GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

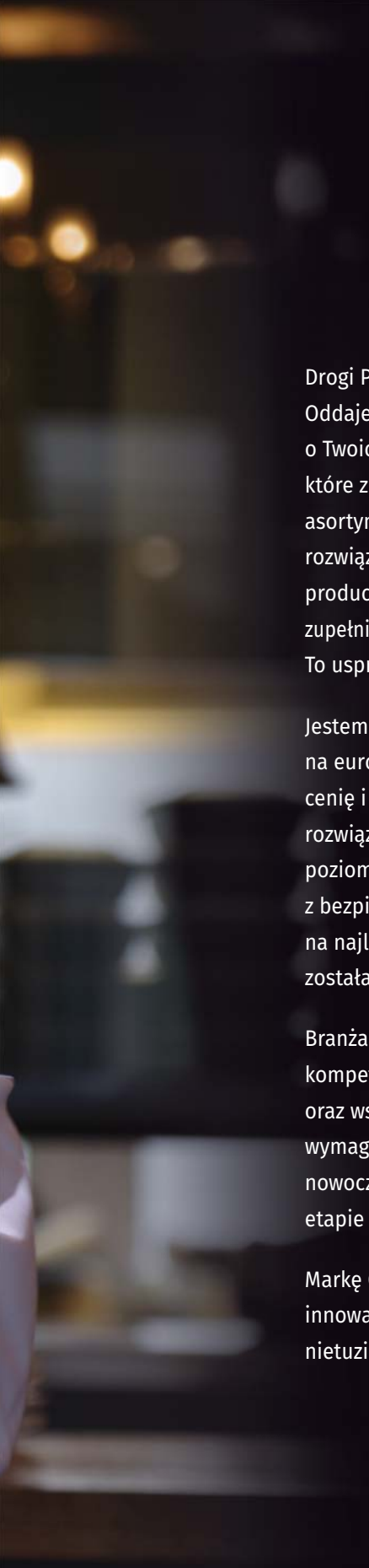
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

PIECE GRAFEN

SCHŁADZARKO-ZMRAŻARKI SZOKOWE

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

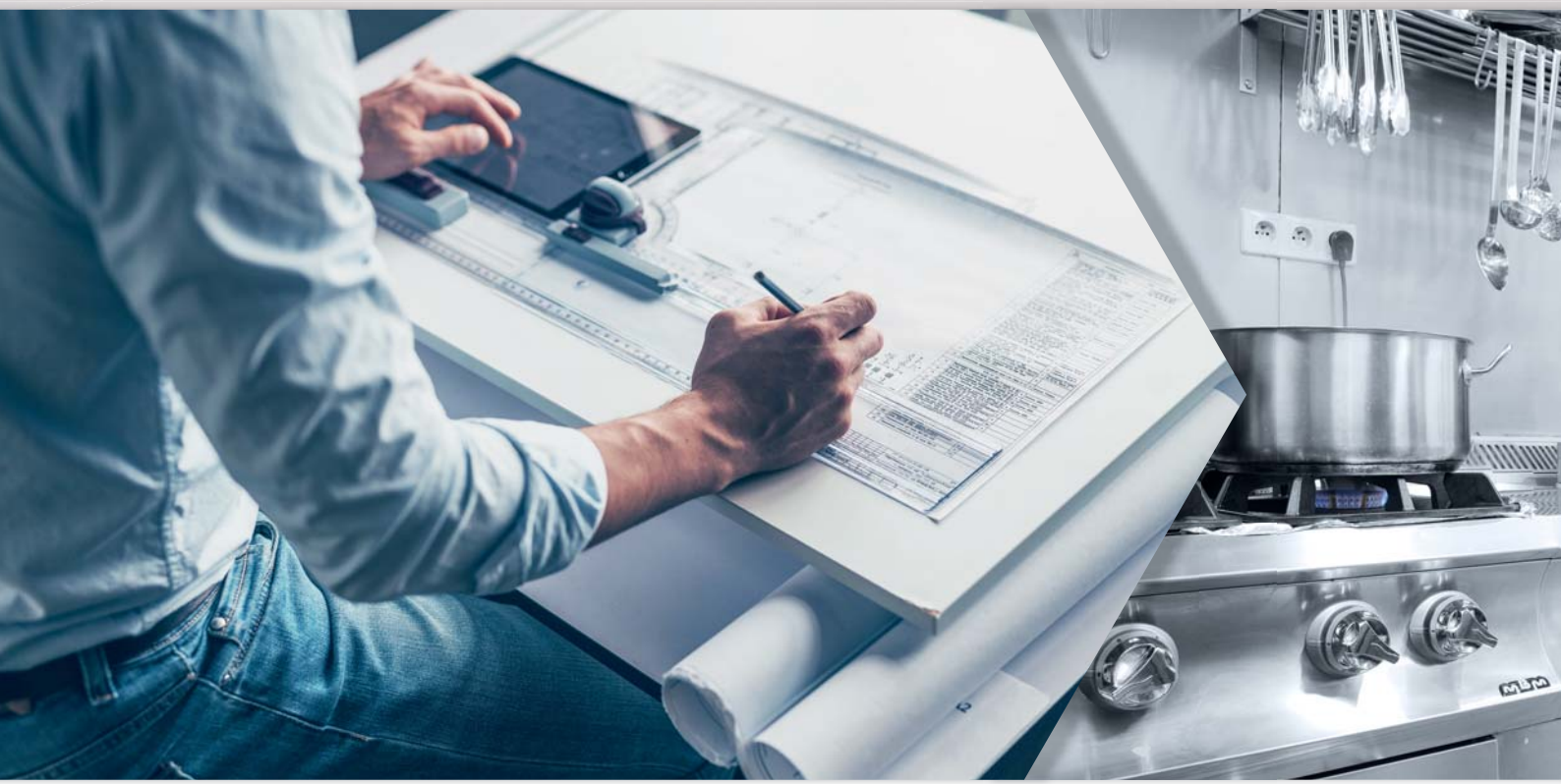
TWORZENIE I PRAWIDŁOWE FUNKCJONOWANIE LOKALU GASTRONOMICZNEGO

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

Piece Grafen

PIECE COMBI GRAFEN Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDĄ

Grillowanie, pieczenie, regeneracja wcześniej przyrządzonych potraw, gotowanie, gotowanie na parze, gotowanie konwekcyjne, gotowanie typu combi i wiele innych sposobów przygotowywania różnorodnych potraw za pomocą jednego urządzenia – nowego pieca konwekcyjno-parowego COMBI GRAFEN.

CLIMA

Grillowanie mięs i ryb

Smażenie

Pieczenie pieczywa i ciast

Regeneracja

Gotowanie na parze

Gotowanie konwekcyjne

Gotowanie powietrze + para

Grillowanie warzyw

Oferta obejmuje 4 piece, które swoją wielkością odpowiadają potrzebom każdego lokalu gastronomicznego. Możliwość piętrowania pieców w celu zwiększenia wydajności pracy kuchni.

Najwyższą elastyczność i zróżnicowanie produkcji w kuchni uzyskano dzięki wszechstronnym funkcjom nowych pieców COMBI GRAFEN

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA

GOTOWANIE NA PARZE W TEMPERATURZE 30-130°C

Metoda gotowania na parze zwiększa jakość potraw przygotowywanych w stosunku do tych przygotowywanych tradycyjnie w gorącej wodzie. Dzięki tej metodzie wszystkie wartości odżywcze pozostają w produkcie zamiast rozpuszczać się w wodzie. Konsystencja produktów pozostaje niezmieniona, a ich estetyka wzmacnia walory smakowe. Metoda ta umożliwia także stosowanie mniejszej ilości przypraw i wody, co przekłada się na obniżenie kosztów przygotowania potraw.
Dodatkowo gotowanie na parze w piecu COMBI GRAFEN wymaga mniej przestrzeni niż w przypadku gotowania tradycyjnego podobnej ilości produktów w garnkach – trzony kuchenne można w tym czasie użyć do innych celów. Użytkowanie pieca COMBI GRAFEN minimalizuje ryzyko poparzenia się gorącą wodą, co często zdarza się podczas przenoszenia lub przesuwania poszczególnych garnków po trzonie kuchennym.

GOTOWANIE W SUCHYM GORĄCYM POWIETRZU W TEMPERATURZE 30-300°C

Użycie gorącego powietrza w piecach COMBI GRAFEN daje znacznie więcej możliwości zastosowania niż gotowanie w tradycyjnych piecach konwekcyjnych. Dzięki dużej elastyczności można gotować za pomocą wymuszonego gorącego powietrza w zakresie temperatur od 30°C do 300°C oraz za pomocą opcji AUTOCLIMA regulować właściwy poziom wilgotności. Dzięki AUTOCLIMIE możemy zredukować wilgotność powietrza do zera, bowiem funkcja ta rozpoznaje stopień wilgotności wydobywany potraw i natychmiast ją usuwa. Jest to szczególnie przydatne gdy pieczemy takie wyroby jak bezy.
W aspekcie ekonomicznym metoda gotowania w suchym gorącym powietrzu pozwala znacznie skrócić czas gotowania oraz stosować niższe temperatury w porównaniu z tradycyjnymi piecami, a to wpływa na mniejsze zużycie energii i obniżenie kosztów działalności lokalu gastronomicznego.
Dodatkowo umożliwia gotowanie różnych potraw jednocześnie bez mieszania się smaków, co zmniejsza ogólny czas pracy urządzenia przynosząc kolejne oszczędności.

GOTOWANIE W KOMBINACJI GORĄCEGO POWIETRZA I PARY W TEMPERATURZE 30-300°C

Idealna metoda gotowania potraw łącząca zalety gotowania na parze i w gorącym powietrzu. Dzięki zastosowaniu funkcji COMBI uzyskujemy doskonały produkt, czyli soczystą i jednocześnie dobrze dopieczoną potrawę. Dania zachowują wszelkie walory smakowe i naturalny aromat. Dodatkowo potrawy takie są zdrowsze, gdyż wymagają zdecydowanie mniejszego użycia tłuszczu, soli i innych przypraw.
Dodatkowymi zaletami tej metody jest krótszy czas gotowania i powiązana z tym oszczędność energii. Także ubytki wagowe produktu podczas tej metody są minimalne – to wszystko wpływa na zwiększenie rentowności lokalu gastronomicznego.

CLIMA

AUTOCLIMA

W porównaniu do zdecydowanej większości pieców dostępnych na rynku, funkcja AUTOCLIMA zastosowana w piecu COMBI GRAFEN stanowi o jego wyjątkowości. AUTOCLIMA podczas gotowania w piecu COMBI GRAFEN kontroluje stopień wilgotności w komorze uwzględniając ilość wilgoci uwalnianą przez potrawę podczas gotowania. Dzięki temu poziom wilgoci odpowiada dokładnie wartości zadanej na panelu sterowania przez operatora. Zatem poziom wilgoci ustawiony na panelu nie zwiększa się o wilgoć wydalaną przez przygotowywaną potrawę.
Taki efekt został uzyskany dzięki wysokiej klasy czujnikom badającym w sposób ciągły przepływ powietrza w wentylatorze. Oprócz wilgotności podczas gotowania przez cały czas kontrolowana jest temperatura. Na podstawie analizy wszystkich wartości oprogramowanie steruje ilością pary wodnej dodając lub usuwając ją z komory na zewnątrz poprzez kominek znajdujący się na górze urządzenia. Analogicznie temperaturą jest odpowiednio podnoszona lub obniżana. Ta najwyższej klasy technologia stworzona przez producenta pieców COMBI GRAFEN chroniona jest prawem patentowym.
Dzięki tej funkcji w efekcie uzyskujemy zawsze idealny klimat i efekty gotowania bez względu na ilość potrawy, ich wielkość jednostkową oraz jakość produktu. AUTOCLIMA sprawdza się również podczas potraw gotowanych wcześniej i schłodzonych szokowo. To idealne rozwiązanie dla firm cateringowych, domów weselnych i lokali organizujących wszelkiego rodzaju bankiety i przyjęcia okolicznościowe.
AUTOCLIMA to sposób na obniżenie kosztów działalności lokalu przy jednoczesnym zachowaniu stałej najwyższej jakości oferowanych dań.

2 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Pierwsza, większa prędkość nadaje się dla przeważającej grupy potraw jak mięsa czy warzywa.
Druga, ze zredukowaną ilością obrotów wentylatora na minutę, idealnie pasuje do potraw lekkich, szczególnie wypieków cukierniczych np. herbatników, a także delikatnych ryb.

EASY BOOK

Funkcja umożliwiająca gotowanie przy użyciu automatycznych programów. Za pomocą jednego przycisku „easy book" użytkownik otrzymuje natychmiastowy dostęp do 959 programów gotowania. Istnieje możliwość skorzystania z automatycznych lub niestandardowych ustawień.
Dwa duże wyświetlacze poprowadzą użytkownika krok po kroku przez intuicyjne menu. Dzięki prostemu i intuicyjnemu oprogramowaniu można wybrać spośród wielu metod gotowania proponowanych przez piec COMBI GRAFEN lub tworzyć własną listę całkowicie nowych ustawień. W ten sposób otrzymujemy pożądany efekt gotowania przy użyciu jednego tylko przycisku.
Ta funkcjonalność umożliwia obsługę pieca bez wymaganej znajomości specyfiki produktu, metod gotowania ani czasu i temperatury niezbędnych do osiągnięcia doskonałego i powtarzalnego efektu serwowanych posiłków.

ZARZĄDZANIE PRZEPISAMI GOTOWANIA

Dzięki piecom COMBI GRAFEN możliwe jest łatwe tworzenie, zarządzanie i przechowywanie własnych programów gotowania. Archiwum oryginalnych, powtarzalnych lub zmodyfikowanych przepisów, do których użytkownik ma dostęp za dotknięciem jednego przycisku.

KROKI W GOTOWANIU AUTOMATYCZNYM

Oświetlenie LED wskazuje każdy kolejny krok podczas ustawiania programu pracy, jak również podświetla stan pracy urządzenia w trakcie gotowania. Dzięki temu zarządzanie pracą w kuchni staje się znacznie prostsze.

GOTOWANIE MANUALNE

Możliwość ręcznego określenia ustawień funkcji gotowania stwarza nowe możliwości w sztuce gotowania, z pomocą rozwoju technologicznego

GOTOWANIE Z UŻYCIEM SONDY

Dokładne i praktyczne narzędzie do kontrolowania temperatury rdzenia produktu podczas gotowania. Po osiągnięciu wymaganej temperatury i stopnia gotowania, proces zostaje automatycznie zatrzymany. Dzięki aż 4 punktom pomiaru w sondzie nie musi być ona idealnie włożona w sam środek przygotowywanego produktu. Komputer sam rozpozna najchłodniejszy punkt produktu i określi jego środek. Jest to idealne rozwiązanie dla osiągnięcia najlepszego i powtarzalnego efektu serwowanych potraw. Wystarczy ustawić temperaturę oraz stopień wilgotności w komorze pieca, a następnie ustawić temperaturę sondy czyli tą jaka ma być wewnątrz mięsa. Piec sam się wyłączy gdy ustawione parametry zostaną osiągnięte, a danie gotowe.
Możliwe jest również użycie sond igłowych (Ø 1 mm) do gotowania próżniowego lub mniejszych porcji (opcja).

Zalety gotowania z użyciem sondy

- Poprawia kontrolę nad procesem pieczenia, eliminuje ryzyko strat i odpadów;
- Umożliwia dokładne pieczenie bez względu na jakość i rozmiar produktu;
- Oszczędza czas, ponieważ sterowanie pieczeniem odbywa się automatycznie;
- Gwarantuje higienę; dzięki precyzyjnemu monitorowaniu temperatury wewnątrz, nie ma potrzeby wyjmowania ani nakłuwania potrawy;
- Idealne rozwiązanie w przypadku większych potraw;
- Pieczenie z dokładnością do jednego stopnia tak delikatnych potraw jak, np. pieczeń wołowa;
- Zgodna z wymaganiami HACCP.

AUTOREWERS

Wszystkie urządzenia wyposażone są w funkcję „Autorewers" czyli automatyczną zmianę kierunku obrotów wentylatora. Zapewnia ona idealną i jednorodną temperaturę w całej komorze pieca. Dzięki temu danie jest równomiernie dopieczone.
Dodatkowo funkcja ta wpływa także na skrócenie czasu gotowania potraw, a tym samym na oszczędność energii elektrycznej lub gazu.
Nowe przepustnice gorącego powietrza doskonale łączą wysoką, profesjonalną wydajność z łatwą obsługą pieca. Ten efekt został uzyskany dzięki zastosowaniu zaawansowanych rozwiązań technicznych i konstrukcyjnych. Ponadto specjalnie wyprofilowane ściany komory pieca optymalizują rozkład ciepła i wraz z funkcją autorewersu zapewniają doskonałe gotowanie.

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY

System ten oszczędza czas i ułatwia pracę w kuchni, jak również gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty i zadbany, a tym samym będzie niezawodnie służył długie lata. Aktywacja systemu bezpośrednio z poziomu panelu sterowania, bez dodatkowych akcesoriów. Specjalnie opracowany, trójskładnikowy środek czyszczący jest automatycznie zasysany bezpośrednio z pojemnika i dostarczany do komory w czasie cyklu mycia.

Do wyboru mamy 4 programy mycia:
- PŁUKANIE [RS],
- MYCIE SOFT [SC],
- MYCIE MEDIUM [MC],
- MYCIE HARD [HC]

AUTODIAGNOSTYKA I IDENTYFIKACJA

Umożliwia diagnozę błędów, dzięki czemu w niektórych przypadkach możliwa jest samodzielna reakcja, co eliminuje konieczność wzywania serwisu.

DRZWI

Drzwi z podwójnym przeszkleniem i zawieszone na profesjonalnych zawiasach z uchwytem dla prawo i leworęcznych dla zwiększenia bezpieczeństwa i wygody użytkowania. Odbijające ciepło podwójne oszklenie z hartowanego szkła zwiększa łatwość użytkowania dzięki lepszej izolacji termicznej. Wewnętrzną szybę można otworzyć do czyszczenia.

OKAP

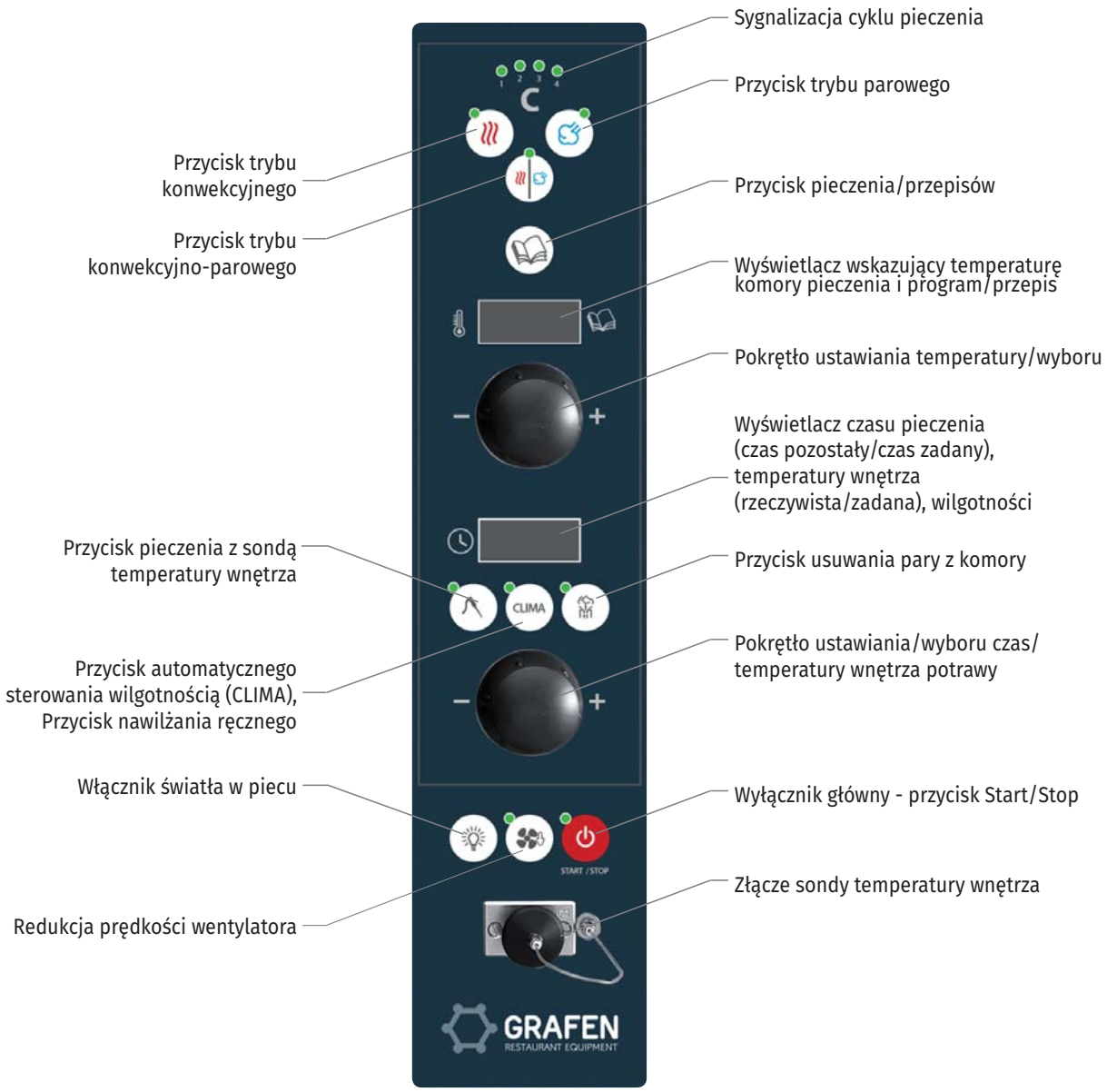
OKAP wyciągowy ze skraplaczem parowym chłodzonym powietrzem.
Każdy piec może być wyposażony w specjalny okap wyciągowy, wykonany w całości ze stali nierdzewnej. Okap wyposażony jest standardowo w silnik, oraz w skraplacz pary.
Jest to niezbędne wyposażenie pieca, szczególnie w przypadku otwartych kuchni np. bistro lub gdy piec zainstalowany jest np. w supermarkecie.

PIĘTROWANIE PIECÓW

Zestaw do montażu dwóch pieców zwieszający wydajność produkcji przy jednoczesnej oszczędności powierzchni w kuchni.

NOWOCZESNY A ZARAZEM PROSTY W OBSŁUDZE
PANEL STEROWANIA

Niezwykle intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterowania,
w którym zastosowano bogatą gamę funkcji użytkowych.



PIECE GAZOWE

Nowa seria pieców w wersji gazowej wykorzystuje najnowszą technologię grzewczą, polegającą na wstępnym mieszaniu gazu i powietrza. Posiadają szereg zalet w porównaniu do tradycyjnych systemów grzewczych wykorzystujących palniki atmosferyczne:

- Krótszy czas rozgrzewania komory pieca – znacznie skrócony czas oczekiwania na gotowość do pracy zwiększa wydajność i rentowność urządzenia
- Znaczące zmniejszenie zużycia gazu

PIECE ELEKTRYCZNE

- Komora pieca ogrzewana grzałkami pokrytymi powłoką INCOLOY 800.
- Automatyczny system oszczędzania energii

2 LATA GWARANCJI

220559
220573

220566
220580

modele	zasilanie	poj. komory w pojemnikach GN*	zakres temp. (°C)	moc elektr. (kW)	moc gazowa (kW)	energia cieplna (kcal/h)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	napięcie zasilające (V)	CENA FABRYCZNA (PLN)	do -31% CENA GRAFEN (PLN)
220559		7x GN 1/1	30-300	12,5	–	–	830x640x(H)760	400	~~21 780,-~~	14 999,-
220566		10x GN 1/1	30-300	14,5	–	–	830x640x(H)970	400	~~25 875,-~~	18 999,-
220573		7x GN 1/1	30-300	0,5	12	10 320	830x640x(H)760	230	~~29 708,-~~	21 799,-
220580		10x GN 1/1	30-300	0,5	15	12 900	830x640x(H)970	230	~~36 845,-~~	25 999,-

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (do wyboru przy składaniu zamówienia)		cena
222195	Podstawa pod piec i nad szybkoschładzarkę, o wym. 840x780x930 mm	**1 099,-**
224496	Podstawa pod piece GRAFEN 6x GN 1/1, o wym. 770x510x700 mm	**999,-**
RKKV51	Okap do pieców konwekcyjno-parowych Grafen 220559, 220566, 220573, 220580	**6 499,-**
NPK	Konfiguracja podłączenia do wyciągu	**499,-**

do cen należy doliczyć VAT 23%

AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

UTRZYMANIE CZYSTOŚCI

PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH – Z CZĄSTECZKAMI SREBRA
Niskopieniący koncentrat do czyszczenia wędzarni, piekarników i pieców konwekcyjnych. Skutecznie usuwa zanieczyszczenia tłuszczowe i smoliste. Doskonale rozpuszcza stare zanieczyszczenia pochodzenia organicznego. Zawiera inhibitory korozji. Zawartość nanocząsteczek srebra zapobiega powstawaniu procesowo gnilnych oraz spowalnia proces ponownego zabrudzenia. NF czyli niska zawartość piany w dużym stopniu ogranicza zużycie wody. Zalecany również do usuwania zanieczyszczeń pożarowych. pH 14.

979686
215,-

Opakowanie
10 l

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

ODKAMIENIANIE

PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA ORAZ OSADÓW Z WAPNIA 0,5 KG
Proszek do usuwania osadów wapiennych z urządzeń gospodarstwa domowego. Zalecany do ekspresów przelewowych, ciśnieniowych, termosów, czajników, podgrzewaczy i innych urządzeń, w których osadza się kamień. pH - nie podlega.
SPOSÓB UŻYCIA: okamieniać wg instrukcji czyszczenia urządzenia lub sporządzić

979624
20,-

Opakowanie
0,5 kg

SCHŁADZARKO-ZMRAŻARKI SZOKOWE

SCHŁADZARKO-ZMRAŻARKI SZOKOWE

Schładzanie lub zmrażanie szokowe to najlepszy, naturalny sposób przedłużania trwałości i utrzymania świeżości artykułów spożywczych.

Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm

- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R507A
- Możliwość schładzania od 70°C do 3°C (90 min), od 70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

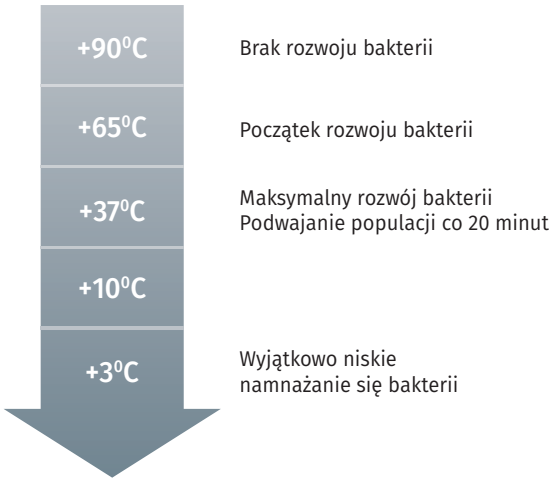
KORZYŚCI PŁYNĄCE Z UŻYTKOWANIA SZYBKOSCHŁADZARKI

REDUKCJA NAMNAŻANIA SIĘ BAKTERII

Proliferacja – czyli znaczący wzrost ilości populacji bakterii – osiąga swoje maksimum w temperaturze 10°C do 65°C. W temperaturze 37°C ilość bakterii podwaja się co 20 minut. Dlatego tak ważnym jest szybkie schłodzenie potraw zaraz po ich ugotowaniu do bezpiecznej temperatury 3°C. Nie osiągniemy tego pozostawiając potrawy na blacie stołu lub umieszczają je w lodówce czy zamrażarce. Szybkoschładzarki i szybkozmrażarki firmy Grafen pomogą w utrzymaniu tego rygorystycznego przepisu sanitarno-epidemiologicznego schładzając gorące potrawy do temperatury 3°C w maksymalnie 90 minut (zgodnie z normami HACCP).

ZGODNOŚĆ Z NORMAMI HACCP

Szybkoschładzarki i szybkozmrażarki poprawiają bezpieczeństwo sanitarno-epidemilogiczne we wszystkich rodzajach zakładów gastronomicznych i wpływają na wzrost jakości życia społeczeństwa.



MINIMALNA UTRATA WILGOTNOŚCI

Proces szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje naturalną wilgotność we wnętrzu potraw i zapobiega ich wysuszeniu. Prawidłowy zapach i smak potraw nierozerwalnie połączony jest z ich stopniem wilgotności.

BOGATSZE MENU DLA KONSUMENTA

Im dłuższy okres trwałości żywności schłodzonej szokowo tym większa paleta oferowanych dań w karcie, bez ponoszenia dodatkowych kosztów na zwiększone zakupy surowców i komplikowania organizacji pracy w kuchni.

OSZCZĘDNOŚĆ CZASU DO 30%

Dzięki dłuższemu terminowi trwałości możliwe jest lepsze zaplanowanie prac w kuchni i przygotowanie większej ilości posiłków oraz półproduktów bez konieczności powtarzania tych czynności każdego dnia.

REDUKCJA ILOŚCI ODPADÓW

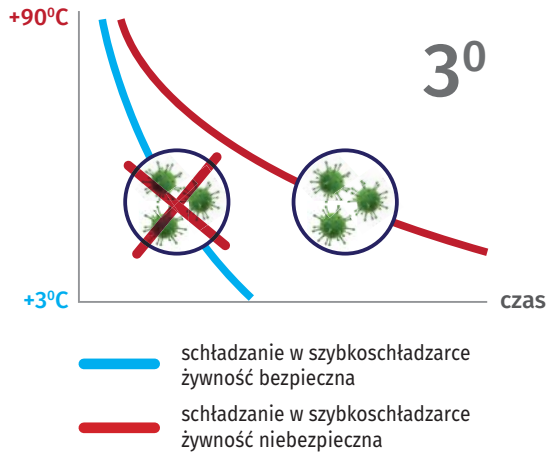
Bezpośrednio po obróbce termicznej dania tracą na wadze poprzez parowanie. Cykl szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje ten proces. Jeśli gotowe produkty spożywcze sprzedawane są na wagę, przychody mogą dzięki temu wzrosnąć o 7%.

OSZCZĘDNOŚCI PRZY ZAKUPACH

Stosowanie szybkiego zamrażania potraw pozwala wydłużyć okres przechowywania produktów sezonowych bez zmian ich pierwotnych cech (smak, wygląd, kolor, wartości odżywcze). Korzystanie z nich jest możliwe gdy konkurencja nie jest w stanie ich oferować lub gdy ceny rynkowe stają się zbyt wysokie.

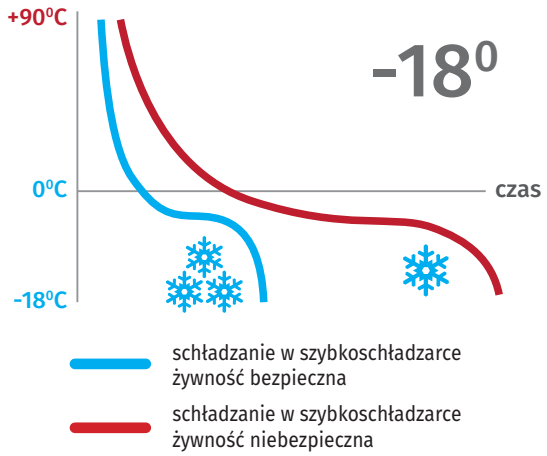
SZYBKIE SCHŁADZANIE (BLAST CHILLING) OD +90°C DO +3°C

Wszystkie posiłki przygotowywane i pozostawione do ostygnięcia powoli tracą najlepsze cechy czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze. Szybkoschładzarki Grafen pozwalają obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej pod względem sanitarno-epidemilogicznej wartości +3°C. Odpowiednia szybkość schładzania jest niezbędna ponieważ pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii (proliferacji), co jest bardzo ważne podczas przechodzenia przez zakres temperatury niebezpiecznej, który wynosi od +65°C do +10°C. Wynikiem końcowym prawidłowo zakończonego procesu szybkiego schładzania jest zachowanie jakości, koloru i zapachu żywności oraz wydłużenie okresu przechowywania.



SZYBKIE ZMRAŻANIE (BLAST FREEZING) OD +90°C DO -18°

Proces szybkiego zmrażanie pozwala na przechowywanie żywności przez wiele miesięcy. Dzięki bardzo wydajnemu systemowi chłodzenia szybkozamrażarek Grafen i wdmuchiwaniu powietrza o temp. -40°C do komory urządzenia, temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się procesu krystalizacji cząsteczek wody, który przy długim zamrażaniu powoduje niszczenie struktury produktu. Produkty zamrażane szokowo zachowują wszystkie pierwotne właściwości czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze.



DLA GASTRONOMI I CATERINGU

Szybkoschładzarki Grafen dają możliwość lepszego planowania i organizowania pracy kuchni nawet z kilkudniowym wyprzedzeniem. Dzięki ich zastosowaniu możliwe jest oferowanie bogatego menu bez uszczerbku na jakości potraw. Główną zaletą stosowania tych urządzeń, oprócz zwiększonego bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego i zachowania norm HACCP jest wyeliminowanie w kuchni tzw. szczytów pracy oraz powtarzania określonych czynności każdego dnia.

DLA PIEKARNICTWA

Szybkoschładzarka
Szybkozamrażarka

Szafa chłodnicza
Szafa mroźnicza

Komora fermentacyjna

Piec piekarniczy

W ostatnich latach branża piekarnicza przeszła głębokie zmiany technologiczne związane z wykorzystaniem w dużym zakresie produktów i półproduktów schłodzonych. Potrzeba maksymalizacji produkcji przy jednoczesnej konieczności zapewnienia higienicznych warunków pracy piekarni spowodowała znaczny wzrost zainteresowania urządzeniami do szybkiego schładzania i zamrażania.
Obecnie urządzenia te są na podstawowym wyposażeniu wielu piekarń. Moc i jakość urządzeń Grafen umożliwiają schładzanie i zmrażanie produktu surowego, wstępnie podpieczonego oraz całkowicie upieczonego nawet na zakwasie.

DLA CUKIERNICTWA

Piec piekarniczy

Szybkoschładzarka
Szybkozamrażarka

Szafa chłodnicza
Szafa mroźnicza
z aktywną regulacją wilgotności

Żadna nowoczesna cukiernia nie może uniknąć korzystania z technologii szybkiego chłodzenia i/lub mrożenia. Nie tylko szybkie zmrażanie do -18°C, lecz także szybie schładzanie do +3°C pozwalają na bardziej efektywną pracę, znaczne skrócenie czasu przygotowania produktu, zmniejszenie powierzchni lokalu, a także podniesienie jakości i bezpieczeństwa produktu.

Dzięki doskonałym parametrom pracy urządzeń Grafen cykle schładzania i zamrażania są szybkie, ale jednocześnie delikatne, co gwarantuje wysoką jakość produktu cukierniczego na każdym etapie jego przygotowania tj. surowego, wstępnie podpieczonego, upieczonego i dekorowanego. Do przechowywania mrożonych produktów zalecamy urządzenia mroźnicze z aktywną regulacją wilgotności w komorze.

SCHŁADZARKA SZOKOWA 5x GN 1/1

– Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5 blach 600x400 mm
– Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
– 5 par prowadnic z odstępem co 70 mm
– Wydajność przy schładzaniu do 3°C: 20 kg
– Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg

SCHŁADZARKA SZOKOWA 7x GN 1/1

–Pojemność komory: 7x GN 1/1 lub 7x blach 600x400 mm
– Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
– 7 par prowadnic z odstępem co 105 mm
– Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
– Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg

235058

235065

do -47%

modele	poj. komory w pojemnikach GN lub blach 600x400*	wymiary wew. komory (mm)	odległość między półkami (mm)	wydajność przy schładzaniu do +3°C (kg)	wydajność przy zamrażaniu do -18°C (kg)	wymiary zew. (szer. x gł. x wys. mm)	moc elektr. (W)	napięcie zasilające (V)	waga (kg)	CENA FABRYCZNA (PLN)	CENA GRAFEN (PLN)
235058	5	610x410x(H)410	5x 70	20	15	750x740x(H)850/880	1420	230	71	~~14 355,-~~	10 000,-
235065	7	610x410x(H)760	7x 105	25	20	750x740x(H)1260/1290	1420	230	90	~~23 517,-~~	12 500,-

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE		cena
222195	Podstawa pod piec 7x GN 1/1 i nad szybkoschładzarkę, wymiary 840x780x930 mm	1 099,-

AKCESORIA		cena
NEW! 979716	**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 Opakowanie 1 l	40,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

gotuj szokuj®

Przy zakupie pieca Grafen, schładzarko-zmrażarkę szokową otrzymasz z **60%** rabatem

220559 – 7x GN 1/1
lub
220573 – 7x GN 1/1

+

235058 – 5x GN 1/1

=

220559 + 235058
~~24 999,-~~
18 999,-

220573 + 235058
~~31 799,-~~
25 799,-

220566 – 10x GN 1/1
lub
220580 – 10x GN 1/1

+

235065 – 7x GN 1/1

=

220566 + 235065
~~31 499,-~~
23 999,-

220580 + 235065
~~38 499,-~~
30 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Multigrill

POSZERZ SWOJE HORYZONTY GASTRONOMICZNE

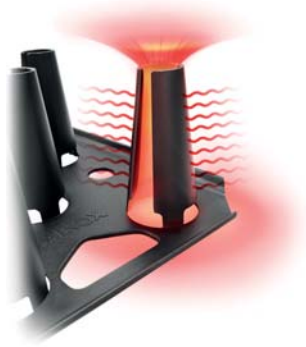
DO 96 KURCZAKÓW W ZALEDWIE 35 MINUT*

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,-**

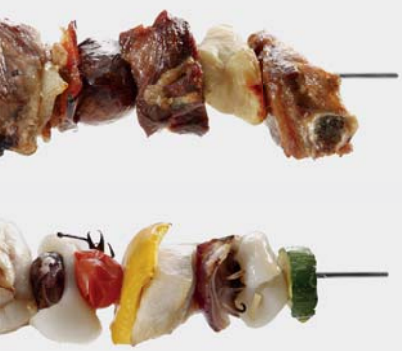
OPIEKANIE NA ROŻNIE

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

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 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,-**

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,-**

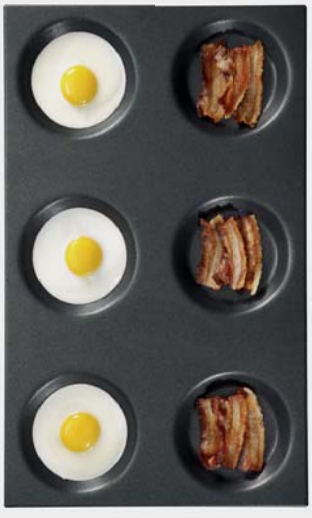
BLACHA DO SMAŻENIA
Specjalna taca z nieprzywierającego stopu aluminium pokrytego powłoką mineralną imitującą kamień

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,-**

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.

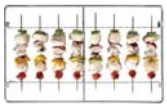
kod		cena (PLN)
NLV084	12x 600x400	**9 199,-**

Odległość między prowadnicami: 90 mm

do cen należy doliczyć VAT 23%

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,-				

	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,-

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	
220559	15
220566	15
220573	15
220580	15
222195	15, 22
224496	15
235058	22
235065	22
8xxxx	
801239	32, 41
801246	32, 41
801253	32, 41
801338	32, 41
801345	32, 41
801352	32, 41
801895	33, 42
801918	33, 42
801932	33, 42
801949	33, 42
801956	33, 42
801963	33, 42
801994	33, 42
802168	33, 41
802236	33, 41
802243	33, 41
802335	33, 41
802342	33, 41
808221	34, 42
808238	34, 42
808405	31, 41
808412	31, 41
808429	31, 41
808498	29, 40
808689	30, 41
808696	30, 32, 41
808702	30, 32, 41
808719	30, 32, 41
808733	28, 40
808757	30, 41
890233	32, 41
890240	32, 41
890257	32, 41
9xxxx	
979624	16
979686	16
979709	16
979716	16, 22
Axxxx	
AP064	28, 40
APLR11	28, 40
ARDL	35, 43
ARDR	35, 43
ARDW	35, 43
AT230	30, 32, 41
ATF43	31, 41
ATL23	31, 41
ATL43	31, 41
ATL64	34, 42
Gxxxx	
GC113	27, 40
GC230	27, 40
GS111	29, 40
GS112	28, 40
GS230	28, 40
GV110	27, 40
GV230	27, 40
Kxxxx	
KMC052E	37, 43
KSA001	33, 42
Mxxxx	
MCR031E	37, 43
MCR051E	37, 43
Nxxxx	
NKB071	36, 43
NKB072	36, 43
NKB101	36, 43
NKB102	36, 43
NKB171	37, 43
NKB201	37, 43
NKB202	37, 43
NLV084	37, 43
NPK	15
NRG11	35, 43
NRG21	35, 43
Pxxxx	
P230	29, 40
PS1108	26, 40
Rxxxx	
R2104	30, 41
R230	30, 41
RKKV51	15
Sxxxx	
S2102	32, 41
S2104	32, 41
S2106	32, 41
SAM55	29, 40
SD052	29
SG11C	26, 40
SG11L	27, 40
SMKE	35, 43
Txxxx	
T11	34, 42
T12	34, 42
T14	34, 42
T22	34, 42
T31	34, 42
T32	34, 42
T34	34, 42
TF112	30, 41
TF123	31, 41
TF223	31, 41
TF623	31, 41

INDEX A-Z

A

Aromat dymu wędzarniczego....35, 43
Aromat o zapachu białego wina....35, 43
Aromat o zapachu cytrynowy....35, 43
Aromat o zapachu rozmarynu....35, 43

B

Blacha 600x400 aluminiowa perforowana, H = 20 mm....34, 42
Blacha 600x400 aluminiowa, H = 20 mm....34, 42
Blacha 600x400 aluminiowa, H = 40 mm....34, 42
Blacha 600x400 aluminiowa, otwarta na bokach....34, 42
Blacha 600x400 metalowa, H = 20 mm....34, 42
Blacha 600x400 metalowa, H = 40 mm....34, 42
Blacha 600x400 metalowa, otwarta na 2 bokach....34, 42
Blacha 600x400 z powłoką teflonową, gładka....34, 42
Blacha do bagietek 600x400....34, 42
Blacha GN 1/1 do omletów....31, 41
Blacha GN 2/1 do omletów....31, 41
Blacha GN 2/3 do omletów....31, 41
Blacha pełna do pieczenia z powłoką nieprzywierającą 600x400....34, 42
Blacha wypiekowa GN 1/1 – 4 ranty z powłoką teflonową....31, 41
Blacha wypiekowa GN 2/3 – 4 ranty....31, 41
Blacha wypiekowa GN 460x340 – 4 ranty....31, 41
Blacha wypiekowa perforowana 460x340 – 4 ranty....31, 41
Blacha wypiekowa perforowana GN 1/1 – 4 ranty....31, 41
Blacha wypiekowa perforowana GN 2/3 – 4 ranty....31, 41

K

Konfiguracja podłączenia do wyciągu....15

O

Okap do pieców konwekcyjno-parowych GRAFEN 220559, 220566, 220573, 220580....15

P

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 GRAFEN elektryczny....15
Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 GRAFEN gazowy....15
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 GRAFEN elektryczny....15
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 GRAFEN gazowy....15
Podstawa pod piec i nad szybkoschładzarkę, o wym. 840x780x930 mm....15, 22
Podstawa pod piece 6x GN 1/1, o wym. 770x510x700 mm....15
Pojemnik GN 1/1 do smażenia....30, 41
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą H = 20 mm....30, 32, 41
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą H = 40 mm....30, 32, 41
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą H = 65 mm....30, 32, 41
Pojemnik GN 2/1 do smażenia....30, 41
Pojemnik GN 2/3 do smażenia....30, 41
Pojemnik GN 2/3 z powłoką nieprzywierającą H = 20 mm....30, 32, 41
Pojemnik GN Profi Line, stal nierdzewna, GN 1/1 – 20 mm....32, 41
Pojemnik GN Profi Line, stal nierdzewna, GN 1/1 – 40 mm....32, 41
Pojemnik GN Profi Line, stal nierdzewna, GN 1/1 – 65 mm....32, 41
Pojemnik GN Profi Line, stal nierdzewna, GN 2/3 – 20 mm....32, 41
Pojemnik GN Profi Line, stal nierdzewna, GN 2/3 – 40 mm....32, 41
Pojemnik GN Profi Line, stal nierdzewna, GN 2/3 – 65 mm....32, 41
Pojemnik Konwektomat, GN 1/1, o wym. 530x325x20 mm....32, 41
Pojemnik Konwektomat, GN 1/1, o wym. 530x325x40 mm....32, 41
Pojemnik Konwektomat, GN 1/1, o wym. 530x325x60 mm....32, 41
Pojemnik Konwektomat, GN 2/1, o wym. 650x530x20 mm....32, 41
Pojemnik Konwektomat, GN 2/1, o wym. 650x530x40 mm....32, 41
Pojemnik Konwektomat, GN 2/1, o wym. 650x530x60 mm....32, 41
Pojemnik Profi Line GN 1/1 – perforowany, wys. 20 mm....33, 41
Pojemnik Profi Line GN 1/1 – perforowany, wys. 40 mm....33, 41
Pojemnik Profi Line GN 1/1 – perforowany, wys. 65 mm....33, 41
Pojemnik Profi Line GN 2/3 – perforowany, wys. 40 mm....33, 41
Pojemnik Profi Line GN 2/3 – perforowany, wys. 65 mm....33, 41
Profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych 10 l – z cząsteczkami srebra....16
Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców – 1 l....16
Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali – 1 l....16, 22
Proszek do usuwania kamienia oraz osadów z wapnia 0,5 kg....16

R

Ruszt do grillowania warzyw....27, 40
Ruszt do kurczaków GN 2/3....29, 40
Ruszt do opiekania....29, 40
Ruszt do pieczenia kurczaków GN 1/1 530x325 mm....29, 40
Ruszt GN 1/1 do grillowania....27, 40
Ruszt GN 2/3 do grillowania....27, 40
Ruszt na szpile do szaszłyków – 230 mm wykonany ze stali nierdzewnej....28, 40
Ruszt na szpile do szaszłyków – 520 mm wykonany ze stali nierdzewnej....29, 40
Ruszt stalowy 600x400....33 ,42
Ruszt stalowy GN 1/1....33 ,42
Ruszt stalowy GN 2/1....33 ,42
Ruszt stalowy GN 2/3....33 ,42
Ruszt ze stali chromowanej 600x400....33 ,42
Ruszt ze stali chromowanej GN 1/1....33 ,42
Ruszt ze stali chromowanej GN 2/1....33 ,42

S

Sonda igłowa jednopunktowa – Ø 1 mm do Sous Vide....33, 42
Speedy Chicken....26, 40
Speedy Grill....26-27, 40
Szafa podtrzymująca 12x 600x400....37 ,43
Szafa podtrzymująca 3x GN 1/1....37, 43
Szafa podtrzymująca 5x GN 1/1....37, 43
Szafa podtrzymująca 5x GN 2/1 lub 10x GN 1/1....37, 43
Szpile na szaszłyki ze stali nierdzewnej....29
Szybkoschładzarka szokowa 10x GN 1/1....22
Szybkoschładzarka szokowa 5x GN 1/1....22

T

Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą....30, 41
Taca aluminiowa GN 2/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą....30, 41
Taca do pizzy 300x400 gładka....28, 40
Taca GN 1/1 do grillowania gładka....28, 40
Taca GN 1/1 do grillowania żebrowana....28, 40

Z

Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 20x GN 2/1....37 ,43
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 7x GN 2/1....36, 43
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 10+7x GN 1/1....37 ,43
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 10x GN 1/1....36, 43
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 10x GN 2/1....36, 43
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 20x GN 1/1....37 ,43
Zestaw bankietowy do pieca Naboo i Sapiens 7x GN 1/1....36, 43
Zestaw rusztów do kurczaków Pollogrill do modeli 071/101, GN 1/1....35, 43
Zestaw rusztów do kurczaków Pollogrill do modeli 072/102, GN 2/1....35, 43

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