem - 5x GN 1/1 lub 5x 600x400 mm

LAINOX®
ICON

- Pojemność 5x GN 1/1
- Odległość między przewodnikami: 70 mm
- Liczba porcji: 30/80
- Przewodnice boczne
- Tablica do zapisywania programów
- Waga: 74 kg

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 przyspieszonym podłączonym 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.

-34%
~~11 999,-~~
7 884,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
ICET051	812x725x(H)770	7,25/400	11 999	7 884

Podstawa pod piece konwekcyjno-parowe Chefmate Basic Touch oraz Chefmate Full Touch

-59%
~~1 999,-~~
824,-

model	wymiary (mm)	ilość przewodnic	cena katalogowa	cena promocyjna
224526	740x610x(H)700	6	1 999	824

do cen należy doliczyć VAT 23%



Piec konwekcyjno-parowy Compact 061 – 6x GN 1/1

LAINOX®

- Odległość między prowadnicami: 60 mm
- Liczba porcji: 30/80
- Bezpośredni natrysk
- Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik CombiClean 10l
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Wbudowany i wyjmowany przysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1

~~32 499,-~~
14 103,-

-57%



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
CVE061S	850x650x(H)690	8,25/400	32 499	14 103

Piec elektryczny LAINOX piekarniczo-cukierniczy z panelem dotykowym natryskiem i systemem myjącym – 6x 600x400

LAINOX®

- Pojemność 6x 600x400 mm
- Odległość między półkami 87 mm
- Idealnie gładka, szczelna komora, obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- 5-calowy kolorowy podświetlany ekran dotykowy (LCD - TFT) o wysokiej rozdzielczości
- Pokrętło Scroller z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Manualne lub automatyczne nagrzewanie wstępne, nawilżanie ręczne
- Fast Dry – przyspieszone osuszanie komory
- Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Możliwość zaprogramowania gotowania z opóźnieniem
- Półautomatyczny system myjący
- Złącze USB (pobieranie danych HACCP, wgrzywanie/pobieranie programów pieczenia)
- ECOSPEED – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, piec optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian
- Rozmrażanie, funkcja Multilevel – niezależne gotowanie na różnych półkach
- ACC – Aroma Automatic Cooking – z 130 zapisanymi przepisami, 56 programów dla ciast, cukiernictwa, piekarnictwa, pizzerii, możliwość programowania i zapisania 400 programów pieczenia
- Gotowanie ręczne – z możliwością ustawienia maksymalnie 15 cykli w serii automatycznej

~~31 590,-~~
18 010,-

-43%



model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
ABE064X	6x 600x400	930x825x(H)1040	16/400	31 590	18 010

2
LATA
GWARANCJI

Piec konwekcyjno-parowy Compact 061 – 6x GN 1/1

LAINOX®

- Odległość między prowadnicami: 60 mm
- Liczba porcji: 30/80
- Bezpośredni natrysk
- Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik CombiClean 10l
- Sonda wielopunktowa (Ø 3 mm)
- Wbudowany i wyjmowany przysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1

-58%

~~44 199,-~~
18 502,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
CVE061X	850x650x(H)690	8,25/400	44 199	18 502

Schładzarko-zmrażarka szokowa LAINOX® New Chill ABM031S – 3x GN 1/1

- 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
- Odległość między prowadnicami: 40 mm
- Schładzanie szokowe +90/+3°C
- Głębokie mrożenie +90/-18°C
- Wydajność na cykl +90/+3°C: 8 kg +90/-18°C: 5 kg

-31%

~~9 999,-~~
6 943,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
ABM031S	560x700x(H)520	0,59/230	9 999	6 943



Blaty neutralne, linia 650

MBM

- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczzonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, zapewniający doskonałą szczelność
- Praktyczna szuflada do przechowywania narzędzi kuchennych
- Wymiary wew. szuflady: 509x470x(H)104 mm
- Szuflady na teleskopach z wysuwem na 400 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Nóżki H=20 mm ± 5 mm

~~1 699,-~~
-40%
1 019,-

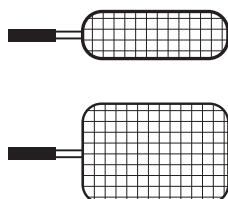


model	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
N665C	600x650x(H)303/470	29	1 699	1 019

Kosz do urządzenia do makaronu 650 EC665, linia 650

MBM

~~od 169,-~~
od **109,-**



-36%

model	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A660027	115x150x(H)125	169	109

Korek teflonowy do płyt grillowych MBM 650, linia 650

MBM

~~149,-~~
-38%
93,-

model	cena katalogowa	cena promocyjna
A650004	149	93

do cen należy doliczyć VAT 23%

2
LATA
GWARANCJI

Płyta grillowa gazowa, 1/2 gładka + 1/2 ryflowana, linia 650

MBM

- Żeliwna płyta grzewcza o grubości 12 mm wykonana z miękkiej stali
- 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
- 2 palniki ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem. Sterowanie termostatem - bardzo dokładna forma mierzenia temperatury z odchyleniami jedynie do kilku stopni od wartości zadanej
- Wymiary płyty: 595x550x(H)12 mm
- 2 strefy grzewcze
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczzonej 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: 1/2"
- Waga: 66 kg

~~4 799,-~~
-35%
3 101,-



model	wymiary (mm)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
GFT665LR	600x650x(H)303/470	12	4 799	3 101

Ruszt chromowany do kuchni MBM 650, linia 650

MBM

~~119,-~~
-17%
99,-

model	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A660029	440x365x(H)10	119	99

Blacha emaliowana na czarno do kuchni MBM 650, linia 650

MBM

~~249,-~~
-16%
209,-

model	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna
A660033	440x380x(H)40	249	209





Kuchenka mikrofalowa Medium Duty – manualna

Panasonic

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Wymiary komory: 330x330x(H)200 mm – GN 1/2
- Sterowanie manualne za pomocą pokręteł
- Dostępna moc podgrzewania: 1000/500/100 W
- Moc rozmrażania: 340 W
- Maks. czas gotowania 30 min
- Wyposażona w 1 magnetron na dole komory i 4 poziomy mocy
- Waga: 17,8 kg

-27%

~~2 719,-~~
1 949,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-1027ETG	22	510x360x(H)306	1490/230	2 719	1 949

Kuchenka mikrofalowa Medium Duty – cyfrowa

Panasonic

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Wymiary komory: 330x330x(H)200 mm – GN 1/2
- Sterowanie za pomocą dotykowego panelu
- Wyświetlacz FL (fluorescencyjny)
- Maksymalny czas gotowania 99 min 99 s
- 20 programów gotowania, po 2 kroki każdy
- Dostępna moc podgrzewania: 1000/500 W
- Moc rozmrażania: 340 W
- Maks. czas gotowania 30 min
- Wyposażona w 1 magnetron na dole komory i 3 poziomy mocy
- Waga: 17,8 kg

-27%

~~2 799,-~~
2 029,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-1037EZG	22	510x360x(H)306	1490/230	2 799	2 029

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – manualna

Panasonic

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Wymiary komory: 330x310x(H)175 mm – GN 1/2
- Sterowanie manualne za pomocą pokręteł
- Wyświetlacz LCD (cieklotekstyczny)
- Dostępna moc podgrzewania: 1600/800 W
- Moc rozmrażania: 340 W
- Maks. czas gotowania 30 min
- Wyposażona w 1 magnetron na dole komory i 4 poziomy mocy
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki
- Waga: 30 kg

-26%

~~6 299,-~~
4 649,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-1643EUG	18	422x508x(H)337	2590/230	6 299	4 649

Profesjonalna kuchenka mikrofalowa z grillem oraz konwekcją

Panasonic

- Dzięki połączeniu funkcji kuchenki mikrofalowej, grilla oraz konwekcji proces pieczenia zostaje skrócony do minimum
- Mikrofałe 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, umożliwiającą przeniesienie własnych programów gotowania za pomocą komputera osobistego
- Sygnał dźwiękowy zakończenia cyklu gotowania z możliwością regulacji natężenia dźwięku
- Wymiary komory: 406x336x(H)217 mm – GN 2/3
- Sterowanie za pomocą dotykowego wyświetlacza
- 16 programów gotowania, po 3 kroki każdy
- Ceramiczna taca
- Ruszt w komorze
- 2 pary przewodnic na załączony ruszt
- Demontowalny filtr powietrza z alarmem na wyświetlaczu o konieczności czyszczenia
- Możliwość ustawienia czasu powiadomienia o konieczności czyszczenia filtra powietrza
- Urządzenie posiada funkcje kuchenki mikrofalowej, grilla, pieca konwekcyjnego, grilla z termobiegiem, grillem konwekcyjnym
- Wyposażona w 1 magnetron, z anteną na dole komory oraz 6 poziomów mocy
- 2 poziomy mocy grilla kwarcowego: 1840/1500 W
- Moc konwekcji: 1800 W
- Zakres temperatury w funkcji konwekcji od 100°C do 250°C, z gradacją co 10°C
- Funkcja rozmrażania, funkcja automatycznego powtarzania cyklu gotowania
- Timer: maks. 99 min. 99 s
- Wyświetlacz FL (fluorescencyjny)
- Oświetlenie komory
- Waga: 41 kg

~~11 499,-~~
8 129,-

-29%



model	poj. (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-C1475EUG	30	600x484(944)x(H)383	3300/230	11 499	8 129



2
LATA
GWARANCJI

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN – cyfrowa

Panasonic

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Drzwi opuszczane ku dołowi
- Komora kuchenki ze stali nierdzewnej, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Wymiary komory: 535x330x(H)250 mm – GN 1/1
- Sterowanie manualne za pomocą pokręteł i przycisków
- Wyświetlacz FL (fluorescencyjny)
- Oświetlenie komory
- Dostępna moc podgrzewania: 2100/1050/340/170 W
- Moc rozmrażania: 170 W
- Maks. czas gotowania 60 min
- Wyposażona w 4 magnetryony po 2 na górze i dole komory oraz 4 poziomy mocy
- Możliwość piętrowania kuchenki
- Waga: 54 kg

-28%

~~11 999,-~~
8 639,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-2140EUG	44	650x526x(H)471	3650/400	11 999	8 639

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN – cyfrowa

Panasonic

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Drzwi opuszczane ku dołowi
- Komora kuchenki ze stali nierdzewnej, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Wymiary komory: 535x330x(H)250 mm – GN 1/1
- Sterowanie za pomocą dotykowego panelu
- Wyświetlacz FL (fluorescencyjny)
- Oświetlenie komory
- 16 programów gotowania
- Dostępna moc podgrzewania: 1800/900/340 W
- Moc rozmrażania: 170 W
- Maks. czas gotowania 40 min
- Wyposażona w 4 magnetryony po 2 na górze i dole komory oraz 4 poziomy mocy
- Możliwość piętrowania kuchenki
- Waga: 54 kg

-29%

~~12 699,-~~
8 999,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-1880EUG	44	650x526x(H)471	3200/230	12 699	8 999

Piec Ovention® matchbox® 360-14



- Wnętrze pieca wykonane ze stali nierdzewnej AISI 301
- Zewnętrzna obudowa pieca wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja pieca ułatwia czyszczenie (filtr oraz płyty rozpraszające powietrze można myć w zmywarce)
- Niezależnie sterowany górny i dolny wentylator o wysokich prędkościach obrotowych i przepływie powietrza do 1100 CFM (ok. 1850 m³/h)
- Wymiary komory: 709x359x(H)89 mm
- 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)
- Automatische ładowanie i rozładowanie potraw
- Panel sterowania z dotykowym ekranem, a także hasłem bezpieczeństwa i zegarem
- Możliwość zapisania do 600 przepisów, po 3 kroki każdy
- Port USB – wgrzywanie oraz zgrzywanie przepisów, sprawdzenie dziennika kucharskiego, tryb diagnostyczny

~~43 999,-~~

15 734,-

-64%



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
M360-14	843x1049x(H)404/910	8677/400	43 999	15 734

do cen należy doliczyć VAT 23%



Szafa mroźnicza 1-drzwiowa 700 l



2
LATA
GWARANCJI

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Samozamykające się drzwi z magnetyczną uszczelką
- Możliwość montażu drzwi prawe/lewe
- Drzwi o grubości 500 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami
- Zakres temp.: 0°C do +10°C (ECC700TN) lub -18°C do -22°C (ECC700BT)
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Automatykne rozmrażanie oraz usuwanie skroplin
- Po 3 plastyfikowane i przestawne półki/rusztu GN 2/1
- Agregat klasy 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temperatury otoczenia +42°C i wilgotności względnej 65%
- Czynnik chłodzący: R134a – szafa chłodnicza
- Czynnik chłodzący: R507 – szafa mroźnicza
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Dostarczana bez wtyczki
- Waga: 116 kg (ECC700TN) lub 121 kg (ECC700BT)

-55%

~~od 7 717,-~~
od 3 594,-



model	szafa	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
ECC700BT	mroźnicza	720x815x(H)2080	580/230	9 775	4 420

Szafa chłodnicza 2-drzwiowa 1400 l



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Samozamykające się drzwi z magnetyczną uszczelką
- Możliwość montażu drzwi prawe/lewe
- Drzwi o grubości 500 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami
- Zakres temp.: 0°C do +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Automatykne rozmrażanie oraz usuwanie skroplin
- Po 3 plastyfikowane i przestawne półki/rusztu GN 2/1 na każde drzwi
- Agregat klasy 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temperatury otoczenia +42°C i wilgotności względnej 65%
- Czynnik chłodzący: R134a – szafa chłodnicza
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Dostarczana bez wtyczki

-53%

~~11 661,-~~
5 432,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
ECC1400TN	1440x815x(H)2080	510/230	183	11 661	5 432

Stół mroźniczy 2-drzwiowy



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Samozamykające się drzwi z magnetyczną uszczelką
- Zintegrowany uchwyt na całej szerokości drzwi
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego utrzymania higieny
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Blaty z rantem
- Pojemność: 300 l (PCT702BTAL) lub 460 l (PCT703BTAL)
- Zakres temp.: -18°C do -22°C
- Po 1 przestawnej półce/rusztu GN 1/1 na 1 drzwi
- Bezproblemowa praca urządzenia do temperatury otoczenia +40°C i wilgotności względnej 40%
- Czynnik chłodzący: R507
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- Waga: 112 kg (PCT702BTAL) lub 142 kg (PCT703BTAL)
- Dostarczany bez wtyczki

-71%

~~12 219,-~~
3 579,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
PCT702BTAL	2-drzwiowy 1280x700x(H)950/1000	590/230	12 219	3 579

Szybkoschładzarka



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego utrzymania higieny
- Pojemność komory: 3x GN 2/3
- Zakres temp.: +90°C do -18°C
- Wydajność przy schładzaniu: 7 kg
- Wydajność przy zamrażaniu: 5 kg
- Chłodzenie wymuszone
- Schładzanie z wykorzystaniem funkcji czasu lub sondy
- Cyfrowy wyświetlacz
- Samozamykające się drzwi z magnetyczną uszczelką i ze zintegrowanym uchwytem
- Możliwość montażu drzwi prawe/lewe (oprócz modelu BC323)
- W komorze stelaż ze stali nierdzewnej na pojemniki
- Bezproblemowa praca urządzenia do temperatury otoczenia +35°C i wilgotności względnej 65%
- Czynnik chłodzący: R507
- Automatykne rozmrażanie oraz odparowanie skroplin
- Stalowe nóżki z możliwością regulacji (oprócz modelu BC323)
- Izolacja: 60 mm poliuretan pozbawiony CFC oraz HCFC
- Wyposażenie dodatkowe: ruszt GN 2/3
- Dostarczane bez wtyczki

-56%

~~10 033,-~~
4 427,-



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
BC323	655x640x(H)500	550/230	48	10 033	4 427



Szuflady do stołów chłodniczych i mroźniczych



- Kompletnie zestawy szuflad do stołów chłodniczych oraz mroźniczych wraz ze stelażem w różnej konfiguracji do samodzielnego montażu
- Czołsto wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej

~~od 2 424,-~~
od 834,-



Do stołów mroźniczych

model	typ	wymiary (mm)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna	
PK2C1/2	2x 1/2	430x625x(H)685	18	2 338	977	-58%
PK2C2/3	1/3 + 2/3	430x625x(H)685	18	2 424	834	-66%

Do stołów chłodniczych

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna	
EK3C1/3	655x640x(H)500	550/230	48	3 195	1 599	-50%

Filtry oleju spożywczego, zanurzeniowy

VITO
oil filter system

- Filtr oleju spożywczego VITO utrzymuje olej w optymalnej kondycji oraz zmniejsza jego zużycie poprzez usunięcie szkodliwego węgla, mikrocząstek 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
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wydajność: max 60 l/min (101929) lub max 95 l/min (100465)
- Długość cyklu pracy: 4,5 min. (można zmienić)
- Jakość filtracji: 5 µm
- Głębokość ssania: 350 mm (101929) lub 450 mm (100465)
- Max temp. modułu elektrycznego: 75 °C
- Max temp. modułu z filtrem i pompą: 200 °C
- Oznaczenie MIN i MAX poziomu oleju
- Filtry: celuloza FDA-CFR 21



~~od 5 999,-~~
od 4 971,-

model	przeznaczenie frytownice do	wymiary (mm)	cena katalogowa	cena promocyjna	
101929	2x 25 l	195x325x(H)425	5 999	4 971	-17%
100465	4x 20 l	210x324x(H)554	6 999	5 925	-15%

Wymienny wkład filtracyjny do filtra oleju spożywczego 101766

VITO
oil filter system

~~449,-~~
378,-

-16%

model		cena katalogowa	cena promocyjna
101441	wymienny wkład filtracyjny	449	378

do cen należy doliczyć VAT 23%

2
LATA
GWARANCJI

Pistolet wędzarniczy SMOKING GUN

PolyScience
Innovative Culinary Technology

- Pistolet wędzarniczy SMOKING GUN 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.
- W zestawie:
 - pistolet wędzarniczy SMOKING GUN
 - stojak na pistolet
 - wężyk dyszy dł. 460 mm
 - wiórki drzewa jabłoni oraz drzewa orzecha białego
- Zasilanie: baterie AA, 4 szt. (brak w zestawie)

~~650,-~~
255,-

-61%



model	wymiary (mm)	waga (g)	cena katalogowa	cena promocyjna
SG2PSCNB	52x175x(H)140	680	650	255

Uchwyt na syfon montowany do garnka/pojemnika

PolyScience
Innovative Culinary Technology

-56%

~~910,-~~
401,-



model		cena katalogowa	cena promocyjna
WCH510668	zestaw 2 szt.	910	401

Kostkarka do lodu chłodzona wodą - seria CS

- Idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczenia
- 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
- Środek chłodniczy: R134a
- Zużycie wody: 28,1 l/h
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego

-33%

~~od 2 899,-~~
od 1 938,-



kod	CS20W
wymiary (mm)	340x480x(H)605
wydajność (kg/24 h)	21
wydajność (kostek/24 h)	1050
ilość kostek na cykl (szt.)	18
pojemnik zapasu (kg)	6,5
pojemnik zapasu (kostek)	325
moc/napięcie (W/V)	360/230
waga (kg)	28
cena katalogowa	2 899
cena promocyjna	1 938

Zmywarka do filiżanek DWASH 35

- Przeznaczenie: kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki
- Sterowanie: manualne
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s¹⁾
- Wydajność: 30 koszy/h
- Maks. wys. mytego szkła: 195 mm
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 1,4 l
- Temp. wody myjącej: 55°C
- Temp. wody płuczającej wyparząjącej: 85°C
- Poj. i moc bojlera: 2,5 l / 2,4 kW
- Poj. i moc wanny: 9,5 l / 1,8 kW
- Moc pompy: 0,19 kW
- 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.
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa
- Jeden program mycia
- Sterowanie manualne
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa



-52%



~~5 199,-~~
2 491,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
DWASH35	400x495x(H)585	2,59/230	28	5 199	2 491

2
LATA
GWARANCJI

Zmywarka do naczyń DS50 PS DDE PAP

- Przeznaczenie: talerze, kubki, filiżanki, szkło, sztućce, pojemniki GN, sprzęt kuchenny
- Sterowanie: manualne, elektroniczne
- Ilość/dł. cykli mycia: 2/120 s, 180 s¹⁾
- 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 płuczającej wyparząjącej: 85°C
- Poj. i moc bojlera: 5,7 l / 4,5 kW
- Poj. i moc wanny: 27 l / 2,7 kW
- Moc i 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.
- Dozownik detergentu (DDE)
- Dozownik nabtyszczacza
- 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.
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Dwuwarstwowa obudowa
- Pompa płuczająca (PAP)
- Pompa odpływowa (PS)
- System Thermostop – wyparzenie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Dozowniki detergentu i płynu nabtyszczającego
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Tłoczone w płaszczyznie komory prowadnice na kosze
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej



-29%



~~8 399,-~~
5 941,-

model	wymiary (mm)	napięcie (V)	cena katalogowa	cena promocyjna
DS50 PS DDE PAP 230V	595x610(+390)x(H)845	230	8 399	5 941

Zmywarka do naczyń DWASH 50

- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków
- Sterowanie manualne
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s¹⁾
- Wydajność: 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Maks. wys. mytego szkła 320 mm / talerzy 345 mm
- Temp. wody myjącej: 55°C, temp. wody płuczającej wyparząjącej: 85°C
- Poj. i moc bojlera: 5,7 l / 2,8 kW, poj. i moc wanny: 29 l / 1,85 kW
- Moc, wydajność pompy myjącej: 0,4 kW
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi, obudowa jednowarstwowa
- Jeden program mycia
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa
- Standardowe kosze: kosz na szkło 500x500x(H)105 mm – 1 szt.,
- kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm – 1 szt.,
- koszyk na sztućce Ø120x(H)120 mm – 1 szt.
- Waga: 56,5 kg



-39%



~~6 499,-~~
3 999,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
DWASH50	400x495x(H)585	2,59/230	6 499	3 999

Zmywarka do filiżanek GS35

- Przeznaczenie: kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerzyki
- Sterowanie: manualne
- Ilość/dł. cykli mycia: 1/120 s¹⁾
- 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 płuczającej wyparząjącej: 85°C
- Poj. i moc bojlera: 2,5 l / 2,4 kW
- Poj. i moc wanny: 9,5 l / 1,85 kW
- Moc, wydajność pompy myjącej: 0,19 kW, 120 l/min.
- 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.
- Dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Obudowa jednowarstwowa
- Jeden program mycia
- Sterowanie manualne
- System Thermostop – wyparzenie w temp. +85°C
- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- Wbudowany mikrowyłącznik drzwi
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200–400 kPa



-29%



~~3 449,-~~
2 442,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	waga (kg)	cena katalogowa	cena promocyjna
GS35	400x495(+230)x(H)585	2,59/230	28	3 449	2 442

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



Oferta ważna od 3 października 2019 r. do wyczerpania zapasów.

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

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy. Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. HENDI Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki
Tel.: +48 61 658 7000, Fax: +48 61 658 7001
e-mail: info@grafen.com
www.grafen.com