



GRAFEN

RESTAURANT EQUIPMENT

WYPRZEDAŻ

Oferta ważna od 1 sierpnia 2018
do wyczerpania zapasów

Urządzenia gastronomiczne

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

LAINOX ICON

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

CZYSZCZENIE, KONSERWACJA ZWYCZAJNA

- Automacyjny system myjący z automatycznym dozowaniem detergentu (opcja)
- Płynny detergent alkaliczny w jednorazowym zbiorniku nadającym się 100% do recyklingu
- Programy mycia: Ręczny, Płukanie, Eco, Soft, Medium, Hard System ręcznego mycia z przysięciem podłączonym zewnątrz (opcja)

WYPOSAŻENIE SYSTEMU STEROWANIA

- **Autodiagnostyka** kontroli funkcjonowania przed i podczas użytkowania urządzenia z opisową i dźwiękową sygnalizacją ewentualnych nieprawidłowości
- **Auto-reverse** (automatyczna zmiana kierunku obrotów wentylatora) zapewniająca idealnie równomierne pieczenie
- Automatyka kontrola wentylacji komory
- Oświetlenie komory pieczenia za pomocą regulowanej czasowo listwy LED
- **2 prędkości wentylacji** (opcja), mała prędkość uaktywnia redukcję mocy nagrzewania
- Kontrola temperatury wewnątrz produktu za pomocą sondy wielopunktowej (4 punkty) lub jednopunktowej do Sous-Vide (obie jako opcja)
- Przystosowanie do systemu optymalizacji energetycznej SN dla wersji elektrycznych (opcja)
- **ECOSPEED** - W zależności od ilości i rodzaju produktu Icon optymalizuje i kontroluje dostawę energii utrzymując zawsze odpowiednią temperaturę pieczenia i eliminując wahania
- **ECOVAPOR** - Dzięki temu systemowi następuje redukcja zużycia wody i energii za pośrednictwem automatycznej kontroli procentowej zawartości pary w komorze.

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

GRAFEN RESTAURANT EQUIPMENT

- Idealny do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- **7 calowy, dotykowy panel sterowania LCD**
- Możliwość programowania (99 programów - po 10 kroków każdy)
- 150 zapisanych receptur + 250 miejsc na receptury własne
- Odległość między prowadnicami: 67 mm
- Termostat elektroniczny do 260°C
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 1 (223710) lub 2 (223703 i 223079)
- **Sonda 3-punktowa**, zewnętrzne wejście do drugiej opcjonalnej sondy
- Funkcja gotowania **DELTA T**
- Funkcja „**HOLD**” - utrzymywanie w komorze pieca temperatury +70°C po zakończeniu procesu gotowania
- Funkcja **REGENERACJI** potraw schłodzonych
- **Elektroniczny Timer** umożliwiający ustawienie 9 różnych czasów w przypadku gotowania różnych potraw na różnych półkach
- Automatyka nagrzanie komory przed cyklem gotowania „**PRE-HEATING**”
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Wytwarzanie pary sterowane elektronicznie
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Wentylator/wentylatory z autorewersem o zmianie obrotów co 80 s
- 10 prędkości wentylatora
- Silnik wentylatora o dużej mocy, zasilany prądem trójfazowym
- **Wbudowany system myjący**
- Halogenowe oświetlenie komory
- **System Android do łączenia z Wi-Fi**
- Gniazdo USB do wgrzywania i zapisywania receptur
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczone
- Waga: 109 kg (223710) lub 129 kg (223703 i 223079)

~~od 11999,-~~
od **9850,-**

~~od 16499,-~~
od **13699,-**



model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna	
ICET051	812x725x(H)770	7,25/400	11999	9850	-18%
ICET051ILCS z systemem myjącym	812x725x(H)770	7,25/400	13698	11050	-19%

model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna	
223710	5x GN 1/1	790x942x(H)770	9/400	16499	13699	-17%
223703	7x GN 1/1	790x942x(H)960	10,8/400	18899	17499	-7%
223079	7x GN 1/1	790x942x(H)960	13,8/400	20999	17499	-17%

Piec konwekcyjno-parowy – elektryczny, sterowanie manualne



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Odległość między prowadnicami: 67 mm
- Termostat od +30°C do +260°C (223819) lub od +30°C do +285°C (223796, 223772 i 223093)
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 1 (223819), 2 (223796 i 223772) lub 3 (223093)
- Mechaniczny Timer: 0-120 min
- Lampki kontrolne termostatu i funkcji zaparowania
- Wentylator (lub wentylatory) o zmiennym kierunku obrotów
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia.
- Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona
- Waga: 64 kg (223819), 103 kg (223796), 117 kg (223116 i 223772) lub 151 kg (223093)

~~od 4799,-~~
od **3899,-**



223796

model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna	
223819	5x GN 2/3	700x714x(H)628	5,4/400	4799	3899	-19%
223796	5x GN 1/1	920x834x(H)699	10,8/400	7199	6550	-9%
223772	7x GN 1/1	920x834x(H)859	10,8/400	7739	6999	-10%
223116	7x GN 1/1	920x834x(H)859	13,8/400	8599	6999	-19%
223093	12x GN 1/1	920x834x(H)1195	19,1/400	12499	10199	-18%

Piec konwekcyjno-parowy – elektryczny, sterowanie elektroniczne



- Idealny do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Możliwość programowania (**99 programów** – po 3 kroki każdy plus jako pierwszy PRE-HEATING do wyboru)
- Sonda zewnętrzna w zestawie
- Funkcja gotowania **Delta T**
- Automatyczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania „PRE-HEATING”
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania co 10%
- Odległość między prowadnicami: 67 mm
- Termostat od +30°C do +260°C
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 1 (223802), 2 (223123 i 223109) lub 3 (223086)
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Elektroniczny Timer: 0 – 999 min
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji oraz cyfrowe wyświetlacze czasu, temperatury, programu gotowania
- Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z auto-rewersem i o dwóch prędkościach 1400/2800 obr./min
- Silnik wentylatora o podwójnymłożysku
- Sześciosięgiowy wentylator gwarantujący idealne rozprowadzenie gorącego powietrza w komorze i zapobiegający wewnętrznym turbulencjom
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odpływ w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: ¾", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona
- Automatyczny system myjący (opcja tylko dla modeli 223123, 223109 i 223086. W modelu 223802 niedostępny.)
- Waga: 64 kg (223802), 103 kg (223123), 117 kg (223109) lub 151 kg (223086)

~~od 5999,-~~
od **4899,-**



223123

model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna	
223802	5x GN 2/3	700x714x(H)628	5,4/400	5999	4899	-18%
223123	5x GN 1/1	920x834x(H)699	13,8/400	9999	8250	-17%
223109	7x GN 1/1	920x834x(H)859	13,8/400	10499	8499	-19%
223086	12x GN 1/1	920x834x(H)1195	19,1/400	14999	12250	-18%



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



- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach
- do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania
- Odległość między prowadnicami: 40 mm
- Termostat od +30°C do +260°C
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 1 (223888), 2 (223826)
- Nawilżanie pośrednie, sterowane elektronicznie
- **Możliwość programowania: 99 programów - po 4 kroki każdy**
- **Funkcja „delta T” umożliwiająca i gwarantująca niezwykle delikatne efekty gotowania (szczególnie mięs)**
- Funkcja nagrzewania wstępnego
- Dwie prędkości wentylatora
- Sonda do pomiaru oraz określania temperatury wewnątrz gotowanej potrawy
- Waga: 80 kg (223888), 115 kg (223826)

Piec konwekcyjno-parowy – elektryczny, elektroniczne, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym



- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach
- do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania
- Odległość między prowadnicami: 40 mm
- Termostat od +30°C do +260°C
- Ilość wentylatorów z autorewersem: 1 (223895 i 223864) lub 2 (223833)
- Nawilżanie pośrednie, sterowane elektronicznie
- **Możliwość programowania: 99 programów - po 4 kroki każdy**
- **Funkcja „delta T” umożliwiająca i gwarantująca niezwykle delikatne efekty gotowania szczególnie mięs**
- Funkcja nagrzewania wstępnego
- Dwie prędkości wentylatora
- Sonda do pomiaru oraz określania temperatury wewnątrz gotowanej potrawy
- **Automatyczny system myjący ułatwia utrzymanie pieca w doskonałej czystości**
- Waga: 80 kg (223895), 93 kg (223864) lub 115 kg (223826)



~~od 11699,-~~
od 9499,-

~~od 13199,-~~
od 10799,-



223888



223895

model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna	
223888	6x GN 2/3	530x740x(H)730	5,3/400	11699	9499	-19%
223826	10x GN 1/1	530x842x(H)910	13,7/400	14999	12400	-17%

model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna	
223895	6x GN 2/3	530x740x(H)730	5,3/400	13199	10799	-18%
223864	6x GN 1/1	530x842x(H)730	7/400	14199	11450	-19%
223833	10x GN 1/1	530x842x(H)910	13,7/400	16799	13700	-18%



Piec konwekcyjno-parowy – elektryczny, sterowanie manualne



- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach
- do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Odległość między prowadnicami: 40 mm
- Termostat od +30°C do +260°C
- Ilość wentylatorów z autowręsem: 1 (223901) lub 2 (223840)
- Mechaniczny Timer: 0-120 min
- Nawilżanie pośrednie, sterowane elektronicznie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania
- Waga: 80 kg (223901) lub 115 kg (223840)



~~od 9899,-~~
od **8050,-**



223901

model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna	
223901	6x GN 2/3	530x740x(H)730	5,3/400	9899	8050	-19%
223840	10x GN 1/1	530x842x(H)910	13,7/400	13299	10999	-17%

Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem – 4x 600x400 mm



- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Nawilżanie: bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na tackę za deflektorem - osłoną wentylatora) (223932), bezpośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki) (223925) lub bezpośrednie, sterowane cyfrowo (223918)
- Sterowanie: manualne (223932 i 223925) lub elektroniczne (223918)
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Termostat: mechaniczny od +30°C do +285°C (223932 i 223925) lub elektroniczny od +30°C do +260°C (223918)
- Timer: mechaniczny, 0-120 min (223932 i 223925) lub elektroniczny, 0-120 min (223918)
- Ilość wentylatorów: 2 bez autowręsu (223932 i 223925) lub 2 z autowręsem (223918)
- Programowalny: 99 programów, po 3 kroki każdy (223918)
- Automatyczne nagrzanie komory „PRE-HEATING” (223918)
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- Halogenowe oświetlenie komory
- Piec bez odpływu
- Waga: 45 kg (223932), 58 kg (223925) lub 52 kg (223918)



223932, 223925



223918

~~od 3299,-~~
od **2899,-**



223932

model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna	
223932	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1	750x647(H)552	6,3/400	3299	2899	-12%
223925	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1	750x691x(H)552	6,3/400	4299	3699	-14%
223918	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1	750x691x(H)552	6,3/400	4700	4150	-12%



Komora rozrostu dla pieców konwekcyjno-parowych



- Urządzenie do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzenia pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych GRAFEN 223093, 223086
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Statyczne grzanie
- Termostat mechaniczny do +60°C
- Pozwala na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm lub pojemniki GN 1/1
- Przeszkłone drzwi skrzydłowe
- Nawilżanie: tacka na wodę na dnie komory
- Waga: 48 kg

-25%

~~4199,-~~

3150,-



model	pojemność	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
223949	12 blach 600x400 mm lub 12x GN 1/1	920x900x(H)704	2/230	4199	3150

Kuchenka mikrofalowa Light Duty 2

Panasonic

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada system zasilania Inverter, który pozwala na równomierne gotowanie przy stałym poziomie energii
- Poddane obróbce termicznej jedzenie zachowuje pożądaną konsystencję i smak
- Wymiary komory: 359x362x(H)247 mm
- Średnica talerza obrotowego 340 mm
- Grill kwarcowy: 1100 W
- Czujnik wilgotności dobiera czas i moc gotowania
- Sterowanie za pomocą przycisków i pokrętła
- Obsługuje 16 automatycznych programów gotowania
- 6 poziomów mocy, w tym 3 poziomy mocy grilla
- 3 ustawienia combi
- Funkcja turbo rozmrażania
- Waga: 12,5 kg

-18%

~~799,-~~

659,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NN-GD462M	31	525x414x(H)310	1100/230	799	659

Profesjonalna kuchenka mikrofalowa z grillem oraz konwekcją

Panasonic

- Dzięki połączeniu funkcji kuchenki mikrofalowej, grilla oraz konwekcji proces pieczenia zostaje skrócony do minimum
- Mikrofałe ogrzewają wnętrze potrawy, konwekcja rozprowadza równomiernie temperaturę wewnątrz komory, czyli ogrzewa zewnętrzną strukturę potrawy, a grill apetycznie przyrumienia ją od góry
- Karta pamięci SD dla utworzenia do 99 programów, zapisanych jako pliki Excel, umożliwiająca przenoszenie własnych programów gotowania za pomocą komputera osobistego
- Sygnał dźwiękowy zakończenia cyklu gotowania z możliwością regulacji natężenia dźwięku
- Wymiary komory: 406x336x(H)217 mm - GN 2/3
- Sterowanie za pomocą dotykowego wyświetlacza
- 16 programów gotowania, po 3 kroki każdy
- Ceramiczna taca
- Ruszt w komorze
- 2 pary prowadnic na załączony ruszt
- Demontowalny filtr powietrza z alarmem na wyświetlaczu o konieczności czyszczenia
- Możliwość ustawienia czasu powiadomienia o konieczności czyszczenia filtra powietrza
- Urządzenie posiada funkcje kuchenki mikrofalowej, grilla, pieca konwekcyjnego, grilla z termoobiegiem, grillem konwekcyjnym
- Wyposażona w 1 magnetron, z anteną na dole komory oraz 6 poziomów mocy
- 2 poziomy mocy grilla kwarcowego: 1840/1500 W
- Moc konwekcji: 1800 W
- Zakres temperatury w funkcji konwekcji od 100°C do 250°C, z gradacją co 10°C
- Funkcja rozmrażania, funkcja automatycznego powtarzania cyklu gotowania
- Timer: maks. 99 min. 99 s
- Wyświetlacz FL (fluorescencyjny)
- Oświetlenie komory
- Waga: 41 kg



-18%

~~11499,-~~

9499,-



model	poj. (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-C1475EUG	30	600x484(944)x(H)383	3300/230	11499	9499



Kuchenka mikrofalowa Medium Duty – manualna

Panasonic

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

-17%

~~2719,-~~
2269,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-1027ETG	22	510x360x(H)306	1490/230	2719	2269

Kuchenka mikrofalowa Medium Duty – cyfrowa

Panasonic

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

-15%

~~2799,-~~
2369,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-1037EZG	22	510x360x(H)306	1490/230	2799	2369

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – manualna

Panasonic

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

-14%

~~6299,-~~
5429,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-1643EUG	18	422x508x(H)337	2590/230	6299	5429

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – cyfrowa

Panasonic

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Wymiary komory: 330x310x(H)175 mm – GN 1/2
- Sterowanie za pomocą dotykowego panelu
- Wyświetlacz LCD (cieklotokrystaliczny)
- Maks. czas gotowania 30 min.
- 30 programów gotowania, po 5 kroków każdy
- Dostępna moc podgrzewania: 1600/800 W
- Moc rozmrażania: 340 W
- Maks. czas gotowania 30 min
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 15 poziomów mocy
- Posiada funkcję automatycznego powtarzania oraz wydłużania cyklu gotowania
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki
- Waga: 30 kg

-17%

~~6599,-~~
5489,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-1653EUG	18	422x508x(H)337	2590/230	6599	5489



Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN – cyfrowa

Panasonic

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

-16%

~~11999,-~~
10099,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-2140EUG	44	650x526x(H)471	3650/400	11999	10099

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty GN – cyfrowa

Panasonic

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

-17%

~~12699,-~~
10499,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-1880EUG	44	650x526x(H)471	3200/230	12699	10499

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – manualna

Panasonic

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki pokryta stalą epoksydowaną, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Wymiary komory: 330x310x(H)175 mm – GN 1/2
- Sterowanie manualne za pomocą pokrętła
- Wyświetlacz LED (cieklotkryształiczny)
- Dostępna moc podgrzewania: 2100/1050 W
- Moc rozmrażania: 340 W
- Maks. czas gotowania 30 min
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 3 poziomy mocy
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki
- Waga: 30 kg

-17%

~~6899,-~~
5709,-



model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-2143-2EUG	18	422x508x(H)337	3160/230	6899	5709

Kuchenka mikrofalowa Heavy Duty Compact – cyfrowa

Panasonic

- Obudowa zewnętrzna i drzwi wykonane ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki ze stali nierdzewnej, dno ceramiczne zabezpieczone uszczelką
- Wymiary komory: 330x310x(H)175 mm – GN 1/2
- Sterowanie za pomocą dotykowego panelu
- Wyświetlacz LCD (cieklotkryształiczny)
- 30 programów gotowania, po 5 kroków każdy
- Dostępna moc podgrzewania: 2100/1050 W
- Moc rozmrażania: 340 W
- Maks. czas gotowania 30 min
- Wyposażona w 2 magnetrony na górze i dole komory oraz 15 poziomów mocy
- Posiada funkcję automatycznego powtarzania oraz wydłużania cyklu gotowania
- Oświetlenie komory typu LED
- Możliwość piętrowania kuchenki
- Waga: 30 kg

-16%

~~6999,-~~
5869,-



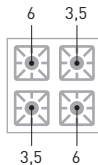
model	pojemność (l)	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
NE-2153-2EUG	18	422x508x(H)337	3160/230	6999	5869



Kuchnia gazowa z piekarnikiem, linia 650



- Profesjonalne palniki o mocy 3,5 lub 6 kW, aż o 35% wydajniejsze niż w linii MBM 600
- Każdy palnik wyposażony w zapalnik piezoelektryczny lub elektryczny (w zależności od modelu) oraz w zabezpieczenie przeciwwyfływowe gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, zapewniający doskonałą szczelność
- Głębokie tłoczenie blatu z zaokrąglonymi narożnikami zapobiegające rozlewaniu się gotowanych płynów i ułatwiające szybkie i sprawne czyszczenie
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- Moc palników: 2x 3,5 kW + 2x 6 kW
- Typ piekarnika: gazowy statyczny
- Moc piekarnika: 2 kW + 1,8 kW grill
- Wymiary piekarnika: 460x420x(H)320 mm
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem
- Wewnętrzne ściany komory emaliowane
- Żeliwne, zdejmowane ruszty o wymiarach 290x510 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Przyłącze gazu: 1/2"
- Stalowe regulowane nóżki, H=120 ±50 mm
- Waga: 63 kg



-21%
~~5499,-~~
4350,-

model	wymiary (mm)	moc (kW)	napięcie (V)	cena katalogowa	cena promocyjna
G4SF65	600x650x(H)860/1020	gaz 21/elektr. 1,8	230	5499	4350

Frytownica elektryczna, linia 650



- Aż o 10% większa wydajność w porównaniu z modelami z linii MBM 600
- Po 1 koszu na każdy zbiornik smażenia
- Tłoczone zbiorniki smażenia wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających czyszczenie
- Zbiornik połączony z blatem roboczym niewidocznym spawem gwarantującym idealną szczelność
- Wymiary zbiornika: 2 x 250x340x(H)215 mm
- Pojemność zbiornika: 10 l + 10 l
- Duża strefa zimna wydłużająca żywotność oleju i ułatwiająca usuwanie resztek smażonych potraw
- 2 grzałki dużej wydajności i o wzmocnionej obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej
- Praktyczny system unoszenia grzałek z dna zbiornika w celu łatwego i szybkiego wyczyszczenia
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 185°C, z dodatkowym termostatem bezpieczeństwa
- Lampka kontrolna dla każdego zbiornika
- Praktyczny, wykonany ze stali nierdzewnej oraz prosty z obudowie system opróżniania zbiornika znajdujący się z przodu urządzenia
- Wieszak do odwieszania kosza z usmażoną żywnością
- Pokrywa do każdego zbiornika, z wycięciem na uchwyt kosza
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Nóżki H 20 mm ± 5 mm
- Waga: 50 kg



-13%
~~5599,-~~
4899,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (kW/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
EFB665	600x650x(H)303/470	18/400	5599	4899

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



- Żeliwna płyta grzewcza o grubości 12 mm wykonana z miękkiej stali
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o szerokości 600 oraz 1000 mm wyposażone w dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia
- Zapalnik piezoelektryczny oddzielny dla każdej strefy grzewczej, nie wymagający podłączenia do prądu
- 2 palniki ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem. Sterowanie termoparą - bardzo dokładna forma mierzenia temperatury z odchyleniami jedynie do kilku stopni od wartości zadanej
- Wymiary płyty: 595x550x(H)12 mm
- 2 strefy grzewcze
- Blat roboczy wykonany z jednego elementu tłoczonej stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Mocna i wytrzymała konstrukcja, gwarantująca długoletnie, intensywne użytkowanie
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz wytopiony z potraw
- Nóżki H 20 mm ± 5 mm
- Przyłącze gazu: 1/2"
- Waga: 66 kg



-21%
~~4799,-~~
3799,-

model	wymiary (mm)	moc (kW)	cena katalogowa	cena promocyjna
GFT665LR	600x650x(H)303/470	12	4799	3799

Młynek do mielenia kawy - automatyczny



- Automatyczny system mielenia kawy do pojemnika na kawę zmieloną
- Obudowa z lakierowanego odlew aluminium
- Wygodny widelec do oparcia filtra
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,5 kg
- Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g
- Precyzyjne ustawianie grubości mielenia (płynna regulacja z podziałką)
- Regulacja porcji (dozy): 5,5-10 g
- Żarna ze stali nierdzewnej Ø64 mm
- Ilość obrotów żaren: 1350 obr./min
- Sugerowana dobowa wydajność: do 2 kg
- Kontrolka LED informująca o pracy urządzenia (włączony/wyłączony)
- Silnik urządzenia zabezpieczony wyłącznikiem termicznym (chroni przed nadmiernymi rozgrzaniem, interweniuje przerywając zasilanie silnika)
- Waga: 14 kg



-20%
~~1999,-~~
1599,-

model	wymiary (mm)	moc/napięcie (W/V)	cena katalogowa	cena promocyjna
F5GA	230x270x(H)615	350/230	1999	1599



Oferta ważna od 1 sierpnia 2018 do wyczerpania zapasów.
Podane ceny są cenami netto, należy do nich doliczyć podatek VAT 23%.
Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy.
Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. HENDI Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.

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