

# SPIS TREŚCI

## LAINOX®

	<b>2-61</b>
Piecy konwekcyjno-parowe Naboo.....	4
Piecy konwekcyjno-parowe Sapiens.....	14
Piecy konwekcyjno-parowe Compact by Naboo.....	23
Piecy konwekcyjno-parowe Compact by Sapiens.....	26
Piecy konwekcyjno-parowe ICON.....	32
Schladzarko-zmrazarki szokowe New Chill.....	40
Urządzenia multifunkcyjne NEO.....	46
Szafy grzewcze.....	52

## GRAFEN FUTURE EQUIPMENT

	<b>62-71</b>
Kuchnie gazowe GRAFEN 650.....	62
Kuchnie elektryczne GRAFEN 650.....	64
Kuchnie ceramiczne GRAFEN 650.....	64
Grille z lawą wulkaniczną gazowe GRAFEN 650.....	65
Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów GRAFEN 650.....	65
Płyty grillowe gazowe GRAFEN 650 – stołowe.....	66
Płyty grillowe elektryczne GRAFEN 650 – stołowe.....	67
Bamary elektryczne GRAFEN 650 - stołowe.....	68
Frytownice.....	68
Podgrzewacz do frytek GRAFEN 650.....	70
Patelnia przechylna, elektryczna, stołowa GRAFEN 650.....	70
Kuchnie gazowe ECO – na podstawie z 2 stron zamkniętej.....	71

## MBM®

	<b>72-235</b>
MBM 600 Kuchnie gazowe stołowe.....	74
MBM 600 Kuchnie gazowe z piekarnikiem.....	75
MBM 600 Kuchnie elektryczne.....	76
MBM 600 Kuchnie elektryczne z płytą ceramiczną.....	77
MBM 600 Frytownice.....	78
MBM 600 Podgrzewacz do frytek.....	79
MBM 600 Grille z lawą wulkaniczną.....	80
MBM 600 Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów.....	81
MBM 600 Bemary.....	82
MBM 600 Płyty grillowe.....	83
MBM Błaty neutralne.....	86
MBM 600 Podstawy pod urządzenia stołowe i błaty neutralne.....	86
MBM 600 Akcesoria do podstaw.....	87
MBM 600 Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe.....	87
MBM 700 Kuchnie gazowe.....	88
MBM 700 Kuchnie elektryczne.....	94
MBM 700 Płyty grzewcze.....	100
MBM 700 Kuchnie ceramiczne.....	104
MBM 700 Kuchnie indukcyjne.....	106
MBM 700 Frytownice.....	108

MBM 700 Płyty grillowe.....	114
MBM 700 Grille z lawą wulkaniczną.....	122
MBM 700 Grille wodne.....	124
MBM 700 Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów.....	126
MBM 700 Bemary.....	128
MBM 700 Patelnie przechylne.....	130
MBM 700 Kotły warzelne.....	132
MBM 700 Błaty neutralne.....	134
MBM Domina 700 Kuchnie gazowe.....	138
MBM Domina 700 Kuchnie elektryczne.....	146
MBM Domina 700 Płyty grzewcze.....	152
MBM Domina 700 Kuchnie ceramiczne.....	156
MBM Domina 700 Kuchnie indukcyjne.....	158
MBM Domina 700 Frytownice.....	162
MBM Domina 700 Podgrzewacz do frytek.....	167
MBM Domina 700 Płyty grillowe.....	168
MBM Domina 700 Grille z lawą wulkaniczną.....	175
MBM Domina 700 Grille wodne.....	176
MBM Domina 700 Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów.....	178
MBM Domina 700 Bemary.....	182
MBM Domina 700 Patelnie przechylne.....	184
MBM Domina 700 Kotły warzelne.....	186
MBM Domina 700 Błaty neutralne.....	188
MBM Domina 700 Akcesoria do podstaw.....	190
MBM Domina 700 Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe.....	191
MBM 900 Kuchnie gazowe.....	192
MBM 900 Kuchnie elektryczne.....	196
MBM 900 Płyty grzewcze.....	200
MBM 900 Kuchnie indukcyjne.....	202
MBM 900 Frytownice.....	204
MBM 900 Płyty grillowe.....	208
MBM 900 Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów.....	214
MBM 900 Bemary.....	216
MBM 900 Patelnie przechylne.....	218
MBM Kotły warzelne.....	220
MBM 900 Błaty neutralne.....	223
MBM ECO LINE Kuchnie gazowe.....	224
MBM ECO LINE Kuchnie elektryczne.....	228
MBM CHEFMATE Gastronomiczne piecy konwekcyjno-parowe.....	230

## smeg FOODSERVICE

	<b>236-237</b>
Kuchnia gazowa.....	237

## Panasonic

238-249

Kuchenki mikrofalowe.....239



250-287

Wielokomorowe elektryczne piece do pizzy  
i piekarnicze Seria S.....252  
Elektryczne wielopoziomowe piece do pizzy Seria P.....254  
Gazowe wielopoziomowe piece do pizzy Seria P.....258  
Wielofunkcyjne piece przelotowe Seria T.....262  
Piece do pizzy ze sterowaniem elektronicznym  
i manualnym iDeck.....266  
Elektromechaniczne piece do pizzy.....269  
Wielokomorowe elektryczne piece piekarnicze  
Seria S i Seria P.....272  
Elektryczne piece konwekcyjne z nawilżaniem Seria F.....278  
Zestawy piekarniczo-pizzerijne.....280  
Elektryczne i gazowe piece obrotowe Seria R.....282  
Wyposażenie pizzerii.....284



288-367

Zmywarki podblatowe do szkła i naczyń.....290  
Zmywarki kapturowe.....312  
Zmywarki z odzyskiem ciepła.....320  
Zmywarki do garów i pojemników.....322  
Zmywarki do tac.....328  
Zmywarki Granules.....338  
Zmywarki tunelowe.....344  
Wyposażenie dodatkowe.....364  
Chemia i akcesoria.....366  
System odwróconej osmozy.....367



368-387

Szafy chłodnicze i mroźnicze.....368  
Stoły chłodnicze.....370  
Stoły chłodnicze do pizzy.....372  
Stoły chłodnicze sałatkowe.....374  
Stoły mroźnicze.....378  
Szybkoschładzarki i szybkozamrażarki szokowe.....379  
Mini komora chłodnicza i mroźnicza.....382  
Modułowe komory chłodnicze i mroźnicze SUPEREKO.....384



388-399

Kostkarki do lodu.....389  
Łuskarki do lodu.....394  
Wytwornice kostek lodu.....396



400-407

Blendery Hamilton Beach Commercial.....401  
Wyciskarka do cytrusów Hamilton Beach Commercial.....406  
Mikser Hamilton Beach Commercial.....407



408-411

Kruszarka do lodu.....409  
Sokowirówki.....410



412-425

Ekspres do kawy PEGASO.....413  
Ekspresy do kawy ATLAS.....414  
Ekspresy do kawy POLARIS.....416  
Ekspres do kawy VELA VINTAGE.....418  
Ekspres do kawy MY CONCEPT.....420  
Młynki do mielenia kawy.....422  
Kawa i akcesoria.....424



426-427

Pakowarki próżniowe komorowe i worki do pakowarek.....427



428-431

Pistolety wędzarnicze.....429  
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide „Chef”.....430  
Akcesoria.....431



432-435

Tester oleju spożywczego.....433  
Filtry oleju spożywczego.....434

# LAINOX®

## DEVICE FOR COOKING

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.**



na piece  
**Naboo i Compact by Naboo**



Naboo®





## Naboo®



071

101

072

102

201

202

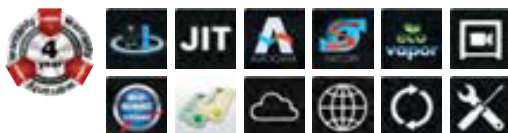
	Model	
	071 - 101 072 - 102	201 202
<b>TRYBY GOTOWANIA</b>		
System gotowania interaktywnego ICS (Interactive Cooking System) to automatyczny system gotowania obejmujący przepisy kuchni europejskiej i azjatyckiej, ich historię, składniki, sposób przygotowania, program gotowania automatycznego i prezentację potraw na talerzu	•	•
Gotowanie ręczne w trzech trybach: tryb konwekcyjny w zakresie od 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	•	•
Tryby programowane – możliwość programowania i zapisywania metod pieczenia w sekwencji automatycznej (maksymalnie 15 cykli), nadanie nazw przepisom, przypisanie zdjęcia i dodanie informacji	•	•
<b>WYPOSAŻENIE</b>		
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	•	•
<b>MYCIE I KONSERWACJA</b>		
Autodiagnostyka przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, opisowe i dźwiękowe sygnalizowanie nieprawidłowego działania	•	•
Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 2 zbiorniki z detergentami CombiClean i CalFree, 5kg każdy	•	-
System CALOUT zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem odkamieniacza SOLID CAL dostępnego w opakowaniach 1 kg	-	•
System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego CombiClean	-	•
System odkamieniania CALOUT zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z osobnym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka odkamieniającego w płynie CalFree	-	•
System mycia ręcznego z wyjmowanym prysznicem	•	•

## Technologia w najlepszej formie


	Model	
	071 - 101 072 - 102	201 202
<b>STEROWANIE</b>		
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	•	•
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	•	•
ECOSPEED – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, Naboo optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian	•	•
ECOVAPOUR – system umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia	•	•
TURBOVAPOUR – dzięki temu systemowi urządzenie automatycznie wytwarza idealną ilość pary pozwalającą na ugotowanie produktów takich jak: makaron jajeczny albo szparagi, liście rzepy i burak liściowy, które są bardzo włóknistymi warzywami	-	•
GREEN FINE TUNING – nowy system modulacji palnika i wydajny wymiennik ograniczające utratę mocy i zmniejszające szkodliwe emisje (tylko w wersjach gazowych)	•	•
<b>BUDOWA</b>		
Idealnie gładka, szczelna komora	•	•
Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia	•	•
Składana szyba wewnętrzna umożliwiającą 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 przewodnikami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	875x650x(H)705 mm

	<b>CVEN061</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	8,25 kW/400 V
cena	<b>42 500,-</b>

	<b>CVGN061</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	8,5 kW
moc elektryczna	0,25 kW/230 V
cena	<b>48 900,-</b>

<b>Podstawa</b>	<b>224199</b>
cena	<b>1 999,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 4,5 kg
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing 3$  mm
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>CETH</b>	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	<b>1 590,-</b>

AKCESORIA		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>KSM002</b>	System multisonda - 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe - $\varnothing 3$ mm	<b>2 790,-</b>
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>690,-</b>
<b>KP004</b>	Zestaw nóżek do pieca - wysokość (H) 150 mm	<b>639,-</b>
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	<b>1 090,-</b>
<b>PAC061B</b>	Ostona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	<b>639,-</b>

# Piec konwekcyjno-parowy

## Naboo® 071 – 7x GN 1/1



LAINOX

pojemność	7x GN 1/1
odległość między przewodnikami	70 mm
liczba porcji	50/120
wymiary	875x825x(H)820 mm
	<b>NAEV071</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	10,5 kW/400 V
cena	<b>46 800,-</b>
	<b>NAGV071</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	12 kW
cena	<b>55 300,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>223581</b>
cena	<b>1 899,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 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  $\varnothing 3$  mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN1/1

### WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

		cena
<b>NAA</b>	Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	<b>1 499,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>NSS071</b>	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami - wersja na GN-y	<b>2 686,-</b>
<b>NSS564</b>	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami - wersja do pieców na blachy 600x400 mm	<b>2 686,-</b>
<b>NSP664</b>	Dodatkowa opłata za przewodnice na tace cukiernicze	<b>597,-</b>
<b>NSG</b>	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	<b>1 494,-</b>
<b>NETH</b>	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	<b>1 564,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>

### AKCESORIA

<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>KSM002</b>	2 sondy wielopunktowe – $\varnothing 3$ mm	<b>2 790,-</b>
<b>NFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>719,-</b>
<b>KP004</b>	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	<b>639,-</b>
<b>RP004</b>	Zestaw kółek do pieca, 2 z hamulcami	<b>1 199,-</b>
<b>NPA071</b>	Ostona ciepłna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródła ciepła)	<b>777,-</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

LAINOX®



# Piec konwekcyjno-parowy

## Naboo® 101 – 10x GN 1/1



pojemność	10x GN 1/1
odległość między przewodnikami	70 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	930x825x(H)1040 mm
	<b>NAEV101</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	16 kW/400 V
cena	<b>59 500,-</b>
	<b>NAGV101</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	18 kW
cena	<b>66 900,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>223611</b>
cena	<b>1 799,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 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  $\varnothing 3$  mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>NAA</b>	Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	<b>1 499,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>NSS101</b>	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami wersja na GN-y	<b>2 860,-</b>
<b>NSS864</b>	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami – wersja do pieców na blachy 600x400 mm	<b>2 860,-</b>
<b>NSP864</b>	Dodatkowa opłata za przewodnice na tace cukiernicze	<b>597,-</b>
<b>NSG</b>	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	<b>1 494,-</b>
<b>NETH</b>	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	<b>1 564,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>
<b>CAV101</b>	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	<b>956,-</b>

### AKCESORIA

<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>KSM002</b>	2 sondy wielopunktowe – $\varnothing 3$ mm	<b>2 790,-</b>
<b>NFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>719,-</b>
<b>KP004</b>	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	<b>639,-</b>
<b>RP004</b>	Zestaw kółek do pieca, 2 z hamulcami	<b>1 199,-</b>
<b>NPA101</b>	Ostona ciepłna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	<b>899,-</b>

## 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 przewodnicami	70 mm
liczba porcji	70/180
wymiary	1170x895x(H)820 mm

	<b>NAEV072</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	19 kW/400 V
cena	<b>63 800,-</b>

	<b>NAGV072</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	20 kW
cena	<b>76 500,-</b>

<b>Podstawa</b>	<b>223598</b>
cena	<b>2 099,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 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  $\varnothing 3$  mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>NAA</b>	Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	<b>1 499,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>NSS072</b>	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnicami	<b>3 699,-</b>
<b>NSG</b>	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	<b>1 494,-</b>
<b>NETH</b>	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	<b>1 564,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>
<b>CAV102</b>	Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	<b>956,-</b>

AKCESORIA		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>KSM002</b>	2 sondy wielopunktowe – $\varnothing 3$ mm	<b>2 790,-</b>
<b>NFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>719,-</b>
<b>KP004</b>	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	<b>639,-</b>
<b>RP004</b>	Zestaw kółek do pieca, 2 z hamulcami	<b>1 199,-</b>
<b>NPA072</b>	Ostona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	<b>956,-</b>

## 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 przewodnikami	70 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	1170x895x(H)1040 mm

	<b>NAEV102</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	31 kW/400 V
cena	<b>82 900,-</b>

	<b>NAGV102</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	27 kW
cena	<b>95 700,-</b>

<b>Podstawa</b>	<b>223604</b>
cena	<b>2 099,-</b>



## WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 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  $\varnothing 3$  mm
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>NAA</b>	Automatyczne otwieranie drzwi – brak kompatybilności z uchwytem (nie dostępne dla drzwi z zawiasami po prawej stronie)	<b>1 499,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>NSS102</b>	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami	<b>3 699,-</b>
<b>NSG</b>	System do grillowania / wędzenia / przyprowadzania SMOKEGRILL	<b>1 494,-</b>
<b>NETH</b>	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	<b>1 564,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>
<b>CAV102</b>	Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	<b>956,-</b>

AKCESORIA		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>KSM002</b>	2 sondy wielopunktowe – $\varnothing 3$ mm	<b>2 790,-</b>
<b>NFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>719,-</b>
<b>KP004</b>	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	<b>639,-</b>
<b>RP004</b>	Zestaw kółek do pieca, 2 z hamulcami	<b>1 199,-</b>
<b>NPA102</b>	Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródła ciepła)	<b>1 079,-</b>

# Piec konwekcyjno-parowy

## Naboo® 201 – 20x GN 1/1



LAINOX

pojemność	20x GN 1/1
odległość między przewodnicami	63 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	960x825x(H)1810 mm
	<b>NAEB201</b>
wersja	bojler
moc	31,8 kW/400 V
cena	<b>97 900,-</b>
	<b>NAGB201</b>
wersja	bojler
moc gazowa	48 kW
cena	<b>114 900,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automacyjny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010, 10l
- System odkamieniania CALOUT w modelach z bojlerem wyposażony w zbiornik odkamieniacza CALFREE 10l
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing 3$  mm
- Połączenie Wi-Fi
- Wbudowany i wymowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1
- Wózek

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>NSS154</b>	Dodatkowa opłata za wózek z przewodnicami na blachy cukiernicze 600x400 mm	<b>2 209,-</b>
<b>NSG</b>	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	<b>1 494,-</b>
<b>NETH</b>	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	<b>1 564,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>
<b>CAM201</b>	Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bojlerem	<b>2 149,-</b>

### AKCESORIA

<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>KSM002</b>	2 sondy wielopunktowe – $\varnothing 3$ mm	<b>2 790,-</b>
<b>NFX02</b>	Filtr tłuszczu	<b>1 699,-</b>





## Piec konwekcyjno-parowy

## Naboo® 202 – 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1



pojemność	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1
odległość między przewodnikami	63 mm
liczba porcji	300/500
wymiary	1290x895x(H)1810 mm

	<b>NAEB202</b>
wersja	bojler
moc	61,8 kW/400 V
cena	<b>138 200,-</b>

	<b>NAGB202</b>
wersja	bojler
moc gazowa	80 kW
cena	<b>159 500,-</b>

## WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik z detergentem DL010, 10l
- System odkamieniania CALOUT w modelach z bojlerem wyposażony w zbiornik odkamieniacza CALFREE 10l
- Połączenie Wi-Fi
- Sonda wielopunktowa (ø3 mm)
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/1
- Wózek

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>NSG</b>	System do grillowania / wędzenia / przyprawiania SMOKEGRILL	<b>1 494,-</b>
<b>NETH</b>	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	<b>1 564,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>

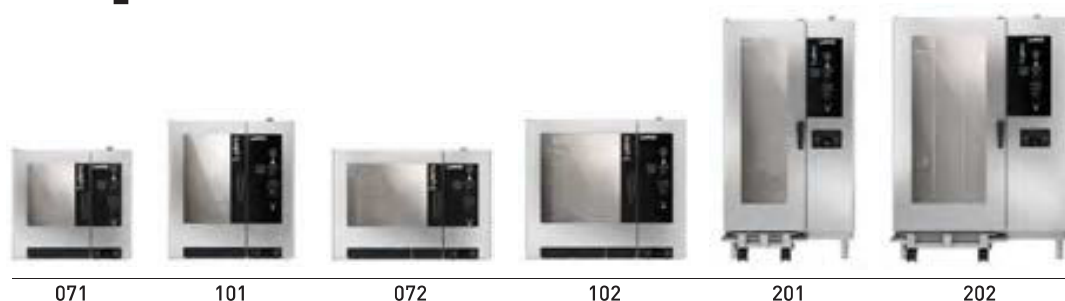
AKCESORIA		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>KSM002</b>	2 sondy wielopunktowe – ø3 mm	<b>2 790,-</b>
<b>NFX02</b>	Filtr tłuszczu	<b>1 699,-</b>





Piecze konwekcyjno-parowe

## Sapiens



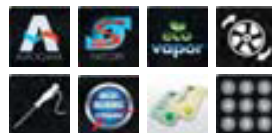
	Model	
	071 - 101 072 - 102	201 202
<b>TRYBY GOTOWANIA</b>		
Tryb automatyczny, ponad 90 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania na talerzu lub w pojemniku	•	•
Możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia (maksymalnie po 4 cykle)	•	•
Gotowanie ręczne w trzech trybach: tryb 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 9 najczęściej używanych programów „press and go” (opcja)	•	•
<b>WYPOSAŻENIE</b>		
Wyświetlacz alfanumeryczny o wysokiej rozdzielczości	•	•
Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia z wyświetlaczem LED	•	•
Przycisk dostępu do zapisanych programów pieczenia i ich zapisywania	•	•
Pokrętło SCROLLER PLUS z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji	•	•
Nagrzewanie ręczne	•	•
<b>MYCIE I KONSERWACJA</b>		
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 SOLID CAL dostępnego w opakowaniach 1kg (opcja)	—	•
LCS - Automatyczny system mycia wyposażony w płyn do czyszczenia CombiClean i płynny odkamieniacz CalFree (opcja)	•	—
System odkamieniania CALOUT zapobiegający odkładaniu się kamienia w bojlerze, z osobnym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka odkamieniającego w płynie CalFree (opcja)	—	•
System mycia ręcznego z wyjmowanym przysznicem	•	•

## Zdaje każdy test

	Model	
	071 - 101 072 - 102	201 202
<b>STEROWANIE</b>		
Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie	•	•
Automatycznie regulowane skraplanie pary	•	•
Nawilżanie ręczne	•	•
Oświetlenie halogenowe	•	•
Łatwy dostęp do parametrów użytkownika poprzez menu	•	•
2 prędkości wentylatora (opcja), zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania	•	•
Sterowanie temperaturą wewnątrz produktu za pomocą sondy czteropunktowej	•	•
Możliwość podłączenia sondy na zewnątrz komory pieczenia, umożliwiające szybkie podłączenie sondy igłowej do pieczenia próżniowego	•	•
Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrzywania/pobierania programów pieczenia	•	•
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	•	•
ECOSPEED – dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu, urządzenie Sapiens optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian	•	•
ECOVAPOUR – 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)	•	•
<b>BUDOWA</b>		
Idealnie gładka, szczelna komora	•	•
Drzwi z podwójną hartowaną szybą, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszając emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia	•	•
Składana szyba wewnętrzna umożliwiające 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

## Sapiens 061 – 6x GN 1/1



pojemność	6x GN 1/1
odległość między przewodnikami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	875x650x(H)705 mm

	<b>CVES061</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	8,25 kW/400 V
cena	<b>27 700,-</b>

	<b>CVGS061</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	8,5 kW
moc elektryczna	0,25 kW/230 V
cena	<b>36 100,-</b>

<b>Podstawa</b>	<b>224 199</b>
cena	<b>1 999,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

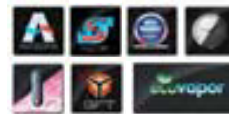
- Sonda wielopunktowa
- Multifunkcyjna klawiatura
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>ILCS1</b>	<b>Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 4,5 kg</b>	<b>3 590,-</b>
<b>CVR</b>	2 prędkości wentylatora	639,-
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	2 190,-
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	739,-
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	1 399,-
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	719,-

AKCESORIA		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\phi$ 1 mm do Sous-Vide	1 290,-
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	690,-
<b>KP004</b>	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	639,-
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	1 090,-
<b>PAC061B</b>	Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródła ciepła)	639,-

# Piec konwekcyjno-parowy

## Sapiens 071 – 7x GN 1/1



LAINOX

pojemność	7x GN 1/1
odległość między przewodnicami	70 mm
liczba porcji	50/120
wymiary	875x825x(H)820 mm
	<b>SAEV071</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	10,5 kW/400 V
cena	<b>31 900,-</b>
	<b>SAGV071</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	12 kW
cena	<b>40 500,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>223581</b>
cena	<b>1 899,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Multifunkcyjna klawiatura
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing 3$  mm

### WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

		cena
<b>LCS</b>	<b>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)</b>	<b>3 999,-</b>
<b>NVR1</b>	2 prędkości wentylatora	<b>1 789,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>NSS071</b>	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnicami - wersja na GN-y	<b>2 686,-</b>
<b>NSS564</b>	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnicami - wersja do pieców na blachy 600x400 mm	<b>2 686,-</b>
<b>NSP664</b>	Dodatkowa opłata za przewodnice na tace cukiernicze	<b>597,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>

### AKCESORIA

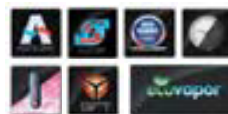
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>NFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>719,-</b>
<b>KP004</b>	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	<b>639,-</b>
<b>RP004</b>	Zestaw kółek do pieca, 2 z hamulcami	<b>1 199,-</b>
<b>NPA071</b>	Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	<b>777,-</b>





# Piec konwekcyjno-parowy

## Sapiens 101 – 10x GN 1/1



pojemność	10x GN 1/1
odległość między przewodnikami	70 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	930x825x(H)1040 mm

**SAEV101**

wersja	bezpośredni natrysk
moc	16 kW/400 V
cena	<b>40 500,-</b>

**SAGV101**

wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	18 kW
cena	<b>48 900,-</b>

<b>Podstawa</b>	<b>223611</b>
cena	<b>1 799,-</b>

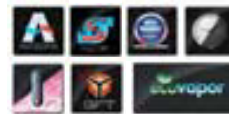
**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

- Multifunkcyjna klawiatura
- Wbudowany i wymowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing 3$  mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>LCS</b>	<b>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)</b>	<b>3 999,-</b>
<b>NVR1</b>	2 prędkości wentylatora	<b>1 789,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>NSS101</b>	Dodatkowa opłata za wymowany stelaż z przewodnicami – wersja na GN-y	<b>2 860,-</b>
<b>NSS864</b>	Dodatkowa opłata za wymowany stelaż z przewodnicami – wersja do pieców na blachy 600x400 mm	<b>2 860,-</b>
<b>NSP864</b>	Dodatkowa opłata za przewodnice na tace cukiernicze	<b>597,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>
<b>CAV101</b>	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	<b>956,-</b>
<b>AKCESORIA</b>		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>NFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>719,-</b>
<b>KP004</b>	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	<b>639,-</b>
<b>RP004</b>	Zestaw kółek do pieca, 2 z hamulcami	<b>1 199,-</b>
<b>NPA101</b>	Ostona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	<b>899,-</b>

# 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 przewodnicami	70 mm
liczba porcji	70/180
wymiary	1170x895x(H)820 mm
	<b>SAEV072</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	19 kW/400 V
cena	<b>46 800,-</b>
	<b>SAGV072</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	20 kW
cena	<b>57 400,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>223598</b>
cena	<b>2 099,-</b>



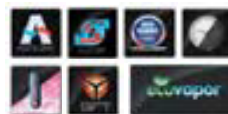
### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Multifunkcyjna klawiatura
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/1
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing 3$  mm

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>LCS</b>	<b>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)</b>	<b>3 999,-</b>
<b>NVR1</b>	2 prędkości wentylatora	<b>1 789,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>NSS072</b>	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnicami	<b>3 699,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>
<b>CAV102</b>	Przewód kominowy z ostoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	<b>956,-</b>
<b>AKCESORIA</b>		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>NFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>719,-</b>
<b>KP004</b>	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	<b>639,-</b>
<b>RP004</b>	Zestaw kółek do pieca, 2 z hamulcami	<b>1 199,-</b>
<b>NPA072</b>	Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	<b>956,-</b>

# 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 przewodnikami	70 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	1170x895x(H)1040 mm

**SAEV102**

wersja	bezpośredni natrysk
moc	31 kW/400 V
cena	<b>66 000,-</b>

**SAGV102**

wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	27 kW
cena	<b>78 700,-</b>

**Podstawa****223604**

cena

**2 099,-****WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

- Multifunkcyjna klawiatura
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/1
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing 3$  mm

**WYPOSAŻENIE OPCJONALNE** (do wyboru przy składaniu zamówienia)

cena

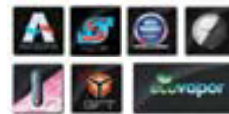
<b>LCS</b>	<b>Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 2 zbiorniki z detergentem, 5 kg każdy (alternatywnie system mycia automatycznego SCS wyposażony w 2 zbiorniki środka Solid Clean 1 kg każdy – do wyboru przy składaniu zamówienia)</b>	<b>3 999,-</b>
<b>NVR1</b>	2 prędkości wentylatora	<b>1 789,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>NSS102</b>	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z przewodnikami	<b>3 699,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>
<b>CAV102</b>	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	<b>956,-</b>

**AKCESORIA**

<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>NFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>719,-</b>
<b>KP004</b>	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	<b>639,-</b>
<b>RP004</b>	Zestaw kółek do pieca, 2 z hamulcami	<b>1 199,-</b>
<b>NPA102</b>	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	<b>1 079,-</b>


# Piec konwekcyjno-parowy


## Sapiens 201 – 20x GN 1/1



LAINOX

pojemność	20x GN 1/1
odległość między przewodnicami	63 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	960x825x(H)1810 mm

	<b>SAEB201</b>
wersja	bojler
moc	31,8 kW/400 V
cena	<b>80 800,-</b>

	<b>SAGB201</b>
wersja	bojler
moc gazowa	12 kW
moc elektryczna	1,8 kW
napięcie	230 V
cena	<b>91 500,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

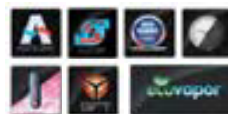
- Multifunkcyjna klawiatura
- Wbudowany i wyjmowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing$ 3 mm
- Wózek

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>LM</b>	System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego 10l	5 499,-
<b>NVR2</b>	2 prędkości wentylatora	2 569,-
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	739,-
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	1 399,-
<b>NSS154</b>	Dodatkowa opłata za wózek z przewodnicami na blachy cukiernicze 600x400 mm	2 209,-
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1 668,-
<b>AKCESORIA</b>		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing$ 1 mm do Sous-Vide	1 290,-
<b>NFX02</b>	Filtr tłuszczu	1 699,-



## Piec konwekcyjno-parowy

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



pojemność	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1
odległość między przewodnikami	63 mm
liczba porcji	300/500
wymiary	1290x895x(H)1810 mm

**SAEB202**

wersja	bojler
moc	61,8 kW/400 V
cena	<b>116 900,-</b>

**SAGB202**

wersja	bojler
moc gazowa	18 kW
moc elektryczna	1,8 kW
napięcie	230 V
cena	<b>131 900,-</b>

**WYPOSAŻENIE STANDARDOWE**

- Multifunkcyjna klawiatura
- Wbudowany i wymowany prysznic ręczny z zaworem
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/1
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing$ 3 mm
- Wózek

**WYPOSAŻENIE OPCJONALNE** (do wyboru przy składaniu zamówienia)

		cena
<b>LM</b>	<b>System mycia automatycznego LM z osobnym zbiornikiem płynu myjącego 10l</b>	<b>5 499,-</b>
<b>NVR2</b>	2 prędkości wentylatora	<b>2 569,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>KSC180</b>	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	<b>1 668,-</b>

**AKCESORIA**

<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing$ 1 mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>NFX02</b>	Filtr tłuszczu	<b>1 699,-</b>

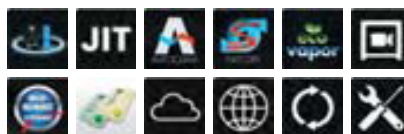


# Compact by Naboo®

Piec konwekcyjno-parowy

## Compact by Naboo® 026

- 6x GN 2/3



pojemność	6x GN 2/3
odległość między przewodnikami	60 mm
liczba porcji	20/50
wymiary	510x625x(H)880 mm
waga	67 kg
	<b>COEN026</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	5,25 kW/400 V
cena	<b>33 900,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>223536</b>
cena	<b>1 799,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 4,5 kg
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing 3$  mm
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/3

### WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)

		cena
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	739,-
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	719,-
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	2 190,-
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	1 399,-
<b>CETH</b>	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	1 590,-

### AKCESORIA

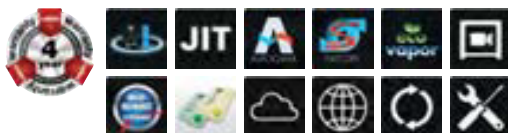
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	1 290,-
<b>KSM002</b>	System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – $\varnothing 3$ mm	2 790,-
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	690,-
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	1 090,-
<b>PAC026</b>	Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	639,-




# Piec konwekcyjno-parowy

## Compact by Naboo® 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	81 kg
	<b>COEN061</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	7,75 kW/400 V
cena	<b>39 900,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>22350</b>
cena	<b>1 499,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

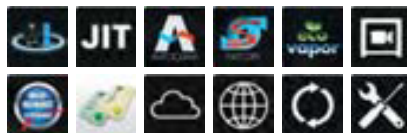
- Połączenie Wi-Fi
- Automatykny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 4,5 kg
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing 3$  mm
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>CETH</b>	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	<b>1 590,-</b>
<b>AKCESORIA</b>		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>KSM002</b>	System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – $\varnothing 3$ mm	<b>2 790,-</b>
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>690,-</b>
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	<b>1 090,-</b>
<b>PAC061</b>	Ostona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	<b>739,-</b>


# Piec konwekcyjno-parowy

## Compact by Naboo® 101

– 10x GN 1/1



LAINOX

pojemność	10x GN 1/1
odległość między przewodnikami	60 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	510x800x(H)1120 mm
waga	87 kg
	<b>COEN101</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	15,5 kW/400 V
cena	<b>49 900,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>223567</b>
cena	<b>1 399,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Połączenie Wi-Fi
- Automacyjny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 4,5 kg
- Sonda wielopunktowa  $\varnothing 3$  mm
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	739,-
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	719,-
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	2 190,-
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	1 399,-
<b>CETH</b>	Dodatkowa opłata za złącze Ethernet	1 590,-

AKCESORIA		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing 1$ mm do Sous-Vide	1 290,-
<b>KSM002</b>	System multisonda – 2 sondy wielopunktowe w jednym gnieździe – $\varnothing 3$ mm	2 790,-
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	690,-
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	1 090,-
<b>PAC101</b>	Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	849,-

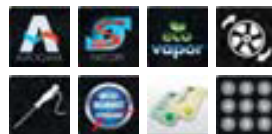
Piec konwekcyjno-parowy


# Compact by Sapiens

Piec konwekcyjno-parowy

## Compact by Sapiens 026

– 6x GN 2/3



pojemność	6x GN 2/3
odległość między przewodnikami	60 mm
liczba porcji	20/50
wymiary	510x625x(H)880 mm
waga	59 kg
	<b>COES026</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	5,25 kW/400 V
cena	<b>25 500,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>223536</b>
cena	<b>1 799,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

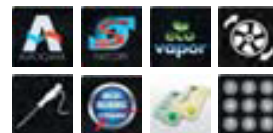
- Sonda wielopunktowa
- Multifunkcyjna klawiatura
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 2/3

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>ILCS1</b>	<b>Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 4,5 kg</b>	<b>3 590,-</b>
<b>CVR</b>	2 prędkości wentylatora	639,-
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	2 190,-
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	739,-
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	1 399,-
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	719,-
<b>AKCESORIA</b>		
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	690,-
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	1 090,-
<b>PAC026</b>	Ostona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	639,-

# Piec konwekcyjno-parowy

## Compact by Sapiens 061

– 6x GN 1/1



LAINOX

pojemność	6x GN 1/1
odległość między przewodnikami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	510x800x(H)880 mm
waga	73 kg
	<b>COES061</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	7,75 kW/400 V
cena	<b>29 900,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>223550</b>
cena	<b>1 499,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Sonda wielopunktowa
- Multifunkcyjna klawiatura
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1

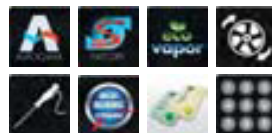
WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>ILCS1</b>	<b>Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 4,5 kg</b>	<b>3 590,-</b>
<b>CVR</b>	2 prędkości wentylatora	639,-
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	2 190,-
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	739,-
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	1 399,-
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	719,-
<b>AKCESORIA</b>		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide (wyłącznie w przypadku gdy jest dopasowana do sondy)	1 290,-
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	690,-
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	1 090,-
<b>PAC061</b>	Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	739,-




# Piec konwekcyjno-parowy

## Compact by Sapiens 101

– 10x GN 1/1



pojemność	10x GN 1/1
odległość między przewodnikami	60 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	510x800x(H)1120 mm
waga	79 kg
	<b>COES101</b>
wersja	bezpośredni natrysk
moc	15,5 kW/400 V
cena	<b>39 900,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>223567</b>
cena	<b>1 399,-</b>



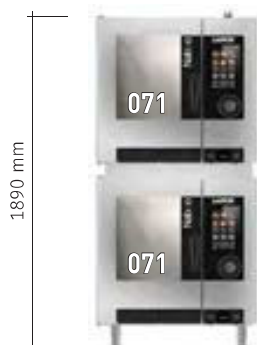
### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Sonda wielopunktowa
- Multifunkcyjna klawiatura
- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
<b>ILCS1</b>	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 4,5 kg	<b>3 590,-</b>
<b>CVR</b>	2 prędkości wentylatora	<b>639,-</b>
<b>NPS</b>	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	<b>2 190,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	<b>739,-</b>
<b>SN</b>	Funkcja optymalizacji zużycia energii	<b>1 399,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>AKCESORIA</b>		
<b>KSA001</b>	Sonda igłowa jednopunktowa – $\varnothing$ 1 mm do Sous-Vide	<b>1 290,-</b>
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>690,-</b>
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	<b>1 090,-</b>
<b>PAC101</b>	Ostona ciepła ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	<b>849,-</b>

# 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	<b>KEB071P</b> 5 090,-	<b>KEB071P</b> 5 090,-
piec 071 gazowy 7x GN 1/1	<b>KGB071P</b> 6 590,-	<b>KGB071P</b> 6 590,-

## 7 + 10 (x GN 1/1)



### Zestawy akcesoriów do łączenia pieców 071+101

	górny piec	
dolny piec	piec 071 elektryczny	piec 071 gazowy
piec 101 elektryczny 10x GN 1/1	<b>KEB101P</b> 5 390,-	<b>KEB101P</b> 5 390,-
piec 101 gazowy 10x GN 1/1	<b>KGB101P</b> 7 190,-	<b>KGB101P</b> 7 190,-

## 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	<b>KEB072P</b> 5 390,-	<b>KEB072P</b> 5 390,-
piec 072 gazowy 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1	<b>KGB072P</b> 7 190,-	<b>KGB072P</b> 7 190,-

## 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	<b>KCOE061</b> 4 990,-	

## 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	<b>KCVE061</b> 6 790,-	





# 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, nabyusza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczeltek. Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

**CDL05**  
**339,-**

Opakowanie  
2 x 5 kg



### CALFREE ANTISCALE

Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

**CCF05**  
**189,-**

Opakowanie  
2 x 4,5 kg

## AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS



### SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.

Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.  
1 opakowanie = 27 l płynnego detergentu

**SCL01**  
**1 199,-**

Opakowanie zbiorcze  
6 sztuk



### 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 = 27 l płynnego środka odkamieniającego

**SCA01**  
**799,-**

Opakowanie zbiorcze  
6 sztuk

## 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, nabyusza komorę pieczenia nie pozostawiając smug, a także chroni i zapewnia trwałość uszczeltek. Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

**DL01**  
**439,-**

Opakowanie  
10 l



### CALFREE

Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.

**CF010**  
**249,-**

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**  
**509,-**

Opakowanie  
10 l

## AROMATY



**SMOKEGRILL** - Aromat dymu wędzarniczego

0,5 l

**SMKE**  
**209,-**

**AROMAT: BIAŁE WINO**

0,5 l

**ARDW**  
**279,-**

**AROMAT: CYTRYNA**

0,5 l

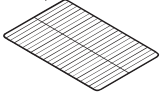
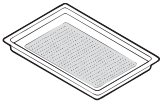

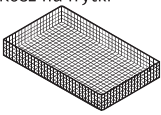
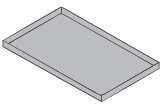
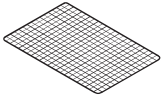
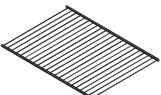
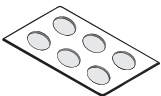
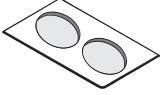
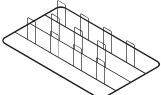

**ARDL**  
**279,-**

**AROMAT: ROZMARYN**

0,5 l

**ARDR**  
**279,-**

# MULTIGRILL – AKCESORIA

		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 2/1 530 x 650 mm	
		kod	cena	kod	cena
	Stal chromowana	<b>801956</b>	<b>69,-</b>	<b>801949</b>	<b>99,-</b>
	Stal nierdzewna	<b>801901</b>	<b>89,-</b>	<b>801895</b>	<b>169,-</b>
	40 mm	<b>802243</b>	<b>84,-</b>	<b>802274</b>	<b>219,-</b>
	65 mm	<b>802236</b>	<b>79,-</b>	<b>802267</b>	<b>209,-</b>
	100 mm	<b>802229</b>	<b>109,-</b>	<b>802250</b>	<b>299,-</b>
	20 mm	<b>890257</b>	<b>129,-</b>	<b>890158</b>	<b>189,-</b>
	40 mm	<b>890240</b>	<b>139,-</b>	<b>890141</b>	<b>229,-</b>
	60 mm	<b>890233</b>	<b>149,-</b>	<b>890134</b>	<b>239,-</b>
	Stal nierdzewna 40 mm	<b>R1104</b>	<b>519,-</b>	<b>R2104</b>	<b>1 039,-</b>
	20 mm	<b>805558</b>	<b>124,-</b>		
	40 mm	<b>805541</b>	<b>139,-</b>		
	65 mm	<b>805534</b>	<b>159,-</b>		
		<b>GV110</b>	<b>519,-</b>		
		<b>GC113</b>	<b>779,-</b>		
	6 szt. $\varnothing$ 120 mm	<b>TF106</b>	<b>389,-</b>	<b>TF112</b>	<b>909,-</b>
	2 szt. $\varnothing$ 200 mm	<b>TF223</b>	<b>389,-</b>	<b>TF623</b>	<b>779,-</b>
	Stal nierdzewna  8 szt.	<b>808474</b>	<b>199,-</b>		



## 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 wnętrza 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 jedenastego 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 naboju
- Programy mycia: Ręczny, Płukanie, Eco, Soft, Medium, Hard
- System ręcznego mycia z prysznicem podłączanym zewnątrz (opcja)




## WYPOSAŻENIE SYSTEMU STEROWANIA

- Auto diagnostyka 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 przewodnikami	70 mm
liczba porcji	20/50
wymiary	672x665x(H)737 mm
	<b>ICET023</b>
moc	3,4 kW/400 V
waga	50 kg
cena	<b>16 000,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>223543</b>
cena	<b>1 499,-</b>



## 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
<b>ISC04</b>	Sonda wielopunktowa – $\varnothing 3$ mm	1700,-
<b>ISA01</b>	Sonda igłowa – $\varnothing 1$ mm	1700,-
<b>IVR02</b>	Redukcja prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	790,-
<b>SN</b>	Dotatkowa opłata za możliwość podłączenia do systemu oszczędzania energii	1399,-

AKCESORIA (można dokupić po montażu pieca)		
<b>KISC04</b>	Zestaw do montażu sondy wielopunktowej – $\varnothing 3$ mm	1700,-
<b>KISA01</b>	Zestaw do montażu sondy igłowej – $\varnothing 1$ mm	1700,-
<b>KIVR02</b>	Zestaw do montażu redukcji prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	790,-
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny z przyłączem	1090,-
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	690,-

## 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
	<b>ICET041</b>
moc	6,25 kW/400 V
waga	56 kg
cena	<b>17 000,-</b>
<b>Podstawa</b>	<b>224502</b>
cena	<b>1 499,-</b>



## 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
<b>ISC04</b>	Sonda wielopunktowa – ø3 mm	<b>1 700,-</b>
<b>ISA01</b>	Sonda igłowa – ø1 mm	<b>1 700,-</b>
<b>IVR02</b>	Redukcja prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	<b>790,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja pod okap	<b>739,-</b>
<b>SN</b>	Dodatkowa opłata za możliwość podłączenia do systemu oszczędzania energii	<b>1 399,-</b>
<b>ISP464</b>	Dodatkowa opłata za prowadnice cukiernicze	<b>490,-</b>
<b>AKCESORIA</b> (można dokupić po montażu pieca)		
<b>KISCO4</b>	Zestaw do montażu sondy wielopunktowej – ø3 mm	<b>1 700,-</b>
<b>KISA01</b>	Zestaw do montażu sondy igłowej – ø1 mm	<b>1 700,-</b>
<b>KIVR02</b>	Zestaw do montażu redukcji prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	<b>790,-</b>
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny z przyłączem	<b>1 090,-</b>
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>690,-</b>



# Piec konwekcyjno-parowy

## ICON 051

– 5x GN 1/1 lub 5x 600x400 mm

pojemność	5x GN 1/1 lub 5x 600x400 mm
odległość między przewodnicami	70 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	812x725x(H)770 mm



### ICET051

moc	7,25 kW/400 V
waga	74 kg
cena	<b>19 000,-</b>



### ICGT051

moc gazowa	8,5 kW
moc elektryczna	80 kg
cena	<b>27 000,-</b>

<b>Podstawa</b>	<b>224502</b>
cena	<b>1 499,-</b>



### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- Przewodnice 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
<b>ILCS1</b>	Automatyczny system myjący w formie płynnej (LSC) – piec dostarczony z 1 cartridge – 4,5 kg	<b>3 590,-</b>
<b>ISCO4</b>	Sonda wielopunktowa – Ø3 mm	<b>1 700,-</b>
<b>ISA01</b>	Sonda igłowa – Ø1 mm	<b>1 700,-</b>
<b>IVR02</b>	Redukcja prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	<b>790,-</b>
<b>IPS051</b>	Montaż drzwi po przeciwnej stronie	<b>690,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja pod okap	<b>739,-</b>
<b>SN</b>	Dodatkowa opłata za możliwość podłączenia do systemu oszczędzania energii	<b>1 399,-</b>
<b>ISP464</b>	Dodatkowa opłata za przewodnice cukiernicze	<b>490,-</b>

### AKCESORIA (można dokupić po montażu pieca)

<b>KILCS1</b>	Zestaw do montażu automatycznego systemu myjącego (LSC) – zestaw dostarczony z 1 cartridge 4,5 kg	<b>3 490,-</b>
<b>KISCO4</b>	Zestaw do montażu sondy wielopunktowej – Ø3 mm	<b>1 700,-</b>
<b>KISA01</b>	Zestaw do montażu sondy igłowej – Ø1 mm	<b>1 700,-</b>
<b>KIVR02</b>	Zestaw do montażu redukcji prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	<b>790,-</b>
<b>KIPS051</b>	Zestaw do montażu drzwi po przeciwnej stronie	<b>3 400,-</b>
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny z przyłączem	<b>1 090,-</b>
<b>ICFX01</b>	Filtr tłuszczu	<b>690,-</b>



## 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
cena	<b>24 000,-</b>

**ICGT071**

moc gazowa	12 kW
moc elektryczna	97 kg
cena	<b>33 000,-</b>

<b>Podstawa</b>	<b>224502</b>
cena	<b>1 499,-</b>

**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**

<b>ILCS2</b>	Automatyczny system myjący w formie płynnej (LSC) – piec dostarczony z 1 cartridge – 4,5 kg	<b>3 490,-</b>
<b>ISCO4</b>	Sonda wielopunktowa – ø3 mm	<b>1 700,-</b>
<b>ISA01</b>	Sonda igłowa – ø1 mm	<b>1 700,-</b>
<b>IVR02</b>	Redukcja prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	<b>790,-</b>
<b>IPS071</b>	Montaż drzwi po przeciwnej stronie	<b>690,-</b>
<b>APDS</b>	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	<b>719,-</b>
<b>NPK</b>	Konfiguracja pod okap	<b>739,-</b>
<b>SN</b>	Dodatkowa opłata za możliwość podłączenia do systemu oszczędzania energii	<b>1 399,-</b>
<b>ISP664</b>	Dodatkowa opłata za prowadnice cukiernicze	<b>490,-</b>

**AKCESORIA** (można dokupić po montażu pieca)

<b>KILCS2</b>	Zestaw do montażu automatycznego systemu myjącego (LSC) – zestaw dostarczony z 1 cartridge 4,5 kg	<b>3 400,-</b>
<b>KISCO4</b>	Zestaw do montażu sondy wielopunktowej – ø3 mm	<b>1 700,-</b>
<b>KISA01</b>	Zestaw do montażu sondy igłowej – ø1 mm	<b>1 700,-</b>
<b>KIVR02</b>	Zestaw do montażu redukcji prędkości wentylatora (normalny/spowolniony)	<b>790,-</b>
<b>KIPS071</b>	Zestaw do montażu drzwi po przeciwnej stronie	<b>3 990,-</b>
<b>ICLD</b>	Prysznic ręczny z przyłączem	<b>1 090,-</b>
<b>ICFX02</b>	Filtr tłuszczu	<b>690,-</b>