GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

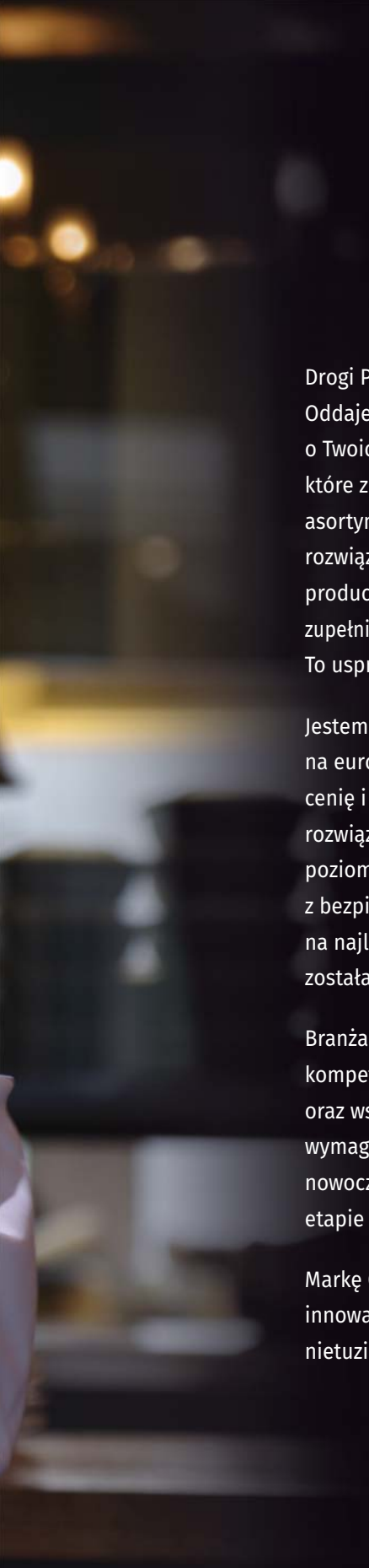
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

SAPIENS

COMPACT SAPIENS

MULTIGRILL

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.

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

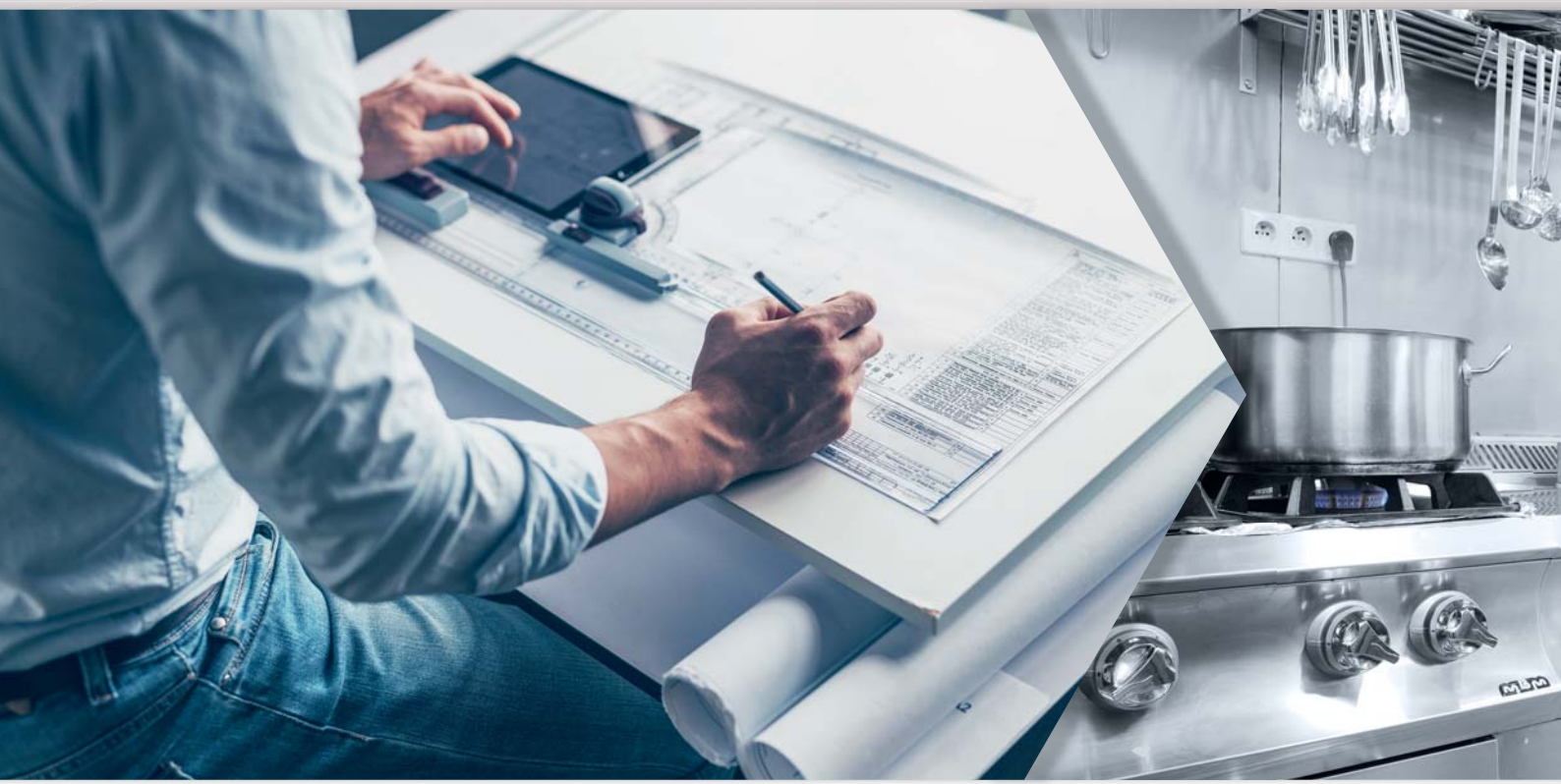
TWORZENIE I PRAWIDŁOWE FUNKCJONOWANIE LOKALU GASTRONOMICZNEGO

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

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

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

CHMURA
nieograniczony dostęp do setek sprawdzonych przepisów w Chmurze Lainox

MULTILEVEL
przygotowywanie różnych potraw na wielu poziomach pieca

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

FILMY INSTRUKTAŻOWE

MADE IN ITALY

Firma Lainox, powstała we Włoszech w 1981r. Od początku swej działalności specjalizuje się w produkcji **wysokiej klasy sprzętu dla profesjonalnej gastronomii**. Jakość i innowacyjność produktów sprawiły, że firma Lainox szybko osiągnęła pozycję lidera nie tylko we Włoszech, ale i na świecie. Obecnie Lainox jest częścią ALI Group, będącej numerem 1 w Europie i liderem w branży gastronomicznej na świecie.

Lainox to perfekcyjne **Urządzenia do Gotowania** gwarantujące wysoką jakość, najnowocześniejsze rozwiązania technologiczne, oszczędność energii i poszanowanie środowiska naturalnego.

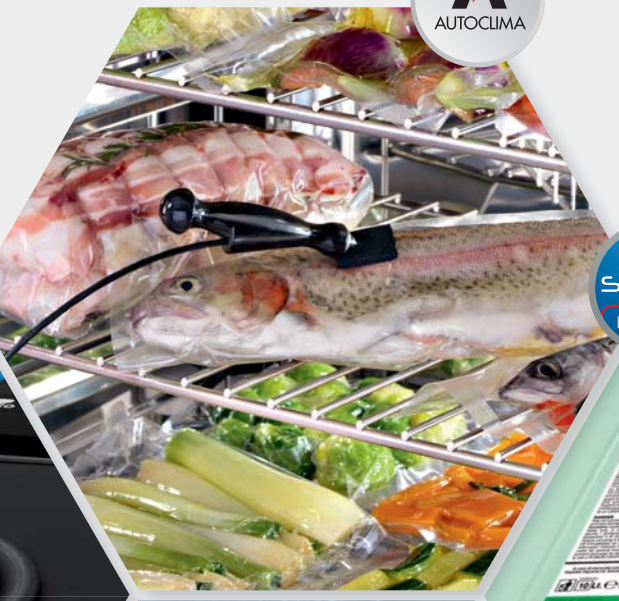
Misja Lainox to **Perfekcjonizm w Kuchni** – dążenie do stałego rozwoju i podejmowania najtrudniejszych wyzwań w odpowiedzi na potrzeby rynku.

Filozofia Lainox koncentruje się na rozwoju podstawowych wartości takich jak **badania i rozwój technologii, innowacyjność produktów oraz szkolenia personelu.**

Lainox posiada w swojej ofercie szerokie portfolio pieców konwekcyjno-parowych; idealne piece manualne **Sapiens**, niezwykle wąskie piece serii **Compact**, zaawansowane technologicznie piece **Naboo**.

Innowacyjny piec najnowszej generacji **Naboo** wyposażony w **Chmurę**. Łączy się z internetem poprzez Wi-Fi, dając tym samym natychmiastowy dostęp do informacji i pomysłów. Chmura zawiera przepisy i procesy przygotowania potraw z różnych regionów świata. **Naboo to coś więcej niż zwykły piec – dzięki niemu zyskasz więcej czasu, zoptymalizujesz działalność i zwiększysz zyski.**

AUTOCLIMA
dobiera idealny klimat
w komorze wykorzystując
wilgotność potraw



ECO SPEED DYNAMIC
ciągła kontrola parametrów
pieca umożliwia efektywne
zarządzanie energią

LCS
automatyczny system
myjący wyposażony
w 2 zbiorniki
z detergentem

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

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

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

ZDALNY SERWIS
Możliwość diagnostyki pieca na odległość
dzięki wykorzystaniu Chmury Lainox

4 lata gwarancja
na piece
Naboo i Compact by Naboo

Sapiens

GDY TECHNIKA NA NOWO WYNAJDUJE PRZESZŁOŚĆ

Sapiens

O WIELE ŁATWIEJ, BARDZIEJ INTUICYJNIE I KOMPLETNIE

Cała innowacyjna technika działa na zapleczu, pomagając Ci w przygotowaniu nawet najbardziej złożonych dań, a Ty masz pewność, że parametry pieczenia są prawidłowe.

Dla każdego, kto nie szuka rozwiązania z gruntu elektronicznego, lecz chce przyrządzać potrawy i programować za pomocą prostych, ręcznych poleceń, nie rezygnując jednak z precyzji sterowania cyfrowego.

Dla każdego, kto szuka pieca łatwego w obsłudze, ale solidnego, odpowiedniego dla wszystkich, ale z zaawansowanymi funkcjami, z tradycyjnym podejściem, ale naszpikowanego treścią, urządzenia, które zapewnia spokój i wydajność, firma LAINOX ma właśnie to, czego potrzebujesz. Rozwiązanie to nazywa się Sapiens.

Sapiens jest piecem zapewniającym pieczenie wspomagane ręcznymi poleceniami sterowanymi elektronicznie. Procedury pieczenia automatycznego pieca Sapiens są łatwe w zarządzaniu i zapewniają uzyskiwanie stałych, wysokiej jakości rezultatów.

Wszystkie funkcje są sterowane elektronicznie, krok po kroku, z maksymalną wydajnością.

Oznacza to, że Sapiens w sposób automatyczny stale dostosowuje tryb pieczenia, co w efekcie daje idealnie przyrządzone dania za każdym razem:

soczyste mięso, doskonałe zrumienienie i złocistą skórkę, równomierne i idealne wypieczenie, desery lub aromatyczny chleb, chrupiące dania smażone na sypko, a także przepyszne zapiekanki.

Sapiens

WSZYSTKO CZEGO POTRZEBUJESZ

Piecowi Sapiens nie brak żadnego z automatycznych ani ręcznych elementów sterowania, które są niezbędne dla uzyskania najlepszych i najbardziej jednolitych rezultatów pieczenia.
Wyposażenie i funkcjonalność pieca Sapiens udowadniają, w jaki sposób firma LAINOX potraktowała ten projekt i jaką uwagę poświęciła użytkownikowi.

WYŚWIETLACZ ALFANUMERYCZNY DIODOWY (LED) O DUŻEJ WIDOCZNOŚCI (HVS)

KOLOROWY WYŚWIETLACZ O PRZEKĄTNEJ 2,4”,

ciekłokrystaliczny (LCD) z tranzystorami cienkowarstwowymi (TFT) do wizualizacji ulubionych i wstępnie ustawionych programów, zmiennej prędkości wentylatora, mycia automatycznego, menu i ustawień.

WENTYLATOR O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI OBROTOWEJ

z możliwością wyboru maksymalnie sześciu prędkości. Dostępny tryb pracy przerywanej do specjalnych wymagań związanych z pieczeniem.

POKRĘTŁA Z FUNKCJĄ PRZEWIJANIA I PRZYCISKANIA

(wybierania i potwierdzania)

PASEK DIODOWY (LED),

którego segmenty zapalają się kolejno, w zależności od wybranej temperatury pieczenia

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYCIA LCS

z płynnym detergentem w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu, umieszczonym w specjalnej komorze. (opcjonalny).

ZEWNĘTRZNA SONDA WIELOPUNKTOWA

Podłączana za pośrednictwem zewnętrznego złącza do dostarczanej standardowo komory pieczenia.

NATRYSK RĘCZNY

samozwijające się, dodatkowe źródło wody, niezbędne w każdej kuchni

ZŁĄCZE USB

do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, przesyłania lub pobierania programów pieczenia

PASEK DIODOWY (LED),

który gaśnie stopniowo do momentu upływu nastawionego czasu pieczenia.
Albo zapala się stopniowo do momentu osiągnięcia wybranej temperatury wnętrza produktu.

PIECZENIE KONWEKCYJNE

Cechą charakterystyczną pieczenia konwekcyjnego jest jego jednorodność — rezultat, który piec Sapiens gwarantuje zawsze dla licznych potraw słodkich i słonych.
Niezależnie od tego, czy mają być one chrupiące i sypkie, czy miękkie i soczyste — systemy zaprojektowane przez firmę LAINOX oferują wyśmienite dania nawet przy w pełni załadowanym piecu, bez powstawania odpadów albo potraw, które nie nadają się do pokazania.
Zmienna wysoka lub niska prędkość wentylacji z automatyczną redukcją mocy obniża zużycie energii i ilość powstających odpadów, a także zapewnia doskonałą jednorodność pieczenia dzięki wyjątkowemu systemowi rozprowadzania ciepła w komorze pieczenia zaprojektowanemu przez firmę LAINOX, a także wentylatorowi z autorewersem.

PIECZENIE NA PARZE

Pieczenie na parze zachowuje pełnię wartości odżywczych żywności.
Kolory pozostają żywe, potrzeba mniej przypraw, wody i soli, a to przekłada się na niższe koszty produkcji.
Sapiens umożliwia pieczenie na parze w niskich temperaturach od 50°C do 85°C z bezwzględną dokładnością i przy minimalnym zużyciu wody i energii.
Pieczenie na parze o temperaturze 100°C pozwala na przyrządzenie dowolnego rodzaju potrawy, która w przeciwnym razie musiałaby być gotowana w tradycyjnym systemie we wrzącej wodzie, co przynosi w efekcie lepszą jakość i oszczędności sięgające ponad 20%.
Wreszcie pieczenie parą w obiegu wymuszonym, w temperaturze do 130°C, doskonale nadaje się do produktów mrożonych, zwłaszcza w dużych ilościach.
Czasy pieczenia są bardo krótkie przy niższych kosztach przetwarzania.

PIECZENIE KONWEKCYJNO-PAROWE

Pieczenie konwekcyjno-parowe przynosi doskonałe efekty w przypadku mięs i ryb bez konieczności ciągłego podlewania produktu, by nie dopuścić do jego wysuszenia, dzięki systemowi regulowania wilgotności Autoclima®.
Zapewnia również idealne wypieczenie wnętrza produktu dzięki użyciu sondy wielopunktowej.

PIECZENIE NA SYPKO I CHRUPKO

Opatentowany system szybkiego osuszania Fast Dry® (system aktywnego osuszania komory pieczenia) zapewnia doskonałą chrupkość i zrumienienie potraw smażonych, grillowanych, deserów i chleba, nawet przy pełnym załadowaniu pieca. Wykorzystuje 100% ładowności.

6 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Wentylator o zmiennej prędkości obrotowej z możliwością wyboru maksymalnie sześciu prędkości.
Dostępny tryb pracy przerywanej do specjalnych wymagań związanych z pieczeniem.
Autorewers (automatyczne odwrócenie kierunku obrotów wentylatora) służący zachowaniu doskonałej jednorodności pieczenia

PIECZENIE PRÓŻNIOWE

Innowacyjna metoda pieczenia na parze z kontrolowanymi czasami pieczenia, którą można zastosować do rozmaitych rodzajów produktów. Wiąże się ona z licznymi korzyściami pod względem jakości, a także z czasami przechowywania od umiarkowanych do długich.
To również nowy sposób prezentowania potraw. wartości odżywczych i utrzymując na poziomie bezwzględnego minimum możliwą utratę wagi.

PIECZENIE PRÓŻNIOWE W SZKLANYCH SŁOJACH

Ta metoda pieczenia wymaga maksymalnej precyzji, zarówno jeśli chodzi o temperaturę komory pieczenia, jak i temperaturę wewnętrzną produktu. Można to zapewnić dzięki sondzie igłowej przeznaczonej specjalnie do tego rodzaju pieczenia, zachowując maksimum wartości odżywczych i utrzymując na poziomie bezwzględnego minimum możliwą utratę wagi.

SYSTEM ECOVAPOR

Sapiens rozpoznaje poziom pary i wykorzystuje jedynie taką ilość energii, jaka jest niezbędna. Zastosowany system ekopary EcoVapor powoduje znaczne zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki automatycznej kontroli nasycenia pary w komorze pieczenia.

PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

System klimatyzacji automatycznej LAINOX Autoclima® samoczynnie steruje doskonałym klimatem w komorze pieczenia.
Temperatura i wilgotność są automatycznie regulowane do idealnych poziomów w zależności od pieczonej potrawy. Soczystość i kruchość są również zapewnione w przypadku podgrzewania wstępnie upieczonych potraw.

SONDY DO KAŻDEJ FUNKCJI

Standardowa sonda wielopunktowa gwarantuje zawsze, że potrawy są upieczone idealnie po sam środek, podobnie sonda igłowa do pieczenia w opakowaniach próżniowych i małych porcji.

PROGRAMY PIECZENIA

Sapiens jest wyposażony w programy automatyczne LAINOX: 95 wstępnie załadowanych procedur pieczenia, z możliwością wprowadzenia do 99 nowych, zaprogramowanych i zapisanych przez użytkownika, poprzez wybranie nazwy i ikony, z których każdy może mieć do 9 cykli w sekwencji automatycznej.
Dzięki zaprogramowaniu piec zarządza wszystkimi różnymi krokami i rozmaitymi parametrami pieczenia w sposób całkowicie autonomiczny:

- wybierając tryb pieczenia (konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy),
- stale kontrolując temperaturę,
- wykrywając poziom wilgotności w komorze pieczenia,
- dostosowując prędkość wentylatora.

Pozwala również na bezpośrednie uruchomienie pieczenia ręcznego lub wybranie programu spośród ulubionych specjalnie przeznaczonym do tego pokrętłem za pomocą funkcji przewijania i przycisku.
Firma LAINOX skoncentrowała się również na oszczędnościach i zadbała w sposób szczególny o wszelkie aspekty ograniczające zużycie i powodowane obciążenia, nie tylko z ekonomicznego punktu widzenia.

CZYSZCZENIE – DOKŁADNE I ŁATWE

Detergent COMBICLEAN, wytworzony według nowej, ultrahigienicznej receptury, jest dostępny w praktycznym zasobniku, który jest w 100% zdatny do recyklingu, więc nie trzeba go już przekładać ani przelewać.
Gotowy do użycia pojemnik jest umieszczany w specjalnej, ukrytej komorze z opuszczanym zamknięciem.
CALFREE to nowy, dostępny w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu produkt marki LAINOX, który utrzymuje wytwornicę pary w stanie wolnym od kamienia, zapobiegając jego osadzaniu.
Korzyści wynikające ze stosowania odkamieniacza CALFREE są liczne:

- Wyeliminowanie awarii powodowanych wskutek osadzenia się kamienia
- Stały dopływ obfitych ilości czystej pary
- Maksymalna efektywność energetyczna, a tym samym mniejsze zużycie energii
- Wysoka sprawność przez długi okres eksploatacji
- Wydłużenie żywotności wytwornicy pary
- Obniżone koszty utrzymania

Zasobnik odkamieniacza CALFREE ma swoje gniazdo obok komory detergentu COMBICLEAN; różne kolory płynów i nakrętki zapobiegają ich pomyleniu ze sobą.

FUNKCJA ECOSPEED DYNAMIC

Korzystając z funkcji dynamicznego, ekonomicznego przyrządzania potraw Ecospeed, dzięki rozpoznawaniu ilości i rodzaju pieczonego produktu Sapiens optymalizuje ilość dostarczanej energii i steruje nią, utrzymując właściwą temperaturę pieczenia i zapobiegając jakimkolwiek jej wahaniom.
Rezultat: Urządzenie wykorzystuje wyłącznie potrzebną ilość energii i maksymalizuje efektywność energetyczną.

SYSTEM GREEN FINE TUNING

Nowy system ekologicznej modulacji palnika Green Fine Tuning (GFT) i opatentowany wysokowydajny wymiennik ciepła zapobiegają marnotrawstwu energii i redukują wielkość szkodliwych emisji.

SKRÓCENIE CZASU MYCIA O POŁOWĘ

Uzyskiwane korzyści polegają między innymi na oszczędności: czas, który trzeba przeznaczyć na mycie, jest znacznie krótszy aniżeli w przypadku systemów tradycyjnych. Wystarczy wybrać odpowiedni poziom mycia, a wówczas Naboo sam zajmie się resztą.

MYCIE EKOLOGICZNE (ECO)

Nowy, ekologiczny poziom mycia (ECO), stanowiący uzupełnienie dotychczasowych, przyczynia się do dalszego skrócenia wymaganego czasu i zmniejszenia ilości potrzebnego detergentu, co przekłada się na obniżenie kosztów.

Sapiens

CHARAKTERYSTYKA

TRYBY PIECZENIA

- Tryb automatyczny z ponad 90 sprawdzonymi i zapisanymi programami pieczenia, w tym także programami do odgrzewania na talerzu lub na blasze
- Tryb programowalny z możliwością zapisania 99 programów pieczenia w sekwencji automatycznej (do 9 kroków), z przypisaniem nazwy i specjalnej ikony
- Pieczenie ręczne w trzech różnych trybach: konwekcyjne w temperaturze od 30°C do 300°C, parowe w temperaturze od 30°C do 130°C, konwekcyjno-parowe w temperaturze od 30°C do 300°C
- Tryb ręczny z natychmiastowym rozpoczęciem pieczenia
- Pieczenie z regulacją temperatury wnętrza produktu (z użyciem sondy wielopunktowej)
- System Autoclima® do pomiaru i regulowania wilgotności w komorze pieczenia
- System Fast-Dry® do szybkiego osuszania komory pieczenia
- Szybki wybór ulubionych programów za pomocą funkcji przewijania i przyciskania specjalnie przeznaczonym do tego pokrętłem

OBSŁUGA

- Wyświetlacz alfanumeryczny diodowy (LED) o dużej widoczności (HVS) do wizualizacji temperatur, stanu systemu Autoclima, czasu i temperatury na sondzie
- Kolorowy wyświetlacz o przekątnej 2,4 cala, ciekłokrystaliczny (LCD) z tranzystorami cienkowarstwowymi (TFT) do wizualizacji ulubionych i wstępnie ustawionych programów, stanu wentylatora, mycia automatycznego, menu i ustawień
- Pokrętło SCROLLER z funkcją przewijania i przyciskania do potwierdzania wyborów
- Paski diodowe (LED) do sygnalizowania stanu aktywowania temperatury, zegara do odliczania i temperatury sondy
- Ręczne podgrzewanie wstępne

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Test autodiagnostyczny przed użyciem i w trakcie używania urządzenia z sygnalizacją dźwiękową i opisową wszelkich nieprawidłowości
- Automatyczny system mycia LCS z wbudowanym zbiornikiem do wersji ustawianych na blacie roboczym i samoczynne dozowanie detergentu (opcjonalnie)
- Detergent w płynie COMBICLEAN i odkamieniacz CALFREE w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu
- System odkamieniania CALOUT, który zapobiega powstawaniu i osadzaniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem samoczynnym dozowaniem
- Automatyczny system czyszczenia LM oraz system odkamieniania CALOUT, do których używa się detergentu w płynie COMBICLEAN i odkamieniacza CALFREE, w przypadku modeli bojlerowych
- Ręczny system czyszczenia z wysuwanym i chowanym prysznicem ręcznym

MECHANIZMY STEROWANIA

- Autorewers (automatyczne odwrócenie kierunku obrotów wentylatora) służący zachowaniu doskonałej jakości pieczenia
- Automatyczna regulacja skraplania pary
- Ręczna regulacja upustu nadmiaru ciśnienia z komory
- Nawilżacz ręczny
- Oświetlenie czasowe
- Łatwy dostęp do programowalnych parametrów użytkownika w celu zindywidualizowania urządzenia z poziomu menu użytkownika
- Możliwość wyboru maksymalnie 6 prędkości wentylatora; pierwsze 3 prędkości ograniczają moc grzania
- Do specjalnych programów pieczenia można użyć prędkości przerywanej
- 4-punktowa, odpinana, zewnętrzna sonda rdzeniowa
- Regulacja temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy z 4 punktami detekcyjnymi
- Pomiar temperatury pieczenia wnętrza produktu za pomocą sondy igłowej do pieczenia próżniowego i małych porcji (opcjonalnie)
- Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, przesyłania lub pobierania programów pieczenia
- Wstępnie skonfigurowany system optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)
- Program serwisowy SERVICE do: testowania działania płyty elektronicznej i wyświetlania odczytów sond temperaturowych – licznik godzin eksploatacji wszystkich funkcji podstawowych urządzenia umożliwiający przeprowadzenie zaprogramowanej konserwacji
- ECOSPEED DYNAMIC — Na podstawie ilości i rodzaju produktu Sapiens optymalizuje ilość dostarczanej energii i steruje nią, utrzymując właściwą temperaturę pieczenia i zapobiegając jakimkolwiek jej wahaniom
- ECOVAPOR — Zastosowany system ekopary ECOVAPOR powoduje zmniejszenie zużycia netto wody i energii dzięki automatycznej kontroli nasycenia pary w komorze pieczenia
- GREEN FINE TUNING — nowy system ekologicznej modulacji palnika gazowego i wysokowydajny wymiennik ciepła zapobiega marnotrawstwu energii i redukuje wielkość szkodliwych emisji

KONSTRUKCJA

- Idealnie gładka, wodoszczelna komora bez widocznych spawów
- Drzwiczki z podwójną hartowaną szybą: szybą zewnętrzną z efektem odbicia lustrzanego i komorą powietrzną oraz szybą wewnętrzną odbijającą ciepło w celu zmniejszenia ilości promieniowania cieplnego kierowanego w stronę operatora i zwiększenia wydajności
- Otwierana szyba wewnętrzna ułatwiająca czyszczenie
- Klamka otwierająca się w obie strony
- Regulowany zawias drzwiczek zapewniający optymalne uszczelnienie
- Otwierana osłona kierująca powietrze ułatwiająca czyszczenie komory wentylatora
- Stopień ochrony IPX5 — ochrona przed rozbryzgami wody

CE IPX 5 IPX 4 EMC DVGW CE 0085 Intertek Intertek WRAS

Sapiens

ROZWIĄZANIA ZASPOKAJAJĄCE KAŻDĄ POTRZEBĘ

Do różnych modeli Sapiens firma Lainox oferuje praktyczne i funkcjonalne konfiguracje przeznaczone do zaspokajania rozmaitych potrzeb. Prowadnice na tace i praktyczna, neutralna szafka z drzwiczkami lub otwarte, wykonane ze stali nierdzewnej półki na akcesoria mogą stanowić uzupełnienie podstawy ze stali nierdzewnej.

W razie potrzeby dodania do Sapiens zamrażarki lub szybkoschładzarki, gdy w kuchni nie ma miejsca, pod piec można podłożyć specjalną podstawę, w której można następnie umieścić wymagane urządzenie chłodzące.
Tę praktyczną konfigurację można stworzyć w przypadku następujących pieców:
- 071 gazowy / elektryczny
- 101 gazowy / elektryczny
- 072 gazowy / elektryczny
- 102 gazowy / elektryczny

SZAFKI DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY I WOLNE PIECZENIE
Aby nie dopuścić do utraty najlepszych walorów przez potrawę przyrządzoną z godzinnym wyprzedzeniem, Lainox pozwala połączyć to urządzenie dwufunkcyjne z piecem Sapiens
- Utrzymywanie potrawy w temperaturze podawania +65°C
- Wolne pieczenie w niskiej temperaturze od +30°C do +105°C

UKŁADY PIĘTROWE
Masz małą kuchnię, a jednocześnie potrzebujesz znacznego zróżnicowania i dużych ilości potraw? Nie ma problemu. Rozwiązanie stanowi postawienie jednego urządzenia na drugim.
Dostępne są następujące kombinacje:
Piec gazowy / elektryczny Sapiens z bojlerem lub bezpośrednim natryskiem.
- Sapiens 071+071
- Sapiens 071+101
- Sapiens 072+072

PRZYWRÓCENIE TEMPERATURY I ZAWSZE PERFEKCYJNE WYKOŃCZENIE DANIA DZIĘKI SYSTEMOWI BANKIETOWEMU FIRMY LAINOX
Dzięki rozmaitym akcesoriom, które można zamówić dodatkowo, serwowanie w dowolnym momencie 10 – 100 dań o najwyższej jakości nie jest już dla pieca Sapiens żadnym problemem.

model urządzenia	model zestawu	pojemność talerzy ø310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

Sapiens

OFERTA

071

101

072

102

171

201

202

MODEL 171

Wszechstronność w jednym urządzeniu, z 2 oddzielnymi układami sterowania
i dwiema komorami pieczenia, pojemność 7xGN 1/1 i 10xGN 1/1

Sapiens

OFERTA

modele z bezpośrednim natryskiem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	do -36% CENA GRAFEN (PLN)
SAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875x825x820	400	~~30 645,-~~	19 999,-
SAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10 230	875x825x820	230	~~38 745,-~~	24 999,-
SAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930x825x1040	400	~~38 295,-~~	24 999,-
SAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15 480	930x825x1040	230	~~46 665,-~~	29 999,-
SAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170x895x820	400	~~47 025,-~~	29 999,-
SAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17 200	1170x895x820	230	~~55 935,-~~	35 999,-
SAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170x895x1040	400	~~55 575,-~~	35 799,-
SAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23 220	1170x895x1040	230	~~66 915,-~~	42 999,-
SAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930x825x1925	400	~~69 525,-~~	47 999,-
SAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25 800	930x825x1925	230	~~86 535,-~~	56 449,-

modele z bojlerem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	do -47% CENA GRAFEN (PLN)
SAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960x825x1810	400	~~89 190,-~~	47 999,-
SAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41 280	960x825x1810	230	~~104 895,-~~	60 999,-
SAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290x895x1810	400	~~127 125,-~~	69 999,-
SAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68 800	1290x895x1810	230	~~148 230,-~~	78 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Sapiens

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

	SAEV071R SAGV071R		SAEV101R SAGV101R	
	kod	cena	kod	cena
Podstawa	**223581**	1 299,-	**223611**	1 599,-
Okap kondensacyjny – wymagana konfiguracja podłączenia do wyciągu (NPK)	**NKC071**	8 199,-	**NKC101**	8 199,-
Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**NPK**	519,-	**NPK**	519,-
Automatyczny system myjący	**LCS**	2 349,-	**LCS**	2 349,-
Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1 tylko z RL-171	–	–	–	–
Zestaw rolek do górnego pieca	–	–	–	–
Zestaw 4 kółek do pieca	–	–	–	–
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**APDS**	499,-	**APDS**	499,-
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**NPS**	1 559,-	**NPS**	1 559,-
Funkcja optymalizacji zużycia energii	**SN**	999,-	**SN**	999,-
Dodatkowa opłata za wózek z prowadnicami na 15 blach 600x400 mm	–	–	–	–
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**NSS071**	1 879,-	–	–
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	-		**NSS101**	1 999,-
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 + obowiązkowa rama	–	–	–	–
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**NSS564**	1 879,-	–	–
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	–	–	**NSS864**	1 999,-
Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	**NSP664**	419,-	–	–
Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	–	–	**NSP864**	419,-
Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	–	–	**CAV101**	669,-
Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**MK071**	3 049,-	**MK101**	2 999,-
Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**KSA001**	849,-	**KSA001**	849,-
Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**KSC180**	1 179,-	**KSC180**	1 179,-
Filtr tłuszczu	**NFX01**	499,-	**NFX01**	499,-
Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**KP004**	449,-	**KP004**	449,-
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**NPA071**	539,-	**NPA101**	639,-
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 1/1	–	–	–	–
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1	–	–	–	–

	SAEV072R SAGV072R		SAEV102R SAGV102R		SAEV171R SAGV171R		SAEB201R SAGB201R		SAEB202R SAGB202R	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	**kod**	cena	**kod**	cena
	223598	1 479,-	**223604**	1 439,-	**–**	–	**–**	–	**–**	–
	NKC102	8 459,-	**NKC102**	8 459,-	**NKC171**	9 579,-	**NKC201**	8 589,-	**NKC202**	8 419,-
	NPK	519,-	**NPK**	519,-	**NPK171**	1 019,-	**NPK**	519,-	**NPK**	519,-
	LCS	2 349,-	**LCS**	2 349,-	**LM3**	4 699,-	**LM**	3 029,-	**LM**	3 029,-
	–	–	**–**	–	**RL-160**	199,-	**–**	–	**–**	–
	–	–	**–**	–	**RL-171**	999,-	**–**	–	**–**	–
	–	–	**–**	–	**RL-004**	899,-	**–**	–	**–**	–
	APDS	499,-	**APDS**	499,-	**APDS171**	999,-	**–**	–	**–**	–
	NPS	1 559,-	**NPS**	1559,-	**NPS171**	3 029,-	**–**	–	**–**	–
	SN	999,-	**SN**	999,-	**SN171**	1 899,-	**SN**	999,-	**SN**	999,-
	–	–	**–**	–	**-**	–	**NSS154**	1 519,-	**-**	
	–	–	**–**	–	**NSS071**	1 879,-	**–**	–	**–**	–
	–	–	**–**	–	**NSS101**	1 999,-	**–**	–	**–**	–
	NSS072	2 589,-	**NSS102**	2 589,-	**-**	–	**–**	–	**–**	–
	–	–	**–**	–	**NSS564**	1 879,-	**–**	–	**–**	–
	–	–	**–**	–	**NSS864**	1 999,-	**–**	–	**–**	–
	–	–	**–**	–	**NSP664**	419,-	**–**	–	**–**	–
	–	–	**–**	–	**NSP864**	419,-	**–**	–	**–**	–
	CAV102	669,-	**CAV102**	669,-	**-**	–	**–**	–	**–**	–
	MK072	3 069,-	**MK102**	3 499,-	**MK171**	5 579,-	**MK201**	4 529,-	**MK202**	5 059,-
	KSA001	849,-	**KSA001**	849,-	**KSA001**	849,-	**KSA001**	849,-	**KSA001**	849,-
	KSC180	1 179,-	**KSC180**	1 179,-	**KSC180**	1 179,-	**KSC180**	1 179,-	**KSC180**	1 179,-
	NFX01	499,-	**NFX01**	499,-	**NFX02**	1 189,-	**NFX02**	1 189,-	**NFX02**	1 189,-
	KP004	449,-	**KP004**	449,-	**KP004**	449,-	**–**	–	**–**	–
	NPA072	669,-	**NPA102**	759,-	**-**	–	**–**	–	**–**	–
	–	–	**–**	–	**-**	–	**NKS201**	5 299,-	**–**	–
	–	–	**–**	–	**-**	–	**–**	–	**KKS202**	6 499,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 071 – 7x GN 1/1

pojemność	7x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	50/120
wymiary	875x825x(H)820 mm
	SAEV071R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	10,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~38 645,-~~ -35%
CENA GRAFEN	**19 999,-**
	SAGV071R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	12 kW
moc elektryczna	0,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~38 745,-~~ -35%
CENA GRAFEN	**24 999,-**
Podstawa	**223581**
CENA	**1 299,-**

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC071	Okap – 877x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**8 199,-**
LCS	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 - 990 g	**2 349,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 559,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
NSS071	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1 879,-**
NSS564	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1 879,-**
NSP664	Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	**419,-**
MK071	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 049,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**849,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 179,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA071	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**539,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 101 – 10x GN 1/1

pojemność	10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	930x825x(H)1040 mm
	SAEV101R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	16 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~38 295,-~~ -35%
CENA GRAFEN	**24 999,-**
	SAGV101R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	18 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~46 665,-~~ -36%
CENA GRAFEN	**29 999,-**

Podstawa	**223611**
CENA	**1 599,-**

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC101	Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**8 199,-**
LCS	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 - 990 g	**2 349,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 559,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
NSS101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1 999,-**
NSS864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1 999,-**
NSP864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	**419,-**
CAV101	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	**669,-**
MK101	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**2 999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**849,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 179,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**639,-**

Piec konwekcyjno-parowy

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

pojemność	7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	70/180
wymiary	1170x895x(H)820 mm
	SAEV072R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	19 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~47 825,-~~ -36%
CENA GRAFEN	**29 999,-**
	SAGV072R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	20 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~55 935,-~~ -36%
CENA GRAFEN	**35 999,-**
Podstawa	**223598**
CENA	**1 479,-**

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC102	Okap – 1171x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	**8 459,-**
LCS	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 – 990 g	**2 349,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 559,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
NSS072	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**2 589,-**
CAV102	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	**669,-**
MK072	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**3 069,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**849,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 179,-**
NFX01	Filtr tłuszczu	**499,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**
NPA072	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**669,-**

Piec konwekcyjno-parowy

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

pojemność	10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	1170x895x(H)1040 mm
	SAEV102R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	31 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~55 575,-~~ -36%
CENA GRAFEN	35 799,-
	SAGV102R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	27 kW
moc elektryczna	1 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~66 915,-~~ -36%
CENA GRAFEN	42 999,-
Podstawa	**223604**
CENA	**1 439,-**

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC102	Okap – 1171x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	8 459,-
LCS	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik detergentu CDL05 - 990 g	2 349,-
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	519,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	499,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1 559,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS102	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 + obowiązkowa rama	2 589,-
CAV102	Przewód kominowy z osłoną - do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem	669,-
MK102	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	3 499,-

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	849,-
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1 179,-
NFX01	Filtr tłuszczu	499,-
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	449,-
NPA102	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	759,-

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 171 – 7x GN 1/1 + 10x GN 1/1

pojemność	7x GN 1/1 + 10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	70 mm
liczba porcji	130/270
wymiary	930x825x(H)1925 mm
	SAEV171R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	26,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~69 525,-~~ -31%
CENA GRAFEN	**47 999,-**
	SAGV171R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	43 kW
moc elektryczna	1,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~86 535,-~~ -35%
CENA GRAFEN	**56 449,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC171	Okap – 932x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	**9 579,-**
LM3	Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 – 990 g	**4 699,-**
RL-160	Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1, odległość między prowadnicami 70 mm, wysokość ostatniej blachy do 160 mm do montażu wyłącznie z opcją RL-171	**199,-**
RL-171	Zestaw rolek do górnego pieca	**999,-**
RL-004	Zestaw 4 kółek do pieca	**899,-**
NPK171	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**1 019,-**
APDS171	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**999,-**
NPS171	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**3 029,-**
SN171	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**1 899,-**
NSS071	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1 879,-**
NSS101	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama	**1 999,-**
NSS564	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 5 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1 879,-**
NSS864	Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama	**1 999,-**
NSP664	Dodatkowa opłata za prowadnice na 6 tac 600x400 mm	**419,-**
NSP864	Dodatkowa opłata za prowadnice na 8 tac 600x400 mm	**419,-**
MK171	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**5 579,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**849,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 179,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 189,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 201 – 20x GN 1/1

2 LATA GWARANCJI

pojemność	20x GN 1/1
odległość między prowadnicami	63 mm
liczba porcji	150/300
wymiary	960x825x(H)1810 mm
	SAEB201R
wersja	bojler
moc	31,8 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~89 198,-~~ -46%
CENA GRAFEN	47 999,-
	SAGB201R
wersja	bojler
moc gazowa	48 kW
moc elektryczna	1,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~104 895,-~~ -42%
CENA GRAFEN	60 999,-

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC201	Okap – 962x1051x(H)300 mm, 300 W/230 V	8 589,-
LM	Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 – 990 g	3 029,-
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	519,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
NSS154	Dodatkowa opłata za wózek z prowadnicami na 15 blach 600x400 mm	1 519,-
MK201	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	4 529,-

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	849,-
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	1 179,-
NFX02	Filtr tłuszczu	1 189,-
NKS201	Dodatkowy wózek 20x GN 1/1	5 299,-

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 prowadnicami	63 mm
liczba porcji	300/500
wymiary	1290x895x(H)1810 mm
	SAEB202R
wersja	bojler
moc	61,8 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~127 125,-~~ -45%
CENA GRAFEN	**69 999,-**
	SAGB202R
wersja	bojler
moc gazowa	80 kW
moc elektryczna	1,8 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~148 230,-~~ -47%
CENA GRAFEN	**78 999,-**

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
NKC202	Okap – 1293x1121x(H)300 mm, 300 W/230 V	**8 419,-**
LM	Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 – 990 g	**3 029,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
MK202	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**5 059,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**849,-**
KSC180	Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa	**1 179,-**
NFX02	Filtr tłuszczu	**1 189,-**
KKS202	Dodatkowy wózek 20x GN 2/1	**6 499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LCS

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

CDL05
299,-
Opakowanie
2x 5 kg

CALFREE ANTISCALE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

CCF05
219,-
Opakowanie
2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS

SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
839,-
Opakowanie
zbiorcze 6 szt.

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 = 850 g środka odkamieniającego

SCA01
649,-
Opakowanie
zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LM

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

DL010
309,-
Opakowanie
10 l

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

CF010
219,-
Opakowanie
10 l

OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – WSZYSTKIE MODELE Z BOJLEREM

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

DS010
359,-
Opakowanie
10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW
Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów
Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia
Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów
Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-
Opakowanie
1 l

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

Compact Sapiens

OFERTA

Elegancja i zwarta konstrukcja, idealna do kuchni niedysponujących dużą ilością miejsca, lecz również do kuchni „otwartych”, w 4 modelach o różnych rozmiarach i pojemnościach tac. Compact Sapiens podbija przestrzeń w kuchni.

2 LATA GWARANCJI

026

061

101

061

POLECENIA RĘCZNE ZE STEROWANIEM ELEKTRONICZNYM

Praktyczne urządzenie pozwalające uruchomić pieczenie ręcznie w trybie bezpośrednim. Można również szybko użyć wstępnie skonfigurowanych programów lub wybrać program spośród ulubionych specjalnie przeznaczonym do tego pokrętłem (za pomocą funkcji przewijania i przycisku)

SPECJALNIE WYZNACZONE MIEJSCE: SONDA RDZENIOWA WIELOPUNKTOWA, ZŁĄCZE USB

Compact Sapiens ma specjalne miejsce, w którym umieszcza się narzędzia zapewniające urządzeniu większą funkcjonalność, takie jak na przykład sonda rdzeniowa wielopunktowa lub sonda igłowa do małych porcji lub pieczenia próżniowego, a także złącze USB.

do -34%

modele z bezpośrednim natryskiem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
COES026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510x625x880	400	~~23 670,-~~	15 999,-
COES061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510x800x880	400	~~26 415,-~~	18 499,-
COES101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510x800x1120	400	~~34 280,-~~	23 999,-
CVES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875x650x705	400	~~26 190,-~~	17 259,-
CVGS061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7 310	875x650x705	230	~~33 075,-~~	21 799,-

-31%

model z bojlerem	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	odległość między półkami (mm)	liczba porcji posiłku	moc elektr. (kW)	znamionowa moc cieplna gazu (kW/kcal)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
CBES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875x650x705	400	~~29 880,-~~	20 599,-

* GN 1/1 (530x325 mm), GN 2/3 (354x325 mm)
na życzenie napięcie i częstotliwość specjalna

LAINOX DEVICE FOR COOKING

do cen należy doliczyć VAT 23%

Compact Sapiens

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

	COES026R		COES061R		COES101R		CVES061R / CVGS061R CBES061R	
	kod	cena	**kod**	cena	**kod**	cena	**kod**	cena
Podstawa	**223536**	1 199,-	**223550**	1 299,-	**223567**	1 239,-	**224199**	1 379,-
Okap kondensacyjny – wymagana konfiguracja podłączenia do wyciągu (NPK)	**CKO026**	6 299,-	**CKO061**	6 999,-	**CKO061**	6 999,-	**CKV061**	7 799,-
Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**NPK**	519,-	**NPK**	519,-	**NPK**	519,-	**NPK**	519,-
System myjący	**ILCS1**	2 099,-	**ILCS1**	2 099,-	**ILCS1**	2 099,-	**ILCS1**	2 099,-
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**APDS**	499,-	**APDS**	499,-	**APDS**	499,-	**APDS**	499,-
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**NPS**	1 559,-	**NPS**	1 559,-	**NPS**	1 559,-	**NPS**	1 559,-
Funkcja optymalizacji zużycia energii	**SN**	999,-	**SN**	999,-	**SN**	999,-	**SN**	999,-
Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**MKC026**	2 589,-	**MKC061**	2 979,-	**MC101**	3 019,-	**MKB061**	2 999,-
Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**KSA001**	849,-	**KSA001**	849,-	**KSA001**	849,-	**KSA001**	849,-
Filtr tłuszczu	**ICFX01**	479,-	**ICFX01**	479,-	**ICFX01**	479,-	**ICFX01**	479,-
Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**ICLD**	759,-	**ICLD**	759,-	**ICLD**	759,-	**ICLD**	759,-
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**PAC026**	449,-	**PAC061**	539,-	**PAC101**	619,-	**PAC601**	549,-
Zestaw nóżek do pieca	–	–	–	–	–	–	**KP004**	449,-

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Sapiens 026

– 6x GN 2/3

pojemność	6x GN 2/3
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	20/50
wymiary	510x625x(H)880 mm
waga	59 kg
	COES026R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	5,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~23 670,-~~ -32%
CENA GRAFEN	**15 999,-**
Podstawa	**223536**
CENA	**1 199,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO026	Okap – 510x860x(H)300 mm, 300 W/230 V	6 299,-
ILCS1	Automatyczny system myjący LCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem – 990 g	2 099,-
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	519,-
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	499,-
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	1 559,-
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	999,-
MKC026	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	2 589,-

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide (wyłącznie w przypadku gdy jest dopasowana do sondy)	849,-
ICFX01	Filtr tłuszczu	479,-
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	759,-
PAC026	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	449,-

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Sapiens 061

– 6x GN 1/1

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	510x800x(H)880 mm
waga	73 kg
	COES061R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	7,75 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~26 415,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**18 499,-**

Podstawa	**223550**
CENA	**1 299,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	**6 999,-**
ILCS1	Automatyczny system myjący LCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem CDL05 - 990 g	**2 099,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 559,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
MKC061	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**2 979,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide (wyłącznie w przypadku gdy jest dopasowana do sondy)	**849,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC061	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**539,-**

Piec konwekcyjno-parowy

Compact Sapiens 101

– 10x GN 1/1

pojemność	10x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	80/150
wymiary	510x800x(H)1120 mm
waga	79 kg
	COES101R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	15,5 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~34 280,-~~ -30%
CENA GRAFEN	**23 999,-**
Podstawa	**223567**
CENA	**1 239,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKO061	Okap – 510x1033x(H)300 mm, 300 W/230 V	**6 999,-**
ILCS1	Automatyczny system myjący LCS, wyposażony w 1 zbiornik z detergentem CDL05 - 990 g	**2 099,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 559,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
MKC101	Wersja morska (nóżki i prowadnice)	**3 019,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**849,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC101	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**619,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Piec konwekcyjno-parowy

Sapiens 061 – 6x GN 1/1

pojemność	6x GN 1/1
odległość między prowadnicami	60 mm
liczba porcji	30/80
wymiary	875x650x(H)705 mm
	CVES061R
wersja	bezpośredni natrysk
moc	8,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~26 190,-~~ -34%
CENA GRAFEN	17 259,-
	CVGS061R
wersja	bezpośredni natrysk
moc gazowa	8,5 kW
moc elektryczna	0,5 kW/230 V
CENA FABRYCZNA	~~33 075,-~~ -34%
CENA GRAFEN	21 799,-
	CBES061R
wersja	z bojlerem, bezpośredni natrysk
moc	8,25 kW/400 V
CENA FABRYCZNA	~~29 880,-~~ -31%
CENA GRAFEN	20 599,-

Podstawa	**224199**
CENA	**1 379,-**

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		**cena**
CKV061	Okap – 877x877x(H)250 mm, 300 W/230 V	**7 799,-**
ILCS1	Automatyczny system myjący LCS wyposażony w 1 zbiornik z detergentem, 990 g	**2 099,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**519,-**
APDS	Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania	**499,-**
NPS	Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie	**1 559,-**
SN	Funkcja optymalizacji zużycia energii	**999,-**
MKB061	Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) - dotyczy wyłączenie pieców elektrycznych	**2 999,-**

AKCESORIA		
KSA001	Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous-Vide	**849,-**
ICFX01	Filtr tłuszczu	**479,-**
ICLD	Prysznic ręczny wraz z przyłączem	**759,-**
PAC601	Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)	**549,-**
KP004	Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm	**449,-**

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LCS

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

CDL05
299,-
Opakowanie
2x 5 kg

CALFREE ANTISCALE
Środek odkamieniający w płynie, przyjazny dla środowiska. Używany regularnie zapewnia czysty i pełny strumień pary.
Okresowe odkamienianie – dla wszystkich modeli z bojlerem.

CCF05
219,-
Opakowanie
2x 4,5 kg

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY SCS

SOLID CLEAN – nowy środek czyszczący.
Środek nowej generacji, bezpieczne użycie bez kontaktu z substancją aktywną.
1 opakowanie = 930 g detergentu

SCL01
839,-
Opakowanie
zbiorcze 6 szt.

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 = 850 g środka odkamieniającego

SCA01
649,-
Opakowanie
zbiorcze 6 szt.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY LM

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

DL010
309,-
Opakowanie
10 l

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

CF010
219,-
Opakowanie
10 l

OKRESOWE USUWANIE KAMIENIA – WSZYSTKIE MODELE Z BOJLEREM

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

DS010
359,-
Opakowanie
10 l

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW
Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów
Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia
Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów
Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.

979709
20,-
Opakowanie
1 l

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716
40,-
Opakowanie
1 l

Multigrill

POSZERZ SWOJE HORYZONTY GASTRONOMICZNE

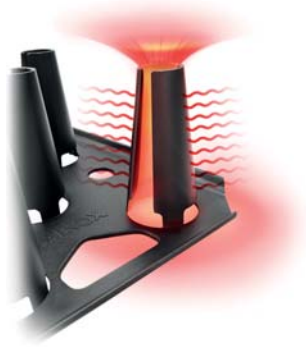
DO 96 KURCZAKÓW W ZALEDWIE 35 MINUT*

Taca do pieczenia przeznaczona specjalnie do opiekania drobiu
Ze stopu aluminium z trójwarstwową, nieprzywierającą powłoką

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Kurczaków, kogucików, kaczek o różnej wielkości i w różnych ilościach
- Uzyskania upieczonych na miękko i soczysto piersi, ze zrumienioną, chrupiącą skórką
- Zachowania produktu w całości, bez przywierania do tacy podczas zdejmowania dzięki nieprzywierającej powłoce

ZALETY:
- Do 18% więcej produktu w porównaniu z rusztami do kurczaków ze względu na ograniczenie utraty wagi
- Czas pieczenia: krótszy nawet o 35% w porównaniu z klasycznymi rusztami do kurczaków
- Zużycie energii: mniejsze nawet o 20% dzięki szybszemu opiekaniu w porównaniu z klasycznymi rusztami do kurczaków
- Ograniczenie do minimum czasów i kosztów mycia i czyszczenia
- Nieprzywierająca powłoka zapobiega gromadzeniu się pozostałości, a dzięki ograniczeniu utraty wagi piec pozostaje czystszy

SPEEDY CHICKEN
Taca do pieczenia przeznaczona specjalnie do opiekania drobiu



Specjalne stożki, na które nasadza się produkt powodują konwekcyjne przenoszenie ciepła, przyspieszając tempo wymiany ciepła podczas pieczenia
Dzięki temu innowacyjnemu systemowi produkt jest opiekany zarówno z zewnątrz jak i od wewnątrz w krótkim czasie

* sztuka ważąca do 950g

kod		poj.	cena (PLN)
PS1108	GN 1/1	8 kurczaków	**899,-**

BEZKOMPROMISOWA JAKOŚĆ

Ruszt przeznaczony specjalnie do opiekania mięsa, ryb i warzyw, wykonany z tworzywa HTC3 — specjalnego materiału opracowanego przez Lainox, charakteryzującego się o dużą przewodnością cieplną i pokrytego trójwarstwową, nieprzywierającą powłoką
Specjalna konstrukcja gwarantuje doskonałe opiekanie z obu stron, a wyjątkowo grube żebrowanie pozostawia wyraźnie widoczne ślady rusztu

RUSZT SPEEDY GRILL
Ruszt przeznaczony specjalnie do opiekania mięsa, ryb i warzyw wykonany z tworzywa HTC3 (o dużej przewodności cieplnej)

kod		cena (PLN)
SG11C	GN 1/1	**1 039,-**

1/1 GN

LAINOX DEVICE FOR COOKING

do cen należy doliczyć VAT 23%

I SZYBKOŚĆ OPIEKANIA

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Opiekania różnych kawałków mięsa o różnej wadze, rozkrojonych i rozłożonych całych kurczaków, ryb, ogólnie skorupiaków oraz warzyw

ZALETY:
- Czas pieczenia: krótszy nawet o 25% w porównaniu z klasycznymi rusztami
- Doskonałe grillowanie z obu stron równocześnie
- Zużycie energii: mniejsze nawet o 20% dzięki szybszemu opiekaniu w porównaniu z klasycznymi rusztami
- Ograniczenie do minimum czasów i kosztów mycia i czyszczenia. Nieprzywierająca powłoka zapobiega gromadzeniu się pozostałości, a piec ulega zabrudzeniu w mniejszym stopniu

RUSZT SPEEDY GRILL
Ruszt przeznaczony specjalnie do opiekania mięsa, ryb i warzyw wykonany z tworzywa HTC3 (o dużej przewodności cieplnej)

kod		cena (PLN)
SG11L	GN 1/1	**1 039,-**

GRILLOWANIE

Specjalny ruszt do opiekania warzyw i mięsa z nieprzywierającą powłoką teflonową

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Papryki, cukinii, cykorii sałatowej, bakłażanów, ziemniaków w modelu GV110
- Filetowanego mięsa, ryb, żeberek w modelu GC113

ZALETY:
- Doskonałe wypieczenie bez przypalenia i osmalenia
- Miękkie i soczyste mięsa.
- Brak konieczności nadzoru

RUSZT SQUARE GRILL
Specjalny ruszt z aluminium z nieprzywierającą powłoką teflonową do opiekania warzyw

kod		cena (PLN)
GV230	GN 2/3	**269,-**
GV110	GN 1/1	**419,-**

RUSZT
Specjalny ruszt ze stopu aluminium zdolnego do zatrzymywania ciepła z nieprzywierającą powłoką do opiekania mięsa i ryb

kod		cena (PLN)
GC230	GN 2/3	**499,-**
GC113	GN 1/1	**4 799,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRILLOWANIE I PIECZENIE PIZZY

Gładkie lub żebrowane, grube tace do grillowania oraz do pieczenia, zdolne do zatrzymywania ciepła

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Smażenia ryb i mięsa, żeberek i hamburgerów, maks. 15 szt., do modelu APLR11
- Pieczenia pizzy, pieczywa typu focaccia, chlebków pita, do modelu 808733

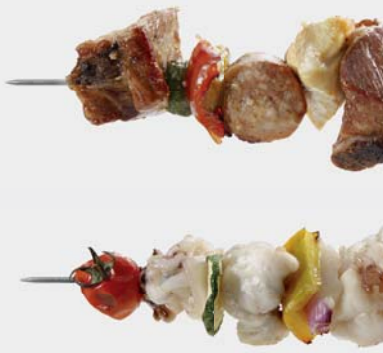
ZALETY:
- Doskonałe wypieczenie i opieczenie bez przypalenia
- Skrócenie czasu pieczenia o 30% dzięki silnemu zatrzymywaniu ciepła i szybkiemu jego przenoszeniu
- Brak konieczności nadzoru

RUSZT PRĘGOWANY
Gładka lub żebrowana płyta do pieczenia, zdolna do zatrzymywania ciepła i pokryta nieprzywierającą powłoką ceramiczną

kod			cena (PLN)
808733	GN 1/1	gładki	**729,-**
APLR11	GN 1/1	żebrowany	**799,-**

TACA DO PIZZY
Gładka płyta do pieczenia zdolna do zatrzymywania ciepła i wykonana ze specjalnego stopu

kod		cena (PLN)
AP064	300x400	**819,-**



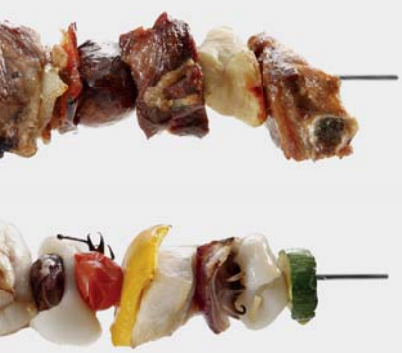
OPIEKANIE NA ROŻNIE

Idealne grillowanie różnej wielkości szaszłyków z mięsem, rybami lub warzywami

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Szaszłyków, tandoori, rybą lub warzywami w modelu GS112, maks. 15 sztuk
- Szaszłyków o długości 52 cm w modelu GS111, maks. 15 sztuk

RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 230
Specjalny ruszt ze stali nierdzewnej do opiekania szaszłyków z mięsem, rybami lub warzywami

kod		poj.	cena (PLN)
GS230	GN 2/3	8 szaszłyków	**149,-**
GS112	GN 1/1	15 szaszłyków	**229,-**



ZALETY:
- Idealne zrumienienie dzięki wentylowanemu zawieszeniu, z miękkim, soczystym wypieczeniem wnętrza produktu i minimalną utratą wagi
- Czas pieczenia: 10/15 minut, również w przypadku większych ilości
- Brak konieczności nadzoru

RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 520
Specjalny ruszt ze stali nierdzewnej do opiekania szaszłyków

kod		poj.	cena (PLN)
GS111	GN 1/1	5 szaszłyków	**199,-**

Szpile do szaszłyków należy dokupić oddzielnie

kod	ilość	cena (PLN)
SD052	1 szt.	**199,-**

OPIEKANIE NA SZPIKULCU

Ruszty ze stali nierdzewnej do kurczaków. Rożen ze stali nierdzewnej z podstawą

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Kurczaka, kaczki w modelu P1108
- Pieczonej wieprzowiny, koźliny i jagnięciny w modelu SAM55

ZALETY:
- Do 24 kurczaków w piecu 10-tacowym w 36 minut
- Do 50% mniejsza utrata wagi w porównaniu z opiekaczem
- Miękkie mięso nawet po ostudzeniu
- Idealne, równomierne opiekanie dzięki typowi pozycjonowania
- Brak konieczności nadzoru

RUSZT DO KURCZAKÓW
Ruszt ze stali nierdzewnej o specjalnym kształcie do kurczaków

kod		poj.	cena (PLN)
P230	GN 2/3	4 kurczaki	**179,-**
808498	GN 1/1	8 kurczaków	**129,-**

RUSZT DO OPIEKANIA
Specjalny ruszt ze stopu aluminium zdolnego do zatrzymywania ciepła z nieprzywierającą powłoką do opiekania mięsa i ryb

kod		cena (PLN)
SAM55	GN 1/1 szpikulec 550 mm, maks. 12 kg	**699,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECZENIE POTRAW SMAŻONYCH I PANIEROWANYCH

Specjalne kosze do potraw smażonych i panierowanych

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Ziemniaków, oliwek all'ascolana, obtaczanych warzyw w modelu R1104
- Potraw smażonych i panierowanych, sznycli, kurczaków, obtaczanych warzyw w 5/10 minut

ZALETY:
- Potrawy smażone na sypko i chrupko bez kąpieli w oleju
- Wyeliminowanie kosztów zakupu i unieszkodliwienia olejów
- Do 50 porcji mrożonych ziemniaków w piecu 10-tacowym w 15 minut
- Miękkie mięso nawet po ostudzeniu
- Brak konieczności nadzoru

KOSZ DO SMAŻENIA
Kosz siatkowy ze stali nierdzewnej do potraw wstępnie usmażonych

kod		poj.	cena (PLN)
R230	GN 2/3	1 kg	**249,-**
808689	GN 1/1	1,5 kg	**289,-**
R2104	GN 2/1	3 kg	**619,-**

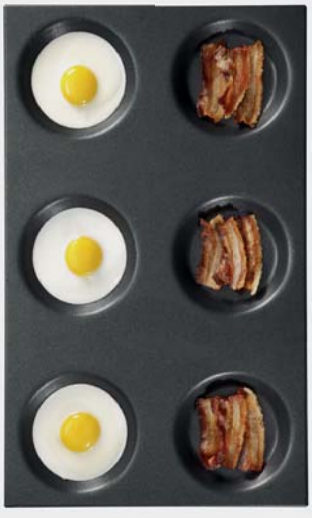
BLACHA DO SMAŻENIA
Specjalna taca z nieprzywierającego stopu aluminium pokrytego powłoką mineralną imitującą kamień

kod		cena (PLN)
AT230	GN 2/3 (H)20 mm	**199,-**
808696	GN 1/1 (H)20 mm	**179,-**
808702	GN 1/1 (H)40 mm	**189,-**
808719	GN 1/1 (H)65 mm	**219,-**

POTRAWY SMAŻONE I OMLETY

Tace aluminiowe z formami o średnicy 120 mm i 200 mm, pokryte nieprzywierającą powłoką teflonową

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Jaj sadzonych, ciasta naleśnikowego, małych omletów, do 60 szt. w modelu 808757 w piecu 10-tacowym w 2 minuty
- Wieloporcyjnych omletów, z dodatkiem ziół, ziemniaków, cukinii, boczku, sera, w modelu TF223, maks. 20 szt. w 10-tacowym piecu w zaledwie kilka minut



BLACHA DO NALEŚNIKÓW I JAJ SADZONYCH
Nieprzywierająca taca ze stopu aluminium pokryta powłoką teflonową, ø120 mm

kod		poj.	cena (PLN)
808757	GN 1/1	6 szt.	**329,-**
TF112	GN 2/1	12 szt.	**629,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZALETY:
- Idealnie równe pieczenie
- Doskonałe rozwiązanie do dużych ilości.
- Produkt nie przywiera i jest łatwy do czyszczenia
- Brak konieczności nadzoru lub podejmowania działań

PIECZENIE POTRAW SPOŻYWANYCH BEZ SZTUĆCÓW ORAZ PRZEKĄSEK NA SŁODKO LUB SŁONO

Gładkie lub perforowane tace ze stopu aluminium, pokryte nieprzywierającą powłoką teflonową, z otwartymi bokami

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Szybkiego pieczenia, potraw spożywanych bez użycia sztućców, tapas
- Ciastek na słodko i na słono, brioszek

ZALETY:
- Równe pieczenie
- Szybkie pieczenie
- Produkt nie przykleja się dzięki nieprzywierającej powłoce, niezwykle łatwy do czyszczenia
- Brak konieczności nadzoru lub podejmowania działań

BLACHA DO OMLETÓW
Specjalna blacha ze stali nierdzewnej do przygotowania omletów

kod		poj.	cena (PLN)
TF123	GN 2/3	1 szt.	**229,-**
TF223	GN 1/1	2 szt.	**299,-**
TF623	GN 2/1	6 szt.	**509,-**

BLACHA DO PRZEKĄSEK
Gładka taca ze stopu aluminium z powłoką teflonową i otwartymi bokami

kod		cena (PLN)
ATL23	GN 2/3	**199,-**
808429	GN 1/1	**79,-**
ATL43	460x340	**199,-**

BLACHA DO PIECZENIA
Perforowana taca ze stopu aluminium z powłoką teflonową i otwartymi bokami

kod		cena (PLN)
808412	GN 2/3	**74,-**
808405	GN 1/1	**79,-**
ATF43	460x340	**229,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

DUSZENIE I PIECZENIE

Specjalne pojemniki ze stopu aluminium, z nieprzywierającą powłoką imitującą kamień. Specjalne pojemniki ze stali emaliowanej imitującej marmur

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Pieczenia w niskiej temperaturze, dań z makaronu, pieczonej w piekarniku ryby
- Peperonaty, ratatui, duszonej cykorii sałatowej, potrawek oraz doskonałych zapiekanek

ZALETY:
- Specjalne powłoki poprawiają szybkość przekazywania ciepła
- Potrawy nie przywierają, co zapobiega zwęgleniu
- Skrócony czas pieczenia
- Łatwość czyszczenia

BLACHA DO SMAŻENIA
Specjalna taca z nieprzywierającego stopu aluminium pokrytego powłoką mineralną imitującą kamień

kod		cena (PLN)
AT230	GN 2/3 (H)20 mm	**199,-**
808696	GN 1/1 (H)20 mm	**179,-**
808702	GN 1/1 (H)40 mm	**189,-**
808719	GN 1/1 (H)65 mm	**219,-**

BLACHA DO DUSZENIA
Specjalna taca ze stali emaliowanej imitującej marmur

kod		cena (PLN)
890257	GN 1/1 (H)20 mm	**129,-**
890240	GN 1/1 (H)40 mm	**149,-**
890233	GN 1/1 (H)60 mm	**159,-**
S2102	GN 2/1 (H)20 mm	**229,-**
S2104	GN 2/1 (H)40 mm	**259,-**
S2106	GN 2/1 (H)65 mm	**279,-**

PRZYRZĄDZANIE SOSÓW I PIECZE

Tace ze stali nierdzewnej, gładkie lub perforowane, o różnych głębokościach

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Ogólnego pieczenia w piecu, przyrządzania sals i sosów.
- Pieczenie na parze ryb, warzyw lub mięs

BLACHA GASTRONOMICZNA (GN)
Taca formowana ze stali nierdzewnej

kod		cena (PLN)
801338	GN 2/3 (H)65 mm	**68,-**
801345	GN 2/3 (H)40 mm	**56,-**
801352	GN 2/3 (H)20 mm	**50,-**
801239	GN 1/1 (H)65 mm	**78,-**
801246	GN 1/1 (H)40 mm	**78,-**
801253	GN 1/1 (H)20 mm	**69,-**

NIE NA PARZE

ZALETY:
- Wszechstronność dzięki różnym dostępnym głębokościom
- Łatwość czyszczenia w zmywarce do naczyń
- Brak konieczności nadzoru lub podejmowania działań

BLACHA DO PIECZENIA NA PARZE
Taca perforowana formowana ze stali nierdzewnej

kod		cena (PLN)
802335	GN 2/3 (H)65 mm	**68,-**
802342	GN 2/3 (H)40 mm	**66,-**
802236	GN 1/1 (H)65 mm	**97,-**
802243	GN 1/1 (H)40 mm	**87,-**
802168	GN 1/1 (H)20 mm	**82,-**

PIECZENIE W TOREBKACH PRÓŻNIOWYCH W NISKIEJ TEMPERATURZE

Podkłady w formie rusztu ze stali nierdzewnej lub rusztu chromowanego do rozmaitych zastosowań. Sonda igłowa do pieczenia małych porcji lub pieczenia w torebkach próżniowych

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Blach pozycjonujących lub pojemników.
- Pieczenia w torebkach próżniowych

ZALETY:
- Mniejsza powierzchnia styku zapewnia równe pieczenie
- Maksymalna precyzja dzięki sondzie igłowej dla doskonałego wypieczenia
- Brak konieczności nadzoru lub podejmowania działań

RUSZT CHROMOWANY I ZE STALI NIERDZEWNEJ

RUSZT CHROMOWANY		cena (PLN)
801956	GN 1/1	**64,-**
801949	GN 2/1	**109,-**
801963	600x400	**79,-**

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ		
801932	GN 2/3	**78,-**
801918	GN 1/1	**95,-**
801895	GN 2/1	**179,-**
801994	600x400	**129,-**

SONDA IGŁOWA O ŚREDNICY 1 MM
Niezbędna w przypadku niewielkich porcji lub stosowania metod

kod	cena (PLN)
KSA001	**849,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECZENIE CHLEBA I CIASTEK

Taca do pieczenia ze specjalnie formowanego stopu aluminium pokrytego nieprzywierającą powłoką silikonową
Gładkie lub perforowane tace ze stopu aluminium, pokryte nieprzywierającą powłoką teflonową, z otwartymi bokami

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Pieczenia bagietek i bułek francuskich (600x400 mm)
- Różnego rodzaju ciastek, brioszek, strudli, biszkoptów, porcjowanej pizzy i pieczywa typu focaccia w modelu 808238

ZALETY:
- Idealnie równe pieczenie dzięki mikroperforacji
- Błyskawiczne pieczenie, nawet o 30% szybciej w stosunku do tradycyjnych systemów
- Brak konieczności nadzoru lub podejmowania działań

BLACHA DO BAGIETEK
Taca kształtowana ze stopu aluminium, mieszcząca 5 bagietek

kod		cena (PLN)
808238	600x400	**124,-**

BLACHA DO PIECZENIA 600x400
Perforowana taca ze stopu aluminium z powłoką teflonową i otwartymi bokami

Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ		cena (PLN)
ATL64	gładka	**299,-**
808221	perforowana	**119,-**
ALUMINIOWA		
T11	otwarta na 2 bokach	**159,-**
T12	20 mm	**149,-**
T14	40 mm	**199,-**
ALUMINIOWA PERFOROWANA		
T22	20 mm	**199,-**
METALOWA Z POWŁOKĄ ALUMINIOWĄ		
T31	otwarta na 2 bokach	**199,-**
T32	20 mm	**199,-**
T34	40 mm	**199,-**

AROMATY

W przypadku urządzeń z asortymentu Naboo aplikacja SmokeGrill umożliwia pieczenie różnego rodzaju potraw z użyciem najszerszej gamy aromatów Ekologiczne aromaty SmokeEssence uzyskuje się w wyniku spalania szlachetnych gatunków drewna, z ekstraktu cytryny, rozmarynu i białego wina

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Dań grillowanych
- Dań wędzonych
- Dań aromatycznych

SMKE – 0,5 l
AROMAT DYMU, WĘDZENIA

ARDW – 0,5 l
AROMAT BIAŁEGO WINA

do cen należy doliczyć VAT 23%

LAINOX DEVICE FOR COOKING

ZALETY:
- Odtworzenie zalet pieczenia na ogniu z palonego drewna: aromatu, smaku i woni bez dymu i brudu
- Wygląd identyczny jak potraw pieczonych na ruszcie i grillu
- Brak pozostałości, z pieca można natychmiast skorzystać ponowie do pieczenia innych potraw
- Brak konieczności podejmowania jakichkolwiek działań ręcznych; procesem zarządza autonomicznie aplikacja

ARDL – 0,5 l
AROMAT CYTRYNY

ARDR – 0,5 l
AROMAT ROZMARYNU

kod	aromat	cena (PLN)
SMKE	dymu, wędzenia	**149,-**
ARDW	białego wina	**199,-**
ARDL	cytryny	**199,-**
ARDR	rozmarynu	**199,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

RUSZT DO KURCZAKÓW

Praktyczna aplikacja do zarządzania pieczeniem kurczaków

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Supermarketów, sklepów spożywczych i sklepów mięsnych

ZALETY:
- Możliwość modernizacji
- System zbierania i usuwania tłuszczu po pieczeniu, praktyczny i szybki do zamontowania
- Zerowy czas czyszczenia (samoczyszczenie)

model urządzenia	liczba kurczaków	liczba rusztów
071	16	2x GN 1/1
101	24	3x GN 1/1
072	32	4x GN 1/1
102	48	6x GN 1/1
201	48	6x GN 1/1
202	96	12x GN 1/1

Skład zestawu:
- Misa stalowa do zbierania oleju, w komplecie z zaworem
- Pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności 50 l do zbierania oleju
- Gumowa przedłużka do kranu
- Filtr tłuszczowy

Zestaw rusztów do kurczaków Pollogrill

DO PIECA MODELU 071/101

kod		cena (PLN)
NRG11	GN 1/1	**1 599,-**

DO PIECA MODELU 072/102

kod		cena (PLN)
NRG21	GN 2/1	**1 899,-**

ORGANIZACJA BANKIETÓW

Perfekcyjne odgrzewanie i wykańczanie dzięki systemowi Just Duet.

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Spokojnego zarządzania imprezą z dokładnością i dbałością o jakość, w celu przyrządzenia potraw z wyprzedzeniem, upieczenia i schłodzenia ich kilka dni wcześniej, a następnie odgrzania ich przed podaniem, gdy nadejdzie właściwy moment.

ZALETY:
- Dzięki funkcji samoregulacji urządzenia i specjalnym akcesoriom, stojakowi na talerze i osłonom utrzymującym ciepło. Model urządzenia 101 jest w stanie jednocześnie zarządzać ustawieniami maksymalnie 90 porcji i obsługiwać je z zachowaniem najwyższej jakości.

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

model urządzenia	model zestawu	poj. talerzy ø310 mm	cena (PLN)
071	NKB071	20	**5 699,-**
101	NKB101	30	**6 299,-**
072	NKB072	32	**8 099,-**
102	NKB102	49	**8 599,-**

ORGANIZACJA DUŻYCH IMPREZ

Wydajność i jakość nie stanowią już żadnego problemu w przypadku serwowania dużej liczby porcji dzięki systemowi Just Duet.

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Zarządzanie imprezami o dużej liczbie gości, wymagającymi nienagannej obsługi w krótkich, ściśle określonych ramach czasowych, takimi jak na przykład konferencje, zebrania lub zjazdy międzynarodowe.

ZALETY:
- Posiłki można przygotować i schłodzić szokowo z kilkudniowym wyprzedzeniem, przechowując je gotowe do odgrzania w stojakach na talerze.

LAINOX DEVICE FOR COOKING

do cen należy doliczyć VAT 23%

BANKIETOWYCH

- Do 100 porcji posiłku w konstrukcji urządzenia 202.
  W komórce do przechowywania o powierzchni 3 m² można zmieścić 600 porcji posiłku gotowych do odgrzania.
- 600 osób można obsłużyć w czasie krótszym niż 30 minut z użyciem następującego wyposażenia:
  - 2x Naboo 202
  - 6x wózek do stojaka na talerze
  - 4x osłona termiczna

model urządzenia	model zestawu	poj. talerzy ø310 mm	cena (PLN)
171	NKB171	20+30	**11 499,-**
201	NKB201	60	**9 799,-**
202	NKB202	100	**11 999,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ROZWIĄZANIE ZASPOKAJAJĄCE KAŻDĄ POTRZEBĘ

Urządzenia do utrzymywania temperatury i pieczenie w niskiej temperaturze.
Szafki do garowania z regulacją wilgotności.

DOSKONAŁE ROZWIĄZANIE DO:
- Pieczenie w niskiej temperaturze.
- Utrzymywanie temperatury potraw gotowych do serwowania.
- Garowanie wyrobów piekarniczych i cukierniczych.

ZALETY:
Dokładność elektronicznych elementów sterujących i sond rdzeniowych gwarantuje zawsze odpowiednią temperaturę i doskonałe wypieki

kod		cena (PLN)
MCR031E	3x GN 1/1	**6 699,-**
MCR051E	5x GN 1/1	**7 299,-**
KMC052E	5x GN 2/1	**10 999,-**

Odległość między prowadnicami: 70 mm

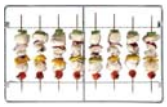
ZALETY:
Cyfrowe elementy sterujące i regulacja wilgotności w komorze gwarantują zawsze doskonałe garowanie.

kod		cena (PLN)
NLV084	12x 600x400	**9 199,-**

Odległość między prowadnicami: 90 mm

POTENCJAŁ GASTRONOMICZNY

Przykładowa liczba porcji dań oraz czas przygotowania

	Model 071	Model 101	Model 072	Model 102	Model 171	Model 201	Model 202	Czas pieczenia*
RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 230 GS112 – GN 1/1  Przykładowa liczba szpil o długości 23 cm	105	150	210	300	105 + 150	300	600	15 min
RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 520 Model GS111 – GN 1/1 Przykładowa liczba szpil o długości 52 cm	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15 min
RUSZT SPEEDY GRILL Przykładowa liczba filetów o wadze 250 g	84	120	168	240	84 + 120	240	480	8 min
RUSZT SQUARE GRILL Model GV110 – GN 1/1 Przykładowa liczba kawałków bakłażana	168	240	336	480	168 + 240	480	960	10 min
BLACHA DO DUSZENIA GN 1/1 Przykładowa liczba porcji peperonaty	105	150	210	300	105 + 150	300	600	18 min
TACA DO PIZZY AP064 – 300x400 Przykładowa liczba okrągłych pizz	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10 min
KOSZ DO SMAŻENIA GN 1/1 Przykładowa liczba porcji frytek	35	50	70	100	35 + 50	100	200	15 min

* Podane czasy odnoszą się do modelu 101 i mogą się różnić w zależności od wielkości bądź też ilości załadowanych dań

POTENCJAŁ GASTRONOMICZNY

Przykładowa liczba porcji dań oraz czas przygotowania

	Model 071	Model 101	Model 072	Model 102	Model 171	Model 201	Model 202	Czas pieczenia*
BLACHA DO SMAŻENIA GN 1/1 Przykładowa liczba kotletów	63	90	126	180	63 + 90	180	360	8 min
BLACHA DO NALEŚNIKÓW I JAJ SADZONYCH 808757 – GN 1/1 Przykładowa liczba jaj smażonych	42	60	84	120	42 + 60	120	240	2 min
SPEEDY CHICKEN Model PS1108 – GN 1/1 Przykładowa liczba kurczaków	16	24	32	48	16 + 24	48	96	35/55 min
RUSZT PRĘGOWANY Model APLR11 – GN 1/1 Przykładowa liczba hamburgerów	105	150	210	300	105 + 150	300	600	6 min
BLACHA DO OMLETÓW TF223 – GN 1/1 Przykładowa liczba omletów wieloporcyjnych	14	20	28	40	14 + 20	40	80	10 min
BLACHA DO PIECZENIA 808405 – GN 1/1 Przykładowa liczba brioszek	84	120	168	240	84 + 120	240	480	25 min
BLACHA DO BAGIETEK 808238 – 600x400 Przykładowa liczba bagietek	35	50	70	100	35 + 50	100	200	14 min

* Podane czasy odnoszą się do modelu 101 i mogą się różnić w zależności od wielkości bądź też ilości załadowanych dań

	GN 2/3 354x325 mm		GN 1/1 530x325 mm		GN 2/1 530x650 mm		inne	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
SPEEDY CHICKEN			**PS1108**	899,-				
RUSZT SPEEDY GRILL			**SG11C** **SG11L**	1 039,- 1 039,-				
RUSZT SQUARE GRILL	**GV230**	269,-	**GV110**	419,-				
RUSZT	**GC230**	499,-	**GC113**	4799,-				
RUSZT PRĘGOWANY			**808733** gładki **APLR11** żebrowany	729,- 799,-				
TACA DO PIZZY							**AP064** 300x400 mm	819,-
RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 230	**GS230**	149,-	**GS112**	229,-				
RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW 520			**GS111**	199,-				
RUSZT DO KURCZAKÓW	**P230**	179,-	**808498**	129,-				
RUSZT DO OPIEKANIA			**SAM55**	699,-				

do cen należy doliczyć VAT 23%

	GN 2/3 354x325 mm		GN 1/1 530x325 mm		GN 2/1 530x650 mm		inne	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
KOSZ DO SMAŻENIA	**R230**	249,-	**808689**	289,-	**R2104**	619,-		
BLACHA DO SMAŻENIA	**AT230**	199,-	**808696** (H)20 mm **808702** (H)40 mm **808719** (H)65 mm	179,- 189,- 219,-				
BLACHA DO NALEŚNIKÓW I JAJ SADZONYCH			**808757**	329,-	**TF112**	629,-		
BLACHA DO OMLETÓW	**TF123**	229,-	**TF223**	299,-	**TF623**	509,-		
BLACHA DO PRZEKĄSEK	**ATL23**	199,-	**808429**	79,-			**ATL43** 300x400 mm	199,-
BLACHA DO PIECZENIA	**808412**	74,-	**808405**	79,-			**ATF43** 460x340 mm	229,-
BLACHA DO SMAŻENIA W RUCHU	**AT230**	199,-	**808696** (H)20 mm **808702** (H)40 mm **808719** (H)65 mm	179,- 189,- 219,-				
BLACHA DO DUSZENIA			**890257** (H)20 mm **890240** (H)40 mm **890233** (H)60 mm	129,- 149,- 159,-	**S2102** (H)20 mm **S2104** (H)40 mm **S2106** (H)65 mm	229,- 259,- 279,-		
BLACHA GASTRONOMICZNA (GN)	**801338** (H)65 mm **801345** (H)40 mm **801352** (H)20 mm	68,- 56,- 50,-	**801239** (H)65 mm **801246** (H)40 mm **801253** (H)20 mm	78,- 78,- 69,-				
BLACHA DO PIECZENIA NA PARZE	**802335** (H)65 mm **802342** (H)40 mm	68,- 66,-	**802236** (H)65 mm **802243** (H)40 mm **802168** (H)20 mm	97,- 87,- 82,-				

do cen należy doliczyć VAT 23%

	GN 2/3 354x325 mm		GN 1/1 530x325 mm		GN 2/1 530x650 mm		inne	
	kod	cena	kod	cena	kod	cena	kod	cena
RUSZT CHROMOWANY			**801956**	64,-	**801949**	109,-	**801963** 600x400 mm	79,-
RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ	**801932**	78,-	**801918**	95,-	**801895**	179,-	**801994** 600x400 mm	129,-
BLACHA DO BAGIETEK							**808238** 600x400 mm	124,-
BLACHA DO PIECZENIA 600x400			**Z powłoką teflonową ATL64** – gładka **808221** – perforowana **aluminiowa T11** – otwarta na 2 bokach **T12** – 20 mm **T14** – 40 mm **aluminiowa perforowana T22** – 20 mm **metalowa z powłoką aluminiową T31** – otwarta na 2 bokach **T32** – 20 mm **T34** – 40 mm	299,- 119,- 159,- 149,- 199,- 199,- 199,- 199,- 199,-				

do cen należy doliczyć VAT 23%

2 LATA GWARANCJI

		kod	cena
	SONDA IGŁOWA O ŚREDNICY 1 MM	**KSA001**	849,-
	WÓZEK DO STOJAKA NA TALERZE		
	do pieca: 071	**NKB071**	5 699,-
	101	**NKB101**	6 299,-
	072	**NKB072**	8 099,-
	102	**NKB102**	8 599,-
	171	**NKB171**	11 499,-
	201	**NKB201**	9 799,-
	202	**NKB202**	11 999,-
	AROMATY		
	Aromat dymu, wędzenia – 0,5 l	**SMKE**	149,-
	Aromat białego wina – 0,5 l	**ARDW**	199,-
	Aromat cytryny – 0,5 l	**ARDL**	199,-
	Aromat rozmarynu – 0,5 l	**ARDR**	199,-
	RUSZT DO KURCZAKÓW		
	do pieca modelu 071/101 – GN 1/1	**NRG11**	1 599,-
	do pieca modelu 072/102 – GN 2/1	**NRG21**	1 899,-
	URZĄDZENIA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY I PIECZENIE W NISKIEJ TEMPERATURZE		
	3x GN 1/1	**MCR031E**	6 699,-
	5x GN 1/1	**MCR051E**	7 299,-
	5x GN 2/1	**KMC052E**	10 999,-
	SZAFKA DO GAROWANIA Z REGULACJĄ WILGOTNOŚCI		
	12x 600x400	**NLV084**	9 199,-

PRZYKŁADOWE KOMBINACJE ŁĄCZENIA PIECÓW

2 LATA GWARANCJI

kod		cena
KCBE061	Zestaw do piętrowania pieców CVEN061R, CVES061R	3 699,-
KCOE061	Zestaw do piętrowania pieców COEN061, COES061	2 789,-
KEB071P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 071, dolny piec w wersji elektrycznej	2 979,-
KEB072P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 072 + 072, dolny piec w wersji elektrycznej	3 149,-
KEB101P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 101, dolny piec w wersji elektrycznej 101	3 149,-
KGB071P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 071, dolny piec w wersji gazowej	3 849,-
KGB072P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 072 + 072, dolny piec w wersji gazowej	4 049,-
KGB101P	Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 101, dolny piec w wersji gazowej 101	4 049,-

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
2xxxx	
223536	33-34
223550	33, 35
223567	33, 36
223581	22, 24
223598	23, 26
223604	23, 27
223611	22, 25
224199	33
8xxxx	
801239	46, 55
801246	46, 55
801253	46, 55
801338	46, 55
801345	46, 55
801352	46, 55
801895	47, 56
801918	47, 56
801932	47, 56
801949	47, 56
801956	47, 56
801963	47, 56
801994	47, 56
802168	47, 55
802236	47, 55
802243	47, 55
802335	47, 55
802342	47, 55
808221	48, 56
808238	48, 56
808405	45, 55
808412	45, 55
808429	45, 55
808498	43, 54
808689	44, 55
808696	44 ,46, 55
808702	44, 46, 55
808719	44, 46, 55
808733	42, 54
808757	44, 55
890233	46, 55
890240	46, 55
890257	46, 55

kod	strona
9xxxx	
979709	31, 38
979716	31, 38
Axxxx	
AP064	42, 54
APDS	22-27, 33-37
APDS171	23, 28
APLR11	42, 54
ARDL	49, 57
ARDR	49, 57
ARDW	49, 57
AT230	44, 46, 55
ATF43	45, 55
ATL23	45, 55
ATL43	45, 55
ATL64	48, 56
Cxxxx	
CAV101	22, 25
CAV102	23, 26-27
CBES061R	32, 37
CCF05	31, 38
CDL05	31, 38
CF010	31, 38
CKO026	33-34
CKO061	33, 35-36
CKV061	33, 37
COES026R	32, 34
COES061R	32, 35
COES101R	32, 36
CVES061R	32, 37
CVGS061R	32, 37
Dxxxx	
DL010	31, 38
DS010	31, 38
Gxxxx	
GC113	41 ,54
GC230	41, 54
GS111	43, 54
GS112	42, 54
GS230	42, 54
GV110	41, 54
GV230	41, 54

kod	strona
Ixxxx	
ICFX01	33, 34-37
ICLD	33, 34-37
ILCS1	33-36
Kxxxx	
KCBE061	58
KCOE061	58
KEB071P	58
KEB072P	58
KEB101P	58
KGB071P	58
KGB072P	58
KGB101P	58
KKS202	23, 30
KMC052E	51, 57
KP004	22-28, 33, 37
KSA001	22-30, 33-37
	47, 56
KSC180	22-30
Lxxxx	
LCS	22-27
LM	23, 29-30
LM3	23-28
Mxxxx	
MCR031E	51, 57
MCR051E	51, 57
MK071	22, 24
MK072	23, 26
MK101	22, 25
MK102	23, 27
MK171	23, 28
MK201	23, 29
MK202	23, 30
MKB061	33, 37
MKC026	33, 34
MKC061	33
Nxxxx	
NFX01	22-27
NFX02	23, 28-30
NKB071	50, 57
NKB072	50, 57
NKB101	50, 57

kod	strona
NKB102	50, 57
NKB171	51, 57
NKB201	51, 57
NKB202	51, 57
NKC071	22, 24
NKC101	22, 25
NKC102	23, 26-27
NKC171	23, 28
NKC201	23, 29
NKC202	23, 30
NKS201	23, 29
NLV084	51, 57
NPA071	22, 24
NPA072	23, 26
NPA101	22, 25
NPA102	23, 27
NPK	22-27, 29-30
	33, 34-37
NPK171	23, 28
NPS	22-27, 33-37
NPS171	23, 28
NRG11	49, 57
NRG21	49, 57
NSP664	22-24, 28
NSP864	22-23, 25, 28
NSS071	22-23, 25, 28
NSS072	23, 26
NSS101	22-23, 25, 28
NSS102	23, 27
NSS154	23, 29
NSS564	22-24, 28
NSS864	22-23, 25, 28
Pxxxx	
P230	43, 54
PAC026	33-34
PAC061	33, 35
PAC101	33, 36
PAC601	33, 37
PS1108	40, 54
Rxxxx	
R2104	44, 55
R230	44, 55
RL-004	23, 28
RL-160	23, 28

kod	strona
RL-171	23, 28
Sxxxx	
S2102	46, 55
S2104	46, 55
S2106	46, 55
SAEB201R	21, 29
SAEB202R	21, 30
SAEV071R	21, 24
SAEV072R	21, 26
SAEV101R	21, 25
SAEV102R	21, 27
SAEV171R	21, 28
SAGB201R	21, 29
SAGB202R	21, 30
SAGV071R	21, 24
SAGV072R	21, 26
SAGV101R	21, 25
SAGV102R	21, 27
SAGV171R	21, 28
SAM55	43, 54
SCA01	31, 38
SCL01	31, 38
SD052	43
SG11C	40, 54
SG11L	41, 54
SMKE	49, 57
SN	22-27, 29-30, 33-37
SN171	23, 28
Txxxx	
T11	48, 56
T12	48, 56
T14	48, 56
T22	48, 56
T31	48, 56
T32	48, 56
T34	48, 56
TF112	44, 55
TF123	45, 55
TF223	45, 55
TF623	45, 55

INDEX A-Z

A

Aromat dymu wędzarniczego 49, 57
Aromat o zapachu białego wina..... 49, 57
Aromat o zapachu cytrynowy 49, 57
Aromat o zapachu rozmarynu 49, 57
Automatyczny system myjący LM wyposażony w 1 zbiornik detergentu DL010 - 10 l.....23, 29-30

B

Blacha 600x400 aluminiowa perforowana, H = 20 mm.....48, 56
Blacha 600x400 aluminiowa, H = 20 mm.....48, 56
Blacha 600x400 aluminiowa, H = 40 mm.....48, 56
Blacha 600x400 aluminiowa, otwarta na bokach.....48, 56
Blacha 600x400 metalowa, H = 20 mm 48, 56
Blacha 600x400 metalowa, H = 40 mm 48, 56
Blacha 600x400 metalowa, otwarta na 2 bokach.....48, 56
Blacha 600x400 z powłoką teflonową, gładka.....48, 56
Blacha do bagietek 600x400.....48, 56
Blacha GN 1/1 do omletów 45, 55
Blacha GN 2/1 do omletów 45, 55
Blacha GN 2/3 do omletów 45, 55
Blacha pełna do pieczenia z powłoką nieprzywierającą 600x400....48, 56
Blacha wypiekowa GN 1/1 – 4 ranty z powłoką teflonową.....45, 55
Blacha wypiekowa GN 2/3 – 4 ranty.....45, 55
Blacha wypiekowa GN 460x340 – 4 ranty 45, 55
Blacha wypiekowa perforowana 460x340 – 4 ranty.....45, 55
Blacha wypiekowa perforowana GN 1/1 – 4 ranty 45, 55
Blacha wypiekowa perforowana GN 2/3 – 4 ranty.....45, 55

C

Calfree – środek do usuwania kamienia, 10 l dla modeli 201/202 ... 31, 38
Combiboiler – środek do okresowego odkamieniania generatora pary, dla modeli z bojlerem 31, 38
Combiclean – środek do czyszczenia, 10 l dla modeli 201/202 .....31, 38

D

Dodatkowa opłata za prowadnice na tace cukiernicze 600x400 .....22-24, 28
Dodatkowa opłata za wózek z prowadnicami na blachy cukiernicze 600x400 mm.....22-23, 25,28-29
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami – wersja do pieców na blachy 600x400 mm.....22-24, 28
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 1/1 + obowiązkowa rama.....22-23, 25, 28
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 + obowiązkowa rama..... 23, 27
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 1/1 + obowiązkowa rama 22-23, 25,28
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 + obowiązkowa rama 23, 26
Dodatkowa opłata za wyjmowany stelaż z prowadnicami na 8 blach 600x400 mm + obowiązkowa rama.....22-23, 25,28
Dodatkowy wózek wjazdowy 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1 .....23, 30
Drzwi z dwustopniowym systemem otwierania 22-27, 33-37
Drzwi z zawiasami po przeciwnej stronie..... 22-28, 33-37

F

Filtr tłuszczu..... 22-30, 33-37
Funkcja optymalizacji zużycia energii..... 22-30, 33-37

K

Konfiguracja podłączenia do wyciągu.....22-30, 33, 34-37

L

Liquid Cleaning System – automatyczny system mycia dla modeli Compact by Sapiens 33-36
Liquid Cleaning System – automatyczny system mycia dla modeli Sapiens 071/072/101/102.....22-27

M

Moduł pieców konwekcyjno-parowych Sapiens elektrycznych natryskowych 10 GN + 7 GN, automatyczny system mycia 21, 28

O

Okap do pieców konwekcyjno-parowych Compact COEN026R i COES026R..... 33-34
Okap do pieców konwekcyjno-parowych Compact COEN061R i COES061R 33, 35-36
Okap do pieców konwekcyjno-parowych Compact CVEN061R i CVES061R..... 33, 37
Okap do pieców konwekcyjno-parowych NAEV072R, NAEV102R, SAEV072R oraz SAEV0102R..... 23, 26-27
Okap do pieców konwekcyjno-parowych NAEV101R, SAEV101R..... 22, 25
Okap do pieców konwekcyjno-parowych NAEV171R, SAEV171R.....23, 28
Okap do pieców konwekcyjno-parowych NAEV201R, SAEV201R 23, 29
Okap do pieców konwekcyjno-parowych NAEV202R, SAEV202R.....23, 30
Okap o pieców konwekcyjno-parowych NAEV071R, SAEV071R 22, 24
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej montowana na obudowie z prawej strony pieca.....22, 24
Osłona cieplna ze stali nierdzewnej na bok pieca (niezbędna, gdy piec ustawiany jest obok źródeł ciepła)..... 22-27, 33-37

P

Piec konwekcyjno-parowy Compact by Sapiens 10x GN 1/1.....32, 36
Piec konwekcyjno-parowy Compact by Sapiens 6x GN 1/1.....32, 35
Piec konwekcyjno-parowy Compact by Sapiens 6x GN 2/3 .....32, 34
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 10x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem, automatyczny system mycia..... 21, 25
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem, automatyczny system mycia.....21, 27
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 20x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem, automatyczny system mycia..... 21, 29
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem, automatyczny system mycia.....21, 30
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 7x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem, automatyczny system mycia..... 21, 24
Piec konwekcyjno-parowy elektryczny Sapiens 7x GN 2/1 lub 14x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem, automatyczny system mycia..... 21, 26
Piec konwekcyjno-parowy gazowy Sapiens 20x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem, automatyczny system mycia..... 21, 29
Piec konwekcyjno-parowy gazowy Sapiens 20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem, automatyczny system mycia.....21, 30
Piec konwekcyjno-parowy Sapiens elektryczny 6x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem 32, 37
Piec konwekcyjno-parowy Sapiens elektryczny 6x GN 1/1 z bojlerem ...32, 37
Piec konwekcyjno-parowy Sapiens gazowy 6x GN 1/1 z bezpośrednim natryskiem 32, 37
Podstawa pod piece Lainox 061, o wym. 840x485x(H)910 mm..... 33
Podstawa pod piece Lainox 071, 2x prowadnice 5x GN 1/1, o wym. 875x690x(H)860 mm 22, 24
Podstawa pod piece Lainox 072, prowadnice 7x GN 2/1, o wym. 1130x750x(H)860 mm.....23, 26

Podstawa pod piece Lainox 101, 2x prowadnice 5x GN 1/1, o wym. 930x690x(H)710 mm ... 22, 25
Podstawa pod piece Lainox 102, prowadnice 7x GN 2/1, o wym. 1130x750x(H)700 mm ... 23, 27
Podstawa pod piece Lainox Compact by Naboo i Sapiens COE..026, o wym. 474x475x(H)700 mm ... 33-34
Podstawa pod piece Lainox Compact by Naboo i Sapiens COE..061, 10x GN 1/1, o wym. 474x650x(H)870 mm ... 33, 35
Podstawa pod piece Lainox Compact by Naboo i Sapiens COE..101, o wym. 474x650x(H)720 mm ... 33, 36
Pojemnik GN 1/1 do smażenia ... 44, 55
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą, H = 20 mm ... 44 ,46, 55
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą, H = 40 mm ... 44, 46 ,55
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą, H = 65 mm ... 44, 46,55
Pojemnik GN 2/1 do smażenia ... 44, 55
Pojemnik GN 2/3 do smażenia ... 44, 55
Pojemnik GN 2/3 z powłoką nieprzywierającą, H = 20 mm ... 44, 46, 55
Pojemnik GN 1/1 Profi Line, stal nierdzewna, H = 20 mm ... 46, 55
Pojemnik GN 1/1 Profi Line, stal nierdzewna, H = 40 mm ... 46, 55
Pojemnik GN 1/1 Profi Line, stal nierdzewna, H = 65 mm ... 46, 55
Pojemnik GN 2/3 Profi Line, stal nierdzewna, H = 20 mm ... 46, 55
Pojemnik GN 2/3 Profi Line, stal nierdzewna, H = 40 mm ... 46, 55
Pojemnik GN 2/3 Profi Line, stal nierdzewna, H = 65 mm ... 46, 55
Pojemnik Konwektomat, GN 1/1, o wym. 530x325x20 mm ... 46, 55
Pojemnik Konwektomat, GN 1/1, o wym. 530x325x40 mm ... 46, 55
Pojemnik Konwektomat, GN 1/1, o wym. 530x325x60 mm ... 46, 55
Pojemnik Konwektomat, GN 2/1, o wym. 650x530x20 mm ... 46, 55
Pojemnik Konwektomat, GN 2/1, o wym. 650x530x40 mm ... 46, 55
Pojemnik Konwektomat, GN 2/1, o wym. 650x530x60 mm ... 46, 55
Pojemnik Profi Line GN 1/1 – perforowany, H = 20 mm ... 47, 55
Pojemnik Profi Line GN 1/1 – perforowany, H = 40 mm ... 47, 55
Pojemnik Profi Line GN 1/1 – perforowany, H = 65 mm ... 47, 55
Pojemnik Profi Line GN 2/3 – perforowany, H = 40 mm ... 47, 55
Pojemnik Profi Line GN 2/3 – perforowany, H = 65 mm ... 47, 55
Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców – 1 l ... 31, 38
Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali – 1 l . 31, 38
Prysznic ręczny wraz z przyłączem ... 33, 34-37
Przewód kominowy z osłoną – do pieców gazowych z bezpośrednim natryskiem ... 22-23, 25-27

R

Ruszt do grillowania warzyw ... 41, 54
Ruszt do kurczaków GN 2/3 ... 43, 54
Ruszt do opiekania ... 43, 54
Ruszt do pieczenia kurczaków GN 1/1 530x325 mm ... 43, 54
Ruszt GN 1/1 do grillowania ... 41 ,54
Ruszt GN 2/3 do grillowania ... 41, 54
Ruszt na szpile do szaszłyków – 230 mm wykonany ze stali nierdzewnej ... 42, 54
Ruszt na szpile do szaszłyków – 520 mm wykonany ze stali nierdzewnej ... 43, 54
Ruszt stalowy 600x400 ... 47, 56
Ruszt stalowy GN 1/1 ... 47, 56
Ruszt stalowy GN 2/1 ... 47, 56
Ruszt stalowy GN 2/3 ... 47, 56
Ruszt ze stali chromowanej 600x400 ... 47, 56
Ruszt ze stali chromowanej GN 1/1 ... 47, 56
Ruszt ze stali chromowanej GN 2/1 ... 47, 56

S

Solid Cal – opakowanie zbiorcze 6 sztuk ... 31, 38
Solid Clean – środek czyszczący, zestaw 6 sztuk dla modeli 071/101/072/102 ... 31, 38
Sonda igłowa jednopunktowa – ø1 mm do Sous Vide .. 22-30, 33-37, 47, 56
Sonda wielopunktowa – długa, do dużych kawałków mięsa ... 22-30
Speedy Chicken ... 40, 54
Speedy Grill ... 40-41, 54
System mycia automatycznego LM3 z osobnym zbiornikiem płynu myjącego 10 l do modułu pieców 171 ... 23-28
Szafa podtrzymująca 12x 600x400 ... 51, 57
Szafa podtrzymująca 3x GN 1/1 ... 51, 57
Szafa podtrzymująca 5x GN 1/1 ... 51, 57
Szafa podtrzymująca 5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1 ... 51, 57
Szpile na szaszłyki ze stali nierdzewnej ... 43

Ś

Środek myjący COMBICLEAN 3 w 1 – opakowanie 2x 5 kg ... 31, 38
Środek odkamieniający Calfree Antiscale – opakowanie 2x 4,5 kg .. 31, 38

T

Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą 44, 55
Taca aluminiowa GN 2/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą 44, 55
Taca do pizzy 300x400 gładka ... 42, 54
Taca GN 1/1 do grillowania gładka ... 42, 54
Taca GN 1/1 do grillowania żebrowana ... 42, 54

W

Wersja morska (nóżki i prowadnice) ... 33, 34
Wersja morska (nóżki, prowadnice, blokada) – dotyczy wyłącznie pieców elektrycznych ... 22-30, 33, 37
Wózek do modeli RDMC20T oraz RCMC02T ... 23, 29

Z

Zestaw 4 kółek do pieca ... 23, 28
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 071, dolny piec w wersji elektrycznej ... 58
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 071, dolny piec w wersji gazowej ... 58
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 101, dolny piec w wersji elektrycznej 101 ... 58
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 071 + 101, dolny piec w wersji gazowej 101 ... 58
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 072 + 072, dolny piec w wersji elektrycznej ... 58
Zestaw akcesoriów do łączenia pieców 072 + 072, dolny piec w wersji gazowej ... 58
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 20x GN 2/1 ... 51, 57
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 7x GN 2/1 ... 50, 57
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 10 + 7x GN 1/1 ... 51, 57
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 10x GN 1/1 ... 50, 57
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 10x GN 2/1 ... 50, 57
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 20x GN 1/1 ... 51, 57
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 7x GN 1/1 ... 50, 57
Zestaw nóżek do pieca – wysokość (H)150 mm ... 22-28, 33, 37
Zestaw prowadnic do górnego pieca na 6x GN 1/1, do montażu wyłącznie z opcją RL-171 ... 23, 28
Zestaw rolek do górnego pieca ... 23, 28
Zestaw rusztów do kurczaków Pollogrill do modeli 071/101, GN 1/1 ... 49, 57
Zestaw rusztów do kurczaków Pollogrill do modeli 072/102, GN 2/1 .. 49, 57

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