GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

OBRÓBKA MECHANICZNA

GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT
Robert Sowa

Drogi Partnerze,
Oddajemy w Twoje ręce wyjątkowe wydanie katalogu Grafen, stworzone z myślą o Twoich potrzebach. Znajdziesz w nim produkty wysokiej jakości, innowacyjne, które zbudują Twoją profesjonalną kuchnię. Produkty GRAFEN to najlepszy asortyment, wykonany z największą precyzją, połączoną z nowoczesnymi rozwiązaniami technologicznymi, zaprojektowane i wykonane przez uznanych producentów. Chcemy, aby katalog GRAFEN był praktyczny, więc stworzyliśmy zupełnie nową formę w postaci segregatora z wpinanymi rozdziałami tematycznymi. To usprawni Państwa pracę w czasie kontaktu z klientem.

Jestem zaszczycony, mogąc kolejny rok współpracować z firmą uznaną na europejskim rynku gastronomicznym, wyróżnioną przez Forbes. Osobiście cenię i polecam produkty GRAFEN za ich innowacyjność oraz zastosowane rozwiązania, które ułatwiają pracę. Profesjonalna kuchnia na najwyższym poziomie to maksymalne zaangażowanie i wydajność kucharzy w połączeniu z bezpiecznymi, higienicznymi i ergonomicznymi warunkami pracy. Stawiam na najlepsze rozwiązania, dlatego kuchnia w mojej restauracji wyposażona została w sprzęt GRAFEN, na którym mogę w całości polegać.

Branża gastronomiczna jest niezwykle wymagająca. Potrzebna jest w niej kompetencja sprzedawcy, opieka posprzedażowa, specjalistyczne doradztwo oraz wsparcie serwisowe. Właśnie marka GRAFEN dedykowana jest najbardziej wymagającym klientom i dystrybutorom, którzy poszukują i cenią urządzenia nowoczesne, wydajne i niezawodne. Marka GRAFEN wspiera mnie na każdym etapie realizacji - od projektu, przez realizację do wsparcia serwisowego.

Markę GRAFEN polecam z całym przekonaniem. Stawiają na wysoką jakość, innowacyjne rozwiązania technologiczne i estetykę. Wybieram produkty nietuzinkowe. Takie właśnie ma GRAFEN, produkty nieprzeciętne.

Robert Sowa

Dział handlowy Grafen

POMORSKIE

Piotr Sadowski
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 028
e-mail: piotr.sadowski@grafen.com

Biuro
Katarzyna Szynklewska
tel. +48 607 321 130
e-mail: katarzyna.szynklewska@grafen.com

KUJAWSKO–POMORSKIE

Łukasz Wróblewski
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 519 329 545
e-mail: lukasz.wroblewski@grafen.com

Biuro
Katarzyna Szynklewska
tel. +48 607 321 130
e-mail: katarzyna.szynklewska@grafen.com

PODLASKIE, WARMIŃSKO–MAZURSKIE

Radomir Fluda
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 490
e-mail: radomir.fluda@grafen.com

Biuro
Joanna Śmiech
tel. +48 607 321 036
e-mail: joanna.smiech@grafen.com

ZACHODNIOPOMORSKIE, LUBUSKIE

Łukasz Mazur
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 537 178 802
e-mail: lukasz.mazur@grafen.com

Biuro
Katarzyna Szynklewska
tel. +48 607 321 130
e-mail: katarzyna.szynklewska@grafen.com

WIELKOPOLSKIE

Dariusz Bernat
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 661 321 004
e-mail: dariusz.bernat@grafen.com

Biuro
Katarzyna Szynklewska
tel. +48 607 321 130
e-mail: katarzyna.szynklewska@grafen.com

DOLNOŚLĄSKIE, OPOLSKIE

Dawid Gęca
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 633
e-mail: dawid.geca@grafen.com

Biuro
Katarzyna Szynklewska
tel. +48 607 321 130
e-mail: katarzyna.szynklewska@grafen.com

MAŁOPOLSKIE

Maciej Fischer
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 667 321 050
e-mail: maciej.fischer@grafen.com

Biuro
Joanna Śmiech
tel. +48 607 321 036
e-mail: joanna.smiech@grafen.com

ŁÓDZKIE, MAZOWIECKIE

Łukasz Dąbrowski
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 573
e-mail: lukasz.dabrowski@grafen.com

Biuro
Joanna Śmiech
tel. +48 607 321 036
e-mail: joanna.smiech@grafen.com

ŚLĄSKIE

Andrzej Koleszka
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 519 329 548
e-mail: andrzej.koleszka@grafen.com

Biuro
Katarzyna Szynklewska
tel. +48 607 321 130
e-mail: katarzyna.szynklewska@grafen.com

ŚWIĘTOKRZYSKIE, PODKARPACKIE

Radosław Sajdak
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 321 545
e-mail: radoslaw.sajdak@grafen.com

Biuro
Joanna Śmiech
tel. +48 607 321 036
e-mail: joanna.smiech@grafen.com

LUBELSKIE

Piotr Niedziela
Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. +48 607 32 1110
e-mail: piotr.niedziela@grafen.com

Biuro
Joanna Śmiech
tel. +48 607 321 036
e-mail: joanna.smiech@grafen.com

Bezpłatne szkolenia posprzedażowe

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

DORADCY KULINARNI

WIELKOPOLSKIE, ZACHODNIOPOMORSKIE, LUBUSKIE, DOLNOŚLĄSKIE

Rafał Sajur
Doradca kulinarny
tel. +48 505 283 427
e-mail: rafal.sajur@grafen.com

POMORSKIE, KUJAWSKO-POMORSKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE, PODLASKIE

Krzysztof Jesiołowski
Doradca kulinarny
tel. +48 607 321 117
e-mail: krzysztof.jesiolowski@grafen.com

MAZOWIECKIE, ŁÓDZKIE, LUBELSKIE, ŚWIETOKRZYSKIE

Wiktor Chmurzyński
Doradca kulinarny
tel. +48 607 321 108
e-mail: wiktor.chmurzynski@grafen.com

OPOLSKIE, ŚLĄSKIE, MAŁOPOLSKIE, PODKARPACKIE

Maciej Piórkowski
Doradca kulinarny
tel. +48 661 321 077
e-mail: maciej.piorkowski@grafen.com

DORADCA KULINARNY – KONCEPT PIZZA

DORADZTWO KULINARNE CAŁA POLSKA

Andrzej Pietrzyk
Doradca Kulinarny – Koncept Pizza
tel. +48 607 321 729
e-mail: andrzej pietrzyk@grafen.com

Piotr Stryczek
Doradca Kulinarny – Koncept Pizza
tel. +48 607 321 097
e-mail: piotr.stryczek@grafen.com

BARISTA

BARISTA CAŁA POLSKA

Michał Kalęba
Barista
tel. +48 607 321 776
e-mail: michal.kaleba@grafen.com

Serwis

Profesjonalna obsługa posprzedażowa

Projekt technologii – solidny fundament

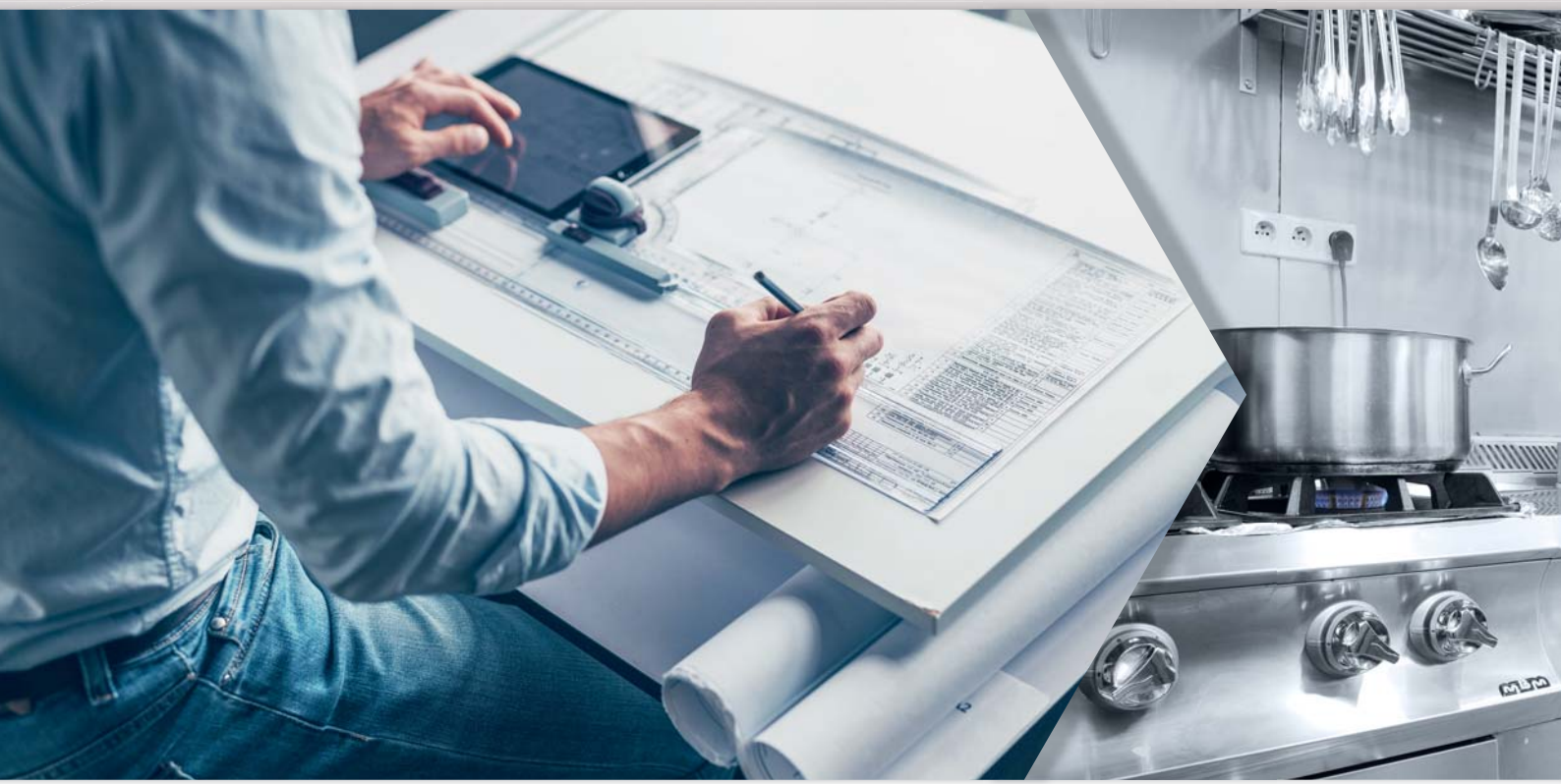
TWORZENIE I PRAWIDŁOWE FUNKCJONOWANIE LOKALU GASTRONOMICZNEGO

Inwestor nie musi znać się na technologii gastronomii. To My jesteśmy po to, aby poprowadzić Klienta przez każdy etap inwestycji i przyczynić się, w jak największym stopniu, do odniesienia przez Niego sukcesu. Zadowolenie, satysfakcja właściciela z prowadzenia lokalu gastronomicznego jest dla Nas najwyższym priorytetem.

Dlaczego My?

- mamy ogromne doświadczenie i stale poszerzamy swoją wiedzę
- umiemy dzielić się tą wiedzą
- koncentrujemy się na rozmowie z Klientem, personelem kuchennym – dzięki Klientom czerpiemy ogromną wiedzę praktyczną
- potrafimy umiejętnie łączyć teorię z praktyką
- projektujemy świadomie i odpowiedzialnie
- mamy świadomość własnej wartości i umiejętności, najwięcej wymagamy od siebie

Powyższe cechy połączone z umiejętnością słuchania pozwalają nam nawiązać porozumienie nawet z najbardziej wymagającym Klientem.



MY:

- nie boimy się wyzwań – jest to dla nas dodatkową motywacją
- nie projektujemy wg schematów, do każdego projektu podchodzimy indywidualnie
- wspieramy Klienta na każdym etapie realizacji

GWARANTUJEMY SZYBKĄ REALIZACJĘ PROJEKTU!

Co oferujemy?

- inwentaryzacje obiektu/wizje lokalne
- kompleksowe opracowanie projektu z rozmieszczeniem urządzeń na rzutach zgodnie z obowiązującymi przepisami
- wykonanie wizualizacji 3D na specjalne życzenie
- wytyczne dla branż projektowych (elektryka, wod-kan., gaz)
- opis projektu oraz listę urządzeń wraz z kartami technicznymi urządzeń
- koordynacje projektu na etapie budowlanym jak i konsultacje i doradztwo w momencie doboru wyposażenia
- zaopiniowanie projektu przez Rzeczoznawców ds. sanitarnohigienicznych i BHP

KONTAKT:
Projektant technologii gastronomicznych
Dominik Bażant
tel. +48 607 321 046
e-mail: dominik.bazant@grafen.com

Paulina Brzezińska
tel. +48 607 322 281
e-mail: paulina.brzezinska@grafen.com

Zapraszamy do naszych showroom'ów

Poznań
ul. Wołyńska 10
60-648 Poznań
tel.: 607 321 130
poznan@grafen.com

Godziny otwarcia:
Pn-Pt: 8.00-16.00

Wrocław
ul. Ślężna 130–134
53-111 Wrocław
tel. 71 337 01 46
wroclaw@hendi.pl

Godziny otwarcia:
Pn-So: 9.00-19.00
Nd: 9.00-16.00

Warszawa
Al. Jerozolimskie 200
02-486 Warszawa
tel. 22 846 09 20
warszawa@grafen.com

Godziny otwarcia:
Pn-Pt: 8.00-16.00

Szkolenia w showroomach GRAFEN

Sprawdź aktualne szkolenia na stronie: szkolenia.grafen.com
Szkolenia prowadzą specjaliści w swojej kategorii

Wiktor Chmurzyński
Doradca kulinarny

mazowieckie, łódzkie, lubelskie, świętokrzyskie

Krzysztof Jesiołowski
Doradca kulinarny

pomorskie, kujawsko-pomorskie, warmińsko-mazurskie, podlaskie

Maciej Piórkowski
Doradca kulinarny

opolskie, śląskie, małopolskie, podkarpackie

Rafał Sajur
Doradca kulinarny

wielkopolskie, zachodniopomorskie, lubuskie, dolnośląskie

Michał Kalęba
Barista

cała Polska

Andrzej Pietrzyk
Doradca Kulinarny – Koncept Pizza

cała Polska

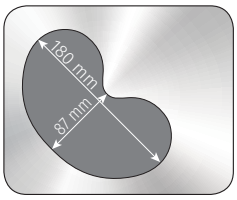
Szatkownice elektryczne do warzyw – seria CA-301 i CA-401

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania im żądanego kształtu
- Możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórek, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonane ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych
- Wyposażone w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub nawet 286 cm² (w zależności od modelu)
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Zmienna lub stała prędkość cięcia w zależności od modelu
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: od 150 aż do 650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizuje obciążenie łokcia i nadgarstka
- Poziom hałasu: <70 dB
- **UWAGA: dostarczane bez tarcz. Tarcze należy zamawiać osobno**

SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ



kod	1050355	1050356
model	CA-301 VV	CA-401 VV
wymiary otworu wsadowego	180x87 mm	ø200 mm
wymiary	391x409x(H)567 mm	391x400x(H)667 mm
wydajność	150-500 kg	200-650 kg
ilość prędkości	zmienna	zmienna
prędkość (regulacja)	365–1000 obr./min (reg. 5-stopniowa)	365–1000 obr./min (reg. 5-stopniowa)
moc/napięcie	1500 W/230 V	1500 W/230 V
waga	28 kg	30 kg
średnica tarczy	ø205 mm	ø205 mm
CENA FABRYCZNA	~~8 933,-~~ -23%	~~10 485,-~~ -24%
CENA GRAFEN	**6 839,-**	**7 979,-**

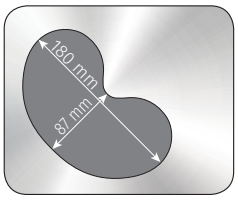
sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%

Głowica szatkownicy do warzyw z otworem wsadowym o powierzchni 136 cm²
(Model CA-301)

Głowica szatkownicy do warzyw z dużym otworem wsadowym o powierzchni 286 cm²
(Model CA-401)

SZATKOWNICE ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ



Zobacz film

NEW!
model trójfazowy

Zobacz film

NEW!
model trójfazowy

kod	1050021	1050301	1050059	1050315
model	CA-301	CA-301	CA-401	CA-401
wymiary otworu wsadowego	180x87 mm	180x87 mm	ø200 mm	ø200 mm
wymiary	389x405x(H)544 mm	389x405x(H)544 mm	389x382x(H)646 mm	389x382x(H)646 mm
wydajność	150-450 kg	150-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
ilość prędkości	1	1	1	1
prędkość	365 obr./min	365 obr./min	365 obr./min	365 obr./min
moc/napięcie	550 W/230 V	550 W/400 V	550 W/230 V	550 W/400 V
waga	21 kg	21 kg	24 kg	24 kg
średnica tarczy	ø205 mm	ø205 mm	ø205 mm	ø205 mm
CENA FABRYCZNA	~~4 964,-~~ -23%	~~4 856,-~~ -22%	~~7 821,-~~ -22%	~~7 632,-~~ -23%
CENA GRAFEN	**3 799,-**	**3 799,-**	**6 079,-**	**5 851,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Szatkownica elektryczna do warzyw seria CA-601

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania im żądanego kształtu
- Możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórek, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych
- Duży podajnik na warzywa oraz boczny otwór wylotowy
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Łatwy w użyciu wodoodporny, elektroniczny panel sterowania
- Dwie prędkości pracy:
  – 365 obr./min do cięcia precyzyjnego
  – 730 obr./min do pracy z maksymalną wydajnością
- Otwór wsadowy: 273 cm^2
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwia czyszczenie
- Precyzyjny system bezpieczeństwa przed otwarciem pokrywy
- Poziom hałasu: <70 dB
- **UWAGA: dostarczany bez tarcz. Tarcze należy zamawiać osobno**

kod	**1050062**
model	CA-601
wymiary szatkownicy	431x418x(H)767 mm
wydajność	500/1000 kg/h
moc/napięcie	750 W/400 V
waga	26 kg
CENA FABRYCZNA	~~13 964,-~~
CENA GRAFEN	**10 639,-**

-24%

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNICY I URZĄDZEŃ WIELOFUNKCYJNYCH

- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	**1050063**
wymiary	666x686x(H)400 mm
CENA FABRYCZNA	~~1 341,-~~
CENA GRAFEN	**987,-**

-26%

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

Kombinacja wysokiej jakości tarcz daje możliwość ponad 70 różnych rodzajów cięć.

TARCZA DO PLASTRÓW

do -29%

kod	model	plastry	przeznaczenie	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
1010215	FC-1	1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	~~374,-~~	265,-
1010220	FC-2	2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	~~374,-~~	265,-
1010222	FC-3	3 mm		~~374,-~~	265,-
1010407	FC-6	6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	~~374,-~~	265,-
1010400	FC-8	8 mm		~~374,-~~	265,-
1010401	FC-10	10 mm		~~374,-~~	265,-
1010402	FC-14	14 mm		~~423,-~~	303,-
1010252	FC-20	20 mm		~~423,-~~	303,-
1010247	FC-25	25 mm		~~423,-~~	303,-
1010406	FCC-2	2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	~~374,-~~	265,-
1010403	FCC-3	3 mm		~~374,-~~	265,-
1010404	FCC-5	5 mm		~~374,-~~	265,-
1010295	FCO-2	karbowane 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	~~419,-~~	303,-
1010300	FCO-3	karbowane 3 mm		~~419,-~~	303,-
1010408	FCO-6	karbowane 6 mm		~~419,-~~	303,-

TARCZA DO SŁUPKÓW

do -28%

kod	model	słupki	przeznaczenie	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
1010205	FCE-2	2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	~~495,-~~	379,-
1010210	FCE-4	4x4 mm		~~495,-~~	379,-
1010405	FCE-8	8x8 mm		~~576,-~~	417,-

TARCZA DO TARCIA

-28%

kod	model	tarcza do tarcia	przeznaczenie	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
1010260	FR-1	1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	~~261,-~~	189,-
1010262	FR-8	8 mm		~~261,-~~	189,-

ZESTAW DO PUREE ZIEMNIACZANEGO

-23%

kod	przeznaczenie	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
1010390	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	~~594,-~~	455,-

TWÓJ ZYSK

KRATKA DO FRYTEK LUB KOSTEK

-28%

kod	model	kratka	przeznaczenie	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
1010350	FFC-8	do frytek 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	~~419,-~~	303,-
1010355	FFC-10	do frytek 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	~~419,-~~	303,-
1010360	FMC-8	do kostek 8x8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	~~419,-~~	303,-
1010365	FMC-10	do kostek 10x10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	~~419,-~~	303,-
1010364	FMC-14	do kostek 14x14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14 pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	~~419,-~~	303,-
1010375	FMC-20	do kostek 20x20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	~~419,-~~	303,-
1010380	FMC-25	do kostek 25x25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	~~419,-~~	303,-

TARCZA DO WIÓRKÓW

-28%

kod	model	wiórki	przeznaczenie	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
1010310	FR-2	2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	~~261,-~~	189,-
1010311	FR-3	3 mm		~~261,-~~	189,-
1010312	FR-4	4 mm		~~261,-~~	189,-
1010314	FR-6	6 mm		~~261,-~~	189,-
1010313	FR-7	7 mm		~~261,-~~	189,-

ZESTAWY DO MYCIA

do -27%

kod	model	przeznaczenie	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
1010361	QC-8	Zestaw do mycia kratki FMC-8	~~365,-~~	265,-
1010366	QC-10	Zestaw do mycia kratki FMC-10	~~365,-~~	265,-
1010359		Uchwyt do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10	~~221,-~~	189,-

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

-14%

kod	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
1010204	~~176,-~~	151,-

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%

Wilk do mięsa dużej wydajności do 280 kg/h

TWÓJ ZYSK · 2 LATA GWARANCJI · NEW!

- Ciekawe rozwiązanie dla klienta, który sam chce zadecydować o poszczególnych elementach wyposażenia wilka do mięsa.
- Osobno należy zamawiać napęd, a osobno gardziel z zespołem tnącym, która dostępna jest w dwóch wariantach: „ENTERPRISE” oraz „UNGER”. Oba zespoły wykonane są ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone są w ślimaka oraz sitko z otworkami ø6 mm. Różnią się natomiast nożem, który może mieć krawędzie tnące z jednej strony albo z dwóch.

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI PS-22

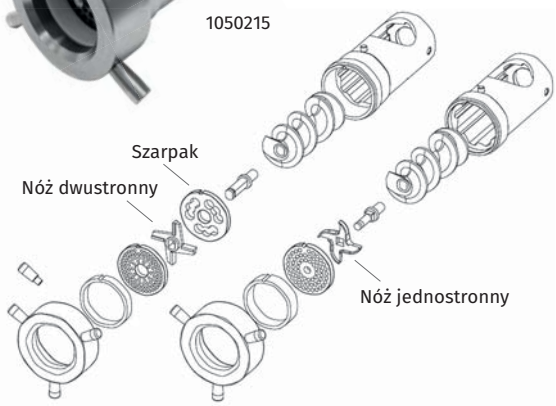
- Gniazdo do szybkiego i łatwego montażu gardzieli z zespołem tnącym
- Przełącznik START i STOP
- Demontowalny podajnik ze stali nierdzewnej
- Średnica gardzieli załadunku: 60 mm
- Popychacz z polipropylenu
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w przewód elektryczny z uziemieniem o długości 1,3 m
- Poziom hałasu: poniżej 70 dB
- Waga: 30 kg

kod	1050210
wymiary	310x440x(H)480 mm
moc/napięcie	740 W/230 V
CENA FABRYCZNA	~~5 706,-~~ -27%
CENA GRAFEN	4 179,-

GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
  - Ślimak
  - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
  - Sitko z otworkami ø6 mm, o całkowitej średnicy 82 m
  - Napęd oraz dodatkowe sitka zamawiać osobno

1050215



do -27%

kod	typ	ilość cięć	mm	waga (kg)	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
1050215	Enterprise	jedno	200x200x(H)245	6,5	~~2 282,-~~	1 671,-
1050216	Unger	podwójne	200x200x(H)245	6,7	~~2 448,-~~	1 823,-

SITKO DO WILKA

do -27%

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
2051051	3	82	~~185,-~~	136,-
2051014	4,5	82	~~135,-~~	98,-
2051052	6	82	~~135,-~~	98,-
2051053	8	82	~~117,-~~	90,-

2051014

Kutry seria CK i kutry-emulgatory seria CKE

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Kutry-emulgatory służą ponadto do pracy z płynami
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)
- Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- Przyjazny dla użytkownika, elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów)
- Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)
- Silnik chłodzony wentylatorem pozwalający na pracę ciągłą do 30 minut (po 30 minutach ciągłej pracy wymagana przerwa ok. 10 minut)
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej pokrywie
- Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu czystości

Zobacz film

W komplecie nóż ząbkowany
Noże perforowane należy zamawiać osobno

Zgarniak do dodatkowego mieszania (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)

Mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej pokrywie
Oznaczenie maksymalnego poziomu żywności w pojemniku

Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia

kod	1050130	1050150	1050140	1050160
model	CK-5	CK-8	CKE-5	CKE-8
typ	kuter	kuter	kuter-emulgator	kuter-emulgator
pojemność zbiornika	5,5 l	8 l	5,5 l	8 l
wymiary zbiornika	ø240x(H)150 mm	ø240x(H)240 mm	ø240x(H)150 mm	ø240x(H)240 mm
ilość prędkości	2	2	10	10
prędkość noża	1500 lub 3000 obr./min	1500 lub 3000 obr./min	od 385 do 3000 obr/min	od 385 do 3000 obr/min
moc/napięcie	900-1500 W/400 V	900-1500 W/400 V	1250 W/400 V	1250 W/400 V
wymiary urządzenia	284x374x(H)439 mm	284x374x(H)488 mm	284x374x(H)439 mm	284x374x(H)488 mm
waga	21,6 kg	23 kg	23 kg	24
CENA FABRYCZNA	~~6 548,-~~ -25%	~~7 205,-~~ -26%	~~8 015,-~~ -29%	~~9 248,-~~ -26%
CENA GRAFEN	4 939,-	5 319,-	5 699,-	6 839,-

AKCESORIA

kod	model	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN (do -26%)
2053091	Nóż ząbkowany do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	~~653,-~~	493,-
2053058	Nóż gładki do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	~~612,-~~	455,-
2053063	Nóż perforowany do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	~~545,-~~	402,-
2053930	Nóż ząbkowany do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	~~1 323,-~~	987,-
2053935	Nóż gładki do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	~~1 233,-~~	911,-
2053940	Nóż perforowany do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	~~1 233,-~~	911,-
2059417	Zgarniak do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	~~234,-~~	189,-
2053960	Zgarniak do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	~~284,-~~	227,-

Maszyny wielofunkcyjne seria CK

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

Oferta maszyn wieloczynnościowych składa się 4 modeli.
Każdy z nich wyposażony jest w 3 podstawowe elementy:

1

BLOK Z SILNIKIEM (wspólny do wszystkich modeli maszyn wielofunkcyjnych)

- Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- Przyjazny dla użytkownika elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED.
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów)
- Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów
- Silnik chłodzony wentylatorem pozwalający na pracę ciągłą do 30 minut (potem przerwa około 10 minut)
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty silnika gdy głowica szatkownicy lub zbiornik emulgatora nie są zamontowane, lub zamontowane są nieprawidłowo
- Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu w czystości

2

GŁOWICA SZATKOWNICY DO WARZYW
z otworem wsadowym o powierzchni 180x87 mm
(tylko w modelach CK-301 oraz CK-302)

- Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana z odlewu aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub aż 286 cm² (w zależności od modelu)
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- Aż 5 prędkości cięcia od 365 do 1000 obr./min
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: od 150 do aż 650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizuje obciążenie łokcia i nadgarstka (modele CK-301 oraz CK-302)
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwiająca czyszczenie
- **UWAGA: tarcze należy zamawiać osobno**

3

ZBIORNIK KUTRA-EMULGATORA

z dużym otworem wsadowym o powierzchni ø200 mm (tylko w modelach CK-401 oraz CK-402)

- Przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- W szczególności przeznaczony do pracy z płynami
- 10 dostępnych prędkości od 365 do 3000 obr./min
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania

DO WYBORU

2 GŁOWICA SZATKOWNICY DO WARZYW

z otworem wsadowym o powierzchni 180x87 mm (tylko w modelach CK-301 oraz CK-302)

z dużym otworem wsadowym o powierzchni 200 mm (tylko w modelach CK-401 oraz CK-402)

3 ZBIORNIK KUTRA-EMULGATORA

ze stali nierdzewnej
z pokrywą z poliwęglanu z otworem, pozwalającym
na dodawanie składników podczas pracy urządzenia

5 litrów

8 litrów

kod	1050028	1050345	1050330	1050350
model	CK-301	CK-302	CK-401	CK-402
wymiary otworu wsadowego szatkownicy	180x87 mm	180x87 mm	ø200 mm	ø200 mm
zbiornik kutra-emulgatora o pojemności	5 l	8 l	5 l	8 l
wymiary szatkownicy	389x412x(H)565 mm	389x409x(H)566 mm	389x400x(H)767 mm	389x400x(H)767 mm
wymiary kutra-emulgatora	283x390x(H)468 mm	283x387x(H)532 mm	283x390x(H)468 mm	283x387x(H)532 mm
wydajność	150-450 kg	150-450 kg/h	200-650 kg	200-650 kg
ilość prędkości (szatkownica)	5	5	5	5
zakres prędkości (szatkownica)	regulowana od 365 do 1000 obr./min	regulowana od 365 do 1000 obr./min	regulowana od 365 do 1000 obr./min	regulowana od 365 do 1000 obr./min
ilość prędkości (kuter)	10	10	10	10
zakres prędkości (kuter)	regulowana od 365 do 3000 obr./min	regulowana od 365 do 3000 obr./min	regulowana od 365 do 3000 obr./min	regulowana od 365 do 3000 obr./min
moc/napięcie	1500 W/230 V	1500 W/230 V	1500 W/230 V	1500 W/230 V
waga netto (szatkownica)	28 kg	25 kg	30 kg	30 kg
waga netto (kuter)	23 kg	23 kg	23 kg	23 kg
średnica tarczy (szatkownica)	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm
CENA FABRYCZNA	~~11 021,-~~ -24%	~~12 254,-~~ -26%	~~12 816,-~~ -26%	~~14 045,-~~ -24%
CENA GRAFEN	**8 359,-**	**9 119,-**	**9 499,-**	**10 639,-**

AKCESORIA

kod	model	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN (do -26%)
2053091	Nóż ząbkowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	~~653,-~~	**493,-**
2053058	Nóż gładki do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	~~612,-~~	**455,-**
2053063	Nóż perforowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	~~545,-~~	**402,-**
2053930	Nóż ząbkowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	~~1 323,-~~	**987,-**
2053935	Nóż gładki do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	~~1 233,-~~	**911,-**
2053940	Nóż perforowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	~~1 233,-~~	**911,-**
2059417	Zgarniak do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	~~234,-~~	**189,-**
2053960	Zgarniak do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	~~284,-~~	**227,-**

Wirówka do sałat seria ES-200

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Szybka oraz cicha idealna do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, hotelach, szpitalach
- Konstrukcja oraz lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach
- 3 kółka z hamulcem stabilizującym urządzenie w podczas pracy
- Transparentna, wytrzymała pokrywa wyposażona w mechanizm samootwierający, ułatwiający dostęp do kosza
- Mechanizm zabezpieczający – po otwarciu pokrywy, cykl zatrzymuje się automatycznie
- Lampka kontrolna otwartych drzwi
- System VCS wyłączający i ponownie załączający obroty kosza gdy ciężar warzyw nie jest równomiernie rozłożony zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem, a personel przed wypadkami
- Łatwy w użyciu, wodoodporny panel sterowania
- Elektroniczny timer z 3 stałymi cyklami: 1, 2, 3 minuty
- 2 prędkości silnika: 350 lub 900 obr./min
- Wolne obroty idealne do delikatnych warzyw jak np. sałaty

Zobacz film

kod	**1000710**
model	ES-200
wymiary	540x750x(H)815 mm
pojemność	12 kg
wydajność	240-720 kg/h
moc/napięcie	550 W/230 V
waga	52 kg
CENA FABRYCZNA	~~14 184,-~~ -25%
CENA GRAFEN	**10 639,-**

Obieraczka do ziemniaków seria PI

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza pokryta materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- 2 lub 3 elementy ścierne w zależności od modelu
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwi z aluminium do wyjmowania obranych warzyw
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Współczynnik szczelności: IP65 – wysoka odporność na wilgoć i rozpryskiwanie wody
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

1000660

1000630

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
CENA FABRYCZNA	~~9 059,-~~ -33%	~~10 454,-~~ -35%	~~16 664,-~~ -32%
CENA GRAFEN	6 079,-	6 839,-	11 399,-

AKCESORIA

do -37%

kod	model	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20		759,-
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30		911,-
2009422	Element boczny ścierny do PI-10		189,-
2009423	Element boczny ścierny do PI-20		265,-
2009415	Element boczny ścierny do PI-30		303,-
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20 – bez filtra obierek	~~1 161,-~~	835,-
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	~~2 736,-~~	1 899,-
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	~~3 082,-~~	1 899,-
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	~~1 886,-~~	1 215,-

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%

Obieraczka do ziemniaków seria M-5

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Idealna do małej gastronomii
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza wyłożona materiałem ściernym
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwiczki z aluminium
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody (wężyk zaciskowy bez gwintu)
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

1000565

kod	1000565
wsad	5 kg
wydajność	80-100 kg/h
wymiary	333x367x(H)490 mm
moc/napięcie	300 W/400 V
CENA FABRYCZNA	~~6 152,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**4 179,-**

2009224

AKCESORIA

kod	model		CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
2003899	Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5			**759,-**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20 – bez filtra obierek	-28%	~~1 161,-~~	**835,-**
2009223	Filtr obierek do podstawy pod obieraczkę M-5			**1 149,-**

Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków seria CF-5

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Urządzenie do krojenia w słupki i frytki ziemniaków oraz innych twardych warzyw i owoców. Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych i restauracji
- W zestawie prasa z nożami do frytek 10x10 mm
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny zapewniają optymalne rezultaty przy minimalnym wysiłku
- Korpus wykonany z aluminium, uchwyty, nakrętki i śruby ze stali nierdzewnej
- Podstawa wyposażona w przyssawki zapewniające stabilność
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość wymiany zestawów pras na: 8x8 oraz 12x12 mm (opcjonalne)
- Waga 4 kg

w zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągnięcie wymiary frytek 10x10 mm

kod	1020061
wydajność	100-150 kg/h
wymiary	280x512x(H)735 mm (przy uniesionej dźwigni)
CENA FABRYCZNA	~~1 355,-~~ -27%
CENA GRAFEN	987,-

AKCESORIA

-21%

kod	model	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm	~~288,-~~	227,-
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm	~~288,-~~	227,-
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm	~~288,-~~	227,-

do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%

Mikser Turbo TRX-22

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymienialnymi sitami miksującymi

Zobacz film

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 – 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
CENA FABRYCZNA	~~27 545,-~~
CENA GRAFEN	**20 519,-**

-26%

AKCESORIA

-22%

kod	sita do miksera turbo TRX-22	przeznaczenie	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
4032401	21D	Miksowanie składników włóknistych	~~873,-~~	**683,-**
4032403	30D	Uniwersalna	~~873,-~~	**683,-**
4032389	42D	Do miksowania precyzyjnego	~~873,-~~	**683,-**

3 opcjonalne i łatwo wymienialne sita miksujące (sita się nie obracają)

Mikser planetarny stołowy, 5-litrowy seria BM-5

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Urządzenie do wyrabiania lekkich ciast oraz do ubijania piany
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Model stołowy z dzieżą o pojemności 5 litrów
- Płynne, elektroniczne sterowanie prędkością
- Dźwignia ułatwiająca podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Osłona bezpieczeństwa dzieży uniemożliwiająca włożenie ręki w czasie pracy urządzenia
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie, gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Kompaktowa, uniwersalna budowa
- Urządzenie z międzynarodowym certyfikatem NSF (zgodność z przepisami dotyczącymi higieny, czystości i surowców żywnościowych)

Zobacz film

PRZEZNACZONY DO INTENSYWNEGO UŻYTKOWANIA

kod	1500170
model	BM-5
wymiary	310x382x(H)537 mm
pojemność dzieży	5 l
maksymalna ilość surowca	1,5 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	250 W/230 V
waga	17 kg
CENA FABRYCZNA	~~4 604,-~~ -26%
CENA GRAFEN	**3 419,-**

Wyposażenie standardowe:

rózga

hak

mieszadło płaskie

AKCESORIA

kod		CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN (-19%)
2502305	Dodatkowa dzieża 5 l do miksera BM-5	~~468,-~~	**379,-**

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%

Miksery planetarne wolnostojące seria BE

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Profesjonalne miksery do przygotowywania ciasta na chleb, bułki, pierogi, do ubijania białek jaj na suflety, bezy, do mieszania różnych sosów, majonezów i mieszanek z mięsa mielonego
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Pojemność dzieży od 10 do aż 40 litrów w zależności od modelu
- Mocny, wysoce niezawodny silnik z elektronicznym systemem regulowania prędkości, który pozwala podłączać miksery do jednofazowego źródła prądu
- Elektroniczna kontrola prędkości
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 30 minut ze skokiem co 0,5 minuty
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej
- Alarm akustyczny końca cyklu pracy
- Osłona bezpieczeństwa dzieży uniemożliwiająca włożenie ręki w czasie pracy urządzenia
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Manualne unoszenie/opuszczanie dzieży za pomocą dźwigni
- Wyświetlacz parametrów pracy i kodów błędów
- Wzmocniony wodoszczelny system obudowy silnika oraz panelu sterującego
- Nogi ze stali nierdzewnej
- Mocna i wytrzymała dzieża

Zobacz film

Wyposażenie standardowe:

rózga

hak

mieszadło płaskie

kod	1500210	1500220	1500280	1500240
model	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
wymiary	410x523x(H)688 mm	520x733x(H)1152 mm	528x764x(H)1152 mm	586x777x(H)1202 mm
pojemność dzieży	10 l	20 l	30 l	40 l
maksymalna ilość surowca	3 kg mąki przy 60% wody	6 kg mąki przy 60% wody	9 kg mąki przy 60% wody	12 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	550 W/230 V	900 W/230 V	1100 W/230 V	1400 W/230 V
waga	43 kg	89 kg	105 kg	123 kg
CENA FABRYCZNA	~~9 806,-~~ -26%	~~16 074,-~~ -24%	~~18 000,-~~ -24%	~~26 051,-~~ -27%
CENA GRAFEN	7 219,-	12 159,-	13 679,-	18 999,-

AKCESORIA

kod	2509494	2509495	2509564	2509497
	dzieża 10 l	dzieża 20 l	dzieża 30 l	dzieża 40 l
CENA FABRYCZNA	~~662,-~~ -20%	~~810,-~~ -20%	~~1 715,-~~ -20%	~~1 922,-~~ -21%
CENA GRAFEN	531,-	645,-	1 367,-	1 519,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Miksery ręczne TR oraz TR/BM ze stałym lub demontowalnym ramieniem

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

Modele TR ze stałym lub demontowalnym ramieniem miksującym

- Kompaktowy mikser ręczny serii TR idealnie nadaje się do ubijania, ucierania i miksowania w placówkach żywienia zbiorowego. Umożliwia przygotowanie bezpośrednio w naczyniu gęstych przecierów warzywnych, zup, kremów, sosów, puree ziemniaczanego itp.
- Wykonany z trwałych materiałów o najwyższej jakości
- Ergonomiczny design oraz łatwość w obsłudze i czyszczeniu
- Stała prędkość miksera: 9000 obr./min
- Stałe (modele TR 220, TR 270 oraz TR 750) lub wymienne (modele TR 350 i TR 550) ramię miksujące oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Poziom hałasu <80 dB

Modele TR/BM z dodatkową rózgą

- W zestawie oprócz ramienia miksującego dodatkowa wymienna rózga ubijająca idealna do przygotowania bitej śmietany, bez majonezu, ciast, omletów itp.
- Automatycznie zmieniający się zakres płynnej regulacji prędkości:
  – dla ramienia miksującego: 1500–9000 obr./min
  – dla rózgi ubijającej: 130–1500 obr./min

Zobacz film

kod	3030092	3030037	3030380	3030382	3030148	3030075	3030386
model	TR 220	TR 270	TR 350	TR 550	TR 750	TR/BM 270	TR/BM 350
przeznaczony do naczyń o pojemności	10 l	15 l	60 l	100 l	200 l	15 l	60 l
długość całkowita	500 mm	565 mm	732 mm	805 mm	935 mm	565 mm (z ramieniem miksującym) 575 mm (z rózgą)	732 mm (z ramieniem miksującym) 705 mm (z rózgą)
długość ramienia miksującego	200 mm	290 mm	420 mm	500 mm	600 mm	290 mm (ramię miksujące) 300 mm (rózga)	420 mm (ramię miksujące) 396 mm (rózga)
ø osłony noża	65 mm	82 mm	94 mm	94 mm	118 mm	82 mm	94 mm
rodzaj ramienia	STAŁE	STAŁE	demontowalne	demontowalne	demontowalne	WYMIENNE	WYMIENNE
moc	250 W	250 W	350 W	550 W	750 W	250 W	350 W
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	2 kg	2 kg	3,35 kg	3,95 kg	4,15 kg	2 kg (z ramieniem) 2,3 kg (z rózgą)	3,5 kg (z ramieniem) 3,35 kg (z rózgą)
CENA FABRYCZNA	~~1 058,-~~	~~1 229,-~~	~~1 692,-~~	~~2 277,-~~	~~3 357,-~~	~~2 286,-~~	~~2 687,-~~
CENA GRAFEN	721,- -32%	835,- -32%	1 139,- -33%	1 519,- -33%	2 279,- -32%	1 519,- -34%	1 747,- -35%

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%

10 l	15 l	60 l	100 l	200 l
3030092	3030037	3030380	3030382	3030148

15 l / 60 l

3030075 / 3030386

Sokowirówka

TWÓJ ZYSK | 2 LATA GWARANCJI | NEW!

- Silnik chłodzony powietrzem dla ciągłej i wydajnej pracy
- Elektronicznie sterowana prędkość do 6300 obr./min
- Specjalnie zaprojektowane pokrywy pojemnika na miąższ zapobiegające zatykaniu się urządzenia
- System automatycznego wyrzucania miąższu wpływa na wydłużenie czasu pracy urządzenia
- Pojemność pojemnika na miąższ: 3 ¼ l
- Przełącznik turbo zwiększający czasowo obroty umożliwia również czyszczenie koszyka i równoważy możliwe wibracje
- Łatwość użytkowania i czyszczenia
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów
- Blokada bezpieczeństwa wyłączająca obroty przy zdjętej pokrywie
- Korpus silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- Mocny koszyk
- Waga: 5 kg

kod	**5410000**
wymiary	205x310x(H)360 mm
moc/napięcie	240 W/230 V
CENA FABRYCZNA	~~2 205,-~~ -24%
CENA GRAFEN	**1 671,-**

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%

Pakowarki próżniowe komorowe seria SENSOR ULTRA

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Linia pakowarek próżniowych SENSOR ULTRA dzięki wbudowanemu czujnikowi pozwala na pełna kontrolę próżni podczas procesu pakowania. Wszystkie parametry są wyświetlane na bieżąco na 3,9", kolorowym ekranie LCD.
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości (nie dotyczy modeli serii 6000)
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch, oraz bezprzewodowe, listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z materiału odpornego na zadrapania i rozpryskiwanie się płynów
- Możliwość zapisania do 25 programów z możliwością blokady trybu
- Program „odsysania etapami" przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- System „wykrywania punktu parowania" przeznaczony do zup, owoców, czerwonych mięs itp., automatycznie zatrzymujący proces odsysania zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię unikając rozlania płynów w komorze
- Wszystkie modele wyposażone w zawór umożliwiający stopniowy wlot powietrza do komory oraz progresywną dekompresję
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy pozwalający na ustalenie terminu wymiany oleju
- Poziom hałasu: 75 dB
- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu (modele z serii 6000 posiadają 4 płyty w zestawie)

DODATKOWE FUNKCJE

- System zgrzewania „PLUS" pozwala na zwiększenie mocy elektrycznej koniecznej do zgrzania torebek metalowych (np. aluminiowych)
- System bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją
- Możliwość pakowania w zewnętrznym pojemniku próżniowym
- System wydruku etykiet, pozwala na podłączenie do drukarki z etykietami samoprzylepnymi, odpornymi na ujemne temperatury. Tekst etykiety wprowadzamy za pośrednictwem urządzeń mobilnych połączonych do pakowarki przez Bluetooth
- Opcjonalny układ wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed powstawaniem bakterii, zmniejsza ryzyko uszkodzenia delikatnych produktów oraz poprawia ich wygląd
- **W sprawie wyceny dodatkowych funkcji skontaktuj się z przedstawicielem**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 300, 400 I 500

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140742	1140772	1140790
model	SU-316	SU-420	SU-520
wymiary zewnętrzne	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m^3/h	20 m^3/h	20 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	750 W/230 V	750 W/230 V
waga	34 kg	70 kg	80 kg
CENA FABRYCZNA	~~11 880,-~~ -30%	~~14 783,-~~ -28%	~~19 265,-~~ -29%
CENA GRAFEN	**8 359,-**	**10 639,-**	**13 679,-**

1140790

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 600

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140811	1140817	1140835	1140845
model	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/400 V	1100 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
CENA FABRYCZNA	~~38 029,-~~ -29%	~~38 029,-~~ -27%	~~31 473,-~~ -28%	~~31 473,-~~ -28%
CENA GRAFEN	21 279,-	22 039,-	22 799,-	22 799,-

1140817

1140881

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 800

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140881	1140887	1140893	1140935	1140945	1140955
model	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+959 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
CENA FABRYCZNA	~~38 394,-~~ -29%	~~38 394,-~~ -29%	~~38 741,-~~ -29%	~~44 888,-~~ -29%	~~44 888,-~~ -29%	~~45 230,-~~ -29%
CENA GRAFEN	27 359,-	27 359,-	27 359,-	31 919,-	31 919,-	31 919,-

1141030

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000

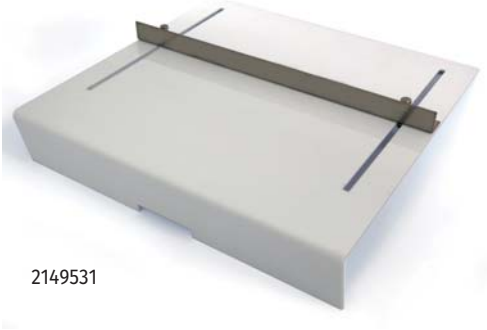
- Dwukomorowa pakowarka
- W zestawie 4 płyty wypełniające wykonane z poliwęglanu
- Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej

kod	**1141030**	**1141050**
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m^3/h	155 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
CENA FABRYCZNA	~~67 752,-~~ -29%	~~81 770,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**47 879,-**	**56 999,-**

PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla serii 300/400/500/600/800
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	przeznaczenie	**CENA FABRYCZNA**	**CENA GRAFEN**
2149531	Seria 300	~~324,-~~	**303,-**
2149020	Seria 400/500	~~338,-~~	**303,-**
2149074	Seria 600	~~351,-~~	**303,-**
2141798	Seria 800	~~369,-~~	**303,-**



2149531

Pakowarka próżniowa seria SE

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Pakowarki próżniowe SE pozwalają na przedłużenie czasu przechowywania produktów spożywczych oraz zmniejszenie wymiarów opakowania produktów niespożywczych
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch, oraz bezprzewodowe listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań (Modele serii SE-5xx, SE-6xx, SE-8xx wyposażone w dwie listwy zgrzewające)
- Listwy zgrzewające wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu
- Specjalny czujnik kontrolujący parametry próżni
- Program „odsysania etapami" przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- Układ bezpieczeństwa z zabezpieczeniem maksymalnego czasu działania lub błędu próżni
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy wskazujący na konieczność wymiany oleju
- Model homologowany przez NSF: gwarancja bezpieczeństwa i higieny
- Poziom hałasu: 75 dB

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

kod	1140622	1140628	1140636	1140642
model	SE-206	SE-310	SE-416	SE-520
wymiary zewnętrzne	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	6 m³/h	10 m³/h	16 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	80 kg
CENA FABRYCZNA	~~8 168,-~~ -26%	~~10 319,-~~ -26%	~~13 028,-~~ -27%	~~18 576,-~~ -26%
CENA GRAFEN	6 079,-	7 599,-	9 499,-	13 679,-

1140642

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 600

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
CENA FABRYCZNA	~~28 652,-~~ -28%	~~28 652,-~~ -28%	~~30 096,-~~ -29%	~~30 096,-~~ -29%
CENA GRAFEN	20 519,-	20 519,-	21 279,-	21 279,-

1140663

1140680

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
CENA FABRYCZNA	~~37 017,-~~ -28%	~~37 017,-~~ -28%	~~37 364,-~~ -29%	~~43 511,-~~ -30%	~~43 511,-~~ -30%	~~43 853,-~~ -31%
CENA GRAFEN	**26 599,-**	**26 599,-**	**26 599,-**	**30 399,-**	**30 399,-**	**30 399,-**

WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

NEW!

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	CENA GRAFEN
971369	100	150x200	**19,-**
971345	100	150x250	**25,-**
971376	100	200x300	**39,-**
971352	100	250x350	**56,-**
971383	100	300x400	**78,-**

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

NEW!

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temperaturze od -20˚ do +110˚C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	CENA GRAFEN
971390	100	150x250	**26,-**
971406	100	200x300	**45,-**
971413	100	300x400	**118,-**
971420	100	150x400	**56,-**
971437	100	250x350	**66,-**
971444	zestaw 2 rolek	200x6000	**38,-**
971451	zestaw 2 rolek	280x6000	**58,-**

Zgrzewarka do tacek polipropylenowych do żywności

TWÓJ ZYSK | 2 LATA GWARANCJI | NEW!

- Szczelne zamknięcie gwarantuje zachowanie wszelkich standardów związanych z rygorystycznymi procedurami HACCP
- Zamyka tacki poprzez zgrzewanie plastikowej folii na górze
- Ułatwia transport przygotowanej żywności
- Maksymalna szerokość folii: 150 mm
- Długość zgrzewania: około 2 s
- Górna płyta grzewcza umożliwia pakowanie:
  – jednej tacki o wymiarach: 136x192 mm
  – dwóch tacek jednocześnie, o wymiarach: 136x96 mm
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Umożliwia jednoczesne zgrzewanie i cięcie folii co wpływa na zwiększenie wydajności urządzenia
- Zgrzewanie fabrycznie ustawione na temp.: 140˚C dostosowane do folii wykonanej z polipropylenu
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w przewód elektryczny o długości 1,5 m zakończony wtyczką 230 V z uziemieniem
- Waga: 11 kg

kod	1150001
wymiary	202x500x(H)245 mm
moc/napięcie	450 W/230 V
CENA FABRYCZNA	~~4 356,-~~ -22%
CENA GRAFEN	3 419,-

Cyrkulatory zanurzeniowe do gotowania Sous-Vide „SmartVide”

TWÓJ ZYSK

2 LATA GWARANCJI

- Cyrkulator zanurzeniowy SmartVide przeznaczony do gotowania metodą sous-vide dzięki precyzyjnemu systemowi kontroli temperatury
- Gotowanie w woreczku próżniowym korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu oraz niweluje utratę masy gotowanych produktów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Skraca czas marynowania potraw o połowę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu
- Prosty i intuicyjny panel sterowania
- Wodoodporny, kolorowy 3,5” wyświetlacz
- Możliwość zmiany jednostek ^{0}C oraz ^{0}F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Auto-restart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody
- 3 tryby pracy z Timerem
- Możliwość kontroli parametrów procesu – temperatura-czas
- Bardzo głośny sygnał zakończenia pracy oraz alarmu
- Możliwość zapisania 15 programów (wyłącznie SmartVide 8 PLUS)
- Minimalna głębokość pojemnika: 150 mm (dotyczy modelu SmartVide 8 Plus)
- Zastosowanie łącza Bluetooth pozwala na efektywniejszą kontrolę HACCP procesu – gotowania po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania (dotyczy wyłącznie modelu SmartVide 8 Plus)
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba do transportu (dotyczy wyłącznie modelu SmartVide 8 Plus)

1180020

1180000

Zobacz film

Aplikacja mobilna – zastosowanie łącza Bluetooth pozwala na efektywniejszą kontrolę HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania. Umożliwia również zapisanie do 20 własnych przepisów oraz podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy (dotyczy wyłącznie modelu SmartVide 8 Plus)

kod	1180040	1180020	1180000
model	SmartVide 4	SmartVide 6	SmartVide 8 Plus
wymiary	116x128x(H)330 mm	124x140x(H)360 mm	124x140x(H)360 mm
maks. pojemność naczynia (rodzaj pojemnika GN)	28 l GN 1/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1 x (H) 200 mm
zakres temp.	5-95 ^{0}C	5-95 ^{0}C	5-95 ^{0}C
dokładność odczytu	0,01 ^{0}C	0,01 ^{0}C	0,01 ^{0}C
timer/gradacja	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min
moc/napięcie	1,6 kW/230 V	2 kW/230 V	2 kW/230 V
waga	3,1 kg	3,6 kg	4,1 kg
CENA FABRYCZNA	~~3 443,-~~ -27%	~~4 361,-~~ -27%	~~5 738,-~~ -27%
CENA GRAFEN	**2 507,-**	**3 191,-**	**4 179,-**

sammic

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

AKCESORIA

	kod		przeznaczenie	CENA FABRYCZNA	do -26% CENA GRAFEN
	1180090	Sonda igłowa do urządzenia SmartVide 8 Plus	Umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl Przeznaczona tylko do modelu SmartVide 8 Plus Zakres pomiaru: od +5 ^{0}C do +95 ^{0}C Długość sondy 80 mm	~~765,-~~	569,-
	5170060	Uszczelka piankowa do sondy igłowej	Stosowana w celu uniknięcia utraty próżni w worku podczas używania sondy igłowej Wymiary: 150x180x(H)10 mm	~~140,-~~	113,-
	1180080	Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide 100 sztuk w zestawie	Stosowane w celu ograniczenia parowania oraz rozpryskiwania się wody podczas gotowania. Tworzą warstwę izolacyjną w każdym otwartym naczyniu, zmniejszając utratę ciepła Pomaga utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody Średnica pojedynczej kulki to 20 mm Mogą być stosowane w temperaturze do 110 ^{0}C oraz w większości płynów do gotowania Sous Vide	~~365,-~~	303,-
	1180060	Pojemnik GN 1/1 izolowany do cyrkulatora SmartVide Pojemność 28 l	Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej Oszczędność energii dzięki termicznej izolacji pojemnika Wyposażony w kranik spustowy Głębokość pojemnika to 150 mm Pokrywę do pojemnika należy zamawiać osobno!	~~1 607,-~~	1 199,-
	1180062	Pokrywka GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide 8 Plus	Wykonana ze stali nierdzewnej Zapobiega parowaniu podczas procesu gotowania Pasuje do standardowego pojemnika ze stali nierdzewnej GN 1/1 oraz dedykowanego, izolowanego pojemnika Sammic do cyrkulatora SmartVide Wyposażona w uchwyt	~~212,-~~	189,-
	1180063	Pokrywka GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide 4 i 6		~~212,-~~	189,-

Krajalnice uniwersalne

MADE IN ITALY

2 LATA GWARANCJI

- Krajalnice uniwersalne stanowią połączenie wysokiej jakości obudowy odlewanej z aluminium, prostoty w użyciu, niezawodności i uniwersalności. Konstrukcja urządzeń ułatwia utrzymanie ich w czystości
- Krajalnice, dzięki swojemu uniwersalnemu zastosowaniu nadają się zarówno do krojenia wędlin, mięs, a także serów i warzyw. Specjalne wyżłobienie w nożu powoduje, że krojony ser nie przykleja się
- **Precyzyjne ostrze pozwala na regulację grubości plastrów od 0 do 16 mm**
- Obudowa z odlewu aluminium
- Zabezpieczenie chroniące przed przypadkowym przecięciem ostrzem
- **Podwójne łożysko ostrza** – zapewniające długotrwałą i bezawaryjną pracę
- **Cichy silnik** chłodzony wentylatorem z zabezpieczeniem przedprzeciążeniowym
- Ostrzałka z podwójnymi kamieniami do ostrza zamontowana na stałe w urządzeniu
- **Mocny chwytak** do przytrzymywania zapobiegający przed przesuwaniem się krojonego produktu
- Ostrze ze specjalnymi rowkami, wykonane z materiału zapobiegającego przywieraniu krojonych produktów

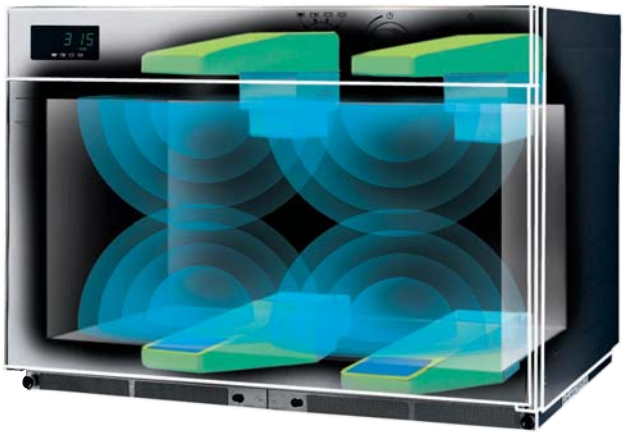
do wędlin, mięs i serów

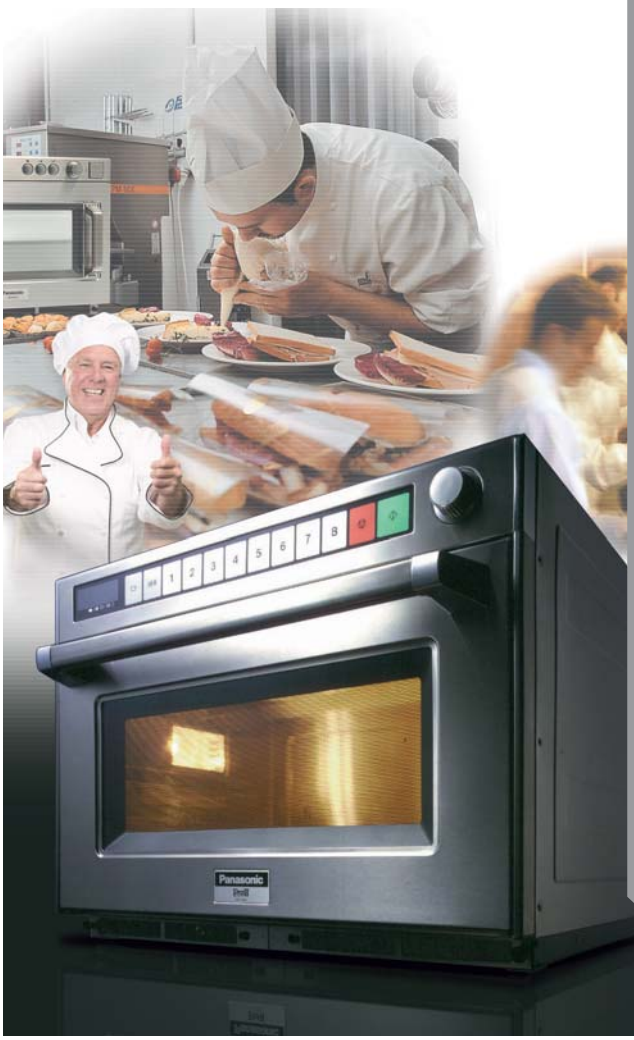
kod	210574	210581	210598
średnica noża	ø220 mm	ø250 mm	ø300 mm
maks. wymiar krojonego produktu	220x(H)165 mm	230x(H)175 mm	245x(H)195 mm
wymiary	360x440x(H)330 mm	440x530x(H)375 mm	470x600x(H)450 mm
moc	160 W/0,21 Hp	180 W/0,24 Hp	220 W/0,29 Hp
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	11,5 kg	14,7 kg	23 kg
CENA GRAFEN	1 299,-	1 499,-	2 399,-

Panasonic

A better life, a better world

Panasonic Corporation jest światowym **liderem w rozwoju i inżynierii elektronicznej technologii** oraz rozwiązań do zastosowania domowego, biznesowego, mobilnego i osobistego. Od czasu powstania w 1918 roku firma rozwinęła swoją działalność na całym świecie i obecnie zarządza ponad 500 połączonymi spółkami. Firma oddana jest **tworzeniu nowych wartości poprzez innowacje** we wszystkich grupach produktowych, aby oferować nową jakość, zapewniającą **lepsze życie** w różnych przestrzeniach i obszarach — w domach, społecznościach, przedsiębiorstwach. Panasonic rozpoczął działalność w Polsce w 1993 r. Od kwietnia 2008 r. polski oddział firmy odpowiada również za operacje biznesowe w krajach bałtyckich.





ZALETY WYKORZYSTANIA KUCHENEK MIKROFALOWYCH PANASONIC W PROFESJONALNEJ KUCHNI

REDUKCJA UBYTKÓW PODCZAS ROZMRAŻANIA POTRAW

Rozmrażanie 2 kg mięsa wołowego	Rozmrażanie przy pomocy kuchenki mikrofalowej PANASONIC	Rozmrażanie przy pomocy standardowej, domowej kuchenki mikrofalowej	Rozmrażanie w szafie chłodniczej w temp. +5°C	Rozmrażanie na blacie stołu roboczego w temp. +25°C i wilgotności względnej +63%
Czas rozmrażania	13,3 min	18 min	16 godz.	5 godz.
Utrata soków podczas rozmrażania	0 ml	1 ml	33 ml	48 ml

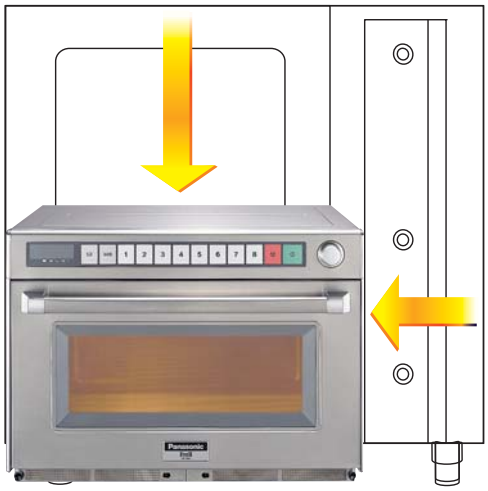
REDUKCJA CZASU PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW

Dzięki gotowaniu dwupoziomowemu skraca się czas przygotowania posiłków (wybrane modele).

Funkcja automatycznego powtarzania identycznego cyklu gotowania oraz automatycznego wydłużania czasu cyklu gotowania znacząco podnosi wydajność kuchenki (wybrane modele).

Dotykowy panel sterowania z możliwością zapisania nawet do 30 programów po 5 kroków każdy, pozwala na sprawną obsługę kuchenki osobom, które rozpoczynają pracę w gastronomii (wybrane modele).

REDUKCJA MIEJSCA DLA INSTALACJI KUCHENEK PANASONIC



Kluczem do sukcesu w każdej kuchni są małe, ale bardzo wydajne sprzęty. Kuchenki Panasonic oferują 4 funkcje w jednym, małym urządzeniu. Jednakże niewielkie rozmiary nie oznaczają małej pojemności – dzięki kuchenkom Panasonic, kucharz ma możliwość gotowania nawet do 2 blach GN 1/1 w tym samym czasie.

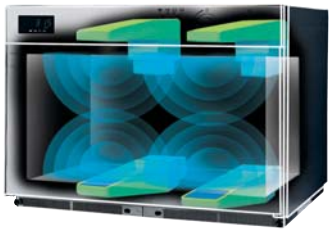
Możliwość ustawiania dwóch kuchenek jedna na drugiej oszczędza cenną powierzchnię roboczą w kuchni (tylko wybrane modele – patrz tabela porównawcza)

NOWOCZESNE LEDOWE OŚWIETLENIE KOMORY KUCHENKI

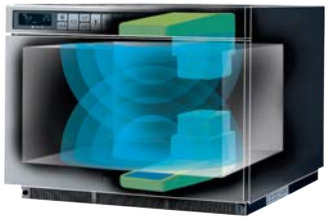
Nowoczesne oświetlenie ledowe to nie tylko oszczędność zużycia energii do 3 W, lecz także dokładnie oświetlona komora (tylko wybrane modele – patrz tabela porównawcza)

ILOŚĆ MAGNETRONÓW Z ROTUJĄCYMI ANTENAMI

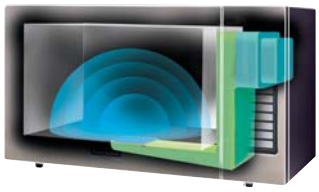
Kuchenki mikrofalowe PANASONIC wyposażone są w magnetrony z rotującymi antenami, dzięki którym zwiększa się rozproszenie fal w komorze i powoduje równomierne gotowanie potraw.



Cztery magnetrony z rotującymi antenami po 2 na górze i dole komory w kuchenkach mikrofalowych o pojemności 44 litrów.



Dwa magnetrony z rotującymi antenami po 1 na górze i dole komory w kuchenkach mikrofalowych o pojemności 18 litrów.



Jeden magnetron z rotującą anteną na dole komory w kuchenkach mikrofalowych o pojemności 22 litrów.

NE-2140EUG

NE-1643EUG

NE-1027ETG

NE-1880EUG

NE-1653EUG

NE-1037EZG

NE2143-2EUG

NE-2153-2EUG

Kuchenka mikrofalowa Medium Duty – manualna

2 LATA GWARANCJI

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 22 l, GN 1/2
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętła
- Maks. czas gotowania 30 min
- Wyposażona w 1 magnetron na dole komory i 4 poziomy mocy

model	NE-1027ETG
wymiary zew.	510x360x(H)306 mm
wymiary komory	330x330x(H)200 mm – GN 1/2
pojemność komory	22 l
dostępna moc podgrzewania	1000/500/100 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	1490 W
napięcie	230 V
waga	17,8 kg
CENA GRAFEN	**2 719,-**

Kuchenka mikrofalowa Medium Duty – cyfrowa

2 LATA GWARANCJI

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 22 l, GN 1/2
- Sterowanie za pomocą dotykowego wyświetlacza
- Maksymalny czas gotowania 99 min 99 s
- 20 programów gotowania, po 2 kroki każdy
- Wyposażona w 1 magnetron na dole komory i 3 poziomy mocy

model	NE-1037EZG
wymiary zew.	510x360x(H)306 mm
wymiary komory	330x330x(H)200 mm – GN 1/2
pojemność komory	22 l
dostępna moc podgrzewania	1000/500 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	1490 W
napięcie	230 V
waga	17,8 kg
CENA GRAFEN	**2 799,-**

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – manualna

2 LATA GWARANCJI

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 18 l, GN 1/2
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętła
- Maks. czas gotowania 30 min
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 3 poziomy mocy
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-1643EUG
wymiary zew.	422x508x(H)337 mm
wymiary komory	330x310x(H)175 mm – GN 1/2
pojemność komory	18 l
sterowanie	manualne
dostępna moc podgrzewania	1600/800 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	2590 W
napięcie	230 V
waga	30 kg
CENA GRAFEN	**6 499,-**

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – cyfrowa

2 LATA GWARANCJI

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 18 l, GN 1/2
- Sterowanie za pomocą dotykowego wyświetlacza
- Maks. czas gotowania 30 min
- 30 programów gotowania, po 5 kroków każdy
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 15 poziomów mocy
- Posiada funkcję automatycznego powtarzania oraz wydłużania cyklu gotowania
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-1653EUG
wymiary zew.	422x508x(H)337 mm
wymiary komory	330x310x(H)175 mm – GN 1/2
pojemność komory	18 l
sterowanie	cyfrowe – 30 programów
dostępna moc podgrzewania	1600/800 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	2590 W
napięcie	230 V
waga	30 kg
CENA GRAFEN	**6 599,-**

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN – manualna

2 LATA GWARANCJI

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki ze stali nierdzewnej, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 44 l, GN 1/1
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętła i przycisków
- Maks. czas gotowania 60 min
- Wyposażona w 4 magnetrony 2 na górze i dole komory oraz 4 poziomy mocy
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-2140EUG
wymiary zew.	651x526x(H)471 mm
wymiary komory	536x330x(H)250 mm – GN 1/1
pojemność komory	44 l
dostępna moc podgrzewania	2100/1050/340 W
moc rozmrażania	170 W
moc podłączeniowa	3650 W
napięcie	400 V
waga	54 kg
CENA GRAFEN	11 999,-

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN – cyfrowa

2 LATA GWARANCJI

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki ze stali nierdzewnej, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 44 l, GN 1/1
- Sterowanie za pomocą dotykowego wyświetlacza
- 16 programów gotowania
- Maks. czas gotowania 40 min
- Wyposażona w 4 magnetrony po 2 na górze i dole komory oraz 4 poziomy mocy
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-1880EUG
wymiary zew.	650x526x(H)471 mm
wymiary komory	535x330x(H)250 mm – GN 1/1
pojemność komory	44 l
dostępna moc podgrzewania	1800/900/340 W
moc rozmrażania	170 W
moc podłączeniowa	3200 W
napięcie	230 V
waga	54 kg
CENA GRAFEN	12 699,-

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – manualna

2 LATA GWARANCJI

2 poziomy mocy

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 18 l, GN 1/2
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętła
- Maks. czas gotowania 30 min
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 3 poziomy mocy
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-2143-2EUG
wymiary zew.	422x508x(H)337 mm
wymiary komory	330x310x(H)175 mm – GN 1/2
pojemność komory	18 l
sterowanie	manualne
dostępna moc podgrzewania	2100/1050 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	3160 W
napięcie	230 V
waga	30 kg
CENA GRAFEN	6 899,-

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – cyfrowa

2 LATA GWARANCJI

2 poziomy mocy

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki ze stali nierdzewnej, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Pojemność 18 l, GN 1/2
- Sterowanie za pomocą dotykowego wyświetlacza
- 30 programów gotowania, po 5 kroków każdy
- Maks. czas gotowania 30 min
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 15 poziomów mocy
- Posiada funkcję automatycznego powtarzania oraz wydłużania cyklu gotowania
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki

model	NE-2153-2EUG
wymiary zew.	422x508x(H)337 mm
wymiary komory	330x310x(H)175 mm – GN 1/2
pojemność komory	18 l
sterowanie	cyfrowe – 30 programów
dostępna moc podgrzewania	2100/1050 W
moc rozmrażania	340 W
moc podłączeniowa	3160 W
napięcie	230 V
waga	30 kg
CENA GRAFEN	7 049,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

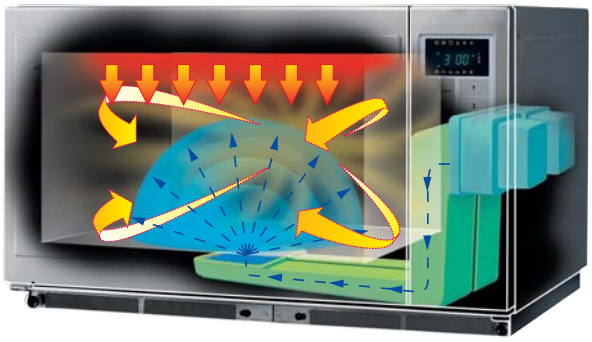
KUCHENKI MIKROFALOWE MEDIUM DUTY, HEAVY DUTY COMPACT, HEAVY DUTY GN

	NE-1027ETG	NE-1037EZG	NE-1643EUG
Pojemność	22 l	22 l	18 l
Pojemność wg GN	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2
OPIS			
Panel sterowania	Manualny, pokrętła	Dotykowy	Przyciski, pokrętło
Maks. ilość programów	–	20	–
Ilość kroków w programie	–	2	–
Maks. czas gotowania	30 min	99 min 99 s	30 min
Ilość magnetronów	Jeden, na dole komory	Jeden, na dole komory	Dwa, po 1 na górze i dole komory
Ilość poziomów mocy	4	3	3
Poziomy mocy	1000 W 500 W 340 W 100 W	1000 W 500 W 340 W	1600 W 800 W 340 W
Funkcja rozmrażania	TAK (340 W)	TAK (340 W)	TAK (340 W)
Funkcja automatycznego powtarzania cyklu gotowania	–	–	–
Funkcja automatycznego wydłużania cyklu gotowania	–	–	–
Wyświetlacz	–	FL (fluoroscencyjny)	LCD (ciekłokrystaliczny)
Możliwość piętrowania kuchenek	–	–	TAK
Oświetlenie komory	–	TAK (zwykła żarówka)	TAK (ledowe)
Możliwość ustawiania w komorze 2 porcji naraz (w pionie)	–	–	–
WYKONANIE			
Drzwi (rama)	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Obudowa zewnętrzna	Stal malowana w kolorze srebrnym	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Komora	Stal epoksydowana	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Dno komory	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką
Sposób otwierania drzwi	Boczne, na lewo	Boczne, na lewo	Boczne, na lewo
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary zewnętrzne	510x360x(H)306 mm	510x360(743)x(H)306 mm	422x508(908)x(H)337 mm
Wymiary komory	330x330x(H)200 mm	330x330x(H)200 mm	330x310x(H)175 mm
Pojemność komory	22 l	22 l	18 l
Moc wejścia (znamionowa)	1490 W	1490 W	2590 W
Moc oddana	1000 W	1000 W	1600 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V
Zabezpieczenie	6,6 A	6,6 A	11,7 A
Wtyczka do gniazdka	TAK	TAK	TAK
Waga	17,8 kg	17,8 kg	30 kg

NE-1653EUG	**NE2143-2EUG**	**NE-2153-2EUG**	**NE-2140EUG**	**NE-1880EUG**
18 l	18 l	18 l	44 l	44 l
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/1	GN 1/1
Dotykowy	Przyciski, pokrętło	Dotykowy	Przyciski, pokrętło	Dotykowy
30	–	30	–	16
5	–	5	–	3
30 min	30 min	30 min	60 min	40 min
Dwa, po 1 na górze i dole komory	Dwa, po 1 na górze i dole komory	Dwa, po 1 na górze i dole komory	Cztery, po 2 na górze i dole komory	Cztery, po 2 na górze i dole komory
15	3	15	4	4
maks. 1600 W kolejne 8 co 10% mniej 340 W góra i dół osobno	2100 W 1050 W 340 W	maks. 2100 W kolejne 8 co 10% mniej 340 W góra i dół osobno	2100 W 1050 W 340 W 170 W	1800 W 900 W 340 W 170 W
TAK (340 W)	TAK (340 W)	TAK (340 W)	TAK (170 W)	TAK (170 W)
TAK	–	TAK	–	–
TAK	–	TAK	–	–
LCD (ciekłokrystaliczny)	LCD (ciekłokrystaliczny)	LCD (ciekłokrystaliczny)	FL (fluoroscencyjny)	FL (fluoroscencyjny)
TAK	TAK	TAK	–	–
TAK (ledowe)	TAK (ledowe)	TAK (ledowe)	TAK (zwykła żarówka)	TAK (zwykła żarówka)
–	TAK	TAK	TAK	TAK
Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką	Ceramiczne z uszczelką
Boczne, na lewo	Boczne, na lewo	Boczne, na lewo	Opuszczane, ku dołowi	Opuszczane, ku dołowi
422x508(908)x(H)337 mm	422x508(908)x(H)337 mm	422x508(908)x(H)337 mm	650x526(850)x(H)471 mm	650x526(850)x(H)471 mm
330x310x(H)175 mm	330x310x(H)175 mm	330x310x(H)175 mm	535x330x(H)250 mm	535x330x(H)250 mm
18 l	18 l	18 l	44 l	44 l
2590 W	3160 W	3160 W	3650 W	3200 W
1600 W	2100 W	2100 W	2100 W	1800 W
230 V	230 V	230 V	400 V	230 V
11,7 A	14,3 A	14,3 A	9,5 A	15 A
TAK	TAK	TAK	–	TAK
30 kg	30 kg	30 kg	54 kg	54 kg

Profesjonalna kuchenka mikrofalowa z grillem oraz konwekcją

- Dzięki połączeniu funkcji kuchenki mikrofalowej, grilla oraz konwekcji proces pieczenia zostaje skrócony do minimum
- Mikrofale ogrzewają wnętrze potrawy, konwekcja rozprowadza równomiernie temperaturę wewnątrz komory, czyli ogrzewa zewnętrzną strukturę potrawy, a grill apetycznie przyrumienia ją od góry
- Karta pamięci SD dla utworzenia do 99 programów, zapisanych jako pliki Excel, umożliwiająca przenoszenie własnych programów gotowania za pomocą komputera osobistego
- Sygnał dźwiękowy zakończenia cyklu gotowania z możliwością regulacji natężenia dźwięku
- Ceramiczna taca
- Ruszt w komorze
- 2 pary prowadnic na załączony ruszt
- Demontowalny filtr powietrza z alarmem na wyświetlaczu o konieczności czyszczenia
- Możliwość ustawienia czasu powiadamiania o konieczności czyszczenia filtra powietrza
- Urządzenie posiada funkcje kuchenki mikrofalowej, grilla, pieca konwekcyjnego, grilla z termoobiegiem, grillem konwekcyjnym.



- Jeden magnetron z wirującą anteną na dole komory
- 4 elementy grilla kwarcowego na górze komory
- Wykonana ze stali nierdzewnej, dno komory ceramiczne z uszczelką

2 LATA GWARANCJI

model	NE-C1475EUG
pojemność	30 l
pojemność wg GN	GN 2/3
OPIS	
panel sterowania	Dotykowy
maksymalna ilość programów	16
ilość kroków w programie	3
ilość magnetronów	Jeden, z anteną na dole komory
Ilość poziomów mocy	6
2 poziomy mocy grilla kwarcowego	1840 W - poziom wysoki 1500 W - poziom niski
moc konwekcji	1800 W
zakres temperatury w funkcji konwekcji	od 100°C do 250°C, z gradacją co 10°C
funkcja rozmrażania	TAK
funkcja automatycznego powtarzania cyklu gotowania	TAK
timer	maks. 99 min. 99 s
wyświetlacz	FL (fluoroscencyjny)
możliwość ustawiania 2 kuchenek jedna na drugiej	NIE
oświetlenie komory	TAK (zwykła żarówka)
PARAMETRY TECHNICZNE	
wymiary zewnętrzne (w nawiasie głębokość z otwartymi drzwiami)	600x484(944)x(H)383 mm
wymiary komory	406x336x(H)217 mm
pojemność komory	30 l
moc wejścia (znamionowa)	3300 W
napięcie	230 V
częstotliwość	50 Hz
zabezpieczenie	16 A
wtyczka do gniazdka	TAK
waga	41 kg
CENA GRAFEN	**11 499,-**

INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej www.grafen.com. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 8% na wybrane artykuły spożywcze.
HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej www.grafen.com.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniam i producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.
Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.grafen.com

INDEX KODÓW

kod	strona
1xxxx	
1000565	21
1000630	20
1000650	20
1000660	20
1000710	19
1010204	12
1010205	11
1010210	11
1010215	11
1010220	11
1010222	11
1010247	11
1010252	11
1010260	11
1010262	11
1010295	11
1010300	11
1010310	12
1010311	12
1010312	12
1010313	12
1010314	12
1010350	12
1010355	12
1010359	12
1010360	12
1010361	12
1010364	12
1010365	12
1010366	12
1010375	12
1010380	12
1010390	11
1010400	11
1010401	11
1010402	11
1010403	11
1010404	11
1010405	11
1010406	11
1010407	11
1010408	11
1020061	22
1020065	22
1020070	22
1020075	22
1050021	9
1050028	18
1050059	9
1050062	10
1050063	10, 12
1050130	15
1050140	15
1050150	15
1050160	15
1050210	13
1050215	13
1050216	13
1050301	9
1050315	9
1050330	18
1050345	18
1050350	18
1050355	8
1050356	8
1140622	33
1140628	33
1140636	33
1140642	33
1140650	33
1140651	33
1140662	33
1140663	33
1140680	34
1140681	34
1140682	34
1140696	34
1140697	34
1140698	34
1140742	30
1140772	30
1140790	30
1140811	31
1140817	31
1140835	31
1140845	31
1140881	31
1140887	31
1140893	31
1140935	31
1140945	31
1140955	31
1141030	32
1141050	32
1150001	35
1180000	36
1180020	36
1180040	36
1180060	37
1180062	37
1180063	37
1180080	37
1180090	37
1500170	24
1500210	25
1500220	25
1500240	25
1500280	25
2xxxx	
2000004	20
2001417	20
2003899	21
2009223	21
2009224	20, 21
2009250	20
2009270	20
2009415	20
2009422	20
2009423	20
2009430	20
2051014	13
2051051	13
2051052	13
2051053	13
2053058	15, 18
2053063	15, 18
2053091	15, 18
2053930	15, 18
2053935	15, 18
2053940	15, 18
2053960	15, 18
2059417	15, 18
210574	38
210581	38
210598	38
2141798	32
2149020	32
2149074	32
2149531	32
2502305	24
2509494	25
2509495	25
2509497	25
2509564	25
3xxxx	
3030037	26
3030075	26
3030092	26
3030148	26
3030380	26
3030382	26
3030386	26
3030506	23
4xxxx	
4032389	23
4032401	23
4032403	23
5xxxx	
5170060	37
5410000	28
9xxxx	
971345	34
971352	34
971369	34
971376	34
971383	34
971390	34
971406	34
971413	34
971420	34
971437	34
971444	34
971451	34
Nxxxx	
NE-1027ETG	42
NE-1037EZG	42
NE-1643EUG	43
NE-1653EUG	43
NE-1880EUG	44
NE-2140EUG	44
NE-2143-2EUG	45
NE-2153-2EUG	45
NE-C1475EUG	49

INDEX A-Z

C
Cyrkulator zanurzeniowy SmartVide4 ... 36
Cyrkulator zanurzeniowy SmartVide6 ... 36
Cyrkulator zanurzeniowy SmartVide8 Plus ... 36

D
Dzieża 10 l do miksera planetarnego BE-10 ... 25
Dzieża 20 l do miksera planetarnego BE-20 ... 25
Dzieża 30 l do miksera planetarnego BE-30 ... 25
Dzieża 40 l do miksera planetarnego BE-40 ... 25
Dzieża 5 l do miksera planetarnego BM-5 ... 24

E
Element ścierny boczny do obieraczki PI-30 ... 20
Element ścierny boczny do obieraczki PI-10 ... 20
Element ścierny boczny do obieraczki PI-20 ... 20

F
Filtr obierek do podstawy pod obieraczkę M-5 ... 21

G
Gardziel z zespołem tnącym typ Enterprise do napędu PS-22 ... 13
Gardziel z zespołem tnącym typ Unger do napędu PS-22 ... 13

K
Krajalnica 220 ... 38
Krajalnica 250 ... 38
Krajalnica 300 ... 38
Kratka do frytek FFC-10 10mm do szatkownicy ... 12
Kratka do frytek FFC-8 8mm do szatkownicy ... 12
Kratka do kostek FMC-10 10mm do szatkownicy ... 12
Kratka do kostek FMC-14 14mm do szatkownicy ... 12
Kratka do kostek FMC-20 do 20mm szatkownicy ... 12
Kratka do kostek FMC-25 25mm do szatkownicy ... 12
Kratka do kostek FMC-8 8mm do szatkownicy ... 12
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty - sterowana cyfrowo ... 43
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty - sterowana manualnie ... 43
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact 2-poziomowa - sterowana cyfrowo ... 45
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact 2-poziomowa - sterowana manualnie ... 45
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN - sterowana cyfrowo ... 44
Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN - sterowana manualnie ... 44
Kuchenka mikrofalowa Medium Duty - sterowana cyfrowo ... 42
Kuchenka mikrofalowa Medium Duty - sterowana manualnie ... 42
Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide - 100 szt. ... 37
Kuter - emulgator CKE-5 ... 15
Kuter - emulgator CKE-8 ... 15
Kuter CK-5 ... 15
Kuter CK-8 ... 15

M
Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków CF-5 ... 22
Mikser planetarny stołowy 5-litrowy BM-5 ... 24
Mikser planetarny wolnostojący BE-10 ... 25
Mikser planetarny wolnostojący BE-20 ... 25
Mikser planetarny wolnostojący BE-30 ... 25
Mikser planetarny wolnostojący BE-40 ... 25
Mikser ręczny TR/BM-250 ... 26
Mikser ręczny TR/BM-350 ... 26
Mikser ręczny TR-220 ... 26
Mikser ręczny TR-270 ... 26
Mikser ręczny TR-350 ... 26
Mikser ręczny TR-550 ... 26
Mikser ręczny TR-750 ... 26
Mikser Turbo TRX-22 ... 23

N
Napęd PS-22 wilka do mięsa o dużej wydajności ... 13
Nóż gładki do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5 ... 15, 18
Nóż gładki do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8 ... 15, 18
Nóż perforowany do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5 ... 15, 18
Nóż perforowany do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8 ... 15, 18
Nóż ząbkowany do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5 ... 15, 18
Nóż ząbkowany do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8 ... 15, 18

O
Obieraczka do ziemniaków M-5 ... 21
Obieraczka do ziemniaków PI-10 ... 20
Obieraczka do ziemniaków PI-20 ... 20
Obieraczka do ziemniaków PI-30 ... 20

P
Pakowarka próżniowa SE-206 ... 33
Pakowarka próżniowa SE-310 ... 33
Pakowarka próżniowa SE-416 ... 33
Pakowarka próżniowa SE-520 ... 33
Pakowarka próżniowa SE-604 ... 33
Pakowarka próżniowa SE-604 CC ... 33
Pakowarka próżniowa SE-606 ... 33
Pakowarka próżniowa SE-606 CC ... 33
Pakowarka próżniowa SE-806 ... 34
Pakowarka próżniowa SE-806 CC ... 34
Pakowarka próżniowa SE-806 LL ... 34
Pakowarka próżniowa SE-810 ... 34
Pakowarka próżniowa SE-810 CC ... 34
Pakowarka próżniowa SE-810 LL ... 34
Pakowarka próżniowa SU-316 ... 30
Pakowarka próżniowa SU-420 ... 30
Pakowarka próżniowa SU-520 ... 30
Pakowarka próżniowa SU-604 ... 31
Pakowarka próżniowa SU-604CC ... 31
Pakowarka próżniowa SU-606 ... 31
Pakowarka próżniowa SU-606CC ... 31
Pakowarka próżniowa SU-6100 ... 32
Pakowarka próżniowa SU-6160 ... 32
Pakowarka próżniowa SU-806 ... 31
Pakowarka próżniowa SU-806CC ... 31
Pakowarka próżniowa SU-806LL ... 31
Pakowarka próżniowa SU-810 ... 31
Pakowarka próżniowa SU-810CC ... 31
Pakowarka próżniowa SU-810LL ... 31
Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 300 ... 32
Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 400/500 ... 32
Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 600 ... 32
Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 800 ... 32
Podstawa jezdna pod szatkownicę CA/CK ... 10, 12
Podstawa pod obieraczkę M-5, PI-10, PI-20 ... 20, 21
Podstawa z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10, PI-20 ... 20
Podstawa z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30 ... 20
Pojemnik GN 1/1 izolowany do cyrkulatora SmartVide pojemność 28 l 37
Pokrywka GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide4 ... 37
Pokrywka GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide8 Plus ... 37
Profesjonalna kuchenka mikrofalowa z grillem i konwekcją ... 49

R
Robot wielofunkcyjny CK-301 ... 18
Robot wielofunkcyjny CK-302 ... 18
Robot wielofunkcyjny CK-401 ... 18
Robot wielofunkcyjny CK-402 ... 18

S
Sitko do wilka do mięsa o dużej wydajności ... 13
Sito 21D do miksera turbo TRX-22 ... 23
Sito 30D do miksera turbo TRX-22 ... 23
Sito 42D do miksera turbo TRX-22 ... 23
Sokowirówka LI-240 ... 28
Sonda igłowa do cyrkulatora SmartVide8 Plus ... 37
Stojak na tarcze ... 12
Szatkownica elektryczna do warzyw CA-301 - 230 V ... 9

Szatkownica elektryczna do warzyw CA-301 - 400 V 9
Szatkownica elektryczna do warzyw CA-401 - 230 V 9
Szatkownica elektryczna do warzyw CA-401 - 400 V 9
Szatkownica elektryczna do warzyw CA-601 10
Szatkownica ze zmienną prędkością CA-301 - 230 V 8
Szatkownica ze zmienną prędkością CA-401 - 230 V 8

T

Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5 21
Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10, PI-20 20
Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30 20
Tarcza do plastrów FC-1 1mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FC-10 10mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FC-14 14mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FC-2 2mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FC-20 20mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FC-25 25mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FC-3 3mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FC-6 6mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FC-8 8mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FCC-2 2mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FCC-3 3mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów FCC-5 5mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 2mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 3mm do szatkownicy 11
Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 3mm do szatkownicy 11
Tarcza do słupków FCE-2 2mm do szatkownicy 11
Tarcza do słupków FCE-4 4mm do szatkownicy 11
Tarcza do słupków FCE-8 8mm do szatkownicy 11
Tarcza do wiórków FR-1 1mm do szatkownicy 11
Tarcza do wiórków FR-2 2mm do szatkownicy 12
Tarcza do wiórków FR-3 3mm do szatkownicy 12
Tarcza do wiórków FR-4 4mm do szatkownicy 12
Tarcza do wiórków FR-6 6mm do szatkownicy 12
Tarcza do wiórków FR-7 7mm do szatkownicy 12
Tarcza do wiórków FR-8 8mm do szatkownicy 11
Tarcza z nożami do obieraczki PI-20 20

U

Uchwyt GCH do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10 12
Uszczelka piankowa do sondy Sous-Vide do cyrkulatora SmartVide8 Plus 37

W

Wirówka do sałaty ES-200 19
Worki do gotowania 150x200 mm 34
Worki do gotowania 150x250 mm 34
Worki do gotowania 200x300 mm 34
Worki do gotowania 250x350 mm 34
Worki do gotowania 300x400 mm 34
Worki moletowane do pakowarki próżniowej, 150x250 mm 34
Worki moletowane do pakowarki próżniowej, 150x400 mm 34
Worki moletowane do pakowarki próżniowej, 200x300 mm 34
Worki moletowane do pakowarki próżniowej, 200x6000 mm 34
Worki moletowane do pakowarki próżniowej, 250x350 mm 34
Worki moletowane do pakowarki próżniowej, 280x6000 mm 34
Worki moletowane do pakowarki próżniowej, 300x400 mm 34

Z

Zestaw do puree FP 11
Zestaw pras z nożami 10x10 mm do krajalnicy CF-5 22
Zestaw pras z nożami 12x12 mm do krajalnicy CF-5 22
Zestaw pras z nożami 8x8 mm do krajalnicy CF-5 22
Zestaw QC-10 do mycia kratki FMC-10 10mm 12
Zestaw QC-8 do mycia kratki FMC-8 8mm 12
Zgarniak do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5 ..... 15, 18
Zgarniak do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8 ..... 15, 18
Zgrzewarka do tacek polipropylenowych do żywności 35

wydanie 1 – 05.19

SPRAWDŹ POZOSTAŁE PRODUKTY GRAFEN!

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

ZMYWANIE

CHŁODNICTWO

EKSPRESY DO KAWY

KONCEPT PIZZA

OBRÓBKA MECHANICZNA

CIĄGI KUCHENNE

SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

dystrybutor