



# GRAFEN

RESTAURANT EQUIPMENT

PIECE K-P



SZYBKA  
OBSŁUGA



CIĄGI  
KUCZENNE



OBRÓBKA  
MECHANICZNA



PIZZA  
CONCEPT



SUSHI



ZMYWARKI



CHŁODNICTWO



SZAFY DO  
SEZONOWANIA  
MIĘSA



EKSPRESY  
DO KAWY



KATALOG 2022

# SZAFKA GRZEWcza NA KÓŁKACH, 1-FUNKCYJNA SERIA KMS

Podtrzymywanie temperatury

## BUDOWA

Szczelna komora z zaokrąglonymi narożnikami  
Odbojniki z tworzywa sztucznego, zabezpieczające zarówno urządzenie jak również ściany pomieszczeń  
Izolacja termiczna z wełny mineralnej lub wełny szklanej  
Solidne uszczelki w drzwiach odporne na wysoką temperaturę, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością  
Demontowalne prowadnice ułatwiające czyszczenie  
Jednostopniowe otwieranie drzwi  
Wyposażona w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami o średnicy:  
– modele: KMS081E, KMS052E, KMS082E, KMS048E –  $\phi$ 125 mm  
– modele: KMS162E, KMS282E, KMS096E, KMS128E, KMS192E –  $\phi$ 150 mm  
Ergonomiczny uchwyt ułatwiający przesuwanie oraz sterowanie szafką oraz sterowanie  
Wygodny dostęp ułatwiający konserwację oraz naprawę  
Dwie pary drzwi w celu redukcji spadku temperatury podczas otwierania komory – dotyczy modeli: KMS162E, KMS282E, KMS096E, KMS128E, KMS192E

## FUNKCJE

Sterowanie elektroniczne temperaturą  
Zakres temperatury:  $+30^{\circ}\text{C}$  do  $+120^{\circ}\text{C}$   
Czas nagrzewania pustej szafki od  $30$  do  $90^{\circ}\text{C}$  to ok. 20 minut  
Dwa wentyle w drzwiach regulujące poziom wilgotności w komorze  
Komora z termostatem bezpieczeństwa  
Dwie oddzielnie sterowane komory – wyłącznie model KMS282E

## WYPOSAŻENIE

Demontowalne prowadnice na pojemniki GN 2/1 lub GN 1/1 (w zależności od modelu)  
Po dwie półki ze stali nierdzewnej o rozmiarze GN 2/1 na drzwi – dotyczy modeli: KMS048E, KMS096E, KMS128E, KMS192E



### Elektroniczny panel sterowania:

- A – Wytącznik główny „ON/OFF”
- B – Przycisk zmniejszenia wartości temperatury
- C – Przycisk zwiększenia wartości temperatury
- D – Wyświetlacz
- E – Przycisk START/STOP wybranej funkcji

## AKCESORIA DO CZYSZCZENIA I KONSERWACJI



### 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



| modele         | pojemność                            | odległość między prowadnicami (mm) | wymiary zew. (dt. x gł. x wys.) | zakres temperatury (°C) | moc (kW)  | napięcie (V) | CENA FABRYCZNA (PLN) | CENA GRAFEN (PLN) |
|----------------|--------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|-----------|--------------|----------------------|-------------------|
| <b>KMS081E</b> | 8x GN 1/1                            | 75                                 | 550x735x1010                    | od +30 do +120          | 1         | 230          | <del>22 326,-</del>  | <b>18 199,-</b>   |
| <b>KMS052E</b> | 5x GN 2/1<br>lub 10x GN 1/1          | 75                                 | 755x855x790                     | od +30 do +120          | 1,5       | 230          | <del>23 506,-</del>  | <b>19 099,-</b>   |
| <b>KMS082E</b> | 8x GN 2/1<br>lub 16x GN 1/1          | 75                                 | 550x855x1010                    | od +30 do +120          | 1,5       | 230          | <del>25 097,-</del>  | <b>20 399,-</b>   |
| <b>KMS162E</b> | 16x GN 2/1<br>lub 32x GN 1/1         | 75                                 | 765x845x1760                    | od +30 do +120          | 3         | 230          | <del>36 851,-</del>  | <b>29 999,-</b>   |
| <b>KMS282E</b> | (8+8)x GN 2/1<br>lub (16+16)x GN 1/1 | 75                                 | 765x845x1760                    | od +30 do +120          | 1,5 + 1,5 | 230          | <del>42 907,-</del>  | <b>34 999,-</b>   |



# TURBOPIECE

Szybkość i moc dla uzyskania najlepszych efektów.  
Szeroka gama Turbopieców, obejmująca różne wielkości,  
pojemności i technologie gotowania.



## Seria 2c

Technologie grzewcze

- Konwekcja
- Mikrofałe

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym

Gniazdo USB



- Krótki czas gotowania  
- rezultat najwyższej jakości
- Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
    - 3:45 urządzenie 1900 W
    - 5:00 urządzenie 1400 W



## Seria 3i

Technologie grzewcze

- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofałe

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność



- Krótki czas gotowania  
- rezultat najwyższej jakości
- Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
    - 2:47 urządzenie 2000 W
    - 3:07 urządzenie 1000 W



## Seria 4i

Technologie grzewcze

- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofałe
- Podczerwień

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność



- Krótki czas gotowania  
- rezultat najwyższej jakości
- Mrożona pizza 30 cm gotowa w: 2:47

# Czas to pieniądz

## TURBOPIECE XpressChef™

- ZERO STRAT

# XpressChef™

SZYBKA  
OBSŁUGA



## ZAMIEŃ MAŁĄ PRZESTRZEŃ W WYSOCE WYDAJĄ KUCHNIĘ:

Turbopiece XpressChef dają nieskończone możliwości:

- każdą technologię grzania i ustawisz wg własnych potrzeb
- rozszerzysz swoje menu
- Ograniczysz rachunki za energię:
  - nie ma potrzeby wstępnego gotowania i utrzymywania
  - nie wymaga kosztownej wentylacji
- Szybkie gotowanie z zachowaniem wysokiej jakości:
  - najlepsze rezultaty w najkrótszym możliwym czasie
  - obsłużysz więcej stolików, zwiększysz zysk



## MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ - MINIMALNY KOSZT

Turbopiece XpressChef™ łączą w sobie mikrofalę z innymi, uznanymi technologiami kuchennymi, zapewniając oszczędności energii względem tradycyjnego gotowania

Gotując 15 razy szybciej niż konwencjonalnymi metodami, użytkownik może przygotować więcej, w znacznie krótszym czasie, zużywając mniej energii.

Dodatkowo nie wymaga użycia kosztownej wentylacji!

Parametry:

- średni koszt energii w Polsce: 0,55 PLN/kWh
- ilość dzienna cykli: 100 cykli
- typowy czas gotowania – 60 sekund

Koszty energii według mocy i zużycia energii...

| seria | model PIECA | moc (W) | dzienny koszt (PLN) |
|-------|-------------|---------|---------------------|
| 2c    | JET514V     | 3 200   | 6,25 PLN            |
|       | JET519V2*   | 5 300   | 7,49 PLN            |
| 3i    | MRX51       | 3 600   | 8,40 PLN            |
|       | MRX523      | 5 950   | 9,10 PLN            |
| 4i    | MPX5223TLT  | 5 700   | 13,35 PLN           |

\*Koszt 1 kWh wg danych URE 2020.





Moc i szybkość  
w zasięgu ręki

## XPRESSCHEF™ SERIA 4I Z PŁYTĄ DO GRILLOWANIA

### SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

| Produkt                   | XpressChef™4i<br>(model MXP) | Tradycyjne<br>gotowanie |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Grillowane warzywa 1,1 kg | 2:35                         | 25:00                   |
| Szaszłyki z krewetek      | 1:05                         | 4:00                    |
| Placki wegańskie          | 2:15                         | 10:00                   |
| Panini                    | 0:37                         | 5:00                    |
| Łosoś                     | 2:05                         | 30:00                   |
| Pizza mrożona 30 cm       | 2:47                         | 20:00                   |
| Skrzydętka kurczaka       | 2:15                         | 20:00                   |
| Duże, pieczone ziemniaki  | 4:55                         | 1 godz.                 |

### BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

płyta wewnętrznej strony drzwi opuszcza się na wysokość, która umożliwia w bezpieczny sposób wyjąć gotowy produkt z komory



# XPRESSCHEF™ SERIA 4i

## TURBOPIEC

# XpressChef™

SZYBKA  
OBSŁUGA

MXP5223TLT – 2000 W uderzenie mocą + 3000 W grzałka na podczerwień  
+ 2200 W mikrofałe + konwekcja; wbudowany katalizator zapachów;  
3-fazowy, 16 A

### POŁĄCZENIE 4 TECHNOLOGII GRZANIA



#### Uderzenie mocą ciepłą:

Moc: 2000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%  
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia



#### Konwekcja:

Regulacja temperatury 95 - 270 °C  
Wmacnia efekt zbrązowienia



#### Promiennik podczerwieni:

Moc 3000 W  
Wzmacnia efekt tostowania i chrupkość



#### Mikrofałe:

Magnetrony po obu stronach komory, moc: 2200 W  
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania



Solidny uchwyt

Panel dotykowy  
HD True-Touch™

### Łączność:

Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.  
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.



### CECHY I KORZYŚCI

- Na zewnątrz niewielki, duży w środku:
  - Mieści pizzę 36 cm
  - Można piętrować bez zestawu, by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić niezbędną przestrzeń
- Wyświetlacz HD True-Touch™
  - Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie
- W standardzie 25 wersji językowych menu:
  - Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączenia do wentylacji:
  - Łatwa i bezproblemowa instalacja
  - Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją
- Gotowanie od ręki
  - Przygotuj świeże posiłki w wspaniałym smaku i wyglądzie
  - Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia
- Bezpieczeństwo pracy:
  - Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
  - Chłodna obudowa zewnętrzna
- Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
  - Porcelanowa powłoka promiennika podczerwieni ułatwia czyszczenie i zabezpiecza dodatkowo operatora
  - Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
  - Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
  - Dwa, zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypomnienia o konserwacji
  - Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
  - Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm

### Złoty standard krótkiego czasu

- 1,1 kg świeżych warzyw w 2:47
- Kanapka panini w 0:37
- Mrożona pizza 36 cm w 2:47

### Idealne do:

- sklepów
- restauracji fast - food
- służby zdrowia
- serwisu hotelowego w pokojach
- stadionów
- teatrów i sal koncertowych



Szybciej, bezpieczniej,  
sprytniej



#### SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

| Produkt             | XpressChef™ 3i<br>(model MRX52) | XpressChef™ 3i<br>(model MRX51) | Tradycyjne<br>gotowanie |
|---------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| Bagietka tostowa    | 0:30                            | 0:40                            | 3:00                    |
| Kanapka śniadaniowa | 0:47                            | 0:52                            | 20:00                   |
| Bajgle              | 0:15                            | 0:20                            | 4:00                    |
| Łosoś               | 2:05                            | 2:40                            | 30:00                   |
| Pizza 30 cm         | 2:47                            | 3:07                            | 20:00                   |
| Skrzydętka kurczaka | 2:30                            | 4:00                            | 20:00                   |
| Ciasteczka krabowe  | 1:12                            | 1:42                            | 20:00                   |

#### BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka.



## XPRESSCHEF™ SERIA 3i TURBOPIEC

# XpressChef™

MRX523 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 2000 W mikrofal (2x Magnetrony) + konwekcja;  
wbudowany katalizator zapachów; 3-fazowy, 16 A  
MRX51 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 1000 W mikrofal (1x Magnetron) + konwekcja;  
wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy

### KOMBINACJA 3 TECHNOLOGII GOTOWANIA



#### Uderzenie mocą cieplną:

Moc: 3000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%  
Wzmocnia efekt tostowania i zbrązowienia



#### Konwekcja:

Regulacja temperatury 95 - 270 °C  
Wmacnia efekt zbrązowienia



#### Mikrofałe:

Moc 1000W lub 2000W  
Antena nad komorą  
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania



Dodatkowo dostępne w kolorach: czerwonym i czarnym.  
Standardowo – inox



Panel dotykowy  
HD True-Touch™

#### Łączność:

Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.  
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.



### CECHY I KORZYŚCI

- Minimalna wielkość urządzenia z maksymalnie dużą komorą
  - Z łatwością zmieści pizzę mrożoną
- Wyświetlacz HD True-Touch™
  - Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie
- W standardzie 25 wersji językowych menu:
  - Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
  - Łatwa i bezproblemowa instalacja
  - Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją
- Gotowanie od ręki
  - Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
  - Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia
- Bezpieczeństwo pracy:
  - Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
  - Chłodna obudowa zewnętrzna
- Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
  - Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
  - Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
  - Trzy zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypomnienia o konserwacji
  - Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
  - Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm

### Przyspieszone gotowanie – najlepsze rezultaty

- Mrożona pizza 30 cm w 2:47
- Tosty gotowe w 0:47

### Idealne do:

- Kawiarni
- Barów/pubów
- Sklepów
- Służby zdrowia
- Serwisu hotelowego
- Fastfoodów
- Stacji benzynowych



Najlepsza wartość  
w turbopiecach



#### SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

| Produkt                  | XpressChef™ 2c<br>(model JET519) | XpressChef™ 2c<br>(model JET514) | Tradycyjne<br>gotowanie |
|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| Rolka cyrnanowa          | 4:00                             | 4:00                             | 29:00                   |
| Suflet czekoladowy       | 1:30                             | 1:30                             | 17:00                   |
| Tarta z kurczakiem       | 2:55                             | 3:55                             | 48:00                   |
| Bułeczki                 | 3:05                             | 3:40                             | 15:00                   |
| Pieczony ser Brie        | 3:30                             | 4:00                             | 8:00                    |
| Zapiekanka ze szpinakiem | 2:05                             | 2:15                             | 15:00                   |
| Pizza 30 cm              | 3:45                             | 5:00                             | 20:00                   |
| Duży, pieczony ziemniak  | 5:25                             | 6:45                             | 1 godzina               |

**OPCJONALNE MAGNETYCZNE, ODPINANE FILTRY POWIETRZA**  
filtry powietrza, które z łatwością odpiniesz do mycia  
i czyszczenia



## XPRESSCHEF™ SERIA 2c TURBOPIEC

# XpressChef™

JET519V2 – 2700 W konwekcja + 1900 W mikrofałe; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A  
JET514V – 2700 W konwekcja + 1400 W mikrofałe; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A

### KOMBINACJA 2 TECHNOLOGII GOTOWANIA



#### Konwekcja:

2700 W

Regulacja temperatury 95 – 250°C  
Wzmacnia efekt zbrązowienia



#### Mikrofałe:

1400 W lub 1900 W

Górna antena



Wygodna klamka

Całkowicie nowy  
kolorowy wyświetlacz  
LCD HD

#### Łączność:

Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.



### CECHY I KORZYŚCI

- Kompaktowy z możliwością piętrowania:
  - Mieści pizzę 30 cm
  - Piętrujesz bez dodatkowego zestawu by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić znaczną ilość miejsca
- Nowość! Nowoczesny kontroler HD:
  - Nowy, kolorowy wyświetlacz HD 2,8"
  - Nowe menu, zawierające 20 języków
- Wygodne, wielofunkcyjne urządzenie:
  - Używaj kombinacji konwekcji i mikrofał
  - Korzystaj wyłącznie z mikrofał
- Gotowanie na żądanie:
  - Przygotuj świeże posiłki o bogatym smaku i estetycznym wyglądzie
  - Minimalizuj straty, gotuj wtedy, gdy otrzymasz zamówienie
- Używaj tych samych naczyń co w kuchence mikrofalowej lub zamów coś z bogatej listy naszych akcesoriów:
  - Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm

#### Najlepsza wartość w turbopieczach:

- Taca zawiązańców cynamonowych w 4:00
- Kanapka z szynką i serem w 1:10

#### Idealne do:

- Kawiarni
- Barów i grilli
- Supermarketów
- Pubów i winiarni





\*



Serie 2c



Serie 3i



Serie 4i

| GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE               |   |              |  |              |  |
|---|---|--------------|--|--------------|--|
| Temperatury                             | 95° – 250°C   |              | 95°-270°C  |              | 95°-270°C  |
| Mikrofałe                               | Górna, obrotowa antena                                |              | Górna, obrotowa antena                                     |              | Podwójne, boczne, obrotowe anteny                          |
| Programowanie                           | Port USB  |              | Port USB, WiFi, Ethernet                                   |              | Port USB, WiFi, Ethernet                                   |
| Szybkie programy z przycisków           | 10  |              | brak   |              | brak   |
| Ilość programów użytkownika             | 100   |              | 1200+  |              | 1200+  |
| Poziomy mocy                            | 11  |              | 11   |              | 11   |
| Kroki gotowania                         | Tak, 4  |              | Tak, 4   |              | Tak, 4   |
| WYPOSAŻENIE STANDARDOWE                 |   |              |  |              |  |
| Wyświetlacz                             | Kolorowy LCD, 2,8"                                    |              | 7" HD, pojemnościowy, kolorowy                             |              | 7" HD, pojemnościowy, kolorowy                             |
| Filtry powietrza                        | Stałe filtry z przypomnieniem o funkcji czyszczenia** |              | 3 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypominania |              | 2 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypominania |
| Zainstalowane nieprzywierające naklejki | -   |              | Tak  |              | Tak  |
| Półki                                   | 2 możliwe pozycje tacy, 1 wyjmowana półka             |              | wyjmowany talerz do gotowania, obowiązkowy                 |              | 1 pozycja półki, 1 wyjmowana taca                          |
| Materiał wewnątrz/na zewnątrz           | Stal nierdzewna / stal nierdzewna                     |              | Stal nierdzewna / stal nierdzewna                          |              | Stal nierdzewna / stal nierdzewna                          |
| Piętrowanie                             | Tak   |              | Tak, z wózkiem   |              | Tak  |
| Otwieranie drzwi                        | System „podnieś i pociągnij”                          |              | Opuszczane z ergonomicznym uchwytem                        |              | Opuszczane z ergonomicznym uchwytem                        |
| WYMIARY                                 |   |              |  |              |  |
| Pojemność użytkowa                      | 34 l  |              | 17,2 l   |              | 39 l   |
| Wymiary komory                          | 330x381x(H)267 mm                                     |              | 312x312x(H)178 mm  |              | 406x381x(H)254 mm  |
| Wymiary zewnętrzne                      | 490x671x(H)461 mm                                     |              | 358x743x(H)578 mm  |              | 638x705x(H)518 mm  |
| PARAMETRY TECHNICZNE                    |   |              |  |              |  |
| Seria                                   | 2c  | 2c           | 3i   | 3i           | 4i   |
| Kod                                     | JET519V2  | JET514V      | MRX523   | MRX51        | MPX5223TLT   |
| Moc grzewcza                            |   |              |  |              |  |
| promiennik podczerwieni                 | -   | -            | -  | -            | 3000 W   |
| mikrofałe                               | 1900 W  | 1400 W       | 2000 W   | 1000 W       | 2200 W   |
| uderzenie ciepłe                        | -   | -            | 3000 W   | 3000 W       | 2000 W   |
| konwekcja                               | 2700 W  | 2700 W       | -  | -            | -  |
| Wbudowany katalizator zapachów          | Tak   | Tak          | Tak  | Tak          | Tak  |
| Maksymalny czas gotowania               | 16:00 h   | 20:00 h      | 99:99 h  | 99:99 h      | 99:99 h  |
| Moc znamionowa                          | 3100 W, 14 A  | 2900 W, 13 A | 5950 W, 16 A   | 3680 W, 16 A | 5800 W, 27,4 A   |
| Napięcie                                | 230 V, 16 A   | 230 V, 16 A  | 400 V, 16 A  | 230 V, 16 A  | 400 V, 16 A  |
| Waga urządzenia                         | 51 kg   | 51 kg        | 61 kg  | 53 kg        | 68 kg  |
| Cena                                    | 32 659,-  | 29 689,-     | 42 679,-   | 39 979,-     | 50 889,-   |

\*oprócz części eksploatacyjnych, podlegających normalnemu zużyciu



| AKCESORIA   |   | kod    | odpowiednie do |    |   | wymiary                  | cena (PLN) |
|---|---|--------|----------------|----|---|--------------------------|------------|
| opis  | 2c  |        | 3i             | 4i |   |                          |            |
|    | KAMIEŃ DO PIZZY<br>Pomaga w lepszym przypiekaniu pizzy i chleba   | ST10C  | X              |    |   | 13x289x337 mm            | 769,-      |
|   |   | ST10R  |                | X  |   | 13x279x279 mm            | 939,-      |
|   |   | ST10X  |                |    | X | 13x368x368 mm            | 1 139,-    |
|    | TALERZ DO GRILOWANIA PANINI<br>Pozostawia charakterystyczne paski jak po grillowaniu                          | JR10   | X              |    |   | 5x318x310mm              | 979,-      |
|   |   | RGR10  |                | X  |   | 5x306x299 mm             | 1 139,-    |
|   |   | GR10   |                |    | X | 5x327x356 mm             | 999,-      |
|    | PRASA PANINI<br>tworzy paski na obu stronach kanapki Panini   | PRS10R |                | X  |   | 178x305x308 mm           | 8 009,-    |
|   |   | PRS10  |                |    | X | 229x300x306 mm           | 6 879,-    |
|    | ŁOPATA<br>Do wkładania i wyjmowania produktów   | PA10R  | X              | X  | X | 178x305x308 mm           | 519,-      |
|   |   | PA10   | X              | X  | X | 229x300x306 mm           | 769,-      |
|    | ZESTAW NÓŻEK<br>Podnosi piec o 102 mm   | LG10   | X              | X  | X | 102 mm                   | 1 259,-    |
|   |   |        |                |    |   |                          |            |
|  | ZESTAW NAKLEJEK NIEPRZYWIERAJĄCYCH<br>ułatwia proces czyszczenia i chroni komponenty pieca                    | TL12   | X              |    |   | ściany drzwi             | 629,-      |
|   |   | TL10R  |                | X  |   | ściany, drzwi, dno       | 819,-      |
|   |   | TL10   |                |    | X | ściany, drzwi, dno i tył | 579,-      |
|  | PODKŁADKA NA DNO KOMORY<br>Ułatwia czyszczenie  | OV10   | X              |    |   | 13x318x368 mm            | 469,-      |
|  | RUSZT DO PIECA  | RA14   | X              |    |   | 26x327x365 mm            | 409,-      |
|  | TACKA OCIEKOWA/RUSZT<br>pomaga w utrzymaniu czystości oraz w zbrązowieniu i uzyskaniu odpowiedniej chrupkości | DR10   | X              |    |   | 30x314x347 mm            | 1 179,-    |
|  | PATELNIWA ALUMINIOWA  | SQ10   |                |    | X | 25x371x371 mm            | 429,-      |



| opis   | kod          | odpowiednie do |    |    | wymiały  | cena (PLN)      |
|--|--------------|----------------|----|----|--|-----------------|
|  |              | 2c             | 3i | 4i |  |                 |
|  ZAPASOWA PÓŁKA DO GOTOWANIA DO SERII 3I  | <b>CP10</b>  |                | X  |    | 38x305x299 mm  | <b>1 499,-</b>  |
|  OPCJONALNA, TYLNA OSŁONA PIECA   | <b>BC10R</b> |                | X  |    | 521x359x35 mm  | <b>469,-</b>    |
|  OPCJONALNA, DODATKOWA PÓŁKA NA GÓRNĄ CZĘŚĆ PIECA                                   | <b>TS10R</b> |                | X  |    | 51x328x635 mm  | <b>719,-</b>    |
|  WÓZEK DO PIĘTROWANIA Z DODATKOWĄ PÓŁKĄ POD SPODEM                                  | <b>SC10R</b> |                | X  |    | 1051x521x762 mm  | <b>21 669,-</b> |
|  WÓZEK DO URZĄDZENIA<br>Powierzchnia ze stali nierdzewnej, aluminiowa rama i kółka | <b>CA24</b>  | X              | X  | X  | 610x660x660 mm   | <b>5 089,-</b>  |
|  | <b>CA30</b>  | X              | X  | X  | 762x660x660 mm   | <b>5 139,-</b>  |
|  KOSZYKI PERFOROWANE DO GOTOWANIA Z NIEPRZYWIERAJĄCEGO MATERIAŁU                  | <b>NB10</b>  |                |    | X  | 25x343x292 mm  | <b>769,-</b>    |
|  | <b>TB10</b>  | X              |    | X  | 25x257x305 mm  | <b>679,-</b>    |
|  | <b>SB10</b>  | X              |    | X  | 22x152x308 mm  | <b>819,-</b>    |
|  KOSZYKI PEŁNE DO GOTOWANIA Z NIEPRZYWIERAJĄCEGO MATERIAŁU                        | <b>OB10</b>  |                |    | X  | 29x356x356 mm  | <b>379,-</b>    |
|  | <b>TB10S</b> | X              | X  | X  | 25x279x279 mm  | <b>879,-</b>    |
|  | <b>SB10S</b> | X              | X  | X  | 22x140x279 mm  | <b>819,-</b>    |
|  | <b>MB10S</b> | X              | X  | X  | 22x140x140 mm  | <b>769,-</b>    |
|  ŚRODKI CZYSZCZĄCE – CZYSZCZĄCY I OCHRONNY  | <b>CL10W</b> | X              | X  | X  | Zestaw płynu myjącego do turbopieców XpressChef 6x 1 l | <b>529,-</b>    |
|  | <b>PR10W</b> | X              | X  | X  | Zestaw płynu myjącego do turbopieców XpressChef 6x 1 l | <b>479,-</b>    |





#### ZASTOSOWANIE

- sklepy spożywcze
- kawiarnie
- szpitale
- szkoły

#### EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:

- szarlotka gotowa w 20 sekund
- kubek 250 gzupy odgrzany w 1:45



# KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 1500/1000 W, 23 L

280065 – moc 1000 W; sterowanie elektromechaniczne  
280058 – moc 1000 W; sterowanie elektroniczne

**MENUMASTER**<sup>®</sup>  
Commercial



SZYBKA  
OBSŁUGA



Idealnie nadaje się do małych fast-foodów, barów, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw.

## CECHY I KORZYŚCI

- Maksymalny czas gotowania: 6 (280065) lub 30 minut (280058)
- 280058 – funkcja rozmrażania (20% mocy)
- 280058 – możliwość podwojenia porcji gotowania
- Pozwala gotować na talerzach o  $\varnothing 305$  mm
- Rotująca antena magnetronu umieszczona na dole komory kuchenki umożliwia gotowanie bez talerza obrotowego
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, dodatkowo w modelu 280058 możliwym do zmiany

- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Nie nadają się do ustawiania jednej na drugą
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,5 m, zakończony wtyczką z uziemieniem



Niezawodny, trwały  
uchwyt Grab'n Go

Dostępne z panelem  
dotykowym lub pokręteł





**EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:**

| Produkt                        | 280072 | 280089 | 280133 |
|--------------------------------|--------|--------|--------|
| Świeże szparagi – 227 g        | 1:00   | 1:10   | 1:40   |
| Krewetka na parze – 227 g      | 1:40   | 1:55   | 2:20   |
| Pieczony ziemniak – 283 g      | 1:55   | 2:40   | 3:00   |
| Ryż gotowany na parze – 1,2 kg | 8:00   | 12:00  | 18:00  |
| Filet z łosoś – 227 g          | 1:55   | 2:10   | 2:40   |
| Ciasto czekoladowe             | 0:27   | 0:35   | 0:45   |



# KUCHENKI MIKROFALOWE MENU MASTER 17 L, 100 PROGRAMÓW

**MENUMASTER**<sup>®</sup>  
Commercial

280133 – moc 1400 W; sterowanie elektroniczne  
280089 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne  
280072 – moc 2100 W; sterowanie elektroniczne



SZYBKA  
OBSŁUGA



Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do bardzo szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

## CECHY I KORZYŚCI

- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania
- Maksymalny czas gotowania: 60 minut
- Port USB do wgrzywania, czytania i aktualizacji programów gotowania – cecha szczególnie przydatna dla klientów sieciowych. Kompatybilne z oprogramowaniem producenta
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugą
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnię w lokalu
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,7 m, zakończony wtyczką z uziemieniem



### Łączność:

Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.



Pomieszczenie półmisek o głębokości 152 mm

Łatwa wymiana filtra powietrza





#### ZASTOSOWANIE

- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

#### EKSPRESOWE PODGRZEWANIE

##### W KILKA SEKUND:

- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 2 minuty
- porcja szparagów gotowa 1:10



# KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 1550/1100 W, 34 L

280041 – moc 1100 W; sterowanie elektromechaniczne  
280034 – moc 1100 W; sterowanie elektroniczne

**MENUMASTER**<sup>®</sup>  
Commercial



SZYBKA  
OBSŁUGA



**Idealnie nadaje się do restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw**

## CECHY I KORZYŚCI

- Manualnymi, łatwy w obsłudze panel sterowania
- Maksymalny czas gotowania: 10 minut (280041) lub 60 minut (280034)
- Funkcja rozmrażania (280034)
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania (280034)
- Duża oświetlona komora umożliwiająca wstawianie talerza  $\varnothing 356$  mm

- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnię w lokalu
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Stały filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie



Niezawodny, trwały  
uchwyt Grab'n Go

Dostępne z panelem  
dotykowym lub pokrętłem





#### ZASTOSOWANIE

- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

#### EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:

- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 2 minuty
- porcja szparagów gotowa 1:10

# KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 2700/1800 W, 34 L, 100 PROGRAMÓW

280140 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne

**MENUMASTER**<sup>®</sup>  
Commercial



SZYBKA  
OBSŁUGA



Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

## CECHY I KORZYŚCI

- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów
- Funkcja rozmrażania produktów spożywczych z możliwością wpisania jej jako pierwszy krok całego cyklu gotowania
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugiej. Automatycznie dostosowania do tej ilości paramentów pracy kuchenki
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi oraz oświetlenie ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość piętrowania
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami. Funkcja przypominania o czyszczeniu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie



łatwe w czyszczeniu  
wymienne filtry powietrza

Ergonomiczna klamka  
otwierana jednym palcem



## ZALETY WYŻSZEJ MOCY

Skrócenie czasu gotowania... Obsługa większej liczby stolików...  
Zwiększenie zysków z większą mocą!


Jeśli danie podgrzewa się w **4:03** min  
w 1000 watomym urządzeniu, to przy  
mocy 2100 W już tylko przez **2:00** min.

Wydajność na godzinę...

1000 Wat = 14 dań  
1100 Wat = 16 dań  
1400 Wat = 21 dań  
1800 Wat = 23 dań  
2100 Wat = 30 dań  
2200 Wat = 32 dań  
2400 Wat = 38 dań  
3500 Wat = 55 dań



### PORÓWNANIE CZASU GOTOWANIA W ZALEŻNOŚCI OD MOCY URZĄDZEŃ

| MOC  | 800   | 1 000 | 1 100 | 1 400 | 1 800 | 2 100 | 2 200 | 2 400 | 3 500 |
|--|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| CZAS<br>GOTOWANIA<br> | 0:30  | 0:25  | 0:22  | 0:18  | 0:12  | 0:10  | 0:10  | 0:09  | 0:06  |
|  | 1:00  | 0:52  | 0:48  | 0:37  | 0:27  | 0:21  | 0:20  | 0:19  | 0:13  |
|  | 1:30  | 1:14  | 1:06  | 0:57  | 0:39  | 0:32  | 0:30  | 0:28  | 0:20  |
|  | 2:00  | 1:39  | 1:29  | 1:10  | 0:52  | 0:42  | 0:40  | 0:38  | 0:26  |
|  | 5:00  | 4:03  | 3:34  | 2:50  | 2:40  | 2:00  | 1:50  | 1:35  | 1:05  |
|  | 10:00 | 8:15  | 7:23  | 5:40  | 4:00  | 3:12  | 3:00  | 2:50  | 2:00  |



280065



280058



280133



280089

#### GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE

|                        |                    |               |                            |                            |
|------------------------|--------------------|---------------|----------------------------|----------------------------|
| Sterowanie             | elektromechaniczne | elektroniczne | elektroniczne              | elektroniczne              |
| Ilość programów/kroków | 1/1                | 20/4          | 100/4                      | 100/4                      |
| Ilość poziomów mocy    | 1                  | 5             | 11 grzanie / 2 rozmrażanie | 11 grzanie / 2 rozmrażanie |

#### WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

|                   |                       |                       |                                     |                                     |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Źródło mikrofal   | dolna antena rotująca | dolna antena rotująca | 2 rotujące anteny,<br>górną i dolną | 2 rotujące anteny,<br>górną i dolną |
| Ilość magnetronów | 1                     | 1                     | 2                                   | 2                                   |
| Filtr powietrza   |                       |                       | TAK                                 | TAK                                 |

#### WYMIARY

|                  |                        |                        |                        |                        |
|------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Wymiary          | 512x403(738)x(H)310 mm | 512x403(738)x(H)310 mm | 419x578(940)x(H)343 mm | 419x578(940)x(H)343 mm |
| Wymiary komory   | 330x330x(H)197 mm      | 330x330x(H)197 mm      | 330x305x(H)171 mm      | 330x305x(H)171 mm      |
| Pojemność komory | 23 l                   | 23 l                   | 17 l                   | 17 l                   |

#### PARAMETRY TECHNICZNE

|            |                |                |                |                |
|------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Moc oddana | 1000 W         | 1000 W         | 1400 W         | 1800 W         |
| Napięcie   | 230 V          | 230 V          | 230 V          | 230 V          |
| Waga       | 13,6 kg        | 13,6 kg        | 31 kg          | 31 kg          |
| Cena       | <b>2 309,-</b> | <b>2 479,-</b> | <b>6 569,-</b> | <b>6 919,-</b> |



**280072**



**280041**



**280034**



**280140**

|                                     |                        |                        |                                     |
|-------------------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| elektroniczne                       | elektromechaniczne     | elektroniczne          | elektroniczne                       |
| 100/4                               |                        | 100/4                  | 100/4                               |
| 11 grzanie / 2 rozmrażanie          | 4                      | 5                      | 5                                   |
| 2 rotujące anteny,<br>górną i dolną | górną anteną rotującą  | górną anteną rotującą  | 2 rotujące anteny,<br>górną i dolną |
| 2                                   | 1                      | 1                      | 2                                   |
| TAK                                 | TAK                    | TAK                    | TAK                                 |
| 419x578(940)x(H)343 mm              | 559x483(832)x(H)352 mm | 559x483(832)x(H)352 mm | 551x533(908)x(H)365 mm              |
| 330x305x(H)171 mm                   | 368x381x(H)216 mm      | 368x381x(H)216 mm      | 359x413x(H)226 mm                   |
| 17 l                                | 34 l – talerz ø356 mm  | 34 l – talerz ø356 mm  | 34 l – talerz ø356 mm               |
| 2100 W                              | 1100 W                 | 1100 W                 | 1800 W                              |
| 230 V                               | 230 V                  | 230 V                  | 230 V                               |
| 31 kg                               | 18,6 kg                | 18,6 kg                | 29 kg                               |
| <b>8 279,-</b>                      | <b>2 999,-</b>         | <b>3 569,-</b>         | <b>6 359,-</b>                      |



# HOP!

*Cook&Crispy*



## PIEC DO BEZTŁUSZCZOWEGO PIECZENIA FRYTEK I NUGGETSÓW

STACJE BENZYNOWE • BARY • STREET FOOD • HOTELE  
RESTAURACJE • SKLEPY TYPU CONVENIENCE • STADIONY • KINA



Frytki



Półksiężycy



Panierowany  
Camembert



Krążki  
cebulowe



Paluszki  
mozzarella



Stripsy  
i nuggetsy



Paluszki  
rybne



Opatentowana technologia wyróżnia piec HOP na konkurencyjnym rynku. HOP to włoski design i nowoczesna technologia dla zdrowszego smażenia.



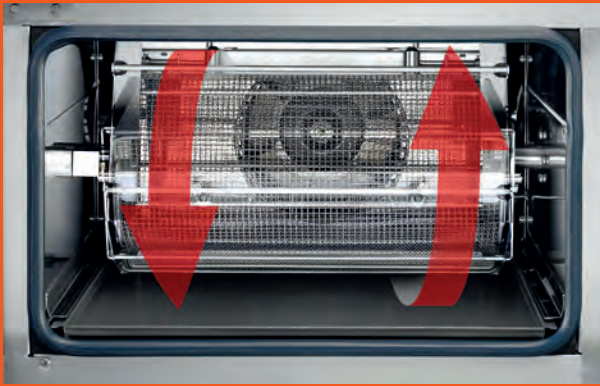
## Hop dla wszystkich, wszędzie, każdego dnia

Wszelkoniennie, praktycznie i niezwykle zdrowo. Wielofunkcyjny piec HOP można ustawić w dowolnym miejscu, gdzie będąc w zasięgu ręki może być wykorzystywany do każdego rodzaju mrożonych produktów.

Opatentowany system pieczenia zapewnia doskonałą niezawodność, gwarantując powtarzalność i zarazem wysmienite, zdrowe potrawy.

ldealny do przyrządzania szerokiej gamy lekkich, smacznych przekąsek dzięki całkowitemu brakowi oleju, o obniżonej zawartości tłuszczu i 50% mniejszej ilości kalorii w porównaniu do produktów przygotowywanych metodą tradycyjnego smażenia.





### REGULOWANY OBROTOWY KOSZ

Opatentowany obrotowy kosz umożliwia zarządzanie wszelkiego rodzaju przepisami. Kontrola rotacji dla uzyskania najlepszych wyników pieczenia dowolnego rodzaju mrożonego produktu. Kontrola czasu wpływa na chrupkość produktu.

**HOP!**  
Cook & Crispy

Praktyczne uchwyty do bezpiecznego wyjmowania kosza.



System kondensacyjny i filtr węglowy  
(AIR / AIR.P / AIR PRO / AIR PRO.P)

### BEZ WENTYLACJI

Eliminując przewody wentylacyjne i okapy z kuchni, zmniejszasz koszty gotowania, czas sprzątania i ryzyko obrażeń. Ponieważ HOP.PRO Ventless nie używa gorącego oleju, właściciele punktów gastronomicznych mogą zredukować koszty drogiej wentylacji i dodatkowych przyłączy, które nie będą już potrzebne. Dzięki najmniejszej jednostce w branży smażenia bez wentylacji, HOP oferuje największą rentowność na centymetr kwadratowy.



Port USB do pobierania i udostępniania do 99 przepisów.



## HOP AIR - HOP AIR.P



- 2 międzynarodowe patenty
- Obrotowy kosz, system kondensacji i filtr węglowy
- Cyfrowy panel sterowania
- 99 programów gotowania
- 4 cykle dla każdego programu gotowania
- Połączenie USB (wgrzywanie i zgrzywanie receptur)
- Bezpieczna klamka z podwójnym zatraskiem
- 5 różnych ustawień obracania kosza
- Automatyczne podgrzewanie wstępne (300°C)
- Ustawienia czasu i temperatury
- Alarm zakończenia gotowania
- Bezpieczne uchwyty do wyjmowania
- Łatwe do czyszczenia
- Prysznic do mycia (opcjonalnie S1)



### HOP AIR z systemem kondensacji

### HOP AIR.P z systemem kondensacji

|                       |                     |                     |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| Moc                   | 3,6 kW              | 4,8 kW              |
| Napięcie              | 230 V               | 400 V, 3 N          |
| Przyłącza             | woda, kanalizacja   | woda, kanalizacja   |
| Temperatura           | 260°C               | 260°C               |
| Waga                  | 52 kg               | 52 kg               |
| Wymiary zewnętrzne    | 702x803x(H)549 mm   | 702x803x(H)549 mm   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>18 980,-</del> | <del>19 788,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 14 599,-            | 14 799,-            |

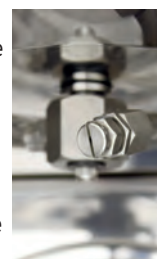
#### Wyposażony w:

- 2 obrotowe kosze
- 1 taca teflonowa
- 2 uchwyty do wyjmowania
- 1 filtr węglowy

## HOP AIR PRO - HOP AIR PRO.P



- 2 międzynarodowe patenty
- Obrotowy kosz, system kondensacji i filtr węglowy
- Cyfrowy panel sterowania
- 99 programów gotowania
- 4 cykle dla każdego programu gotowania
- Połączenie USB (wgrzywanie i zgrzywanie receptur)
- Bezpieczna klamka z podwójnym zatraskiem
- 5 różnych ustawień obracania kosza
- Automatyczne podgrzewanie wstępne (300°C)
- Ustawienia czasu i temperatury
- Alarm zakończenia gotowania
- Bezpieczne uchwyty do wyjmowania
- Prysznic do mycia
- Wewnętrzna rura odprowadzająca wodę
- Łatwe do czyszczenia
- Zintegrowany system myjący



System myjący



### HOP AIR PRO z systemem kondensacji

### HOP AIR PRO.P z systemem kondensacji

|                       |                     |                     |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| Moc                   | 3,6 kW              | 4,8 kW              |
| Napięcie              | 230 V               | 400 V, 3 N          |
| Przyłącza             | woda, kanalizacja   | woda, kanalizacja   |
| Temperatura           | 260°C               | 260°C               |
| Waga                  | 53 kg               | 53 kg               |
| Wymiary zewnętrzne    | 702x803x(H)549 mm   | 702x803x(H)549 mm   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>21 552,-</del> | <del>25 499,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 16 599,-            | 16 999,-            |

#### Wyposażony w:

- 2 obrotowe kosze
- 1 taca teflonowa
- 2 uchwyty do wyjmowania
- 1 filtr węglowy

## AKCESORIA

| kod  |                                       | cena    |
|------|---------------------------------------|---------|
| CF1  | filtr węglowy do pieca Hop            | 349,-   |
| S1   | prysznic do pieca Hop                 | 389,-   |
| BK01 | kosz nierdzewny zewnętrzny            | 1 229,- |
| BK02 | kosz nierdzewny wewnętrzny            | 949,-   |
| HD01 | zapasowe rączki do wyjmowania koszyka | 159,-   |
| PT50 | taca teflonowa do pieca               | 219,-   |
| GP64 | teflonowy ruszt                       | 489,-   |



do cen należy doliczyć VAT 23%



# Autofry – automatyczne frytownice z systemem 3-stopniowej filtracji zapachu

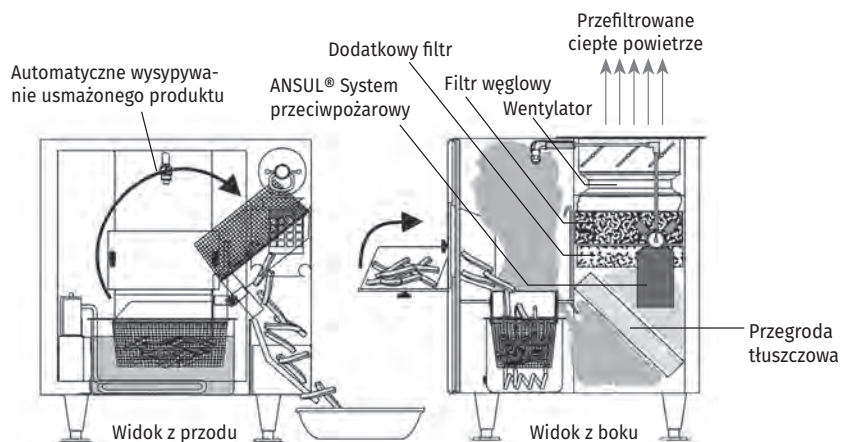


- Idealne do każdego baru, restauracji, multipleksów, stacji benzynowych i wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba serwowania szybko i w dużej ilości frytek oraz innych potraw smażonych w głębokim tłuszczu
- Urządzenia AutoFry zapewniają doskonałą jakość i powtarzalność przygotowywanych produktów
- AutoFry zbudowana jest w technologii Simplifry™, rewolucyjnej inteligencji kompensującej ciepło i czas smażenia. **Czas i temperatura gotowania dostosowuje się automatycznie w zależności od ilości przygotowywanego produktu.** Oznacza to, że nieważne jest jak dużo produktów spożywczych zostało włożonych do urządzenia – smażony produkt będzie zawsze doskonały pod względem smaku i jakości
- Wbudowany filtr węglowy wychwytuje nieprzyjemne zapachy smażenia – nie ma potrzeby instalacji kosztownych systemów wentylacyjnych wraz okapem
- Kompaktowa budowa niewymagająca dużej powierzchni. Można ustawić **na blacie stołu zarówno w kuchni jak i w barze**

- Prosty i szybki załadunek mrożonego produktu z przodu maszyny
- Odbiór usmażonego produktu z boku
- Całkowity czas produkcji (załadunek, smażenie i solenie) to zaledwie 4 minuty
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przewód elektryczny: 1,8 m

## ŁATWOŚĆ UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI

- Urządzenie zostało tak zaprojektowane, aby umożliwić łatwe i szybkie czyszczenie zapewniając bezpieczeństwo operatora
- Codzienne czyszczenie urządzenia to zaledwie 5-7 minut (mycie obudowy i wszystkich elementów ruchomych, uzupełnienie oleju)
- Gruntowne czyszczenie raz w tygodniu to zaledwie 15 minut (dokładne czyszczenie wszystkich ruchomych części, obudowy, wyczczenie komory z olejem, wymiana oleju w razie konieczności)



## WYSOKA WYDAJNOŚĆ

Wydajność: do 108 porcji o wadze 250 g na godzinę – to aż do 27 kg frytek na godzinę (w zależności od modelu)  
Całkowity czas produkcji (załadunek, smażenie i solenie) trwa tylko 4 minuty

## WYSOKA ZYSKOWNOŚĆ INWESTYCJI

Urządzenie AutoFry pozwala zwiększyć przychody, pozwalając na rozszerzenie menu o smaczne i gorące przekąski, a nawet całe dania. Wszystko bez potrzeby kosztownej przebudowy kuchni. Wystarczy niewielka ilość miejsca i odpowiednie przyłącze elektryczne

## STAŁA JAKOŚĆ PRODUKTU KOŃCOWEGO

Doskonała jakość i powtarzalność gotowego produktu  
Rewolucyjna technologia Simplifry™ kompensująca ciepło i czas – czas gotowania dostosowuje się automatycznie do ilości

smażonego produktu. W efekcie za każdym razem otrzymujemy najwyższej jakości produkt bez względu na jego ilość

## BEZPIECZEŃSTWO DLA OBSŁUGI

Jednym z głównych powodów, dla których restauratorzy wybierają urządzenie AutoFry, jest ich wysoki stopień bezpieczeństwa pracy. Strategiczna lokalizacja odpowietrznika w górnej części urządzenia, umożliwia wypuszczanie gorącego powietrza bez ryzyka gromadzenia się wilgoci wokół wtyczek elektrycznych

**Wbudowany system antypożarowy ANSUL zabezpiecza przed zapaleniem i rozprzestrzenieniem się ognia – to jedyna taka maszyna dostępna na rynku**

Brak dostępu do otwartego zbiornika z gorącym olejem tak, jak ma to miejsce w standardowych frytownicach, zabezpiecza przed niefortunnymi oparzeniami pracowników



## JAK UŻYWAĆ AUTOFRY



Umieść frytki (lub inne produkty do smażenia) w rynnie wejściowej i wsuń ją do urządzenia



Wybierz czas smażenia na klawiaturze lub zapisany program



Frytki (lub inne produkty) zaczynają się smażyć automatycznie, a gotowy produkt wysypuje się na zewnątrz do podstawionego pojemnika

wydajność  
do  
12 kg/h



wydajność  
do  
27 kg/h



| kod                                      | 01-0032                            | 01-0010                             |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|
| model                                    | MTI-5                              | MTI-10XL3                           |
| wymiary                                  | 533x571x(H)673 mm                  | 533x635x(H)711                      |
| pojemność wewnętrznego zbiornika na olej | 7,5 l                              | 10,4 l                              |
| pojemność kosza                          | 0,9 kg mrożonych frytek            | 1,8 kg mrożonych frytek             |
| wydajność                                | 9-12 kg/h w zależności od produktu | 13-27 kg/h w zależności od produktu |
| moc                                      | 2,95 kW                            | 7,2 kW                              |
| napięcie                                 | 230 V                              | 400 V                               |
| waga                                     | 70,3 kg                            | 81,6 kg                             |
| cena                                     | <b>61 599,-</b>                    | <b>63 499,-</b>                     |

### Akcesoria

| kod     | opis  | cena           |
|---------|---|----------------|
| 54-0015 | Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-5         | <b>3 699,-</b> |
| 54-0007 | Lampa boczna nad pojemnik z gotowym produktem – prawostronna dla frytownicy MTI-10XL3     | <b>3 699,-</b> |
| 60-0006 | Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki* – dla frytownicy MTI-5     | <b>2 299,-</b> |
| 60-0014 | Zestaw konserwacyjny na 1 rok: 4 filtry węglowe oraz 2 siatki* – dla frytownicy MTI-10XL3 | <b>2 599,-</b> |

\*\* Filtry węglowe należy wymieniać co 3 miesiące, siatki wymieniać co 6 miesięcy\*



# RODO

RODO jest od 1977 roku znanym w Stambule producentem automatycznych urządzeń do kebaba i utrzymuje silną pozycję lidera w swoim sektorze. Firma RODO od momentu powstania ma wizję jakości, zadowolenia klienta i ciągłego rozwoju technologicznego. Zgodnie z oczekiwaniami i wymaganiami klientów, dąży do ciągłego doskonalenia

swoich produktów pod kątem różnorodności, funkcjonalności, wydajności i wykończenia. Utrzymanie najwyższej jakości i zadowolenia klientów są możliwe dzięki współpracy z doświadczonymi szefami kuchni i inwestycjom w rozwój technologii.



# Automatyczne urządzenie do kebaba – gazowe i elektryczne



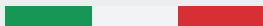
- Dzięki swojej minimalistycznej konstrukcji zapewnia łatwość użytkowania nawet w niewielkich pomieszczeniach
- Możliwość podłączenia na gaz ziemny i LPG
- Zapewnia higieniczne i bezdotykowe krojenie
- Może pracować bez przerwy
- Silnik dolny (obracanie w obu kierunkach)
- Niskie zużycie energii
- Korpus ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Możliwość zdalnej obsługi poprzez łącze Wi-Fi
- Funkcja cięcia cylindrycznego lub stożkowego
- Regulowana prędkość cięcia
- Precyzyjny pomiar przy użyciu technologii laserowej
- Możliwość precyzyjnej regulacji grubości cięcia



| kod                   | RODO4G                  | RODO5G                  | RODO4E              | RODO5E              |
|-----------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 750x800x(H)1220 mm      | 750x800x(H)1400 mm      | 750x800x(H)1220 mm  | 750x800x(H)1400 mm  |
| ilość palników        | 4                       | 5                       | 4                   | 5                   |
| pojemność             | 80 kg                   | 100 kg                  | 80 kg               | 100 kg              |
| moc gazowa            | 13 kW                   | 16,25 kW                | –                   | –                   |
| zużycie gazu          | 1,355 m <sup>3</sup> /h | 1,694 m <sup>3</sup> /h | –                   | –                   |
| moc elektryczna       | –                       | –                       | 7,2 kW              | 9 kW                |
| napięcie              | 230 V                   | 230 V                   | 230 V               | 230 V               |
| waga                  | 68 kg                   | 73 kg                   | 68 kg               | 73 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>77 800,-</del>     | <del>79 750,-</del>     | <del>82 500,-</del> | <del>85 250,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>65 599,-</b>         | <b>67 599,-</b>         | <b>68 599,-</b>     | <b>70 599,-</b>     |





  
MADE IN ITALY

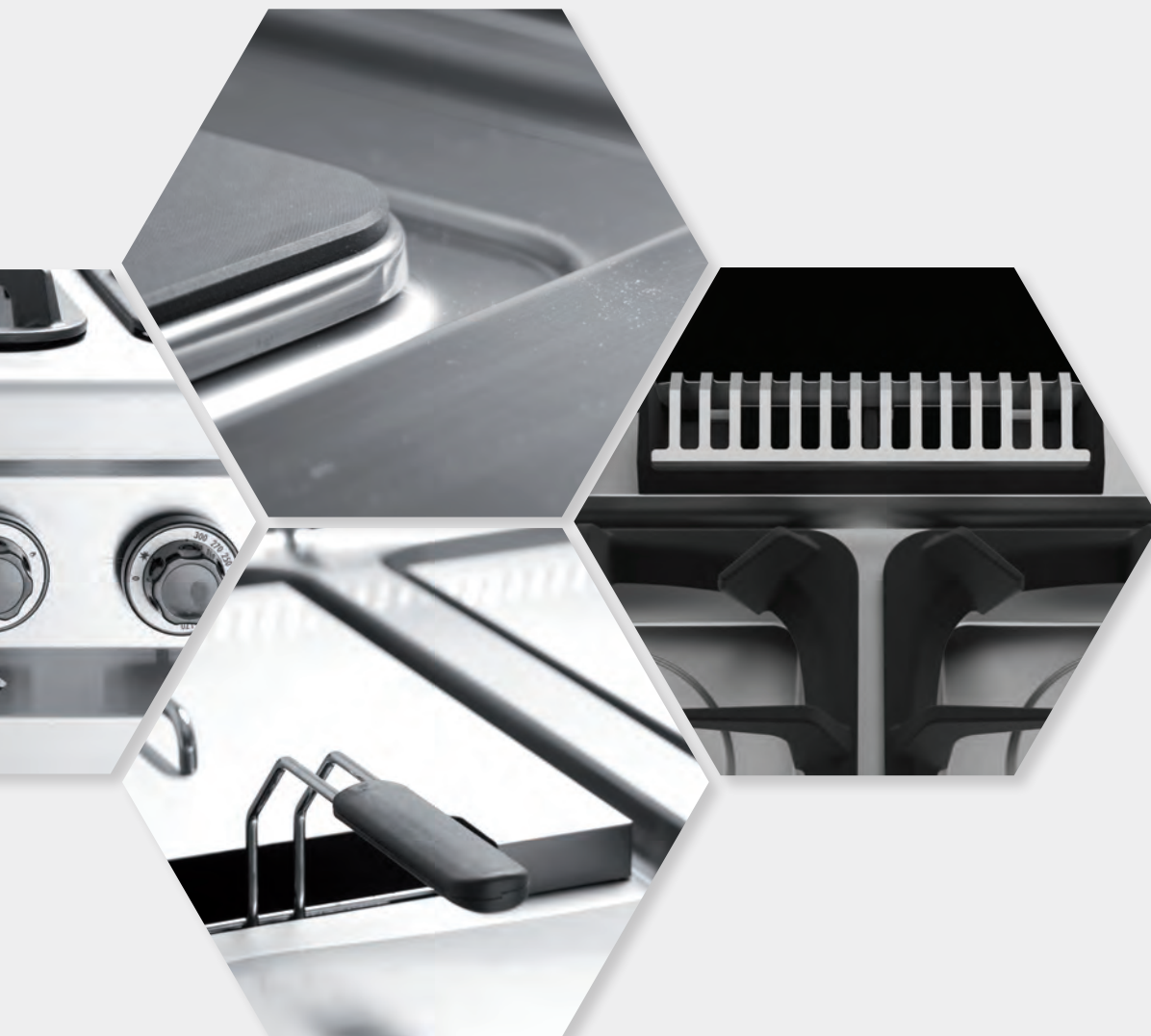
## Blisko 50 lat doświadczenia poświęcone profesjonalnej gastronomii

MBM jest jednym z **najważniejszych producentów** w sektorze wyposażenia gastronomicznego, zarówno we Włoszech, jak również za granicą.

Założona w 1972 roku firma charakteryzuje się **jakością oraz niezawodnością** swoich produktów, a przede wszystkim oferuje wyjątkowe i innowacyjne rozwiązania dla ulepszenia pracy profesjonalistów w branży gastronomicznej.

Od 1998 MBM jest częścią Illinois Tool Work (ITW) – spółki, która od czasu powstania ponad 100 lat temu, stała się jednym z wiodących na świecie producentem specjalistycznych urządzeń przemysłowych oraz towarów konsumpcyjnych.

Wychodząc naprzeciw klientom, firma **zbudowała profesjonalny zespół projektantów**, którzy nieustannie pracują nad stworzeniem nowych rozwiązań i interesujących funkcjonalności dla profesjonalnej kuchni.



### Niezawodna technologia

Produkty MBM są wynikiem starannego planowania i wykorzystania nowoczesnych i niezawodnych technik produkcyjnych wpływających na wysoką wydajność i trwałość urządzeń. Każdy produkt MBM jest wykonany z najwyższą starannością i dokładnością, a przed wystaniem do klienta urządzenia podlegają zawsze dokładnej kontroli.

### Czas to pieniądź

Optymalizacja technologii produkcyjnych, nowoczesny magazyn i skuteczne zarządzanie pozwala MBM oferować szeroki asortyment i bardzo krótki czas dostawy.

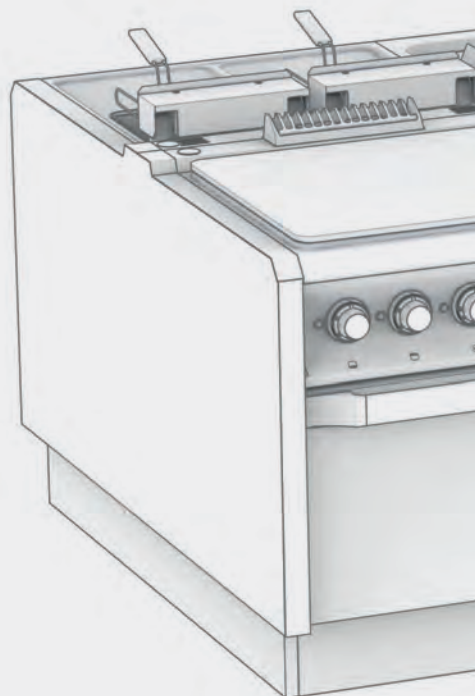
### Odpowiedź na Twoje potrzeby

MBM oferuje pełną gamę urządzeń grzewczych dla małej, średniej i dużej gastronomii tak, spełniających oczekiwania najbardziej wymagających szefów kuchni.

### Zawsze po Twojej stronie

Dzięki niezawodnej i zorientowanej na klienta organizacji, firma MBM także po sprzedaży urządzeń zapewnia szybkie wsparcie i ciągłe szkolenie swoich dystrybutorów. Gwarantuje to prawidłową instalację urządzeń i ich trwałość przez wiele lat.





# Ciągi kuchenne

Szukając wyposażenia profesjonalnej kuchni, staniemy przed ogromnym wyborem. **Bardzo ważne jest dobranie odpowiedniej mocy urządzenia w zależności do naszych potrzeb.** Nieodpowiednie urządzenie nie będzie uzyskiwać wymaganej temperatury gotowania, co przełoży się na gorsze efekty gotowania i wpłynie na powtarzalność naszych dań. Ponadto, urządzenie o nominalnie słabszej mocy będzie pracować dłużej, co może przełożyć się na faktycznie wyższe zużycie energii.

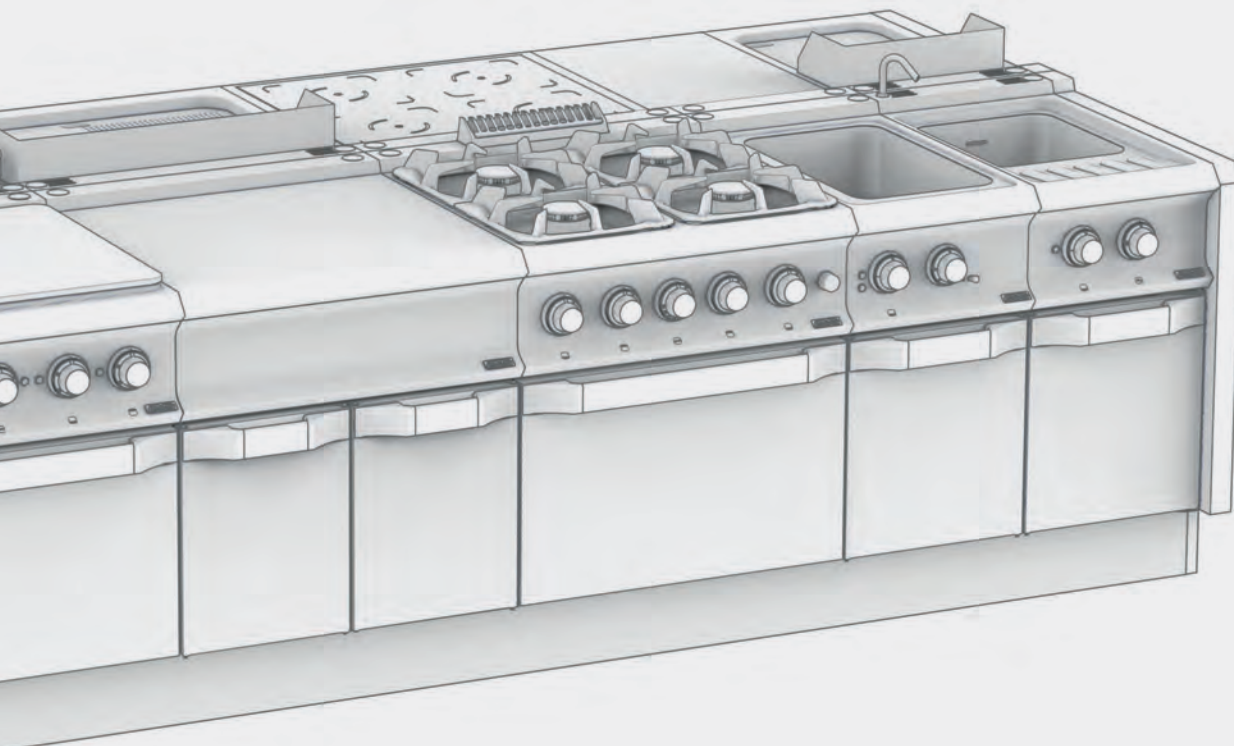
## **Modułowość i elastyczność doboru**

Oferta producentów jest bardzo szeroka. W sytuacji, gdy ceny energii elektrycznej rosną, warto skorzystać z kuchni gazowej z palnikami modułowymi. Zapewnią one elastyczność gotowania, a przy tym oszczędność energii i niższe koszty. Kuchnie gazowe mogą być wyposażone w 2, 4 lub nawet 6 palników. Dostępne są modele na podstawie otwartej, z piekarnikiem elektrycznym statycznym lub konwekcyjnym, jak również

z piekarnikiem gazowym. Jeżeli kuchnia wyposażona jest w piec konwekcyjno-parowy, wówczas zakup modułu z piekarnikiem nie jest niezbędny. Warto wtedy pomyśleć o ciekawym rozwiązaniu, jakim jest umieszczenie kuchni nastawnej na podstawie chłodniczej. Jest to propozycja, dzięki której zyskujemy dobrą ergonomię pracy i oszczędność miejsca.

W sytuacji, gdy jednak chcielibyśmy korzystać z energii elektrycznej, bardzo ciekawa jest oferta kuchni indukcyjnych. Gwarantują wysoką wydajność przy minimalnym zużyciu energii elektrycznej. Koszt zakupu jest wyższy niż tradycyjnych kuchni elektrycznych, ale zwraca się nawet po kilkunastu miesiącach użytkowania.

Ciąg kuchenny możemy ustawić w formie linii przy ścianie lub też w formie wyspy centralnej, na środku kuchni. Daje nam to możliwość zamontowania dodatkowych elementów wyposażenia jak półka nad wyspą, gniazda elektryczne czy kolumna wodna w urządzeniu.



Dzięki temu będziemy mogli przygotować na kuchni zupę krem z podłączonym ręcznym mikserem lub napełnić garnek wodą z baterii, bez potrzeby przenoszenia garnka do najbliższego zlewu. Ważne jest umieszczenie nad ciągiem kuchennym odpowiednio systemu wyciągowego dla komfortu pracy szefów kuchni. Ponadto, brak zapachów w sali restauracyjnej jest dla wielu klientów wyznacznikiem wizyty w danym lokalu.

#### **Łatwość instalacji i wsparcie techniczne**

Ważną cechą dobrego ciągu kuchennego jest łatwość instalacji. To istotne, aby móc szybko przygotować sprzęt do działania. Urządzenia najlepszych producentów pozwalają na modyfikację konfiguracji nawet po montażu. Wystarczy demontaż przedniego panelu, aby uzyskać dostęp do przedziału technicznego, w którym wymienimy dysze z gazu zmiennego na dysze do gazu z butli albo zmienimy konfigurację palników.

#### **Higiena**

Bardzo ważną cechą ciągu kuchennego jest łatwość utrzymania czystości. Wszystkie zagłębienia lub ruchome, wyjmowane elementy są miejscem, gdzie będzie zbierał się brud, resztki jedzenia i płynów. Wodoszczelne i tłoczone blaty robocze w kuchniach, palniki modułowe z konstrukcją zapobiegającą zalaniu płomienia to niewątpliwie cechy, których powinniśmy oczekiwać od dobrego ciągu kuchennego. Warto zwrócić również uwagę na blaty zapobiegające kapaniu płynów na podłogę oraz ułatwiające czyszczenie po zakończonym serwisie.

#### **Trwałość i estetyka**

Nasza oferta to przede wszystkim solidne wykonanie w dobrym stylu. Grubość blatów i stal AISI 304 są ważnymi elementami gwarantującymi trwałość i komfort użytkowania. Zaokrąglone krawędzie blatów, chromowane pokrętła i wyjątkowe wzornictwo.







## Idealny wybór dla klientów, którym zależy na czasie!

Starając się zapewnić jak najlepszy poziom usług dla naszych klientów, przygotowaliśmy nową usługę:

### **DOSTAWA W 7 DNI ROBOCZYCH**

Dzięki tej ofercie czas oczekiwania zostanie maksymalnie skrócony, a Ty będziesz mógł jak najszybciej wyposażyć swoją kuchnię w niezbędny sprzęt.

W naszej ofercie znajdują się:

**KUCHNIE GAZOWE, FRYTOWNICE, KUCHNIE INDUKCYJNE  
I URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW.**

Warunki:

- Zamówienia muszą być składane do godziny 10:00, aby towar dotarł w ciągu 7 dni roboczych do klienta
- Każde zamówienie może zawierać maksymalnie 1 sztukę modelu
- Urządzenia występują w swojej standardowej wersji (na gaz ziemny, dysza na LPG w zestawie) – nie ma możliwości wprowadzania zmian.

Termin dostawy może ulec opóźnieniu z przyczyn niezależnych od HENDI Polska. Planowany termin dostawy obejmuje wysyłkę z magazynu producenta, transport samochodowy, doręczenie do HENDI Polska oraz wysyłkę na adres końcowego odbiorcy.





Ciągi kuchenne  
**domina Pro | 700**



Design nowej linii Domina Pro 700 zachowuje charakterystyczne cechy, które czynią Dominę rozpoznawalną na rynku światowym. Nowy projekt o bardziej ergonomicznych i eleganckich liniach charakteryzuje się nowoczesnością i elegancją.



# domina Pro | 700

## PRAWDZIWA WARTOŚĆ DLA TWOJEJ KUCHNI

W trosce o potrzeby klientów i trendy rynkowe, Domina Pro 700 to szeroka oferta solidnych, wydajnych, łatwych w obsłudze i łatwych w utrzymaniu maszyn.



### TRWAŁOŚĆ

- Nowe pokrętło i uchwyty dla zapewnienia zapewnić trwałość
- Nowa konstrukcja zapewniająca maksymalną wytrzymałość
- Dno ze stali nierdzewnej
- Wodoodporność IPX5



### WYPOSAŻENIE

- Palniki dużej mocy z certyfikowaną wydajnością 60% (certyfikat KIWA)
- Nowe frytownice elektryczne zapewniające maksymalną skuteczność
- Nowy potężny frytop gwarantujący lepszą jednolitość gotowania
- Nowe ruszty Lavastone zapewniające doskonałe rezultaty gotowania

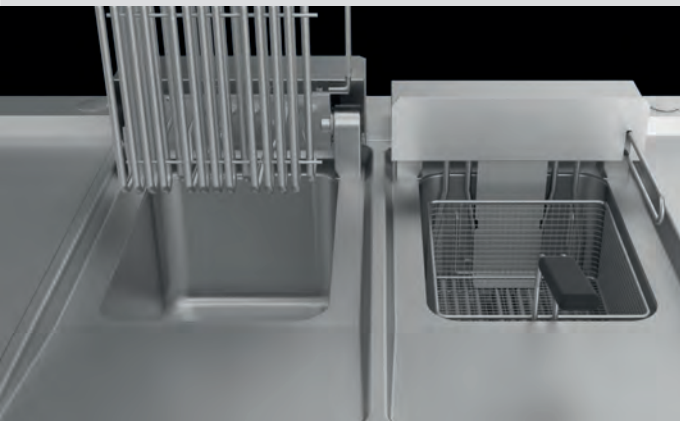
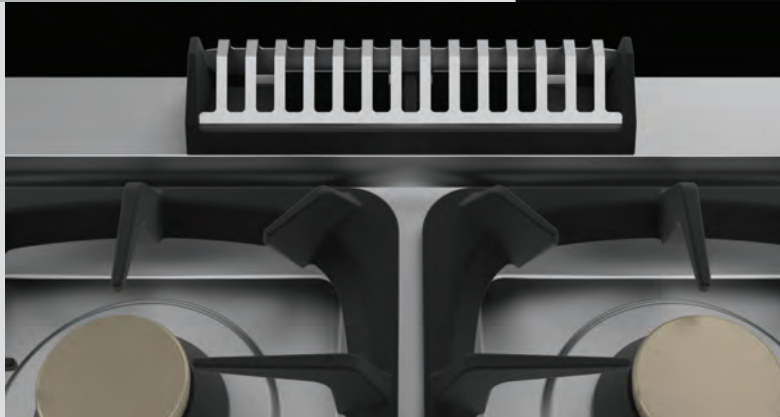




## domina Pro

### HIGIENA

- Nowe frytownice elektryczne z podnoszonymi elementami grzejnymi dla ułatwienia czyszczenia zbiornika
- Nowe płyty grillowe, wbudowane w blat roboczy ze zdejmowaną osłoną przeciwdpryskową w celu usprawnienia procedury czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami



### KONSERWACJA

- Nowy komin bez śrub, łatwy do demontażu
- Nowe połączenie typu head-to-head dla szybkich i nieskomplikowanych instalacji
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



# Domina Pro 700



**kuchnie gazowe**  
240



**kuchnie elektryczne**  
246



**płyty grzewcze**  
252



**podgrzewacz do frytek**  
268



**płyty grillowe**  
269



**grille z lawą  
wulkaniczną**  
276



**patelnie przechylne**  
286



**kotły warzelne**  
288



**blaty neutralne**  
290



**kuchnie ceramiczne**  
258



**kuchnie indukcyjne**  
260



**frytownice**  
264



**grille wodne**  
278



**urządzenia do gotowania  
makaronu i pierogów**  
280



**bemary**  
284

**akcesoria**  
293



**podstawy chłodnicze  
pod urządzenia stołowe**  
295



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



### Cechy:

- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- **Płomień pilota jest ukryty wewnątrz podstawy palnika**
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętki
- Umieszczenie palnika pozwala na używanie garnków do  $\varnothing 40$  cm
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce

### Wersje z piekarnikiem:

- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

### Piekarnik gazowy:

- Palnik 6 kW (8 kW piekarnik Maxi) samostabilizujący się płomień, termostat, zawór bezpieczeństwa i termopara, zapłon piezoelektryczny lub iskrownik, piekarnik z przewodnicami 2x GN 2/1

### Piekarnik elektryczny:

- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, przewodnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

### Solidność:

- Błat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Żeliwne, niezwykle mocne ruszty
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

### Osiągi:

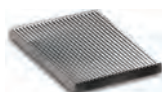
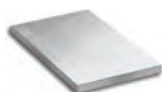
- Wysokowydajne palniki Flex Burner: 5,5 kW lub 7 kW
- Certyfikowana wydajność 60% (certyfikat KIWA)
- Płomień poziomy: równomierny rozkład ciepła, idealny również do delikatnego gotowania
- Zapłon elektryczny (opcja) dla optymalizacji wykorzystania palników

### Higiena:

- Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie
- Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

### Konserwacja:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



| kod       | A777103                               | A777104                                  | A777125                               | A777126                            | A777127                                |
|-----------|---------------------------------------|--|---------------------------------------|------------------------------------|--|
| akcesoria | płyta grillowa gładka na jeden palnik | płyta grillowa ryflowana na jeden palnik | kolumna wodna do modeli na podstawach | kolumna wodna do modeli nastawnych | kolumna wodna do modeli z piekarnikiem |
| wymiary   | 300x600x(H)40 mm                      | 300x600x(H)40 mm                         |                                       |                                    |  |
| waga      | 11 kg                                 | 11 kg                                    |                                       |                                    |  |
| cena      | 949,-                                 | 1 169,-                                  | 1 499,-                               | 1 499,-                            | 1 499,-                                |

palniki  
FLEX  
BURNERS



## Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych



Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)

- Lepszy aż o 60% efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- Każdy palnik wyposażony w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu,

gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)

- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie





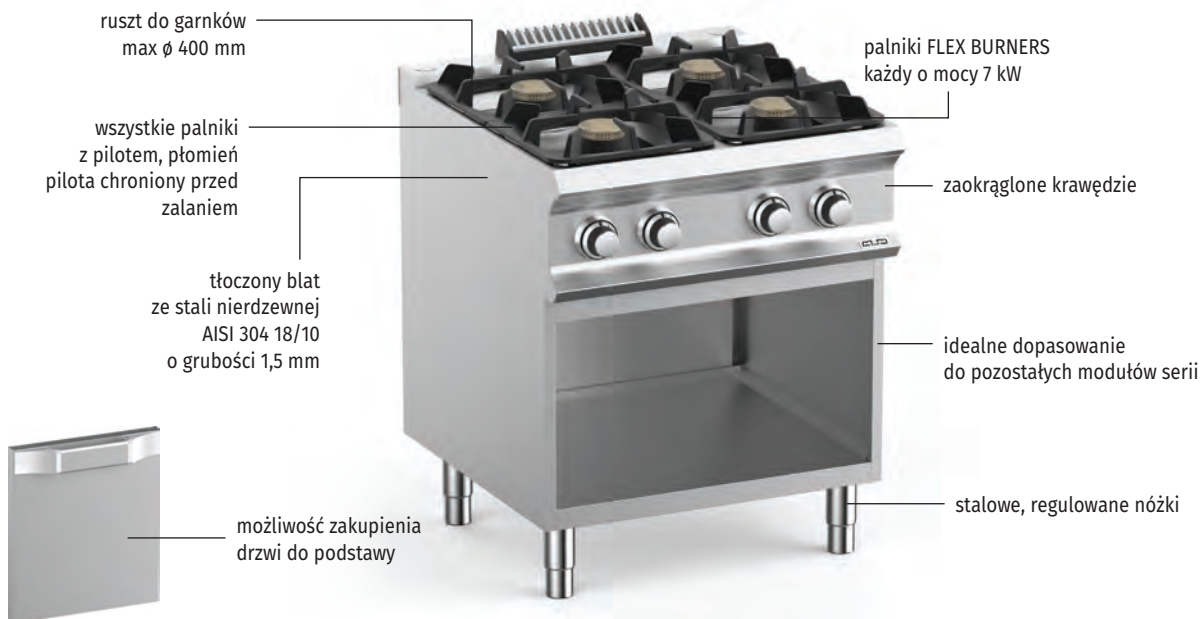
## KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI O MOCY 7 KW, STOŁOWE



| kod                   | FB74TXL            | FB77TXL            | FB711TXL            |
|-----------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| moce palników (kW)    |                    |                    |                     |
| wymiary               | 400x730x(H)250 mm  | 70x73x(H)250 mm    | 110x73x(H)250 mm    |
| moc                   | 2x 7 kW            | 4x 7 kW            | 6x 7 kW             |
| moc całkowita         | 14 kW              | 28 kW              | 42 kW               |
| waga                  | 32 kg              | 54 kg              | 70 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>5 969,-</del> | <del>9 802,-</del> | <del>13 863,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>3 999,-</b>     | <b>6 599,-</b>     | <b>9 299,-</b>      |

### Akcesoria do kuchni gazowych

| kod  | S   | S2  | S3  | AE  |
|------|---|---|---|---|
|      | Opcjonalny zestaw odpływu z blatu w kuchni 2-palnikowej na podstawie i z piecem | Opcjonalny zestaw odpływu z blatu w kuchni 4-palnikowej na podstawie i z piecem | Opcjonalny zestaw odpływu z blatu w kuchni 6-palnikowej na podstawie i z piecem | Opcjonalna zapalarka elektryczna do kuchni gazowych (230 V) |
| cena | <b>549,-</b>  | <b>1 099,-</b>  | <b>1 599,-</b>  | <b>399,-</b>  |



## KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI O MOCY 7 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



FB74AXL



FB77AXL



FB711AXL




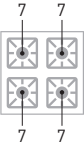
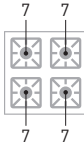
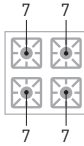



| kod                   | FB74AXL            | FB77AXL             | FB711AXL            |
|-----------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| moce palników (kW)    |                    |                     |                     |
| wymiary               | 400x730x(H)850 mm  | 70x73x(H)850 mm     | 110x73x(H)850 mm    |
| moc                   | 2x 7 kW            | 4x 7 kW             | 6x 7 kW             |
| moc całkowita         | 14 kW              | 28 kW               | 42 kW               |
| waga                  | 43 kg              | 67 kg               | 94 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>8 959,-</del> | <del>12 629,-</del> | <del>16 543,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>5 999,-</b>     | <b>8 499,-</b>      | <b>11 199,-</b>     |





## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1



| kod                   | FB77FGXL         | FB77FEXL  | FB77FEVXL   |
|-----------------------|---|---|---|
| moce palników (kW)    |                  |                  |                  |
| wymiary               | 700x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm   |
| wym. piekarnika       | 560x630x(H)300 mm   | 560x630x(H)300 mm   | 560x370x(H)320 mm   |
| moc palników          | 4x 7 kW   | 4x 7 kW   | 4x 7 kW   |
| typ piekarnika        | gazowy  | elektryczny   | elektryczny konwekcyjny   |
| moc piekarnika        | 6 kW  | 5,3 kW / 400 V  | 2,6 kW / 400 V  |
| moc gazowa całkowita  | 34 kW   | 28 kW   | 28 kW   |
| waga                  | 94 kg   | 95 kg   | 87 kg   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>18 647,-</del>   | <del>21 332,-</del>   | <del>21 604,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>12 599,-</b>  | <b>14 399,-</b>  | <b>14 599,-</b>  |



## KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM, ELEKTRYCZNYM, GN 2/1 LUB MAXI



| kod                   | FB711AFGX <sup>L</sup> | FB711AFEX <sup>L</sup> | FB711FGMX <sup>L</sup> |
|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| moce palników (kW)    |                        |                        |                        |
| wymiary               | 1100x730x(H)850 mm     | 1100x730x(H)850 mm     | 1100x730x(H)850 mm     |
| wymiary piekarnika    | 560x630x(H)300 mm      | 560x630x(H)300 mm      | 770x640x(H)360 mm      |
| moc palników          | 6x 7 kW                | 6x 7 kW                | 6x 7 kW                |
| typ piekarnika        | gazowy                 | elektryczny            | gazowy                 |
| moc piekarnika        | 6 kW                   | 5,3 kW                 | 8 kW                   |
| całkowita moc gazowa  | 48 kW                  | 42 kW                  | 50 kW                  |
| napięcie              | -                      | 400 V                  | -                      |
| waga                  | 131 kg                 | 173 kg                 | 121 kg                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>24 632,-</del>    | <del>26 997,-</del>    | <del>26 600,-</del>    |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>16 599,-</b>        | <b>18 199,-</b>        | <b>17 999,-</b>        |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Kuchnie elektryczne

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami kwadratowymi lub okrągłymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).



### Cechy:

- Żeliwne, szybko nagrzewające się płyty grzewcze z zabezpieczeniem przed przegrzaniem, zamocowane w sposób zapewniający wodoszczelność
- Dostępne w 3 wersjach: okrągłe – rozmiar 145x200 mm oraz mocą 1,5 kW i 2,6 kW, kwadratowe o wym. 220x220 mm i mocy 2,6 kW oraz obniżone o wym. 300x300 mm i mocy 2,5 kW
- Lampka na przednim panelu informuje o działaniu płyty grzewczej

### Wersje z piekarnikiem:

- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

### Piekarnik elektryczny:

- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, prowadnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

### Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Spód ze stali nierdzewnej, gwarantującej lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

### Osiągi:

- Szybko nagrzewające się płyty 50-400 °C

### Higiena:

- Wodoszczelny tłoczony blat, tłoczone krawędzie i profilowany blat ułatwiają czyszczenie
- Zestaw odpływowy (opcja) ułatwiający czyszczenie blatu
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

### Konserwacja:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



A777125



A777126



A777127

|           |  |   |   |
|-----------|--|---|---|
| kod       | A777125  | A777126   | A777127   |
| akcesoria | kolumna wodna do modeli na podstawach (nieдоступna dla modeli PQR) | kolumna wodna do modeli nastawnych (nieдоступna dla modeli PQR) | kolumna wodna do modeli z piekarnikiem (nieдоступna dla modeli PQR) |
| cena      | 1 499,-  | 1 499,-   | 1 499,-   |

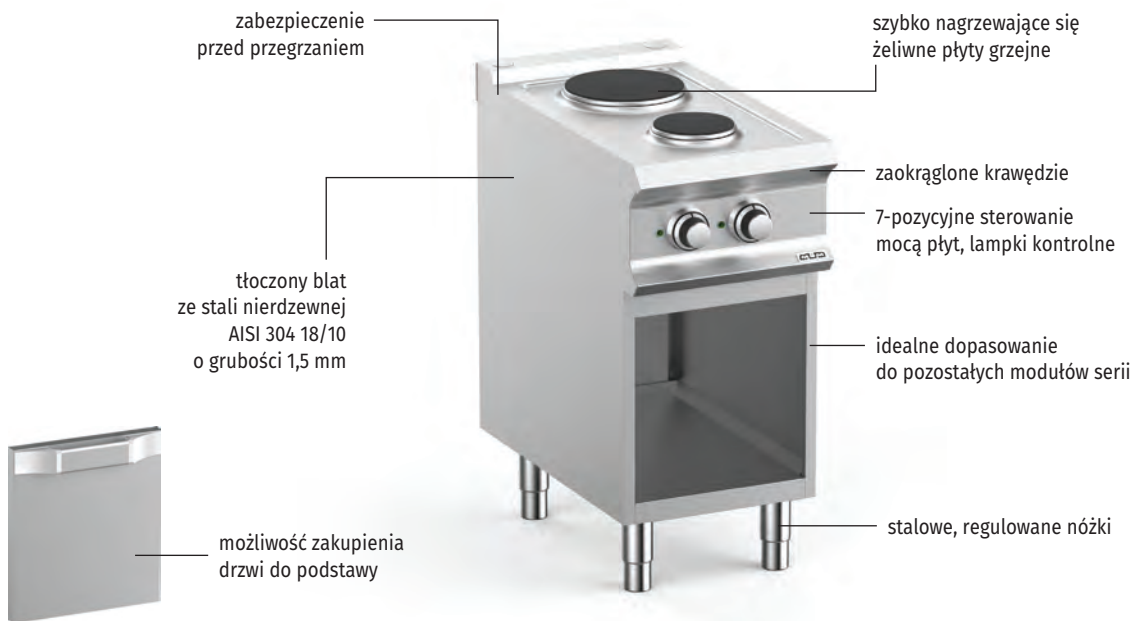


## KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE



| kod                   | PR74T                 | PQ74T              | PR77T                  | PQ77T                  |
|-----------------------|-----------------------|--------------------|------------------------|------------------------|
| moce płyt (kW)        | <br>2,6<br>1,5        | <br>2,6<br>2,6     | <br>2,6 1,5<br>1,5 2,6 | <br>2,6 2,6<br>2,6 2,6 |
| wymiary               | 400x730x(H)250 mm     | 400x730x(H)250 mm  | 700x730x(H)250 mm      | 700x730x(H)250 mm      |
| moc                   | 1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW | 2x 2,6 kW          | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW  | 4x 2,6 kW              |
| moc całkowita         | 4,1 kW                | 5,2 kW             | 8,2 kW                 | 10,4 kW                |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V              | 400 V                  | 400 V                  |
| waga                  | 20 kg                 | 27 kg              | 40 kg                  | 49 kg                  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>6 111,-</del>    | <del>9 416,-</del> | <del>8 454,-</del>     | <del>16 418,-</del>    |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>4 099,-</b>        | <b>6 299,-</b>     | <b>5 699,-</b>         | <b>11 099,-</b>        |





## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod                   | PR74A                 | PQ74A               | PQR74A              |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|
| moce płyt (kW)        |                       |                     |                     |
| wymiary               | 400x730x(H)850 mm     | 400x730x(H)850 mm   | 400x730x(H)850 mm   |
| moc                   | 1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW | 2x 2,6 kW           | 2x 2,5 kW           |
| moc całkowita         | 4,1 kW                | 5,2 kW              | 5 kW                |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 35 kg                 | 45 kg               | 58 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>8 747,-</del>    | <del>11 830,-</del> | <del>13 205,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>5 899,-</b>        | <b>7 999,-</b>      | <b>8 899,-</b>      |



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod                   | PR77A                 | PQ77A               | PQR77A              |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|
| moce płyt (kW)        |                       |                     |                     |
| wymiary               | 700x730x(H)850 mm     | 700x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm   |
| moc                   | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW | 4x 2,6 kW           | 4x 2,5 kW           |
| moc całkowita         | 8,2 kW                | 10,4 kW             | 10 kW               |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 60 kg                 | 69 kg               | 92 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>12 014,-</del>   | <del>19 006,-</del> | <del>21 273,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>8 099,-</b>        | <b>12 799,-</b>     | <b>14 299,-</b>     |





## KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1



| kod                   | PR77FE                     | PQ77FE                     | PQR77FE                    | PQR77FEV                   |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| moce płyt (kW)        | <p>2,6 1,5<br/>1,5 2,6</p> | <p>2,6 2,6<br/>2,6 2,6</p> | <p>2,5 2,5<br/>2,5 2,5</p> | <p>2,5 2,5<br/>2,5 2,5</p> |
| wymiary               | 700x730x(H)850 mm          | 700x730x(H)850 mm          | 700x730x(H)850 mm          | 700x730x(H)850 mm          |
| wymiary piekarnika    | 560x660x(H)310 mm          | 560x660x(H)310 mm          | 560x660x(H)310 mm          | 560x370x(H)320 mm          |
| moc                   | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW      | 4x 2,6 kW                  | 4x 2,5 kW                  | 4x 2,5 kW                  |
| typ piekarnika        | statyczny, konwekcyjny     | statyczny, konwekcyjny     | statyczny, konwekcyjny     | statyczny, konwekcyjny     |
| moc piekarnika        | 5,3 kW                     | 5,3 kW                     | 5,3 kW                     | 2,6 kW                     |
| moc całkowita         | 13,5 kW                    | 15,7 kW                    | 15,3 kW                    | 12,6 kW                    |
| napięcie              | 400 V                      | 400 V                      | 400 V                      | 230 V                      |
| waga                  | 90 kg                      | 99 kg                      | 125 kg                     | 117 kg                     |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>20 718,-</del>        | <del>26 910,-</del>        | <del>29 596,-</del>        | <del>26 356,-</del>        |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>13 999,-</b>            | <b>18 199,-</b>            | <b>19 999,-</b>            | <b>17 799,-</b>            |



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM



| kod                   | PQ711A                             | PR711FE                        | PQ711FE                            |
|-----------------------|------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| moce płyt (kW)        | <p>2,6 2,6 2,6<br/>2,6 2,6 2,6</p> | <p>2,6 3 1,5<br/>1,5 3 2,6</p> | <p>2,6 2,6 2,6<br/>2,6 2,6 2,6</p> |
| wymiary               | 1100x730x(H)850 mm                 | 1100x730x(H)850 mm             | 1100x730x(H)850 mm                 |
| wymiary piekarnika    | -                                  | 560x660x(H)310 mm              | 560x660x(H)310 mm                  |
| moc                   | 6x 2,6 kW                          | 3x 1,5 kW + 3x 2,6 kW          | 6x 2,6 kW                          |
| typ piekarnika        | -                                  | elektryczny                    | elektryczny                        |
| moc piekarnika        | -                                  | 5,3 kW                         | 5,3 kW                             |
| moc całkowita         | 15,6 kW                            | 17,6 kW                        | 20,9 kW                            |
| napięcie              | 400 V                              | 400 V                          | 400 V                              |
| waga                  | 136 kg                             | 136 kg                         | 142 kg                             |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>26 106,-</del>                | <del>24 023,-</del>            | <del>33 885,-</del>                |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>17 599,-</b>                    | <b>16 199,-</b>                | <b>22 799,-</b>                    |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Płyty grzewcze

Linia płyt grzewczych obejmuje 10 modeli, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 2 na podstawie z trzech stron zamkniętej i 2 modele stołowe



### Cechy:

- Płyta grzewcza o powierzchni 40 dm<sup>2</sup>, wykonana z żeliwa (10 mm grubości)
- W wersji gazowej palnik ze stali nierdzewnej jest umieszczony centralnie pod płytą. Piezoelektryczny zapłon i termostat
- W wersji elektrycznej unikatowe 4 niezależne od siebie strefy grzewcze

### Wersje z piekarnikiem:

- Nierdzewna komora z emaliowanym dnem
- Podwójne, nierdzewne, izolowane drzwi piekarnika

### Piekarnik gazowy:

- Palnik 6 kW (8 kW piekarnik Maxi) samostabilizujący się płomień, termostat, zawór bezpieczeństwa i termopara, zapalnik piezoelektryczny lub iskrownik, piekarnik z przewodnicami 2x GN 2/1

### Piekarnik elektryczny:

- 5,3 kW (2,6 kW piekarnik konwekcyjny), w komorze nierdzewne i wzmocnione grzałki dolne i górne, termostat dla niezależnej kontroli dolnych i górnych grzałek, przewodnice 3x GN 2/1 w piecu statycznym i konwekcyjnym

### Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm stal nierdzewna AISI 304 18/10
- Żeliwna płyta grzewcza 10 mm w wersji gazowej.
- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15mm w wersji elektrycznej
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

### Osiągi:

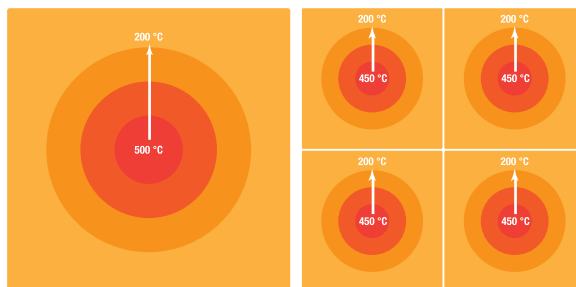
- **Wersja gazowa:** możliwość zróżnicowanego gotowania, zakres temperatur od 500 °C w środku do 200 °C na brzegach
- **Wersja elektryczna:** niezależna kontrola każdego pola grzewczego od 80 do 450 °C

### Higiena:

- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami umożliwia lepsze zbieranie płynów.
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdemontowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

### Łatwość utrzymania:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



A777125



A777126



A777127

| kod       | A777125  | A777126   | A777127   |
|-----------|--|---|---|
| akcesoria | kolumna wodna do modeli na podstawach (nieдоступna dla modeli TPG77A/TPG77FG/TPG77T) | kolumna wodna do modeli nastawnych (nieдоступna dla modeli TPG77A/TPG77FG/TPG77T) | kolumna wodna do modeli z piekarnikiem (nieдоступna dla modeli TPG77A/TPG77FG/TPG77T) |
| cena      | 1 499,-  | 1 499,-   | 1 499,-   |

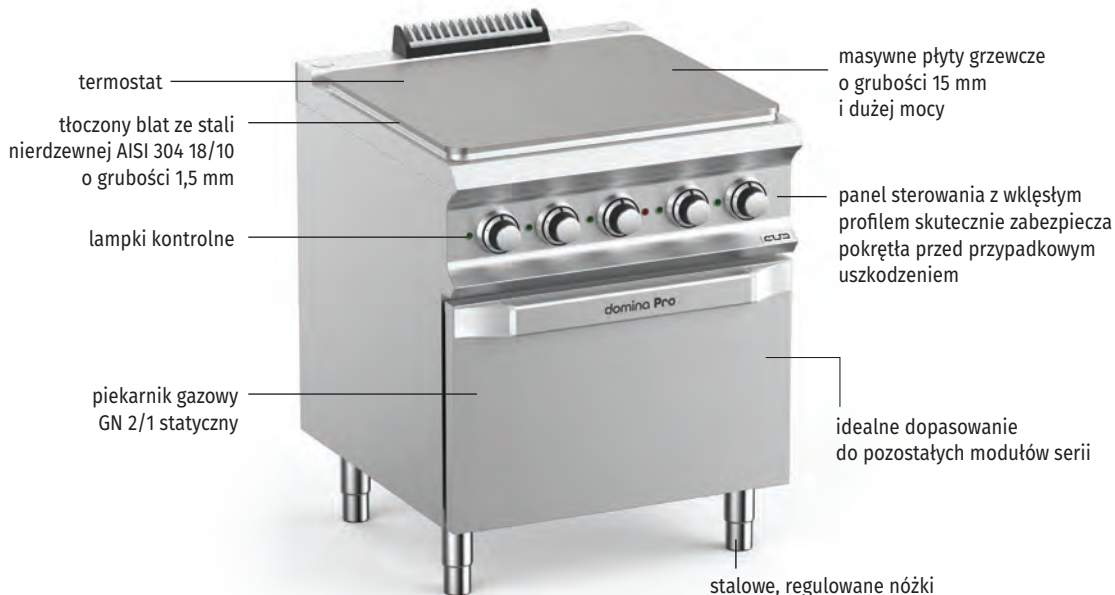


## PŁYTY GRZEWcze, GAZOWE



| kod                   | TPG77T              | TPG77A              | TPG77FG             |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 700x730x(H)250 mm   | 700x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm   |
| wymiary piekarnika    | -                   | -                   | 560x660x(H)310 mm   |
| moc płyty             | 1x 10 kW            | 1x 10 kW            | 1x 10 kW            |
| typ piekarnika        | -                   | -                   | gazowy statyczny    |
| moc piekarnika        | -                   | -                   | 6 kW                |
| moc całkowita         | 10 kW               | 10 kW               | 16 kW               |
| waga                  | 68 kg               | 83 kg               | 116 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>11 232,-</del> | <del>15 188,-</del> | <del>21 142,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>7 599,-</b>      | <b>10 199,-</b>     | <b>14 299,-</b>     |





## PŁYTY GRZEWCZE, ELEKTRYCZNE



| kod                   | TPE77T              | TPE77A              | TPE77FE             |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 700x730x(H)250 mm   | 700x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm   |
| wymiary piekarnika    | -                   | -                   | 560x660x(H)310 mm   |
| moc płyty             | 4x 2,25 kW          | 4x 2,25 kW          | 4x 2,25 kW          |
| typ piekarnika        | -                   | -                   | elektryczny         |
| moc piekarnika        | -                   | -                   | 5,3 kW              |
| moc całkowita         | 10 kW               | 10 kW               | 14,3 kW             |
| waga                  | 68 kg               | 84 kg               | 117 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>14 749,-</del> | <del>18 315,-</del> | <del>24 322,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>9 899,-</b>      | <b>12 399,-</b>     | <b>16 399,-</b>     |

# Kuchnia gazowa z palnikami na podstawie z trzech stron zamkniętej Domina Pro 700

FB711AXL



Leasing już od

**250** PLN  
netto  
za miesiąc\*

\* Przewidywana rata leasingu

Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup

Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu

Przedstawione dane nie są ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego





## KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z DUŻĄ PŁYTĄ GRZEWCZĄ



| kod                   | TPG711T2XL          | TPG711FG2XL         |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| moce palników (kW)    |                     |                     |
| wymiary               | 1100x730x(H)250 mm  | 1100x730x(H)850 mm  |
| wymiary piekarnika    | -                   | 560x630x(H)300 mm   |
| moc płyty             | 1x 10 kW            | 1x 10 kW            |
| typ piekarnika        | -                   | gazowy              |
| moc piekarnika        | -                   | 6 kW                |
| całkowita moc gazowa  | 24 kW               | 30 kW               |
| waga                  | 100 kg              | 160 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>17 456,-</del> | <del>25 687,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>11 799,-</b>     | <b>17 299,-</b>     |



## KUCHNIE GAZOWE Z PALNIKAMI 7 KW, Z DUŻĄ PŁYTĄ GRZEWICZĄ



| kod                   | TPG715T4XL          | FB711MFG4XL         | TPG7152FG4XL         |
|-----------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| moce palników (kW)    |                     |                     |                      |
| wymiary               | 1500x730x(H)250 mm  | 1100x730x(H)850 mm  | 1500x730x(H)850 mm   |
| wymiary piekarnika    | -                   | 560x630x(H)300 mm   | 2x 560x630x(H)300 mm |
| moc płyty             | 1x 10 kW            | 1x 10 kW            | 1x 10 kW             |
| typ piekarnika        | -                   | gazowy              | gazowy               |
| moc piekarnika        | -                   | 2x 6 kW             | 2x 6 kW              |
| całkowita moc gazowa  | 38 kW               | 39,5 kW             | 50 kW                |
| waga                  | 122 kg              | 150 kg              | 320 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>21 539,-</del> | <del>28 432,-</del> | <del>35 793,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>14 499,-</b>     | <b>19 199,-</b>     | <b>24 099,-</b>      |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Kuchnie ceramiczne

Linia kuchni ceramicznych obejmuje modele z 2 lub 4 stanowiskami grzewczymi dostępne jako stołowe oraz model z 4 stanowiskami i piekarnikiem elektrycznym statycznym.



### Cechy:

- Szczelna płyta ceramiczna o grubości 6 mm zapewnia wysoki komfort czyszczenia dzięki swojej płaskiej powierzchni
- Ciepło jest wytwarzane przez elementy grzewcze umieszczone pod szkłem
- Niezależna regulacja temperatur dla każdego pola grzewczego z trzema poziomami mocy
- Kontrolka sygnalizuje działanie każdego z pól grzewczych

### Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

### Osiągi:

- Pola grzewcze od 1,8 do 2,5 kW
- Regulacja na 3 poziomach mocy

### Higiena:

- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

### Konserwacja:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



A777125

kolumna wodna  
do modeli na podstawach

1 499,-



A777126

kolumna wodna  
do modeli nastawnych

1 499,-

|           |  |                                       |
|-----------|--|---------------------------------------|
| kod       | A777125                                  | A777126                               |
| akcesoria | kolumna wodna<br>do modeli na podstawach | kolumna wodna<br>do modeli nastawnych |
| cena      | 1 499,-                                  | 1 499,-                               |



tłoczony blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1,5 mm

lampki kontrolne dla każdego pola grzewczego

piekarnik elektryczny GN 2/1 statyczny

płyta ceramiczna o grubości 6 mm szczelnie zespolona z ramą blatu kuchni

panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpiecza pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem

idealne dopasowanie do pozostałych modułów serii

stalowe, regulowane nóżki

## KUCHNIE CERAMICZNE



| kod                   | VC74T                    | VC77T                    | VC74A                    | VC77A                    | VC77FE                   |
|-----------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| wymiary               | 400x730x(H)250 mm        | 700x730x(H)250 mm        | 400x730x(H)850 mm        | 700x730x(H)850 mm        | 700x730x(H)850 mm        |
| wymiary piekarnika    | -                        | -                        | -                        | -                        | 560x660x(H)310 mm        |
| moc płyty             | 1x 1,8 kW<br>+ 1x 2,5 kW | 2x 1,8 kW<br>+ 2x 2,5 kW | 1x 1,8 kW<br>+ 1x 2,5 kW | 2x 1,8 kW<br>+ 2x 2,5 kW | 2x 1,8 kW<br>+ 2x 2,5 kW |
| typ piekarnika        | -                        | -                        | -                        | -                        | elektryczny              |
| moc piekarnika        | -                        | -                        | -                        | -                        | 5,3 kW                   |
| moc całkowita         | 4,3 kW                   | 8,6 kW                   | 4,3 kW                   | 8,6 kW                   | 13,9 kW                  |
| napięcie              | 400 V                    | 400 V                    | 400 V                    | 400 V                    | 400 V                    |
| waga                  | 27 kg                    | 49 kg                    | 53 kg                    | 76 kg                    | 99 kg                    |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>10 449,-</del>      | <del>17 114,-</del>      | <del>10 971,-</del>      | <del>17 967,-</del>      | <del>26 247,-</del>      |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>7 099,-</b>           | <b>11 599,-</b>          | <b>7 399,-</b>           | <b>12 099,-</b>          | <b>17 699,-</b>          |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Kuchnie indukcyjne

Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 3 modele stołowe.



### Cechy:

- Szczelna płyta indukcyjna o grubości 6 mm zapewnia wysoki komfort czyszczenia dzięki swojej płaskiej powierzchni
- Ciepło jest wytwarzane poprzez elementy grzewcze umieszczone pod szkłem
- Płyta jest umieszczona w blacie z zapewnieniem wodoodporności
- Pole grzewcze wytwarza ciepło wyłącznie przy kontakcie z naczyniami przystosowanymi do gotowania na płycie indukcyjnej i obejmuje tylko powierzchnię styku z naczyniem, a pozostała część płyty pozostaje nieaktywna. Dzięki temu urządzenie emituje mniej ciepła i jest energooszczędne, nawet do 50% w porównaniu do tradycyjnych kucharek
- Każde pole grzewcze posiada 6 różnych poziomów mocy, a kontrolka sygnalizuje działanie każdego z pól grzewczych

### Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Spód ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Wodoodporność IPX5

### Osiągi:

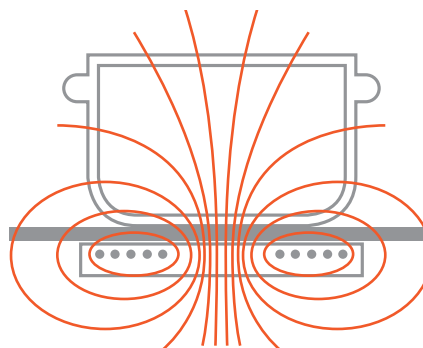
- Pola grzewcze  $\phi 220$  mm i mocy 3,5 kW, wok o mocy 5 kW
- Regulacja na 6 poziomach mocy nawet dla delikatnych i wymagających potraw

### Higiena:

- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami
- Całkowicie gładka powierzchnia, brak kominka i ograniczona ilość połączeń śrubowych dla powierzchni

### Konserwacja:

- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co wpływa pozytywnie na komfort pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni



A777125

kolumna wodna  
do modeli na podstawach

1 499,-



A777126

kolumna wodna  
do modeli nastawnych

1 499,-

|           |  |                                       |
|-----------|--|---------------------------------------|
| kod       | A777125                                  | A777126                               |
| akcesoria | kolumna wodna<br>do modeli na podstawach | kolumna wodna<br>do modeli nastawnych |
| cena      | 1 499,-                                  | 1 499,-                               |



## KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE



| kod                   | IN74T               | IN77T               | INW74T              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x730x(H)250 mm   | 700x730x(H)250 mm   | 400x730x(H)250 mm   |
| moc płyt              | 2x 3,5 kW           | 4x 3,5 kW           | 1x 5 kW             |
| moc całkowita         | 7 kW                | 14 kW               | 5 kW                |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 38 kg               | 61 kg               | 38 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>43 420,-</del> | <del>69 847,-</del> | <del>31 672,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>29 299,-</b>     | <b>47 099,-</b>     | <b>21 399,-</b>     |





## KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod                   | IN74A               | IN77A               | INW74A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm   | 400x730x(H)850 mm   |
| moc płyt              | 2x 3,5 kW           | 4x 3,5 kW           | 1x 5 kW             |
| moc całkowita         | 7 kW                | 14 kW               | 5 kW                |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 53 kg               | 76 kg               | 50 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>45 600,-</del> | <del>72 532,-</del> | <del>33 477,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>30 799,-</b>     | <b>48 899,-</b>     | <b>22 599,-</b>     |

# Kuchnia indukcyjna stołowa na podstawie z trzech stron zamkniętej Domina Pro 700

IN77A



Leasing już od

**620** PLN  
netto  
za miesiąc\*

\* Przewidywana rata leasingu

Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup

Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu

Przedstawione dane nie są ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700 Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.



## Cechy:

- Tłoczone i spawane komory frytownic z zaokrąglonymi narożnikami dla lepszej higieny i czystości, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Wszystkie modele posiadają termostat, który kontroluje i utrzymuje temperaturę oleju na bezpiecznym poziomie
- Duży, zewnętrzny kran do spuszczenia oleju dla lepszego czyszczenia
- System odprowadzania zużytego oleju jest prosty i bezpieczny dzięki zbiornikowi ze stali nierdzewnej z filtrem

## Solidność:

- Błat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej trwałości
- Wodoodporność IPX5

## Osiągi:

- Możliwość regulacji temperatury od 105 do 185 °C (wersje elektryczne) oraz od 110 do 190 °C (wersje gazowe)
- Duża zimna strefa e celu wydłużenia żywotności oleju

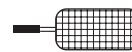
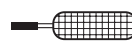
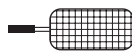
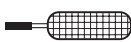
## Higiena:

- NOWOŚĆ! Podnoszone grzałki dla łatwiejszego i pełniejszego czyszczenia zbiornika
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki dla ułatwienia czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

## Konserwacja:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

## AKCESORIA



| kod     | A777133                        | A770045                        | A770046                        | A650008                             | A650006                             |
|---------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| opis    | dotychczasowy pojemnik na olej | kosz 1/2 do frytownic gazowych | kosz 1/1 do frytownic gazowych | kosz 1/2 do frytownic elektrycznych | kosz 1/1 do frytownic elektrycznych |
| wymiary |                                | 120x295x(H)120 mm              | 260x295x(H)120 mm              | 110x280x(H)115 mm                   | 225x280x(H)115 mm                   |
| cena    | 399,-                          | 249,-                          | 299,-                          | 249,-                               | 299,-                               |



## FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, GAZOWE



| kod                   | FRG74A               | FRG74A2V             | FRG77A               |
|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| typ                   | gazowa               | gazowa               | gazowa               |
| wymiary               | 400x713x(H)1180 mm   | 400x713x(H)1180 mm   | 700x730x(H)1180 mm   |
| wymiary zbiornika     | 1x 280x340x(H)300 mm | 1x 140x340x(H)300 mm | 1x 280x340x(H)300 mm |
| pojemność zbiornika   | 14 l                 | 7 l + 7 l            | 14 l + 14 l          |
| moc palników          | 12,5 kW              | 6,25 + 6,25 kW       | 12,5 kW + 12,5 kW    |
| moc całkowita         | 12,5 kW              | 12,5 kW              | 25 kW                |
| waga                  | 57 kg                | 62 kg                | 97 kg                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>15 293,-</del>  | <del>21 245,-</del>  | <del>25 290,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>10 299,-</b>      | <b>14 299,-</b>      | <b>16 999,-</b>      |



## FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE, STOŁOWE



| kod                   | FRBE74T              | FRE74T2V             | FRBE77T              |
|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| typ                   | elektryczna          | elektryczna          | elektryczna          |
| wymiary               | 400x730x(H)250 mm    | 400x730x(H)250 mm    | 700x730x(H)250 mm    |
| wymiary zbiornika     | 1x 240x340x(H)215 mm | 2x 140x340x(H)210 mm | 2x 240x340x(H)215 mm |
| pojemność zbiornika   | 12 l                 | 7 + 7 l              | 12 l + 12 l          |
| moc grzałek           | 9 kW                 | 5,25 kW + 5,25 kW    | 9 kW + 9 kW          |
| moc całkowita         | 9 kW                 | 10,5 kW              | 18 kW                |
| napięcie              | 400 V                | 400 V                | 400 V                |
| waga                  | 30 kg                | 35 kg                | 53 kg                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>11 558,-</del>  | <del>15 249,-</del>  | <del>20 343,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>7 799,-</b>       | <b>10 299,-</b>      | <b>13 699,-</b>      |



## FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, ELEKTRYCZNE



| kod                   | FRBE74A              | FRE74A2V             | FRBE77A              |
|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| typ                   | elektryczna          | elektryczna          | elektryczna          |
| wymiary               | 400x730x(H)850 mm    | 400x730x(H)850 mm    | 700x730x(H)850 mm    |
| wymiary zbiornika     | 1x 240x340x(H)215 mm | 2x 140x340x(H)210 mm | 2x 240x340x(H)215 mm |
| pojemność zbiornika   | 12 l                 | 7 l + 7 l            | 12 l + 12 l          |
| moc grzałek           | 9 kW                 | 5,25 kW + 5,25 kW    | 9 kW + 9 kW          |
| moc całkowita         | 9 kW                 | 10,5 kW              | 18 kW                |
| waga                  | 53 kg                | 58 kg                | 72 kg                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>14 782,-</del>  | <del>21 517,-</del>  | <del>25 548,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>9 999,-</b>       | <b>14 499,-</b>      | <b>17 299,-</b>      |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Podgrzewacz do frytek

Asortyment podgrzewaczy do frytek obejmuje jeden model w wersji stołowej.



### Cechy:

- Tłoczony i spawany zbiornik w rozmiarze GN 1/1, ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Podwójne, perforowane dno z ociekaczem dla odprowadzenia nadmiaru oleju po smażeniu.
- Ogrzewanie elektryczne ze wzmocnionymi, nierdzewnymi grzałkami, umieszczonymi pod dnem zbiornika i elementy grzewcze na podczerwień nad zbiornikiem.

### Solidność:

- Błat roboczy 1.5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wodoodporność IPX5

### Osiągi:

- Podwójne grzanie – z góry i z dołu dla zachowania jednorodności gotowania

### Higiena:

- Gładka powierzchnia, ograniczona ilość śrub dla zachowania ciągłej powierzchni
- Wyjmowany, perforowany ociekacz, który można myć w zmywarce

### Konserwacja:

- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| kod                   | SP74T              |
| typ                   | elektryczny        |
| wymiary               | 400x730x(H)500 mm  |
| wymiary zbiornika     | 310x510x(H)160 mm  |
| moc elektryczna       | 1,35 kW            |
| napiecie              | 230 V              |
| waga                  | 23,5 kg            |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>6 844,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>4 599,-</b>     |

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Płyty grillowe

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).



### Cechy:

- NOWOŚĆ! Płyta grillowa umieszczona 3 cm poniżej poziomu blatu
- Płyta grillowa o grubości 15 mm, z zaokrąglonymi narożnikami, wykonana ze stali węglowej, polerowana lub chromowana.
- Opcjonalny, łatwo wyjmowany, teflonowy korek ułatwiający czyszczenie i zrzut tłuszczu do nierdzewnej szuflady o pojemności 2 l
- W modelach o szer. 70 cm możliwość gotowania różnych produktów dzięki niezależnym elementom grzewczym (gaz/el.)
- Płyta chromowana pozwala na przyrządzanie różnych produktów bez ryzyka mieszania się smaków i zapachów. Umożliwia to gotowanie bez potrzeby czyszczenia płyty w ciągu dnia pracy
- Ponadto chromowana powierzchnia emituje mniej ciepła, co sprawia, że praca jest bardziej komfortowa i przyjazna dla użytkownika

### Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Płyta grillowa 15 mm gładka lub chromowana
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

### Osiągi:

- Jednorodność temperatury i precyzyjna kontrola termostatyczna od 145 do 290 °C (wersje gazowe) i od 75 do 290 °C (wersje elektryczne), umożliwia przygotowanie również delikatnych potraw

### Higiena:

- Nowe wspawane w blat płyty dla zapewnienia maksimum higieny
- Nowa zdejmowana osłona przeciwbryzgowa (opcjonalna) ułatwiająca czyszczenie
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

### Konserwacja:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



A777093



A777094



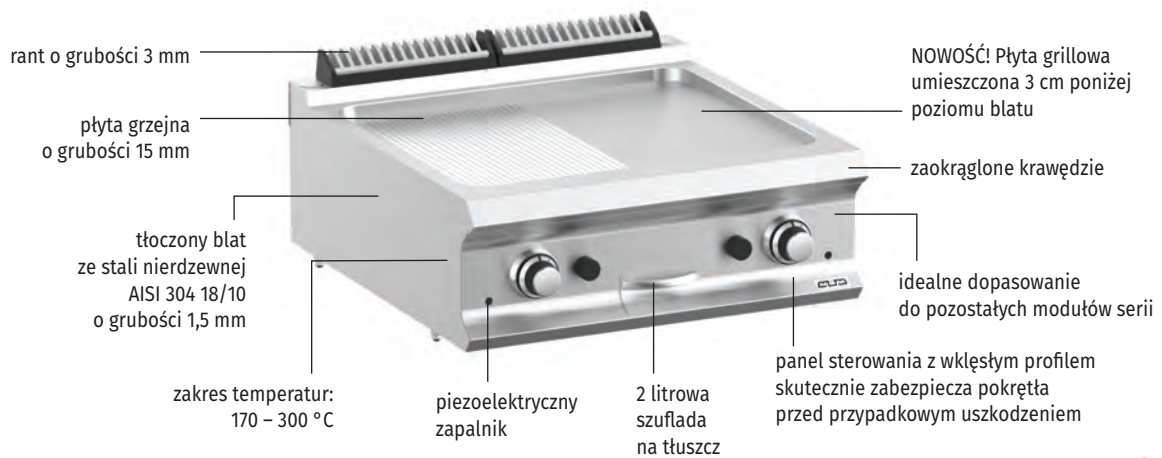
A777097



A777099

| kod  | A777093  | A777094  | A777097                            | A777099  |
|------|--|--|------------------------------------|--|
| opis | Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa do modeli 400 mm | Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa do modeli 700 mm | Korek teflonowy do płyt grillowych | Skrobak dwustronny do płyt grillowych gładkich i ryflowanych |
| cena | 249,-  | 299,-  | 649,-                              | 149,-  |





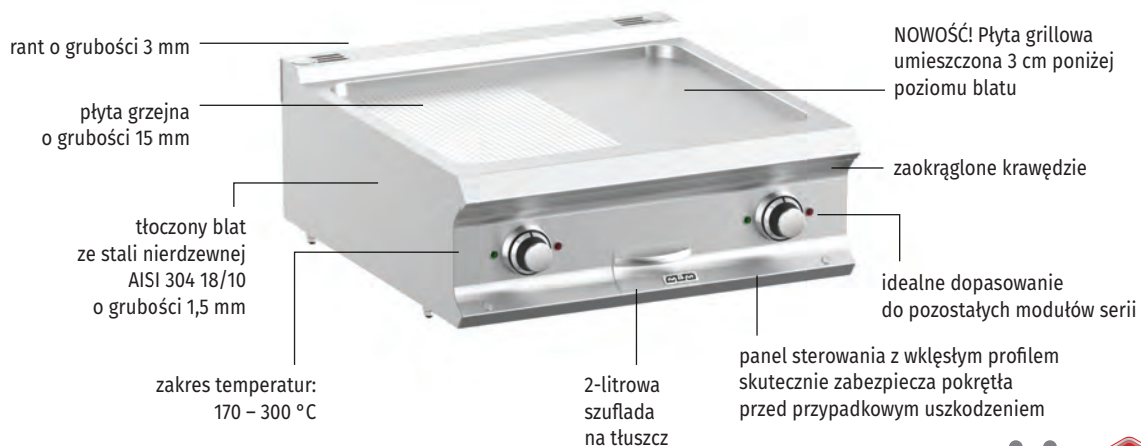
## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE



| kod                    | FTBG74TL   | FTBG74TLC  | FTBG74TR   | FTBG74TRC  |
|------------------------|--|--|--|--|
| płyta                  | gładka   | gładka chromowana                                  | ryflowana  | ryflowana chromowana                               |
| wymiary                | 400x730x(H)250 mm                                  | 400x730x(H)250 mm                                  | 400x730x(H)250 mm                                  | 400x730x(H)250 mm                                  |
| wymiary płyty          | 330x540 mm   | 330x540 mm   | 330x540 mm   | 330x540 mm   |
| ilość stref grzewczych | 1x 7 kW  | 1x 7 kW  | 1x 7 kW  | 1x 7 kW  |
| moc całkowita          | 7 kW   | 7 kW   | 7 kW   | 7 kW   |
| waga                   | 43 kg  | 43 kg  | 43 kg  | 43 kg  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>8 992,-</del>                                 | <del>11 968,-</del>                                | <del>9 848,-</del>                                 | <del>11 824,-</del>                                |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>6 099,-</b> <span style="color:red">-32%</span> | <b>8 099,-</b> <span style="color:red">-32%</span> | <b>6 599,-</b> <span style="color:red">-33%</span> | <b>7 999,-</b> <span style="color:red">-32%</span> |



| kod                    | FTBG77TL   | FTBG77TLC   | FTBG77TR  | FTBG77TRC   | FTBG77TLR   | FTBG77TLRC  |
|------------------------|--|---|---|---|---|---|
| płyta                  | gładka   | gładka chromowana                                   | ryflowana   | ryflowana chromowana                                | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana                          | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana               |
| wymiary                | 700x730 x(H)250 mm                                 | 700x730 x(H)250 mm                                  | 700x730 x(H)250 mm                                  | 700x730 x(H)250 mm                                  | 700x730 x(H)250 mm                                  | 700x730 x(H)250 mm                                  |
| wymiary płyty          | 630x540 mm   | 630x540 mm  | 630x540 mm  | 630x540 mm  | 630x540 mm  | 630x540 mm  |
| ilość stref grzewczych | 2x 7 kW  | 2x 7 kW   | 2x 7 kW   | 2x 7 kW   | 2x 7 kW   | 2x 7 kW   |
| moc całkowita          | 14 kW  | 14 kW   | 14 kW   | 14 kW   | 14 kW   | 14 kW   |
| waga                   | 75 kg  | 75 kg   | 75 kg   | 75 kg   | 75 kg   | 75 kg   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>14 885,-</del>                                | <del>17 744,-</del>                                 | <del>15 912,-</del>                                 | <del>19 120,-</del>                                 | <del>15 809,-</del>                                 | <del>18 239,-</del>                                 |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>9 999,-</b> <span style="color:red">-33%</span> | <b>11 999,-</b> <span style="color:red">-32%</span> | <b>10 699,-</b> <span style="color:red">-33%</span> | <b>12 899,-</b> <span style="color:red">-33%</span> | <b>10 699,-</b> <span style="color:red">-32%</span> | <b>12 299,-</b> <span style="color:red">-33%</span> |



## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE



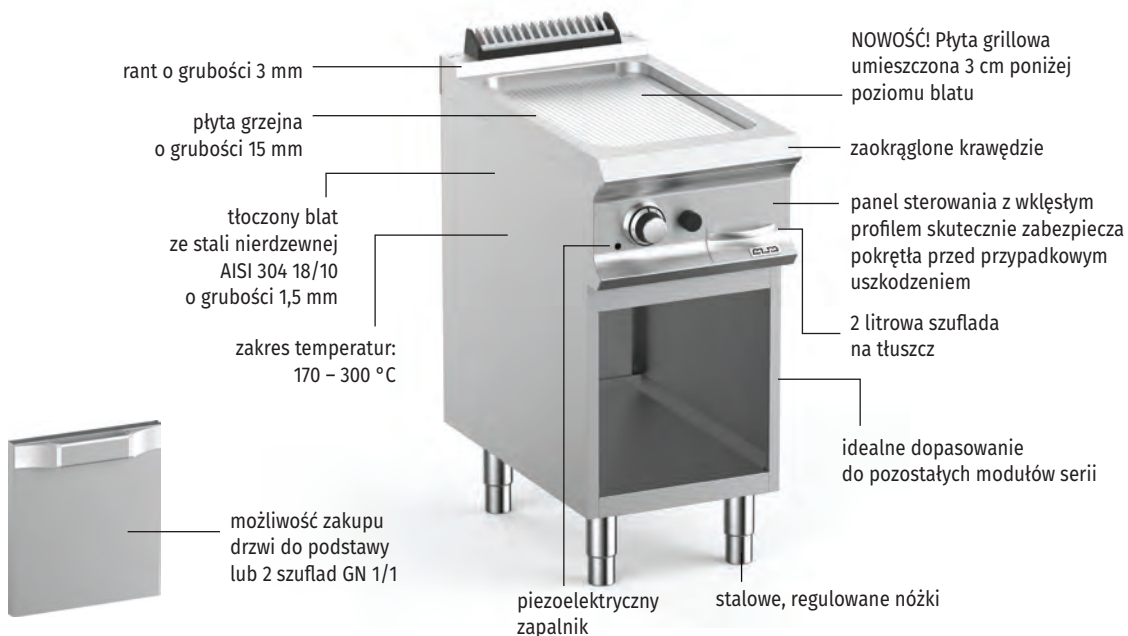
| kod                    | FTBE74TL           | FTBE74TLC           | FTBE74TR            | FTBE74TRC           |
|------------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| płyta                  | gładka             | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x730x(H)250 mm  | 400x730x(H)250 mm   | 400x730x(H)250 mm   | 400x730x(H)250 mm   |
| wymiary płyty          | 330x540 mm         | 330x540 mm          | 330x540 mm          | 330x540 mm          |
| ilość stref grzewczych | 1x 5 kW            | 1x 5 kW             | 1x 5 kW             | 1x 5 kW             |
| moc całkowita          | 5 kW               | 5 kW                | 5 kW                | 5 kW                |
| napięcie               | 400 V              | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 63 kg              | 63 kg               | 63 kg               | 63 kg               |
| CENA FABRYCZNA         | <del>9 443,-</del> | <del>11 650,-</del> | <del>10 052,-</del> | <del>12 080,-</del> |
| CENA GRAFEN            | 6 299,-            | 7 899,-             | 6 799,-             | 8 099,-             |



| kod                    | FTBE77TL            | FTBE77TLC           | FTBE77TR            | FTBE77TRC            | FTBE77TLR                  | FTBE77TLRC                            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | ryflowana chromowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 700x730 x(H)250 mm  | 700x730 x(H)250 mm  | 700x730 x(H)250 mm  | 700x730 x(H)250 mm   | 700x730 x(H)250 mm         | 700x730 x(H)250 mm                    |
| wymiary płyty          | 630x540 mm          | 630x540 mm          | 630x540 mm          | 630x540 mm           | 630x540 mm                 | 630x540 mm                            |
| ilość stref grzewczych | 2x 5 kW             | 2x 5 kW             | 2x 5 kW             | 2x 5 kW              | 2x 5 kW                    | 2x 5 kW                               |
| moc całkowita          | 10 kW               | 10 kW               | 10 kW               | 10 kW                | 10 kW                      | 10 kW                                 |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V               | 400 V                | 400 V                      | 400 V                                 |
| waga                   | 75 kg               | 75 kg               | 75 kg               | 75 kg                | 75 kg                      | 75 kg                                 |
| CENA FABRYCZNA         | <del>13 754,-</del> | <del>17 489,-</del> | <del>15 331,-</del> | <del>18 419,-</del>  | <del>14 657,-</del>        | <del>17 804,-</del>                   |
| CENA GRAFEN            | 9 299,-             | 11 799,-            | 10 399,-            | 12 399,-             | 9 899,-                    | 11 999,-                              |

do cen należy doliczyć VAT 23%

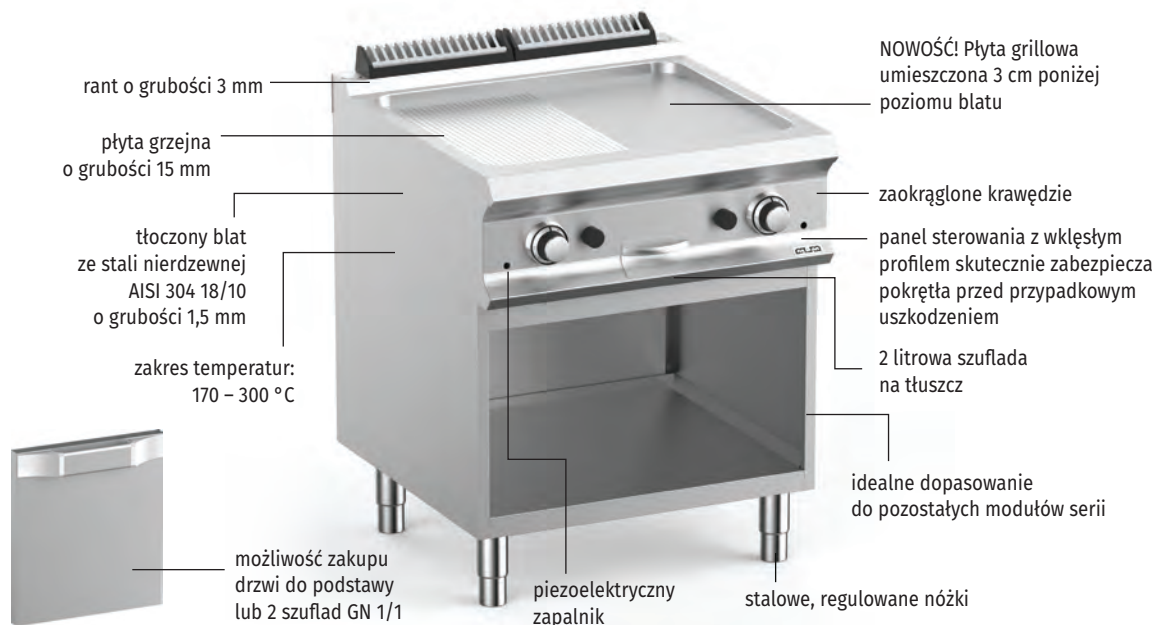




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



| kod                    | FTBG74AL            | FTBG74ALC           | FTBG74AR            | FTBG74ARC           |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x730x(H)850 mm   | 400x730x(H)850 mm   | 400x730x(H)850 mm   | 400x730x(H)850 mm   |
| wymiary płyty          | 330x540 mm          | 330x540 mm          | 330x540 mm          | 330x540 mm          |
| ilość stref grzewczych | 1x 7 kW             | 1x 7 kW             | 1x 7 kW             | 1x 7 kW             |
| moc całkowita          | 7 kW                | 7 kW                | 7 kW                | 7 kW                |
| waga                   | 63 kg               | 63 kg               | 63 kg               | 63 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>12 955,-</del> | <del>15 613,-</del> | <del>14 004,-</del> | <del>16 820,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>8 699,-</b>      | <b>10 499,-</b>     | <b>9 399,-</b>      | <b>11 299,-</b>     |

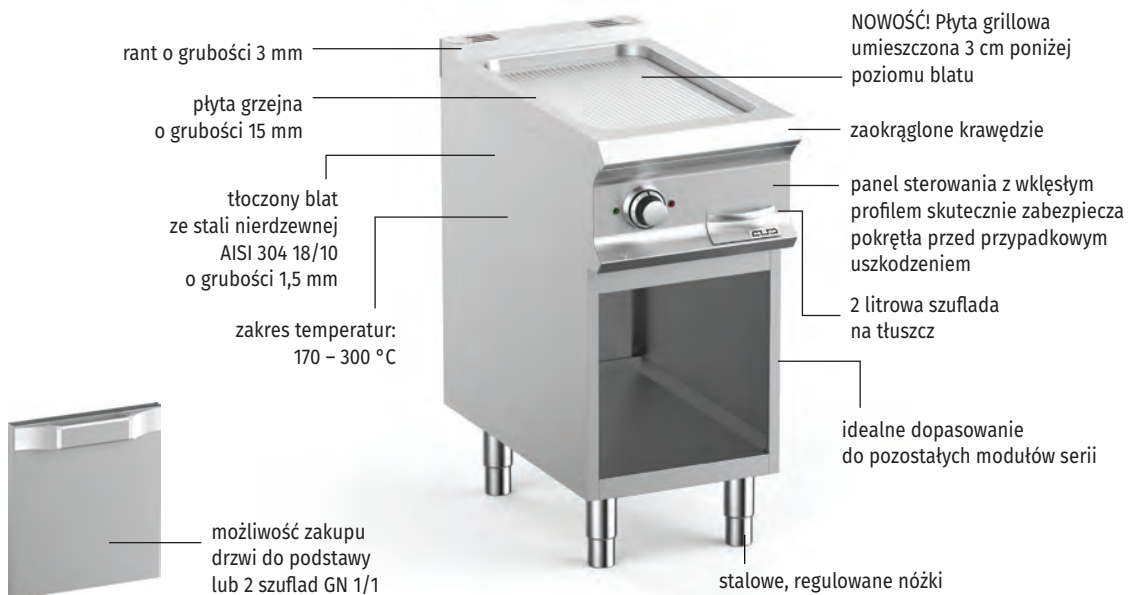


## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



| kod                    | FTBG77AL            | FTBG77ALC           | FTBG77AR            | FTBG77ARC            | FTBG77ALR                  | FTBG77ALRC                            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | ryflowana chromowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 700x730 x(H)850 mm  | 700x730 x(H)850 mm  | 700x730 x(H)850 mm  | 700x730 x(H)850 mm   | 700x730 x(H)850 mm         | 700x730 x(H)850 mm                    |
| wymiary płyty          | 630x540 mm          | 630x540 mm          | 630x540 mm          | 630x540 mm           | 630x540 mm                 | 630x540 mm                            |
| ilość stref grzewczych | 2x 7 kW             | 2x 7 kW             | 2x 7 kW             | 2x 7 kW              | 2x 7 kW                    | 2x 7 kW                               |
| moc całkowita          | 14 kW               | 14 kW               | 14 kW               | 14 kW                | 14 kW                      | 14 kW                                 |
| waga                   | 97 kg               | 97 kg               | 97 kg               | 97 kg                | 97 kg                      | 97 kg                                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>17 369,-</del> | <del>21 441,-</del> | <del>19 174,-</del> | <del>23 034,-</del>  | <del>18 919,-</del>        | <del>21 968,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>11 699,-</b>     | <b>14 499,-</b>     | <b>12 899,-</b>     | <b>15 499,-</b>      | <b>12 699,-</b>            | <b>14 799,-</b>                       |

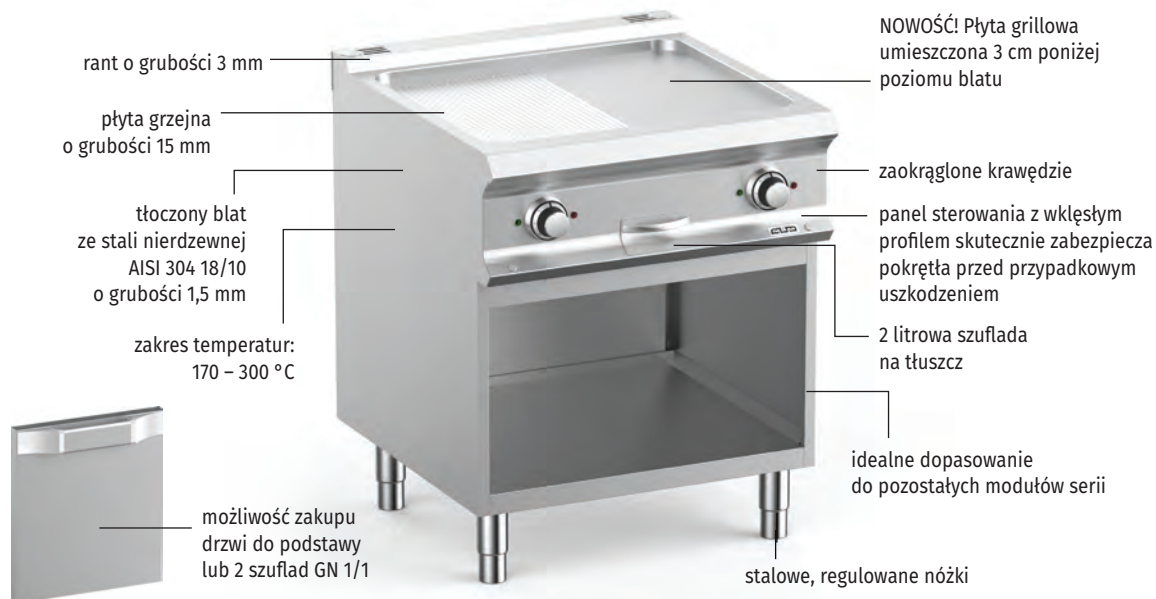




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod                    | FTBE74AL            | FTBE74ALC           | FTBE74AR            | FTBE74ARC           |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| plyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x730x(H)850 mm   | 400x730x(H)850 mm   | 400x730x(H)850 mm   | 400x730x(H)850 mm   |
| wymiary płyty          | 330x540 mm          | 330x540 mm          | 330x540 mm          | 330x540 mm          |
| ilość stref grzewczych | 1x 5 kW             | 1x 5 kW             | 1x 5 kW             | 1x 5 kW             |
| moc całkowita          | 5 kW                | 5 kW                | 5 kW                | 5 kW                |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 63 kg               | 63 kg               | 63 kg               | 63 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>12 885,-</del> | <del>13 895,-</del> | <del>12 819,-</del> | <del>15 401,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>8 099,-</b>      | <b>9 399,-</b>      | <b>8 599,-</b>      | <b>10 399,-</b>     |



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod                    | FTBE77AL            | FTBE77ALC           | FTBE77AR            | FTBE77ARC            | FTBE77ALR                  | FTBE77ALRC                            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| płyta gładka           | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | ryflowana chromowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 700x730 x(H)850 mm  | 700x730 x(H)850 mm  | 700x730 x(H)850 mm  | 700x730 x(H)850 mm   | 700x730 x(H)850 mm         | 700x730 x(H)850 mm                    |
| wymiary płyty          | 630x540 mm          | 630x540 mm          | 630x540 mm          | 630x540 mm           | 630x540 mm                 | 630x540 mm                            |
| ilość stref grzewczych | 2x 5 kW             | 2x 5 kW             | 2x 5 kW             | 2x 5 kW              | 2x 5 kW                    | 2x 5 kW                               |
| moc całkowita          | 10 kW               | 10 kW               | 10 kW               | 10 kW                | 10 kW                      | 10 kW                                 |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V               | 400 V                | 400 V                      | 400 V                                 |
| waga                   | 97 kg               | 97 kg               | 97 kg               | 97 kg                | 97 kg                      | 97 kg                                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>16 994,-</del> | <del>21 202,-</del> | <del>19 528,-</del> | <del>23 458,-</del>  | <del>18 277,-</del>        | <del>22 142,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>11 399,-</b>     | <b>14 299,-</b>     | <b>13 199,-</b>     | <b>15 799,-</b>      | <b>12 299,-</b>            | <b>14 899,-</b>                       |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700 Grille z lawą wulkaniczną

Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.



## Cechy:

- Ruszt dwustronny wykonany z żeliwa do opiekania mięsa i ryb
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz wykonana ze stali nierdzewnej
- Modele 80 cm posiadają niezależne elementy grzewcze dla większej elastyczności

## Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantuje lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

## Osiągi:

- Żeliwny, dwustronny grill do mięsa i ryb
- Zestaw do podnoszenia rusztów dostępny jako wyposażenie dodatkowe, pozwala na większe nachylenie i różnicowanie temperatury gotowania

## Higiena:

- Ostona antybryzgowa z 3 stron zbiera cały tłuszcz wytworzony w trakcie smażenia
- Kamienie, dostępne jako akcesoria są łatwe w czyszczeniu, uwalniają mniej zanieczyszczeń
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

## Konserwacja:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



A777141



A777142



A777143

|      |  |  |                                       |
|------|--|--|---------------------------------------|
| kod  | A777141  | A777142  | A777143                               |
|      | Zestaw do unoszenia rusztu w grillu lawowym szer. 400 mm | Zestaw do unoszenia rusztu w grillu lawowym szer. 700 mm | Skrobak dwustronny do grilli lawowych |
| cena | 249,-  | 299,-  | 149,-                                 |

## Chemia



### 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



## GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



| kod                   | PLG74T              | PLG78T              | PLG74A              | PLG78A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x730x(H)250 mm   | 700x730x(H)250 mm   | 400x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm   |
| ruszt w kształcie V   | 1x 352x475 mm       | 2x 352x475 mm       | 1x 352x475 mm       | 2x 352x475 mm       |
| moc palników          | 1x 7,5 kW           | 2x 7,5 kW           | 1x 7,5 kW           | 2x 7,5 kW           |
| moc całkowita         | 7,5 kW              | 15 kW               | 7,5 kW              | 15 kW               |
| waga                  | 36 kg               | 74 kg               | 55 kg               | 98 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>11 117,-</del> | <del>15 787,-</del> | <del>13 754,-</del> | <del>21 191,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>7 499,-</b>      | <b>10 599,-</b>     | <b>9 299,-</b>      | <b>14 299,-</b>     |

### Kamień lawowy



| kod        | A800100      | 152904      | A777140        |
|------------|--------------|-------------|----------------|
| opis       | kamień       | kamień      | brykiet        |
| opakowanie | 6 kg         | 9 kg        |                |
| cena       | <b>149,-</b> | <b>75,-</b> | <b>1 099,-</b> |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Grille wodne

Linia grilli wodnych składa się z 2 modeli elektrycznych, dostępnych jako monobloki (urządzenia wolnostojące)



### Cechy:

- Ruszt dwustronny wykonany z żeliwa do opiekania mięsa i ryb
- Wyjmowana, wykonana ze stali nierdzewnej szuflada po wypełnieniu wodą generuje parę w trakcie gotowania
- Woda zgromadzona poniżej elektrycznych grzałek pozwala na delikatne i jednorodne gotowanie z zachowaniem aromatów i smaków
- Modele o szerokości 80 cm posiadają niezależne elementy grzewcze dla większej elastyczności

### Solidność:

- Błat roboczy 1.5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Solidny, żeliwny ruszt
- Dno ze stali nierdzewnej gwarantujące lepszą odporność
- Klasa wodoodporności IPX5

### Osiągi:

- Żeliwny, dwustronny grill do mięsa i ryb
- Ciepło wytwarzane przez elementy grzejne wytwarza parę, która unosi się w kierunku potraw na ruszcie, zapewniając delikatne i równomierne gotowanie

### Higiena:

- Łatwiejsze czyszczenie dzięki szufladzie, w której zbiera się tłuszcz
- Tłuszcz kapie do wody, dlatego łatwo go usunąć
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

### Konserwacja:

- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów



|      |                                       |
|------|---------------------------------------|
| kod  | A777143                               |
|      | Skrobak dwustronny do grilli lawowych |
| cena | 149,-                                 |



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



szerokość 800 mm

| kod                    | WGE74               | WGE78               |
|------------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary                | 400x730x(H)850 mm   | 800x730x(H)850 mm   |
| wymiary rusztu         | 1x 352x475 mm       | 2x 352x475 mm       |
| ilość stref grzewczych | 1x 6 kW             | 2x 6 kW             |
| moc całkowita          | 6 kW                | 12 kW               |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 50 kg               | 82 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>15 494,-</del> | <del>24 513,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>10 499,-</b>     | <b>16 499,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów

Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym lub dwoma zbiornikami o pojemności do 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej oraz z możliwością podwieszenia.



### Cechy:

- Tłoczone zbiorniki ze stali kwasoodpornej AISI 316 z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwiejszego czyszczenia
- Opcjonalne koszyki wykonane ze stali nierdzewnej AISI 04 18/10 z nienagrzewającą się rączką z tworzywa
- Napętnianie zbiornika przy pomocy elektrycznie uruchamianego zaworu

### Wersja gazowa:

- Palnik ze stali nierdzewnej z samostabilizującym się płomieniem
- Tempropara podłączona do płomienia kontrolnego
- Zapalnik piezoelektryczny

### Wersja elektryczna:

- Grzałki wykonane ze wzmocnionej stali nierdzewnej, 4 poziomy mocy, temperatura kontrolowana przy pomocy termostatu

### Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

### Osiągi:

- Wersja gazowa: wysokowydajne stalowe palniki poza zbiornikiem
- Wersja elektryczna: elementy grzewcze wewnątrz zbiornika dla lepszej wydajności

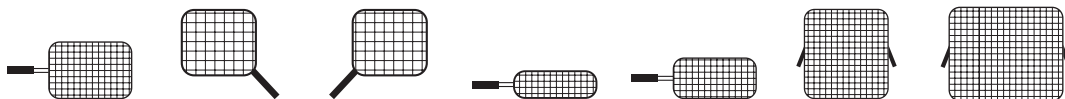
### Higiena:

- Tłoczone krawędzie dla łatwiejszego czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdemontowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

### Konserwacja:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

### Kosze



| kod      | A770049    | B800003    | B800004    | B800005   | B800006    | B800007    | A770050    |
|----------|------------|------------|------------|-----------|------------|------------|------------|
| wymiary  | 145x295 mm | 165x145 mm | 165x145 mm | 95x295 mm | 165x295 mm | 300x325 mm | 505x300 mm |
| wysokość | 230 mm     | 230 mm     | 230 mm     | 230 mm    | 230 mm     | 230 mm     | 230 mm     |
| cena     | 299,-      | 249,-      | 249,-      | 299,-     | 399,-      | 549,-      | 699,-      |



## URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW WISZĄCE LUB NA SZAFCE, GAZOWE



| kod                   | CPG77T              | CPG74A              | CPG77A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| model                 | do podwieszenia     | na szafce           | na szafce           |
| typ                   | gazowe              | gazowe              | gazowe              |
| wymiary               | 700x730x(H)580 mm   | 400x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 510x310x(H)300 mm   | 310x340x(H)300 mm   | 510x310x(H)300 mm   |
| pojemność zbiornika   | 40 l                | 26 l                | 40 l                |
| moc                   | 13,3 kW             | 8,5 kW              | 13,3 kW             |
| moc całkowita         | 13,3 kW             | 8,5 kW              | 13,3 kW             |
| waga                  | 60 kg               | 50 kg               | 60 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>20 185,-</del> | <del>16 690,-</del> | <del>20 577,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>13 599,-</b>     | <b>11 299,-</b>     | <b>13 899,-</b>     |

| kod  | A777109   | A980117   |
|------|---|---|
|      | Pokrywa do urządzenia do gotowania makaronu i pierogów o szer. 400 mm | Pokrywa do urządzenia do gotowania makaronu i pierogów o szer. 700 mm |
| cena | <b>149,-</b>  | <b>199,-</b>  |





## URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, ELEKTRYCZNE



| kod                   | CPE77T              | CPE74A              | CPE77A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| model                 | do podwieszenia     | na szafce           | na szafce           |
| typ                   | elektryczne         | elektryczne         | elektryczne         |
| wymiary               | 700x730x(H)580 mm   | 400x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 510x310x(H)300 mm   | 310x340x(H)300 mm   | 510x310x(H)300 mm   |
| pojemność zbiornika   | 40 l                | 26 l                | 40 l                |
| moc                   | 9 kW                | 5,5 kW              | 9 kW                |
| moc całkowita         | 9 kW                | 5,5 kW              | 9 kW                |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 50 kg               | 44 kg               | 58 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>19 488,-</del> | <del>16 853,-</del> | <del>19 669,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>13 099,-</b>     | <b>11 399,-</b>     | <b>13 299,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700 Bemary

Asortyment bemałów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



## Cechy:

- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI304 tłoczony i spawany
- Grzałki elektryczne wykonane z wzmocnionej stali nierdzewnej, umieszczone pod dnem zbiornika i kontrolowane przez termostat

## Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczone i w całości spawane zbiorniki
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

## Osiągi:

- Temperatura kontrolowana za pomocą termostatu 0-90 °C

## Higiena:

- Tłoczone krawędzie dla lepszego czyszczenia
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

## Konserwacja:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

## Chemia



### 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



## BEMARY STOŁOWE I NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod                   | BME74T             | BME78T              | BME74A             | BME78A              |
|-----------------------|--------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x730x(H)250 mm  | 800x730x(H)250 mm   | 400x730x(H)850 mm  | 800x730x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 310x510x(H)160 mm  | 630x510x(H)160 mm   | 310x510x(H)160 mm  | 630x510x(H)160 mm   |
| pojemność zbiornika   | GN 1/1             | GN 2/1              | GN 1/1             | GN 2/1              |
| moc elektryczna       | 1,5 kW             | 3 kW                | 1,5 kW             | 3 kW                |
| napięcie              | 230 V              | 400 V               | 230 V              | 400 V               |
| waga                  | 20 kg              | 30 kg               | 34 kg              | 50 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>7 888,-</del> | <del>10 351,-</del> | <del>9 644,-</del> | <del>13 053,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>5 299,-</b>     | <b>6 999,-</b>      | <b>6 499,-</b>     | <b>8 799,-</b>      |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Patelnie przechylne

Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.



### Cechy:

- Zbiornik patelni wykonany ze stali nierdzewnej AISI304 18/10
- Zaokrąglone narożniki zbiornika oraz specjalnie wyprofilowana przednia część dla ułatwienia wyładunku i czyszczenia
- Idealnie wyważona pokrywa ze stali nierdzewnej i z mocnymi zawiasami ze stali AISI304
- Łatwe, manualne przechylanie patelni dzięki ergonomicznemu uchwytowi z przodu urządzenia
- Kran do nalewania wody umieszczony z przodu urządzenia

### Wersja gazowa:

- Palnik ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75–300 °C)
- Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień zapewniający równomierne rozprrowadzenie ciepła

### Ogrzewanie elektryczne:

- Wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75–300°C)

### Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Nowa konstrukcja patelni w całości ze stali nierdzewnej dla jeszcze większej niezawodności i trwałości urządzenia
- Dno ze stali nierdzewnej dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

### Osiągi:

- Temperatura kontrolowana przy pomocy termostatu – od 90 do 320°C (wersja gazowa), od 50 do 300°C (wersja elektryczna)

### Higiena:

- Łatwe czyszczenie dzięki całkowitemu przechyłowi
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub
- Zdejmowane dno w celu ułatwienia czyszczenia obszaru pod urządzeniami

### Konserwacja:

- Nowy kominek bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów
- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów

| kod     | B700006                          | B700007                          | A777112                           |
|---------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| opis    | wkład do kotła 50 l, 1-częściowy | wkład do kotła 50 l, 2-częściowy | pokrywa kotła podwójnie izolowana |
| wymiary | 300x600x(H)40 mm                 | 300x600x(H)40 mm                 |                                   |
| cena    | 3 099,-                          | 3 699,-                          | 1 799,-                           |



## PATELNIĘ PRZECHYLNĘ GAZOWE I ELEKTRYCZNE



| kod                   | BRG78A              | BRE78A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| typ                   | gazowy              | elektryczny         |
| wymiary               | 800x730x(H)850 mm   | 800x730x(H)850 mm   |
| wymiary wanny         | 710x480x(H)150 mm   | 710x480x(H)150 mm   |
| pojemność wanny       | 50 l                | 50 l                |
| moc palników          | 13,3 kW             | 9 kW                |
| moc całkowita         | 13,3 kW             | 9 kW                |
| napięcie              | -                   | 400 V               |
| waga                  | 113 kg              | 118 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>31 248,-</del> | <del>30 933,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>21 099,-</b>     | <b>20 899,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Kotły warzelne

Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l, z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.



### Cechy:

- Ściany zbiornika i płaszcz kotle wykonane ze stali AISI304, dno ze stali AISI316 dla lepszej odporności na korozję
- Pokrywa ze stali AISI304 maksymalnie ogranicza starty ciepła (opcjonalnie można zamówić podwójnie izolowaną pokrywę dla jeszcze lepszej izolacji termicznej)
- Obrotowy kran z ciepłą i zimną wodą umieszczony na blacie roboczym
- Grzanie pośrednie wytwarzane przez parę pod niskim ciśnieniem w płaszczu wodnym równomiernie ogrzewa powierzchnię w zbiorniku. Poziom wody w płaszczu widoczny na wizjerze na przednim panelu

### Wersja gazowa:

- Za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu
- Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary
- Piezoelektryczne zapalenie płomienia kontrolnego
- Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

### Ogrzewanie elektryczne:

- Z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

### Solidność:

- Blat roboczy 1,5 mm ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dno zbiornika głównego ze stali kwasoodpornej AISI 316
- Ścianki zbiornika głównego dla lepszej odporności
- Klasa wodoodporności IPX5

### Osiągi:

- Termostatyczna kontrola temperatury pozwala na delikatne gotowanie

### Higiena:

- Tłoczony, wodoszczelny blat bez dodatkowych połączeń z zaokrąglonymi narożnikami dla lepszego czyszczenia
- Budowa zbiornika pozwala na idealne i szybkie czyszczenie
- Idealnie gładka powierzchnia blatu dzięki niewielkiej liczbie śrub

### Konserwacja:

- Łatwy w demontażu panel przedni umożliwia natychmiastowy dostęp do komponentów. Dzięki temu nie ma potrzeby opróżniania zbiornika przed przeglądem technicznym
- Zawór spustowy dla usprawnienia zwykłego czyszczenia
- Nowy komin bez śrub łatwy w demontażu
- Tylny przedział techniczny ułatwiający podłączenie do mediów

## Chemia



### 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 potysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

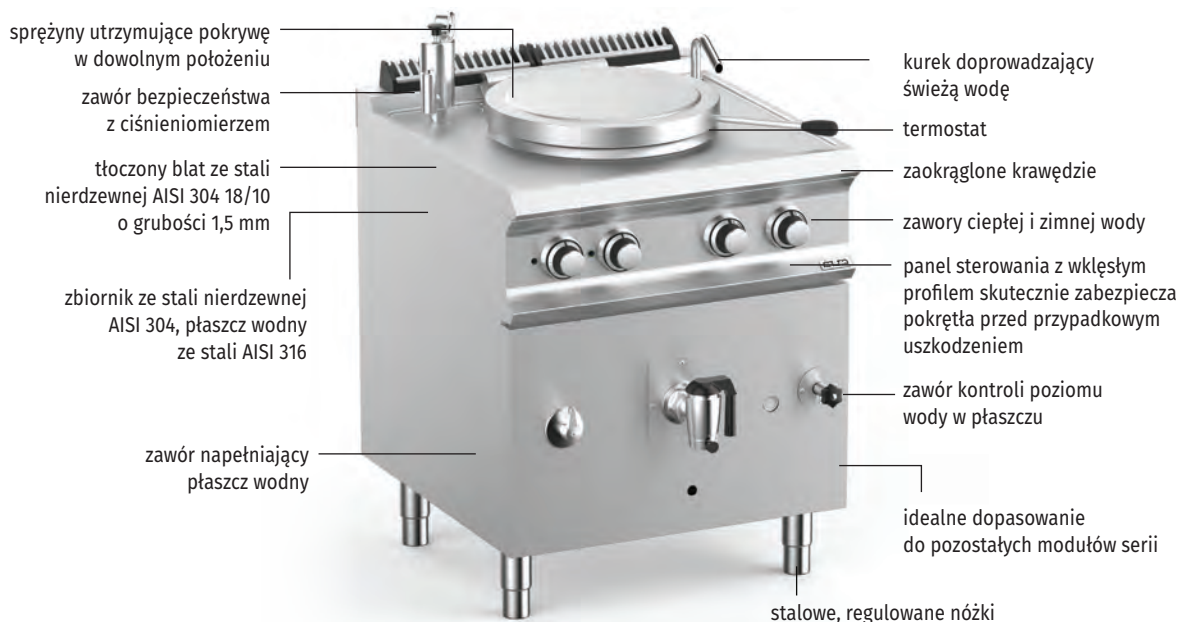
979716

40,-



Opakowanie

1 l



## KOTŁY WARZELNE WOLNOSTOJĄCE



| kod                   | PEG7750I            | PEE7750I            |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| typ                   | gazowy              | elektryczny         |
| wymiary               | 700x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | Ø400x420 mm         | Ø400x420 mm         |
| pojemność zbiornika   | 50 l                | 50 l                |
| rodzaj ogrzewania     | bezpośrednie        | bezpośrednie        |
| moc                   | 12,5 kW             | 9 kW                |
| napięcie              | -                   | 400 V               |
| waga                  | 91 kg               | 93 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>38 838,-</del> | <del>41 159,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>26 199,-</b>     | <b>27 799,-</b>     |

### Akcesoria do kotłów warzelnych

| kod     | B700006                          | B700007                          | A777112                           |
|---------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| opis    | wkład do kotła 50 l, 1-częściowy | wkład do kotła 50 l, 2-częściowy | pokrywa kotła podwójnie izolowana |
| wymiary | 300x600x(H)40 mm                 | 300x600x(H)40 mm                 |                                   |
| cena    | <b>3 099,-</b>                   | <b>3 699,-</b>                   | <b>1 799,-</b>                    |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Blaty neutralne

Linia blatów neutralnych obejmuje 7 modeli w wersji stołowej i 4 na podstawie z trzech stron zamkniętej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.

Ofertę dodatkowo wzbogacają 4 podstawy pod urządzenia stołowe, które można wyposażyć w opcjonalne drzwi skrzydłowe lub parę szuflad.



### BLATY NEUTRALNE STOŁOWE

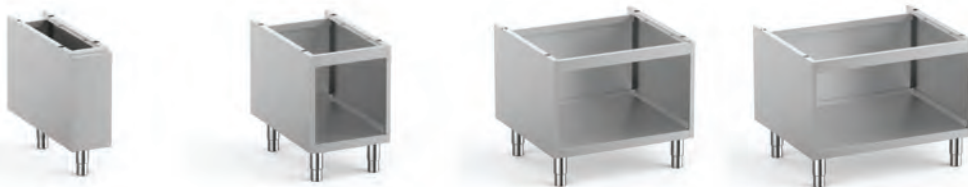


| kod     | N71T              | N705T             | N72T              | N74T              |
|---------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| wymiary | 100x730x(H)250 mm | 150x730x(H)250 mm | 200x730x(H)250 mm | 400x730x(H)250 mm |
| waga    | 5 kg              | 7 kg              | 10 kg             | 18 kg             |
| cena    | <b>1 099,-</b>    | <b>1 199,-</b>    | <b>1 599,-</b>    | <b>1 899,-</b>    |



| kod      | N74TC             | N77T              | N77TC             |
|----------|-------------------|-------------------|-------------------|
| model    | z szufladą        |                   | z szufladą        |
| wymiary  | 400x730x(H)250 mm | 700x730x(H)250 mm | 700x730x(H)250 mm |
| szuflada | TAK               | NIE               | TAK               |
| waga     | 21 kg             | 25 kg             | 28 kg             |
| cena     | <b>2 399,-</b>    | <b>2 199,-</b>    | <b>2 899,-</b>    |

## PODSTAWY



|         |                   |                   |                   |                   |
|---------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| kod     | <b>NSA72</b>      | <b>NSA74</b>      | <b>NSA77</b>      | <b>NSA78</b>      |
| wymiary | 200x640x(H)600 mm | 400x595x(H)600 mm | 700x595x(H)600 mm | 800x595x(H)600 mm |
| waga    | 30 kg             | 34 kg             | 45 kg             | 48 kg             |
| cena    | <b>1 699,-</b>    | <b>1 499,-</b>    | <b>1 799,-</b>    | <b>1 999,-</b>    |

## PODSTAWY Z BLATEM NEUTRALNYM



|         |   |  |   |  |   |
|---------|---|--|---|--|---|
| kod     | <b>N72AW</b>                                | <b>N74A</b>                                      | <b>N74AC</b>  | <b>N77A</b>                                      | <b>N77AC</b>  |
| model   | blat neutralny na podstawie z kolumną wodną | blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej | blat neutralny z szufladą na podstawie z 3 stron zamkniętej | blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej | blat neutralny z szufladą na podstawie z 3 stron zamkniętej |
| wymiary | 200x730x(H)850 mm                           | 400x730x(H)850 mm                                | 400x730x(H)850 mm   | 700x730x(H)850 mm                                | 700x730x(H)850 mm   |
| waga    | 34 kg                                       | 30 kg  | 34 kg   | 45 kg  | 48 kg   |
| cena    | <b>4 699,-</b>                              | <b>3 999,-</b>                                   | <b>4 699,-</b>  | <b>4 999,-</b>                                   | <b>5 499,-</b>  |

## KOLUMNY WODNE



|      |   |   |
|------|---|---|
| kod  | <b>A77125</b>   | <b>A77126</b>   |
| opis | kolumna wodna do modeli na podstawach do modeli N74A i N77A | kolumna wodna do modeli nastawnych do modeli N74, N77 |
| cena | <b>1 499,-</b>  | <b>1 499,-</b>  |



## SZUFLADY



| kod     | <b>A777123</b>                                | <b>A777124</b>                                | <b>A777135</b>  | <b>A777134</b>  |
|---------|---|---|---|---|
| opis    | zestaw dwóch szuflad GN 1/1 do podstawy NSA74 | zestaw dwóch szuflad GN 2/1 do podstawy NSA77 | zestaw dwóch szuflad GN 1/1 do podstaw o szer. 400 mm | zestaw dwóch szuflad GN 2/1 do podstaw o szer. 700 mm |
| wymiary | 400x580x215/440 mm                            | 700x580x215/440 mm                            | 400x580x215/440 mm                                    | 700x580x215/440 mm                                    |
| waga    | 15 kg   | 19,7 kg                                       | 15 kg   | 19,7 kg   |
| cena    | <b>1 699,-</b>                                | <b>2 099,-</b>                                | <b>1 699,-</b>  | <b>1 999,-</b>  |

## DRZWI



| kod     | <b>A777118</b>  | <b>A777119</b>   |
|---------|---|--|
| opis    | drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw o szer. 400 mm | drzwi z uchwytem 1 szt. o szer. 350 mm do podstaw o szer. 700 mm |
| wymiary | 400x580x215/440 mm                                    | 700x580x215/440 mm   |
| waga    | 5 kg  | 4,5 kg   |
| cena    | <b>599,-</b>  | <b>549,-</b>   |

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Akcesoria



| kod     |  | wymiary     | cena           |
|---------|--|-------------|----------------|
| A777115 | Prowadnice boczne do podstawy                              |             | <b>99,-</b>    |
| A770011 | Półka GN 1/1 do podstawy                                   |             | <b>149,-</b>   |
| A777116 | Zestaw grzałek do podstaw 0,8 kW                           |             | <b>1 799,-</b> |
| A777117 | Zestaw grzałek do podstaw 1,6 kW                           |             | <b>2 399,-</b> |
| A777131 | Zestaw dwóch kótek stałych                                 |             | <b>399,-</b>   |
| A777132 | Kółko obrotowe z hamulcem ze stali nierdzewnej (1 szt.)    | Ø10 mm      | <b>649,-</b>   |
| A770107 | Zestaw – nóżka pojedyncza do zakotwienia                   |             | <b>99,-</b>    |
| A980118 | Zestaw 4 nóżek do montażu na cokole murowanym              | wys. 100 mm | <b>599,-</b>   |
| A777136 | Zestaw 4 nóżek regulowanych                                | 200-250 mm  | <b>599,-</b>   |
| A777040 | Belka wspornikowa  | 180 cm      | <b>5 199,-</b> |
| A777044 | Belka wspornikowa  | 360 cm      | <b>6 199,-</b> |
| A777045 | Belka wspornikowa poprzeczna, podtrzymująca urządzenie     |             | <b>699,-</b>   |
| A990016 | Stopa ze stali nierdzewnej do montażu wspornikowego        |             | <b>1 889,-</b> |
| A777148 | Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego, | dł. 180 cm  | <b>5 899,-</b> |
| A777144 | Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego  | dł. 360 cm  | <b>6 499,-</b> |
| A777153 | Element do montażu wspornikowego, do montażu obustronnego  | dł. 360 cm  | <b>5 299,-</b> |
| A777149 | Element do montażu wspornikowego, do montażu przyściennego | dł. 360 cm  | <b>6 199,-</b> |
| A990061 | Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta          |             | <b>1 399,-</b> |
| A990065 | Zestaw do montażu wspornikowego – 2 belki + płyta          |             | <b>1 499,-</b> |
| A777137 | Panel skrajny, prawy                                       |             | <b>399,-</b>   |
| A777138 | Panel skrajny, lewy  |             | <b>399,-</b>   |
| A777086 | Poręcz do naczyń   | 400 mm      | <b>699,-</b>   |
| A777087 | Poręcz do naczyń   | 700 mm      | <b>749,-</b>   |
| A777088 | Poręcz do naczyń   | 800 mm      | <b>799,-</b>   |
| A777089 | Poręcz do naczyń   | 1100 mm     | <b>849,-</b>   |
| A777090 | Poręcz do naczyń   | 1200 mm     | <b>899,-</b>   |
| A777091 | Poręcz do naczyń   | 1400 mm     | <b>999,-</b>   |
| A777092 | Poręcz do naczyń   | 1500 mm     | <b>1 049,-</b> |
| A777029 | Cokół zewnętrzny   | 400 mm      | <b>99,-</b>    |
| A777030 | Cokół zewnętrzny   | 700 mm      | <b>149,-</b>   |
| A777031 | Cokół zewnętrzny   | 800 mm      | <b>149,-</b>   |
| A777032 | Cokół zewnętrzny   | 1100 mm     | <b>199,-</b>   |



| kod               |  | wymiary | cena    |
|-------------------|--|---------|---------|
| A777033           | Cokół zewnętrzny                                 | 1200 mm | 199,-   |
| A777034           | Cokół zewnętrzny                                 | 1400 mm | 249,-   |
| A777035           | Cokół zewnętrzny                                 | 1500 mm | 249,-   |
| A777036           | Cokół prawy dolny                                |         | 149,-   |
| A777037           | Cokół lewy dolny                                 |         | 149,-   |
| A777073           | Cokół boczny lewy/prawy do zestaw top + podstawa |         | 199,-   |
| A777129           | Zamknięcie wyspy – prawe                         |         | 1 999,- |
| A777139           | Zamknięcie wyspy – lewe                          |         | 1 999,- |
| A777128           | Zamknięcie wyspy dwustronnej lewe/prawe          |         | 2 699,- |
| RAL3003-5005-9005 | Dodatkowa opłata za drzwi w innym kolorze        |         | 549,-   |

# Ciągi kuchenne Domina Pro 700

## Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe



Linia obejmuje 4 modele o różnym wyposażeniu i wymiarach.



- Chłodzenie statyczne
- Elektroniczny termostat
- Zakres temp.: -2°C do +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm



| kod                   | BR772C              | BR772P              | BR773C              | BR773P              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 1200x700x(H)600 mm  | 1200x700x(H)600 mm  | 1600x700x(H)600 mm  | 1600x700x(H)600 mm  |
| typ                   | 2 szuflady          | 2 drzwi             | 3 szuflady          | 3 drzwi             |
| waga                  | 30 kg               | 34 kg               | 45 kg               | 48 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>31 846,-</del> | <del>28 416,-</del> | <del>35 483,-</del> | <del>31 450,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 21 499,-            | 19 199,-            | 23 899,-            | 21 199,-            |



# Domina Pro 900

**Domina 980** została zaprojektowana aby udostępnić szefom kuchni urządzenia wysokiej jakości z gwarancją długotrwałego, bezawaryjnego użytkowania.

Charakteryzuje się wysoką wytrzymałością, wydajnością i optymalnym stosunkiem ceny do wydajności. Urządzenia **Domina 980** są proste w obsłudze i czyszczeniu oraz łatwe w montażu i konserwacji.

Wysoka jakość użytych do produkcji materiałów, niezawodna technologia i dbałość o szczegóły sprawiają, że **Domina 980** to udana inwestycja na wiele lat.

**Domina 980** dzięki swojej modularności w rozmiarze 400/800 mm to najbardziej wszechstronna linia kuchenna dostępna obecnie na rynku.



kuchnie gazowe  
298



kuchnie elektryczne  
304



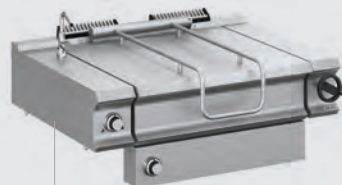
płyty grzewcze  
308



grille z ławą wulkaniczną  
326



bemary  
328



patelnie przechylne  
330



**kuchnie indukcyjne**  
312



**frytownice**  
314



**płyty grillowe**  
319



**kotły warzelne**  
332



**blaty neutralne**  
336

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900

## Kuchnie gazowe



Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



Monoblok: na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym MAXI z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW oraz 11 kW z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Zakres regulacji mocy już od 1,5 kW do 7 kW dla palników 7 kW, oraz od 2 kW do 11 kW dla palników 11 kW

- Bardzo łatwa i szybka zamiana palników między sobą miejscami (tylko wykwalifikowany serwis)
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem

### Prosta obsługa:

- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o  $\phi$  już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków ( $\phi$  400 mm)

### Konserwacja:

- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie

## Chemia



### 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 potysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów.

979716

40,-



Opakowanie  
1 l

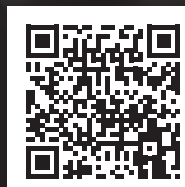
## Akcesoria do kuchni gazowych

| kod   | MBMS   | MBMS2  | MBMS3  |
|-------|--|--|--|
| nazwa | opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 2-palnikowej | opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 4-palnikowej | opcjonalny zestaw odpływowy do kuchni 6-palnikowej |
| cena  | 549,-  | 1 099,-  | 1 599,-  |

palniki  
FLEX  
BURNERS



## Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych



Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW i 11 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)

- Lepszy aż o 60% efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- Każdy palnik wyposażony w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu,

gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)

- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie

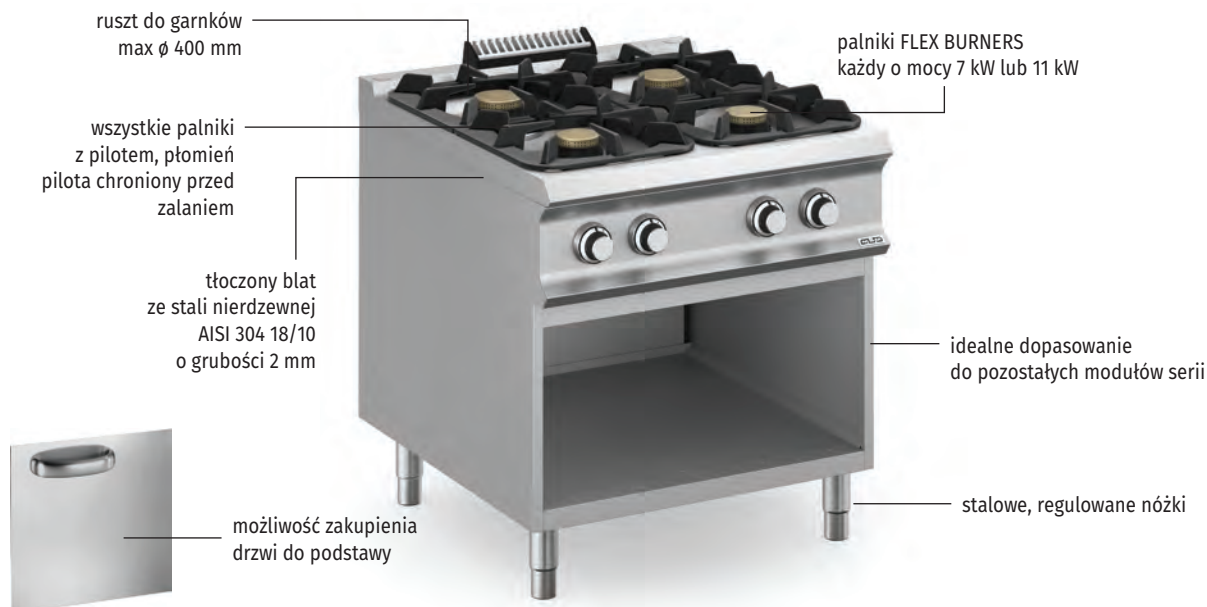




## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 kW I 11 kW, STOŁOWE



| kod                | FB94TXL            | FB94TXXL            | FB98TXL             | FB98TXL             | FB912TXXL           |
|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| moce palników (kW) |                    |                     |                     |                     |                     |
| wymiary            | 400x900x(H)250 mm  | 400x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)250 mm   | 1200x900x(H)250 mm  |
| moc                | 1x 7 kW + 1x 11 kW | 2x 11 kW            | 2x 7 kW + 2x 11 kW  | 1x 7 kW + 3x 11 kW  | 3x 7 kW + 3x 11 kW  |
| moc całkowita      | 18 kW              | 22 kW               | 36 kW               | 40 kW               | 54 kW               |
| waga               | 43 kg              | 43 kg               | 71 kg               | 71 kg               | 99 kg               |
| CENA FABRYCZNA     | <del>9 498,-</del> | <del>10 375,-</del> | <del>14 887,-</del> | <del>14 887,-</del> | <del>20 551,-</del> |
| CENA GRAFEN        | 5 679,-            | 6 199,-             | 8 849,-             | 8 849,-             | 12 279,-            |



## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod                | FB94AXL             | FB94AXXL            | FB98AXL             | FB98AXXL            | FB912AXXL             |
|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-----------------------|
| moce palników (kW) | 11<br><br>7         | 11<br><br>11        | 11 11<br><br>7 7    | 11 11<br><br>11 7   | 11 7 11<br><br>7 11 7 |
| wymiary            | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 1200x900x(H)850 mm    |
| moc                | 1x 7 kW + 1x 11 kW  | 2x 11 kW            | 2x 7 kW + 2x 11 kW  | 1x 7 kW + 3x 11 kW  | 3x 7 kW + 3x 11 kW    |
| moc całkowita      | 18 kW               | 22 kW               | 36 kW               | 40 kW               | 54 kW                 |
| waga               | 51 kg               | 51 kg               | 80 kg               | 80 kg               | 113 kg                |
| CENA FABRYCZNA     | <del>13 478,-</del> | <del>14 355,-</del> | <del>19 305,-</del> | <del>21 515,-</del> | <del>26 989,-</del>   |
| CENA GRAFEN        | 8 059,-             | 8 579,-             | 11 539,-            | 12 859,-            | 16 129,-              |





## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1



| kod                   | FB98FGXL            | FB98FGXXL           | FB98FEXL            | FB912AFGXXL         | FB912AFEXXL         |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| moce palników (kW)    |                     |                     |                     |                     |                     |
| wymiary               | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 1200x900x(H)850 mm  | 1200x900x(H)850 mm  |
| wym. piekarnika       | 540x695x(H)290 mm   | 540x695x(H)290 mm   | 540x695x(H)290 mm   | 540x695x(H)290 mm   | 540x695x(H)290 mm   |
| moc palników          | 2x 7 kW + 2x 11 kW  | 1x 7 kW + 3x 11 kW  | 2x 7 kW + 2x 11 kW  | 3x 7 kW + 3x 11 kW  | 3x 7 kW + 3x 11 kW  |
| typ piekarnika        | gazowy              | gazowy              | elektryczny         | gazowy              | elektryczny         |
| moc piekarnika        | 7 kW                | 7 kW                | 6 kW / 400 V        | 7 kW                | 6 kW / 400 V        |
| moc gazowa całkowita  | 43 kW               | 47 kW               | 36 kW               | 61 kW               | 54 kW               |
| waga                  | 112 kg              | 112 kg              | 112 kg              | 153 kg              | 153 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>24 586,-</del> | <del>28 852,-</del> | <del>28 952,-</del> | <del>34 839,-</del> | <del>38 455,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 14 689,-            | 17 239,-            | 17 299,-            | 20 819,-            | 22 979,-            |



## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM MAXI



| kod                   | FB912FGMXXL         | FB912FGMGXXL                            |
|-----------------------|---------------------|---|
| moce palników (kW)    |                     |   |
| wymiary               | 1200x900(H)850 mm   | 1200x900(H)850 mm                       |
| wymiary piekarnika    | 1000x695x(H)290 mm  | 1000x695x(H)290 mm                      |
| moc palników          | 3x 7 kW + 3x 11 kW  | 3x 7 kW + 3x 11 kW                      |
| typ piekarnika        | gazowy statyczny    | gazowy statyczny z grillem elektrycznym |
| moc piekarnika        | 10 kW               | 10 kW                                   |
| całkowita moc gazowa  | 64 kW               | 64 kW                                   |
| grill elektryczny     | -                   | 5 kW                                    |
| napięcie              | -                   | 400 V                                   |
| waga                  | 180 kg              | 182 kg                                  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>43 472,-</del> | <del>45 627,-</del>                     |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>25 979,-</b>     | <b>27 269,-</b>                         |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 900

## Kuchnie elektryczne



Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

### Prosta obsługa:

- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

## Chemia



### 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,-


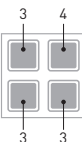
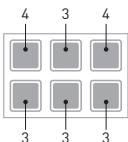





Opakowanie  
1 l



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE




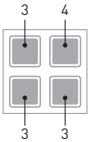
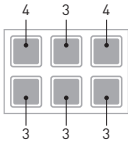



| kod                   | PQ94T  | PQ98T   | PQ912T  |
|-----------------------|--|---|---|
| moce płyt (kW)        |                 |                  |                  |
| wymiary               | 400x900x(H)250 mm  | 800x900x(H)250 mm   | 1200x900x(H)250 mm  |
| moc                   | 2x 3 kW  | 3x 3 kW + 1x 4 kW   | 4x 3 kW + 2x 4 kW   |
| moc całkowita         | 6 kW   | 13 kW   | 20 kW   |
| napięcie              | 400 V  | 400 V   | 400 V   |
| waga                  | 68 kg  | 92 kg   | 115 kg  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>13 142,-</del>  | <del>22 899,-</del>   | <del>30 297,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>7 849,-</b>  | <b>13 689,-</b>  | <b>18 109,-</b>  |





## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod                   | PQ94A  | PQ98A   | PQ912A  |
|-----------------------|--|---|---|
| moce płyt (kW)        |                 |                  |                  |
| wymiary               | 400x900x(H)850 mm  | 800x900x(H)850 mm   | 1200x900x(H)850 mm  |
| moc                   | 2x 3 kW  | 3x 3 kW + 1x 4 kW   | 4x 3 kW + 2x 4 kW   |
| moc całkowita         | 6 kW   | 13 kW   | 20 kW   |
| napięcie              | 400 V  | 400 V   | 400 V   |
| waga                  | 78 kg  | 102 kg  | 126 kg  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>16 345,-</del>  | <del>24 828,-</del>   | <del>35 297,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>9 769,-</b>  | <b>14 839,-</b>  | <b>21 099,-</b>  |



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM



| kod                   | PQ98FE                | PQ912AFE              |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| moce płyt (kW)        |                       |                       |
| wymiary               | 800x900x(H)850 mm     | 1200x900x(H)850 mm    |
| wymiary piekarnika    | 540x695x(H)320 mm     | 540x695x(H)320 mm     |
| moc                   | 3x 3 kW + 1x 4 kW     | 4x 3 kW + 2x 4 kW     |
| typ piekarnika        | elektryczny statyczny | elektryczny statyczny |
| moc piekarnika        | 6 kW                  | 6 kW                  |
| moc całkowita         | 19 kW                 | 26 kW                 |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V                 |
| waga                  | 142 kg                | 187 kg                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>33 874,-</del>   | <del>44 524,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>20 249,-</b>       | <b>26 609,-</b>       |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 900

## Płyty grzewcze



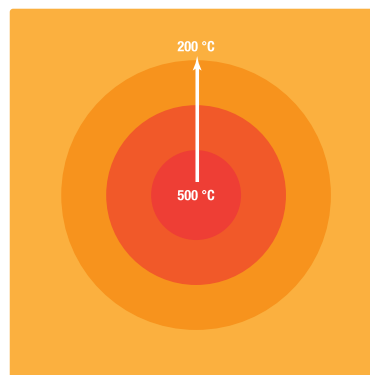
Linia płyt grzewczych obejmuje 5 modeli, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 2 na podstawie z trzech stron zamkniętej i 2 modele stołowe

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm

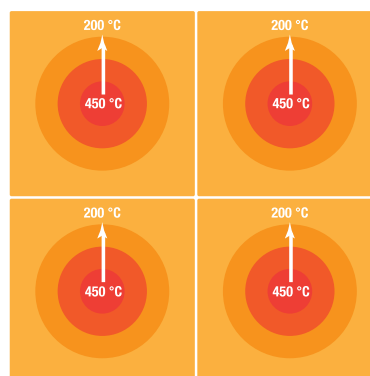
### Wersja gazowa:

- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm<sup>2</sup> wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Temperatura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Gazowy piekarnik statyczny GN 2/1



### Wersja elektryczna:

- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15 mm
- 4 strefy grzewcze, każda o mocy 2,25 kW
- Niezależne sterowanie każdą strefą grzewczą
- Temperatura 450°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Piekarnik elektryczny GN 2/1 statyczny



### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie



## PŁYTY GRZEWCZE, GAZOWE



| kod                   | TPG98T              | TPG98A              | TPG98FG             |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 800x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary piekarnika    | -                   | -                   | 540x695x(H)320 mm   |
| moc płyty             | 1x 12 kW            | 1x 12 kW            | 1x 12 kW            |
| typ piekarnika        | -                   | -                   | gazowy statyczny    |
| moc piekarnika        | -                   | -                   | 1x 7 kW             |
| moc całkowita         | 12 kW               | 12 kW               | 19 kW               |
| waga                  | 85 kg               | 100 kg              | 125 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>14 928,-</del> | <del>20 688,-</del> | <del>28 009,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>8 919,-</b>      | <b>12 359,-</b>     | <b>16 739,-</b>     |





## PŁYTY GRZEWCZE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod                   | TPE98T              | TPE98A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 800x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| moc płyty             | 4x 3,5 kW           | 4x 3,5 kW           |
| moc całkowita         | 14 kW               | 14 kW               |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 121 kg              | 143 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>23 119,-</del> | <del>26 559,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>13 819,-</b>     | <b>15 869,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 900

## Kuchnie indukcyjne



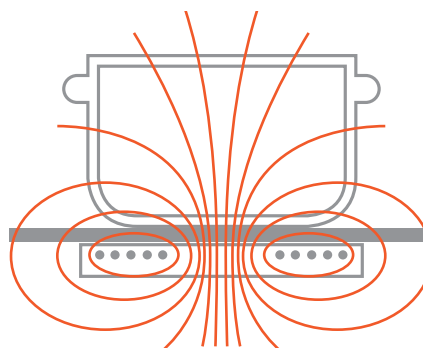
Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele stołowe.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowania wyłącznie z naczyniami kuchennymi o idealnie płaskim, ferromagnetycznym dnie
- Oszczędność energii nawet do 50%

### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wyptywowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości



Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co pozwala na bardziej komfortowe środowisko pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni.

### Chemia



**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



## KUCHNIE INDUKCYJNE STOŁOWE



| kod                   | IN94T               | IN98T               |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)250 mm   |
| moc płyt              | 2x 5 kW             | 4x 5 kW             |
| moc całkowita         | 10 kW               | 20 kW               |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 58 kg               | 83 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>57 352,-</del> | <del>94 865,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>34 279,-</b>     | <b>56 699,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 900 Frytownice



Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

## Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczzonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna“, pozwalająca utrzymać niezmienną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

## Modele gazowe:

- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

## Modele elektryczne:

- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

## Modele monoblok z szafką:

- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

## Chemia



### 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



## FRYTOWNICE DO PODWIESZENIA, GAZOWE



| kod                      | FRG94T               | FRG98T               |
|--------------------------|----------------------|----------------------|
| typ                      | gazowa               | gazowa               |
| wymiary                  | 400x900x(H)900 mm    | 800x900x(H)900 mm    |
| wymiary zbiornika        | 1x 300x400x(H)315 mm | 2x 300x400x(H)315 mm |
| pojemność zbiornika      | 18 l                 | 18 l + 18 l          |
| moc palników/<br>grzałek | 18 kW                | 18 kW + 18 kW        |
| moc całkowita            | 18 kW                | 36 kW                |
| waga                     | 60 kg                | 101 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>    | <del>19 040,-</del>  | <del>31 440,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>       | <b>11 379,-</b>      | <b>18 799,-</b>      |





## FRYTOWNICE NA SZAFCE ZAMYKANEJ, GAZOWE



| kod                      | FRG94A               | FRG98A               |
|--------------------------|----------------------|----------------------|
| typ                      | gazowa               | gazowa               |
| wymiary                  | 400x900x(H)1180 mm   | 800x900x(H)850 mm    |
| wymiary zbiornika        | 1x 300x400x(H)315 mm | 2x 300x400x(H)315 mm |
| pojemność zbiornika      | 18 l                 | 18 l + 18 l          |
| moc palników/<br>grzałek | 18 kW                | 18 kW + 18 kW        |
| moc całkowita            | 18 kW                | 36 kW                |
| waga                     | 69 kg                | 114 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>    | <del>19 305,-</del>  | <del>33 389,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>       | <b>11 539,-</b>      | <b>19 959,-</b>      |





## FRYTOWNICE DO PODWIESZENIA, ELEKTRYCZNE



| kod                   | FRBE94T             | FRBE98T             |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| typ                   | elektryczna         | elektryczna         |
| wymiary               | 400x900x(H)700 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 300x400x(H)200 mm   | 300x400x(H)200 mm   |
| poj. zbiornika        | 18 l                | 18 l + 18 l         |
| ilość koszy           | 1 szt.              | 2 szt.              |
| moc                   | 16 kW               | 16 kW + 16 kW       |
| moc całkowita         | 16 kW               | 32 kW               |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 50 kg               | 85 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>18 478,-</del> | <del>30 556,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>11 039,-</b>     | <b>18 259,-</b>     |





## FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod                   | FRE94A2V            | FRBE94A             | FRBE98A             |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| typ                   | elektryczna         | elektryczna         | elektryczna         |
| wymiary               | 400x900x(H)890 mm   | 400x900x(H)870 mm   | 800x900x(H)870 mm   |
| wymiary zbiornika     | 140x340x(H)200 mm   | 300x400x(H)200 mm   | 300x400x(H)200 mm   |
| poj. zbiornika        | 7 l + 7 l           | 18 l                | 18 l + 18 l         |
| ilość koszy           | 2 szt.              | 1 szt.              | 2 szt.              |
| moc                   | 5,25 + 5,25 kW      | 16 kW               | 16+16 kW            |
| moc całkowita         | 10,5 kW             | 16 kW               | 32 kW               |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 56 kg               | 56 kg               | 91 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>25 214,-</del> | <del>18 930,-</del> | <del>32 662,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>15 069,-</b>     | <b>11 309,-</b>     | <b>19 519,-</b>     |

# Ciągi kuchenne Domina Pro 900

## Płyty grillowe



Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem

### Prosta obsługa i konserwacja:

- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia mycie
- Automatyczne zapalenie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- Zakres temperatur: 170 – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

## Chemia



### 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





## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, GAZOWE



| kod                    | FTBG94TL            | FTBG94TLC           | FTBG94TR            | FTBG98TL            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x900x(H)250 mm   | 400x900x(H)250 mm   | 400x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)250 mm   |
| wymiary płyty          | 330x690x(H)15 mm    | 330x690x(H)15 mm    | 330x690x(H)15 mm    | 700x700x(H)15 mm    |
| ilość stref grzewczych | 1x 9,2 kW           | 1x 9,2 kW           | 1x 9,2 kW           | 2x 9,2 kW           |
| moc całkowita          | 9,2 kW              | 9,2 kW              | 9,2 kW              | 18,4 kW             |
| waga                   | 62 kg               | 62 kg               | 62 kg               | 100 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>13 820,-</del> | <del>16 990,-</del> | <del>14 729,-</del> | <del>20 104,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>8 259,-</b>      | <b>10 149,-</b>     | <b>8 799,-</b>      | <b>12 019,-</b>     |



| kod                    | FTBG98TLC           | FTBG98TR            | FTBG98TLR                  | FTBG98TLRC                            |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| płyta                  | gładka chromowana   | ryflowana           | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 800x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)250 mm          | 800x900x(H)250 mm                     |
| wymiary płyty          | 700x700x(H)15 mm    | 700x700x(H)15 mm    | 700x700x(H)15 mm           | 700x700x(H)15 mm                      |
| ilość stref grzewczych | 2x 9,2 kW           | 2x 9,2 kW           | 2x 9,2 kW                  | 2x 9,2 kW                             |
| moc całkowita          | 18,4 kW             | 18,4 kW             | 18,4 kW                    | 18,4 kW                               |
| waga                   | 100 kg              | 100 kg              | 100 kg                     | 100 kg                                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>25 716,-</del> | <del>21 951,-</del> | <del>21 036,-</del>        | <del>27 970,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>15 369,-</b>     | <b>13 119,-</b>     | <b>12 569,-</b>            | <b>16 719,-</b>                       |



## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE, ELEKTRYCZNE

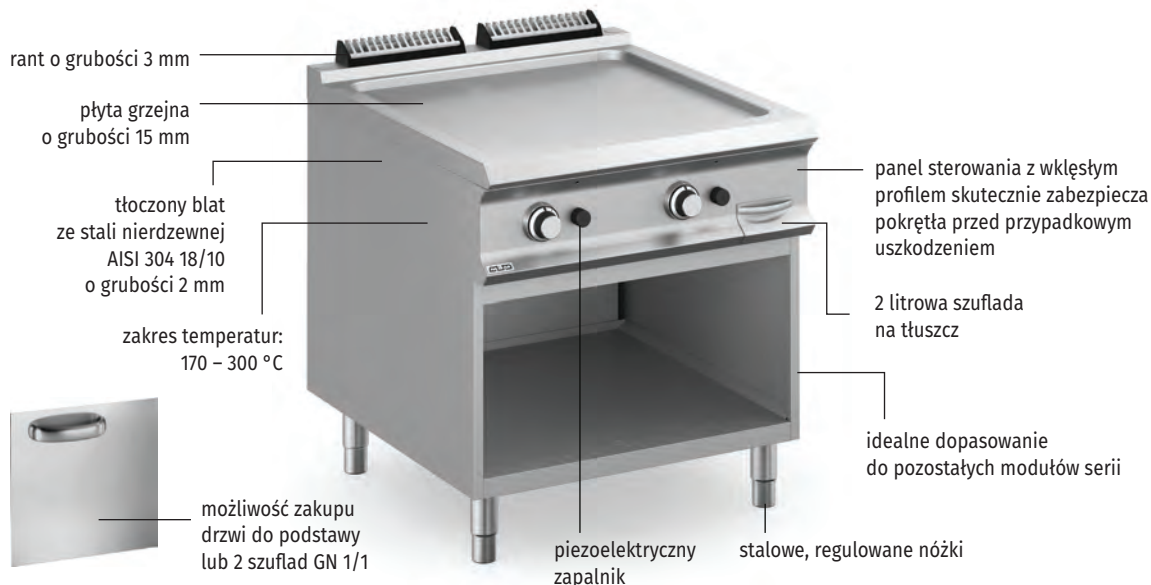


| kod                    | FTBE94TL            | FTBE94TLC           | FTBE94TR            | FTBE98TL            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x900x(H)250 mm   | 400x900x(H)250 mm   | 400x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)250 mm   |
| wymiary płyty          | 330x690x(H)15 mm    | 330x690x(H)15 mm    | 330x690x(H)15 mm    | 700x700x(H)15 mm    |
| ilość stref grzewczych | 1x 7 kW             | 1x 7 kW             | 1x 7 kW             | 2x 7 kW             |
| moc całkowita          | 7 kW                | 7 kW                | 7 kW                | 14 kW               |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 62 kg               | 62 kg               | 62 kg               | 100 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>13 158,-</del> | <del>18 324,-</del> | <del>13 925,-</del> | <del>18 963,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>7 859,-</b>      | <b>10 949,-</b>     | <b>8 319,-</b>      | <b>11 329,-</b>     |



| kod                    | FTBE98TLC           | FTBE98TR            | FTBE98TLR                  | FTBE98TLRC                            |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| płyta                  | gładka chromowana   | ryflowana           | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 800x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)250 mm          | 800x900x(H)250 mm                     |
| wymiary płyty          | 700x700x(H)15 mm    | 700x700x(H)15 mm    | 700x700x(H)15 mm           | 700x700x(H)15 mm                      |
| ilość stref grzewczych | 2x 7 kW             | 2x 7 kW             | 2x 7 kW                    | 2x 7 kW                               |
| moc całkowita          | 14 kW               | 14 kW               | 14 kW                      | 14 kW                                 |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V                      | 400 V                                 |
| waga                   | 100 kg              | 100 kg              | 100 kg                     | 100 kg                                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>24 862,-</del> | <del>28 744,-</del> | <del>19 994,-</del>        | <del>25 539,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>14 379,-</b>     | <b>12 399,-</b>     | <b>11 949,-</b>            | <b>15 259,-</b>                       |

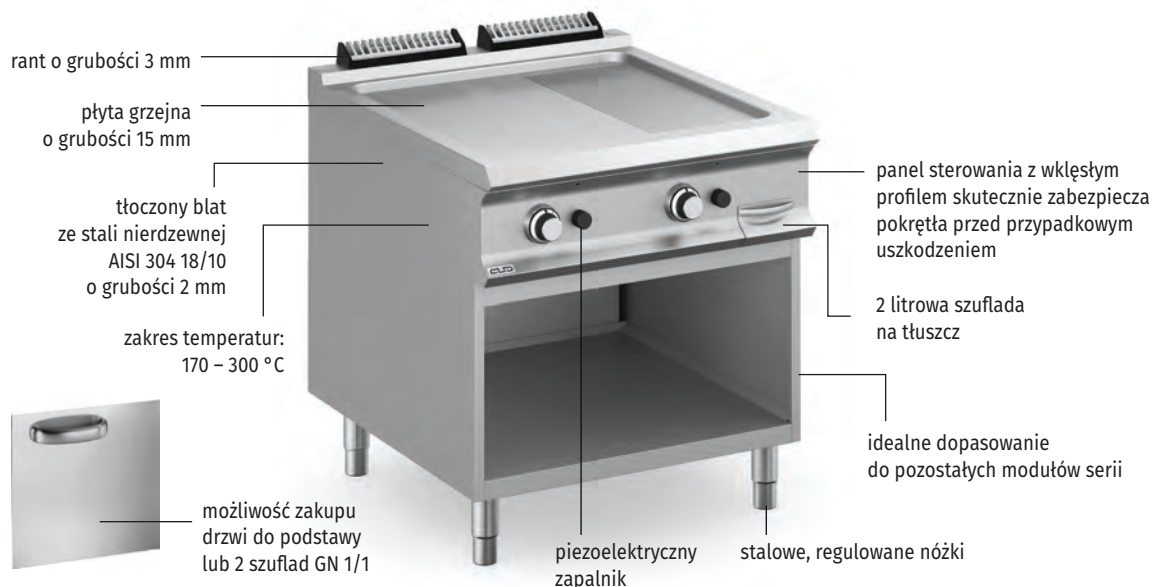




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



| kod                    | FTBG94AL            | FTBG94ALC           | FTBG94AR            | FTBG98AL            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary płyty          | 330x690x(H)15 mm    | 330x690x(H)15 mm    | 330x690x(H)15 mm    | 700x700x(H)15 mm    |
| ilość stref grzewczych | 1x 9,2 kW           | 1x 9,2 kW           | 1x 9,2 kW           | 2x 9,2 kW           |
| moc całkowita          | 9,2 kW              | 9,2 kW              | 9,2 kW              | 18,4 kW             |
| waga                   | 82 kg               | 82 kg               | 82 kg               | 135 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>16 642,-</del> | <del>19 817,-</del> | <del>17 568,-</del> | <del>23 649,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>9 949,-</b>      | <b>11 839,-</b>     | <b>10 499,-</b>     | <b>14 129,-</b>     |



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



| kod                    | FTBG98ALC            | FTBG98AR             | FTBG98ALR                  | FTBG98ALRC                            |
|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| płyta                  | gładka chromowana    | ryflowana            | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 800x900x(H)850 mm    | 800x900x(H)850 mm    | 800x900x(H)850 mm          | 800x900x(H)850 mm                     |
| wymiary płyty          | 700x700x(H)15 mm     | 700x700x(H)15 mm     | 700x700x(H)15 mm           | 700x700x(H)15 mm                      |
| ilość stref grzewczych | 2x 9,2 kW            | 2x 9,2 kW            | 2x 9,2 kW                  | 2x 9,2 kW                             |
| moc całkowita          | 18,4 kW              | 18,4 kW              | 18,4 kW                    | 18,4 kW                               |
| waga                   | 135 kg               | 135 kg               | 135 kg                     | 135 kg                                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>29 249,-</del>  | <del>25 501,-</del>  | <del>24 569,-</del>        | <del>31 520,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | 17 479,- <b>-40%</b> | 15 239,- <b>-40%</b> | 14 679,- <b>-40%</b>       | 18 839,- <b>-40%</b>                  |



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod                    | FTBE94AL            | FTBE94ALC           | FTBE94AR            | FTBE98AL            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| plyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary płyty          | 330x690x(H)15 mm    | 330x690x(H)15 mm    | 330x690x(H)15 mm    | 700x700x(H)15 mm    |
| ilość stref grzewczych | 1x 7 kW             | 1x 7 kW             | 1x 7 kW             | 2x 7 kW             |
| moc całkowita          | 7 kW                | 7 kW                | 7 kW                | 14 kW               |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 82 kg               | 82 kg               | 82 kg               | 135 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>16 386,-</del> | <del>21 380,-</del> | <del>17 039,-</del> | <del>22 871,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>9 749,-</b>      | <b>12 729,-</b>     | <b>10 179,-</b>     | <b>13 669,-</b>     |



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod                    | FTBE98ALC           | FTBE98AR            | FTBE98ALR                  | FTBE98ALRC                            |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| płyta gładka           | gładka chromowana   | ryflowana           | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm          | 800x900x(H)850 mm                     |
| wymiary płyty          | 700x700x(H)15 mm    | 700x700x(H)15 mm    | 700x700x(H)15 mm           | 700x700x(H)15 mm                      |
| ilość stref grzewczych | 2x 7 kW             | 2x 7 kW             | 2x 7 kW                    | 2x 7 kW                               |
| moc całkowita          | 14 kW               | 14 kW               | 14 kW                      | 14 kW                                 |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V                      | 400 V                                 |
| waga                   | 135 kg              | 135 kg              | 135 kg                     | 135 kg                                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>27 827,-</del> | <del>24 688,-</del> | <del>23 875,-</del>        | <del>29 268,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>16 629,-</b>     | <b>14 709,-</b>     | <b>14 269,-</b>            | <b>17 489,-</b>                       |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 900

## Grille z lawą wulkaniczną



Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

### Prosta obsługa:

- Ruszt w kształcie „V” wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs na wyposażeniu standardowym (ruszt w kształcie „O” wykonany z żeliwa idealny do opieku ryb – na zamówienie)

- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elastyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

## Chemia



### 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 potysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716

40,-



Opakowanie

1 l



## GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



| kod                   | PLG94T              | PLG98T              | PLG94A              | PLG98A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x900x(H)345 mm   | 800x900x(H)345 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| ruszt w kształcie V   | 640x370x(h)30 mm    | 2x 640x370x(H)30 mm | 640x370x(H)30 mm    | 2x 640x370x(H)30 mm |
| moc palników          | 1x 10 kW            | 2x 10 kW            | 1x 10 kW            | 2x 10 kW            |
| moc całkowita         | 10 kW               | 20 kW               | 10 kW               | 20 kW               |
| waga                  | 50 kg               | 75 kg               | 62 kg               | 93 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>18 202,-</del> | <del>28 191,-</del> | <del>18 665,-</del> | <del>38 484,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>10 879,-</b>     | <b>16 849,-</b>     | <b>11 159,-</b>     | <b>18 219,-</b>     |

### Kamień lawowy



| kod        | A800100      | 152904      | A777140        |
|------------|--------------|-------------|----------------|
| opis       | kamień       | kamień      | brykiet        |
| opakowanie | 6 kg         | 9 kg        |                |
| cena       | <b>149,-</b> | <b>75,-</b> | <b>1 099,-</b> |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 900 Bemary



Asortyment bemałów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

## Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

**Ogrzewanie elektryczne** za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna.

## Chemia



### 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 potysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

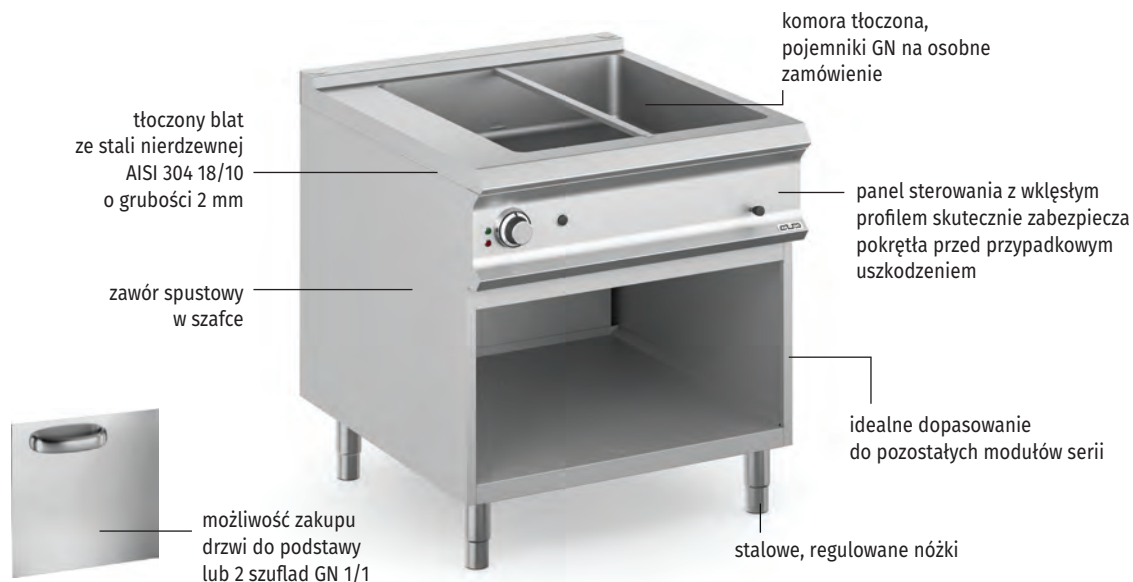
979716

40,-



Opakowanie

1 l



## BEMARY STOŁOWE I NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod                   | BME94T              | BME98T              | BME94A              | BME98A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x900x(H)250 mm   | 800x900x(H)250 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 310x690x(H)160 mm   | 630x690x(H)160 mm   | 310x690x(H)160 mm   | 630x690x(H)160 mm   |
| pojemność zbiornika   | GN 4/3              | GN 8/3              | GN 4/3              | GN 8/3              |
| moc elektryczna       | 2,5 kW              | 6 kW                | 2,5 kW              | 6 kW                |
| napięcie              | 230 V               | 400 V               | 230 V               | 400 V               |
| waga                  | 36 kg               | 50 kg               | 45 kg               | 68 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>12 177,-</del> | <del>15 545,-</del> | <del>15 336,-</del> | <del>19 123,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 7 279,-             | 9 289,-             | 9 169,-             | 11 429,-            |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 900

## Patelnie przechylne



Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

### Wyposażenie:

- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Wanna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 10 mm
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

**Ogrzewanie gazowe** za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła.

**Ogrzewanie elektryczne** wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C).

|      |                                  |  |
|------|----------------------------------|--|
| kod  | <b>A980007</b>                   | <b>A980008</b>                               |
|      | Podstawa pod patelnię przechylną | Wspornik do zamontowania patelni przechylnej |
| cena | <b>1 209,-</b>                   | <b>3 249,-</b>                               |

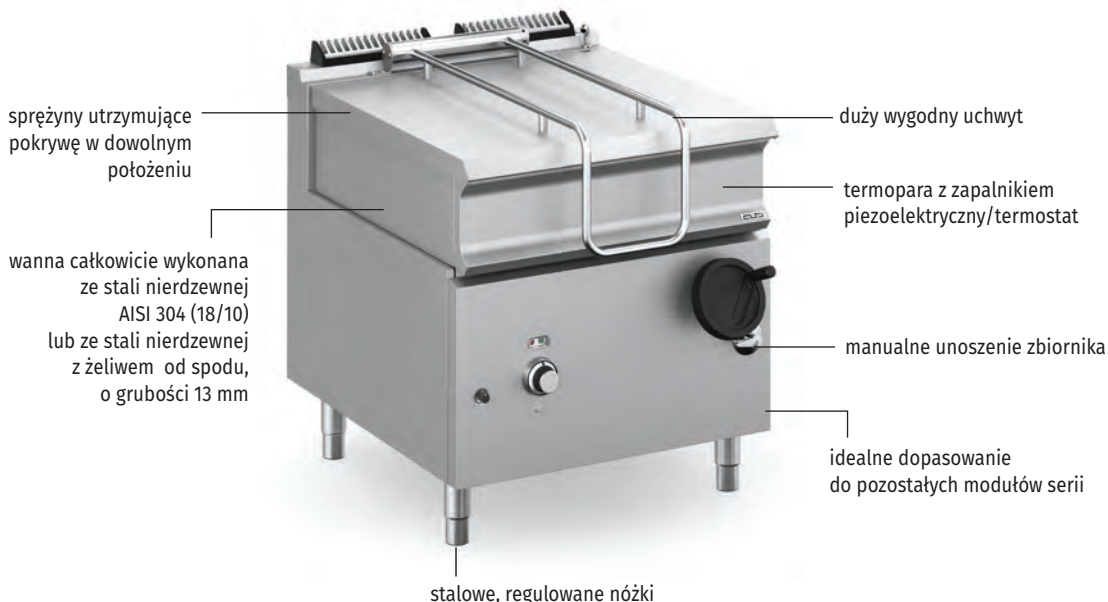
### Chemia



**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



## PATELNI PRZECHYLNIE GAZOWE I ELEKTRYCZNE



| kod                   | BRG912T             | BRG98A              | BRE912T             | BRE98A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| typ                   | gazowy              | gazowy              | elektryczny         | elektryczny         |
| wymiary               | 1200x900x(H)250 mm  | 800x900x(H)850 mm   | 1200x900x(H)250 mm  | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary wanny         | 800x690x(H)200 mm   | 790x690x(H)200 mm   | 800x690x(H)200 mm   | 790x690x(H)200 mm   |
| pojemność wanny       | 80 l                | 80 l                | 80 l                | 80 l                |
| moc palników          | 21 kW + 0,02 kW     | 20 kW + 0,02 kW     | 12 kW               | 12 kW               |
| moc całkowita         | 21 kW               | 20 kW               | 12 kW               | 12 kW               |
| napięcie              | -                   | -                   | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 170 kg              | 164 kg              | 154 kg              | 160 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>39 199,-</del> | <del>43 824,-</del> | <del>37 898,-</del> | <del>42 824,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>23 429,-</b>     | <b>26 189,-</b>     | <b>22 649,-</b>     | <b>25 589,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Domina Pro 900

## Kotły warzelne



Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l, z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

**Grzanie gazowe** za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalenie płomienia kontrolnego. Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

**Grzanie elektryczne** z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

### Chemia



#### 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

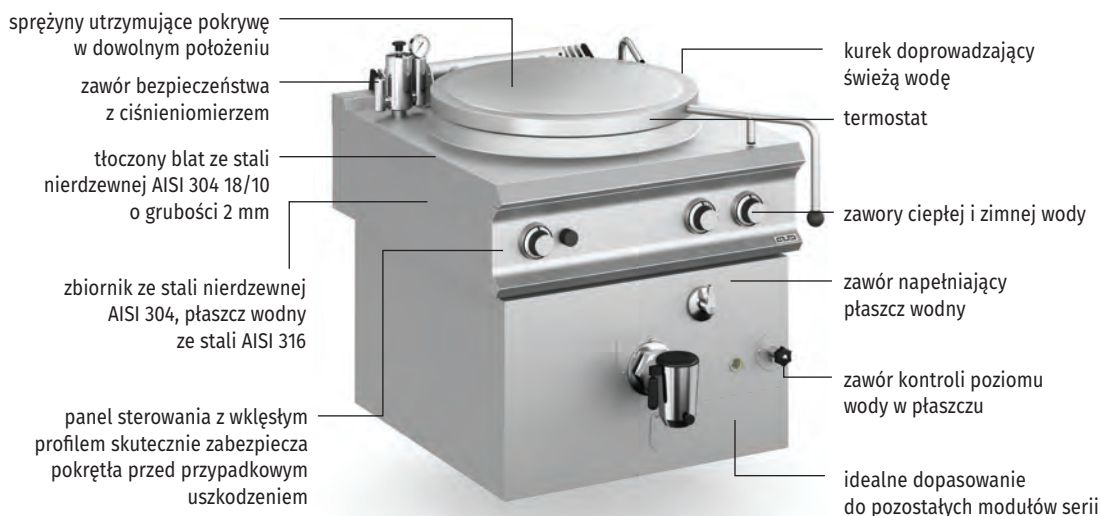
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716

40,-



Opakowanie  
1 l

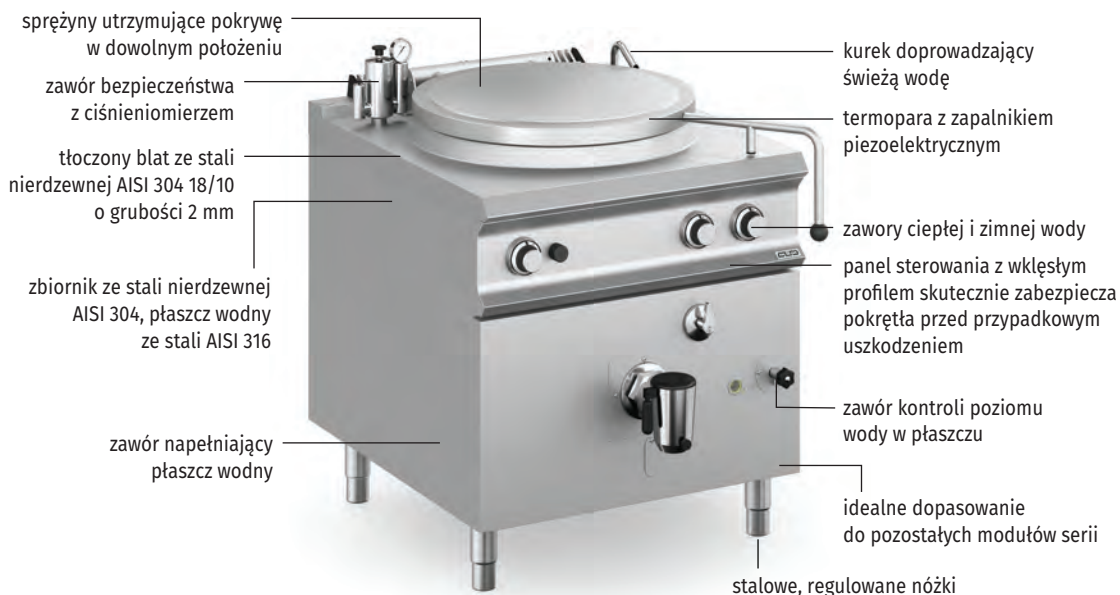


## KOTŁY WARZELNE DO PODWIESZENIA, GAZOWE



| kod                   | PEG98T100           | PEG98T100I          | PEG98T150           | PEG98T150I          |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| model                 | do podwieszenia     | do podwieszenia     | do podwieszenia     | do podwieszenia     |
| wymiary               | 800x900x(H)700 mm   | 800x900x(H)700 mm   | 800x900x(H)700 mm   | 800x900x(H)700 mm   |
| wymiary zbiornika     | Ø600x(H)420 mm      | Ø600x(H)420 mm      | Ø600x(H)540 mm      | Ø600x(H)540 mm      |
| pojemność zbiornika   | 100 l               | 100 l               | 150 l               | 150 l               |
| rodzaj ogrzewania     | bezpośrednie        | pośrednie           | bezpośrednie        | pośrednie           |
| moc gazowa            | 21 kW               | 21 kW               | 21 kW               | 21 kW               |
| waga                  | 113 kg              | 138 kg              | 118 kg              | 143 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>32 105,-</del> | <del>48 080,-</del> | <del>33 841,-</del> | <del>50 621,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>19 189,-</b>     | <b>28 739,-</b>     | <b>20 229,-</b>     | <b>30 249,-</b>     |

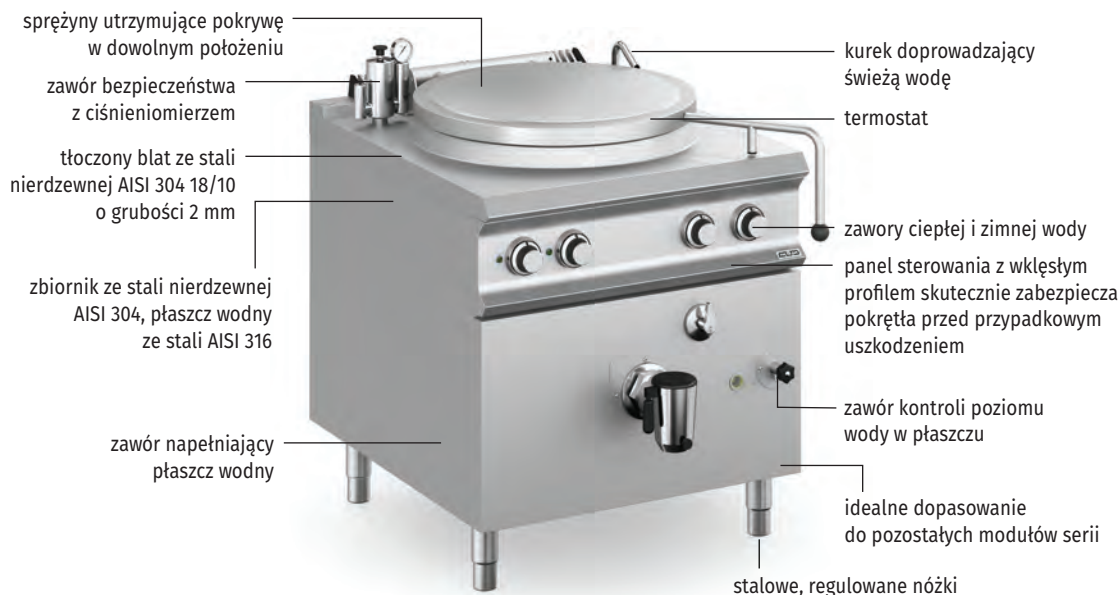




## KOTŁY WARZELNE WOLNOSTOJĄCE, GAZOWE



| kod                   | PEG98A100           | PEG98A100I          | PEG98A150           | PEG98A150I          |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | Ø600x(H)420 mm      | Ø600x(H)420 mm      | Ø600x(H)540 mm      | Ø600x(H)540 mm      |
| pojemność zbiornika   | 100 l               | 100 l               | 150 l               | 150 l               |
| rodzaj ogrzewania     | bezpośrednie        | pośrednie           | bezpośrednie        | pośrednie           |
| moc gazowa            | 21 kW               | 21 kW               | 21 kW               | 21 kW               |
| waga                  | 118 kg              | 143 kg              | 123 kg              | 148 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>34 833,-</del> | <del>47 899,-</del> | <del>35 699,-</del> | <del>52 810,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>20 819,-</b>     | <b>28 149,-</b>     | <b>21 339,-</b>     | <b>31 559,-</b>     |



## KOTŁY WARZELNE DO PODWIESZENIA I WOLNOSTOJĄCE, ELEKTRYCZNE



| kod                   | PEE98T100I          | PEE98T150I          | PEE98A100I          | PEE98A150I          |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| model                 | do podwieszenia     | do podwieszenia     | wolnostojący        | wolnostojący        |
| wymiary               | 800x900x(H)700 mm   | 800x900x(H)700 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | Ø600x(H)420 mm      | Ø600x(H)540 mm      | Ø600x(H)420 mm      | Ø600x(H)540 mm      |
| pojemność zbiornika   | 100 l               | 150 l               | 100 l               | 150 l               |
| rodzaj ogrzewania     | pośredni            | pośredni            | pośredni            | pośredni            |
| moc                   | 14,4 kW             | 14,4 kW             | 14,4 kW             | 14,4 kW             |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 123 kg              | 129 kg              | 128 kg              | 134 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>45 489,-</del> | <del>49 100,-</del> | <del>47 584,-</del> | <del>49 072,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>27 189,-</b>     | <b>29 339,-</b>     | <b>28 439,-</b>     | <b>29 329,-</b>     |

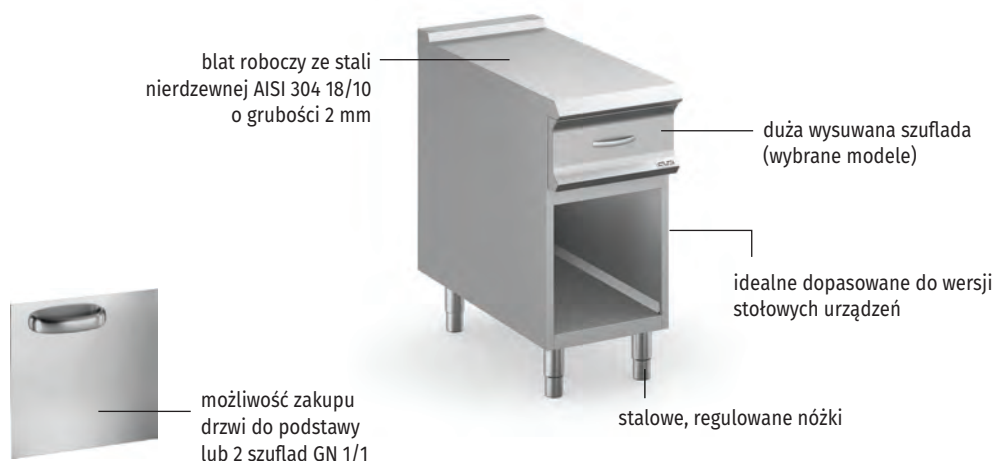


# Ciągi kuchenne Domina Pro 900

## Bлаты neutralne



Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować całą ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.



| kod     | N91T              | N92T              | N94T              | N98T              | N94TC                     |
|---------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|---------------------------|
| model   | blat neutralny    | blat neutralny    | blat neutralny    | blat neutralny    | blat neutralny z szufladą |
| wymiary | 100x900x(H)250 mm | 200x900x(H)250 mm | 400x900x(H)250 mm | 800x900x(H)250 mm | 400x900x(H)250 mm         |
| waga    | 5 kg              | 10 kg             | 26 kg             | 40 kg             | 29 kg                     |
| cena    | <b>1 839,-</b>    | <b>2 049,-</b>    | <b>2 529,-</b>    | <b>3 679,-</b>    | <b>3 569,-</b>            |

| kod     | NSA92             | NSA94             | NSA98             |
|---------|-------------------|-------------------|-------------------|
| model   | podstawa          | podstawa          | podstawa          |
| wymiary | 200x900x(H)600 mm | 400x900x(H)600 mm | 800x900x(H)600 mm |
| waga    | 16 kg             | 23 kg             | 32 kg             |
| cena    | <b>1 979,-</b>    | <b>2 179,-</b>    | <b>2 769,-</b>    |

| kod     | N94A   | N94AC   | N98A   |
|---------|--|---|--|
| model   | blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej | blat neutralny z szufladą na podstawie z 3 stron zamkniętej | blat neutralny na podstawie z 3 stron zamkniętej |
| wymiary | 400x900x(H)850 mm                                | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm                                |
| waga    | 34 kg  | 40 kg   | 51 kg  |
| cena    | <b>4 549,-</b>                                   | <b>5 569,-</b>  | <b>6 249,-</b>                                   |

# Akcesoria



| kod     |   | cena    |
|---------|---|---------|
| A770013 | Ruszt do piekarnika GN 2/1  | 199,-   |
| A777003 | Drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw o szer. 400 mm - 5 kg  | 599,-   |
| A777086 | Poręcz do naczyń 400 mm   | 699,-   |
| A777088 | Poręcz do naczyń 800 mm   | 799,-   |
| A777090 | Poręcz do naczyń 1200 mm  | 899,-   |
| A777125 | Kolumna wodna do elementu neutralnego N94T oraz kuchni gazowych, montowana w kominku linia Domina Pro 900 | 1 499,- |
| A777126 | Kolumna wodna do elementu neutralnego N98T oraz kuchni gazowych, montowana w kominku linia Domina Pro 900 | 1 499,- |
| A980009 | Belka do montażu wspornikowego 160 mm linia Domina Pro 900  | 5 249,- |
| A980010 | Belka do montażu wspornikowego 200 mm linia Domina Pro 900  | 5 399,- |
| A980011 | Belka do montażu wspornikowego 240 mm linia Domina Pro 900  | 5 719,- |
| A980012 | Belka do montażu wspornikowego 280 mm linia Domina Pro 900  | 6 009,- |
| A980013 | Belka do montażu wspornikowego 320 mm linia Domina Pro 900  | 6 329,- |
| A980014 | Belka do montażu wspornikowego 360 mm linia Domina Pro 900  | 6 599,- |
| A980015 | Belka do montażu wspornikowego 400 mm linia Domina Pro 900  | 7 079,- |
| A980016 | Belka do montażu wspornikowego 440 mm linia Domina Pro 900  | 7 249,- |
| A980017 | Belka do montażu wspornikowego 480 mm linia Domina Pro 900  | 7 409,- |
| A777123 | Zestaw dwóch szuflad GN 1/1 linia Domina Pro 900  | 1 699,- |
| A980037 | Zestaw do belek 160x70/90 linia Domina Pro 900  | 1 279,- |
| A980038 | Zestaw do belek 200x70/90 linia Domina Pro 900  | 1 299,- |
| A980039 | Zestaw do belek 240x70/90 linia Domina Pro 900  | 1 379,- |
| A980040 | Zestaw do belek 280x70/90 linia Domina Pro 900  | 1 429,- |
| A980041 | Zestaw do belek 320x70/90 linia Domina Pro 900  | 1 459,- |
| A980042 | Zestaw do belek 360x70/90 linia Domina Pro 900  | 1 479,- |
| A980043 | Zestaw do belek 400x70/90 linia Domina Pro 900  | 1 929,- |
| A980044 | Zestaw do belek 440x70/90 linia Domina Pro 900  | 1 979,- |
| A980045 | Zestaw do belek 480x70/90 linia Domina Pro 900  | 2 129,- |
| A980046 | Cokół zewnętrzny 400 mm linia Domina Pro 900  | 129,-   |
| A980047 | Cokół zewnętrzny 800 mm linia Domina Pro 900  | 239,-   |
| A980048 | Cokół zewnętrzny 1200 mm linia Domina Pro 900   | 329,-   |
| A980049 | Cokół zewnętrzny 1600 mm linia Domina Pro 900   | 409,-   |
| A980149 | Cokół lewy/prawy 700x2x145 mm linia Domina Pro 900  | 169,-   |
| A980129 | Grzałka do pojemnika GN 1/1   | 1 329,- |
| A980130 | Grzałka do pojemnika GN 2/1   | 2 209,- |



| kod     |   | cena    |
|---------|---|---------|
| A980057 | Belka do montażu wspornikowego 520 mm linia Domina Pro 900  | 7 789,- |
| A980076 | Zestaw do belek 520x70/90 linia Domina Pro 900  | 2 559,- |
| A980161 | Stojak z rusztem na garnki 800 mm   | 3 619,- |
| A980162 | Stojak z rusztem na garnki 1200 mm  | 4 069,- |
| A980163 | Stojak z rusztem na garnki 1600 mm  | 4 489,- |
| A980150 | Cokół lewy/prawy do podstawy NSA92  | 19,-    |
| A980139 | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 160 mm linia Domina Pro 900 | 7 299,- |
| A980140 | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 200 mm linia Domina Pro 900 | 7 619,- |
| A980141 | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 240 mm linia Domina Pro 900 | 7 919,- |
| A980142 | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 280 mm linia Domina Pro 900 | 8 209,- |
| A980143 | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 320 mm linia Domina Pro 900 | 8 379,- |
| A980144 | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 360 mm linia Domina Pro 900 | 8 539,- |
| A980145 | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 400 mm linia Domina Pro 900 | 8 849,- |
| A980146 | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 440 mm linia Domina Pro 900 | 9 659,- |
| A980147 | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 480 mm linia Domina Pro 900 | 9 829,- |
| A980148 | Element konstrukcyjny podwójny do montażu wspornikowego pomiędzy elementami wyspy 520 mm linia Domina Pro 900 | 9 989,- |
| A980151 | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 160 mm linia Domina Pro 900             | 6 399,- |
| A980152 | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 200 mm linia Domina Pro 900             | 6 549,- |
| A980153 | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 240 mm linia Domina Pro 900             | 6 689,- |
| A980154 | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 280 mm linia Domina Pro 900             | 6 819,- |
| A980155 | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 320 mm linia Domina Pro 900             | 6 949,- |
| A980156 | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 360 mm linia Domina Pro 900             | 7 089,- |
| A980157 | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 400 mm linia Domina Pro 900             | 7 239,- |
| A980158 | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 440 mm linia Domina Pro 900             | 7 399,- |
| A980159 | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 480 mm linia Domina Pro 900             | 8 279,- |
| A980160 | Element konstrukcyjny pojedynczy do montażu wspornikowego przyścienny 520 mm linia Domina Pro 900             | 8 489,- |
| A980134 | Panel końcowy prawy do monobloków linia Domina Pro 900  | 379,-   |
| A980135 | Panel końcowy lewy do monobloków linia Domina Pro 900   | 379,-   |
| A990008 | Belka skrajna do montażu wspornikowego linia Domina Pro 900   | 719,-   |



| kod            |  | cena           |
|----------------|--|----------------|
| <b>A990016</b> | Stopa ze stali nierdzewnej do montażu wspornikowego linia Domina Pro 900 | <b>1 889,-</b> |
| <b>A777182</b> | Podpora do monobloków podwójny   | <b>1 209,-</b> |
| <b>A777180</b> | Podwójny zestaw wspornikowy do urządzeń podwieszanych                    | <b>1 209,-</b> |
| <b>B900001</b> | Ruszt podłogowy z umywalką nierdzewną 400x400x(H)150                     | <b>2 899,-</b> |
| <b>B980001</b> | Ruszt podłogowy z umywalką nierdzewną 800x400x(H)150                     | <b>5 099,-</b> |

# Ciągi kuchenne linia Domina 1100



**Domina 1100** została zaprojektowana by zagwarantować użytkownikowi pewność i doskonałe efekty przez długi czas. Solidność, osiągi i design to elementy wyróżniające tą linię.

Jakość materiałów, niezawodna technologia i dbałość o szczegóły, sprawiają, że **Domina 1100** to inwestycja raz na długi czas:

- podstawa i boki wykonane z grubej i mocnej stali nierdzewnej tłoczone, wodoszczelne blaty ze stali AISI 304 o grubości 2 mm
- doskonała izolacja dla zmniejszenia zużycia energii
- wyjmowane żeliwne palniki o dużej mocy z chronionym płomieniem kontrolnym
- solidne żeliwne kominki

wodoodporny, tłoczony blat wykonany z jednego arkusza stali nierdzewnej AISI 304 o grubości aż 2 mm wpływający na długoletnią eksploatację bez obaw jego zniszczenia

## ERGONOMICZNE I FUNKCJONALNE

- możliwość pracy z dwóch stron linii dzięki przelotowym piecom i podstawom
- kominki tylko tam, gdzie niezbędne
- system łączenia „na włos” dla łatwiejszego operowania w kuchni
- profil niekapiący
- higieniczny design i zaokrąglone krawędzie dla łatwiejszego czyszczenia
- specjalnie ukształtowany przedni panel z łatwiejszym do czyszczenia profilem z wbudowanymi pokrętkami

**Domina 1100** – zaprojektowana i produkowana by zagwarantować maksymalnie łatwe czyszczenie, instalację i utrzymanie.

**Domina 1100** w 100% zaprojektowana i wytwarzana we Włoszech.

## PRAKTYCZNA I STYLOWA:

**DOMINA 1100** została zaprojektowana by być centralnym punktem w kuchni.

Modułowość linii **Domina 1100** pozwala na idealne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.

**Domina 1100** posiada najlepszy stosunek urządzenie/ powierzchnia w swojej klasie.





zdemowane palniki z żeliwa  
o wysokiej wydajności  
(dotyczy kuchni gazowych)

zapalniki z płomieniem  
typu „pilot” chronione przed  
przypadkowym zalaniem  
(dotyczy kuchni gazowych)

solidne ruszty żeliwne  
na kuchniach gazowych

wysokiej jakości izolacja  
gwarantująca zmniejszenie  
zużycie energii

panele boczne i podstawa  
wykonane z mocnej  
stali nierdzewnej

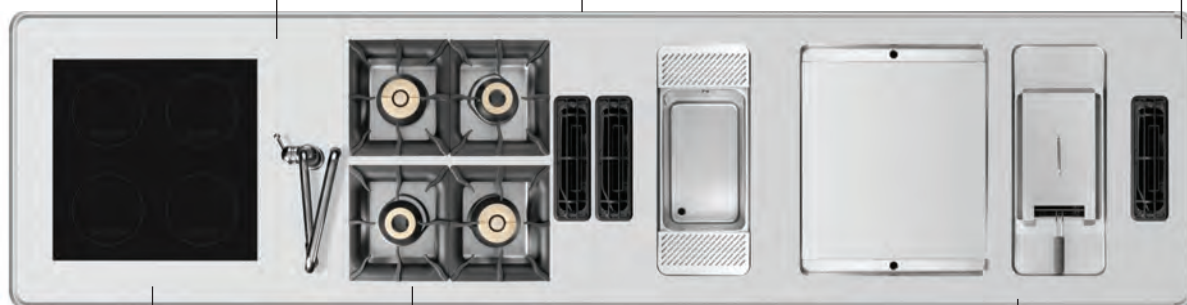


## ERGONOMIA I FUNKCjonalność

Połączenia między poszczególnymi elementami linii typu „na styk”, ułatwiające przesuwanie naczyń kuchennych po całym blacie

Możliwość pracy z obu stron.  
Wiele elementów linii ze sterowaniem z obu stron

Zaokrąglone narożniki gwarantujące bezpieczeństwo pracy



Przelotowe szafki dolne

Przelotowe piekarniki z tłoczonymi przewodnikami dla podniesienia higieny

Możliwość pracy z obu stron.  
Wiele elementów linii ze sterowaniem z obu stron

Rant wokół całego zestawu, zapobiegający sypłowaniu rozlanej cieczy z blatu na boki urządzeń i dalej na podłogę

Rant wokół całego zestawu, zapobiegający sypłowaniu rozlanej cieczy z blatu na boki urządzeń i dalej na podłogę

Zaokrąglone narożniki gwarantujące bezpieczeństwo pracy

Panel sterowania z wklęsłym profilem skutecznie zabezpieczającym pokrętła przed przypadkowym uszkodzeniem



Linia DOMINA 1100 została zaprojektowana i wyprodukowana mając na uwadze aby codzienne jej używanie, czyszczenie a także serwis i konserwacja nie wymagały dużego nakładu pracy i czasu.

Linia DOMINA to 100% produkt włoski



## LINIA 1100 PRAKTYCZNA I STYLOWA

Kuchnia gazowa 4-palnikowa na szafce przelotowej lub z przelotowym piekarnikiem gazowym lub elektrycznym

Frytownica z możliwością używania z obu stron. Do wyboru elektryczna lub gazowa

Płyta grillowa elektryczna lub gazowa. Do wyboru z powierzchnią gładką lub ryflowaną, ze stali miękkiej lub chromowanej



- Możliwość pracy z obu stron wyspy. Wiele elementów linii ze sterowaniem z obu jej stron.
- Połączenie na styk pomiędzy poszczególnymi elementami linii DOMINA 1100 gwarantują doskonałą szczelność, umożliwiają przesuwanie naczyń kuchennych po całym jej blacie a także ułatwiają czyszczenie.
- Łatwo zdejmowane ruszty żeliwne ułatwiają ich używanie jak i czyszczenie.
- Dodatkowe elementy kończące całą linię wykonane z tych samych profili co poszczególne urządzenia powiększają równocześnie powierzchnie roboczą, tak bardzo potrzebną w każdej kuchni.
- Dla podniesienia komfortu pracy możliwe wyposażenie linii DOMINA 1100 w poziomy uchwyt okalający całą wyspę urządzeń na wysokości minimalnie niższej niż blat roboczy. Umożliwia on zawieszanie np. ręczników i drobnych narzędzi kuchennych jak chochelki, szczypcy itp. dzięki czemu są one zawsze pod ręką (OPCJA)
- Łatwy dostęp od frontu urządzeń do podzespołów pozwala na skrócenie czasu konserwacji co bezpośrednio łączy się z mniejszymi kosztami serwisu i odczuwalnym skróceniem przestoju urządzeń.



# Ciągi kuchenne Domina 1100

## Kuchnie gazowe

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2 lub 4 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



Monoblok: na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym MAXI z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem

### Prosta obsługa:

- Sterowanie z dwóch stron
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o średnicy już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków ( $\varnothing$  400 mm)

### Konserwacja:

- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie

## Chemia



### 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 potysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716

40,-



Opakowanie

1 l



## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 6 KW I 8 KW, NA SZAFCE



| kod                   | G2SA11              | G4SA11              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| moce palników (kW)    |                     |                     |
| wymiary               | 450x1100x(H)850 mm  | 900x1100x(H)850 mm  |
| moc palników          | 1x 6 kW + 1x 8 kW   | 2x 6 kW + 2x 8 kW   |
| moc całkowita         | 14 kW               | 18 kW               |
| waga                  | 90 kg               | 140 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>17 136,-</del> | <del>29 737,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>11 599,-</b>     | <b>20 099,-</b>     |



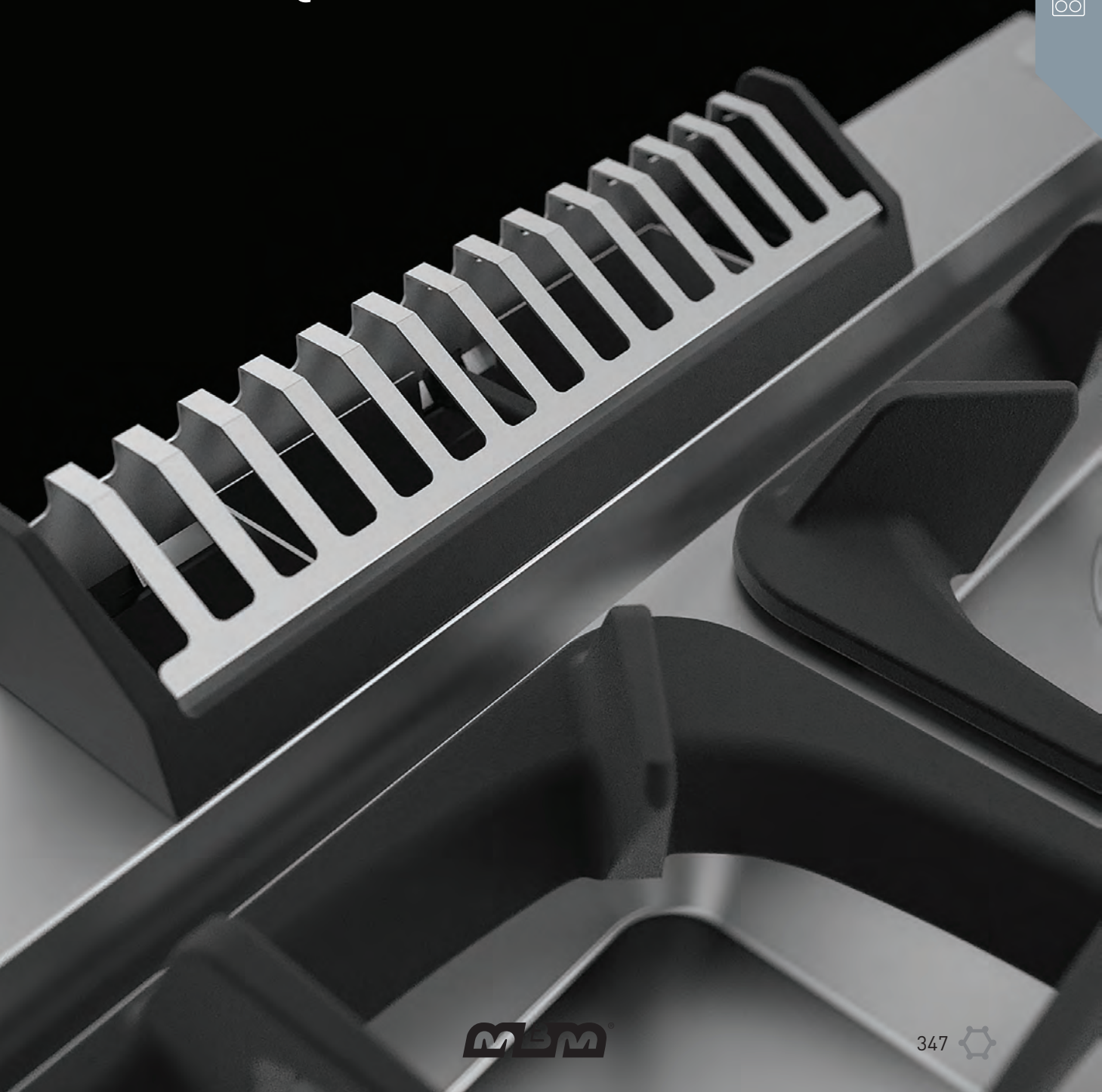


## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 6 KW I 8 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM



| kod                    | G4SF11              | G4SFE11             |
|------------------------|---------------------|---------------------|
| moce palników (kW)     |                     |                     |
| wymiary                | 900x1100x(H)850 mm  | 900x1100x(H)850 mm  |
| wym. piekarnika        | 540x940x(H)300 mm   | 540x940x(H)300 mm   |
| moc palników           | 2x 6 kW + 2x 8 kW   | 2x 6 kW + 2x 8 kW   |
| typ piekarnika         | gazowy              | elektryczny         |
| moc piekarnika         | 10 kW               | 10 kW               |
| moc całkowita palników | 38 kW               | 38 kW               |
| waga                   | 180 kg              | 180 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>33 619,-</del> | <del>36 206,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>22 699,-</b>     | <b>24 399,-</b>     |

# Zapoznaj się również z linią MBM Domina Pro 700!



# Ciągi kuchenne Domina 1100

## Kuchnie elektryczne

---

Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2 lub 4 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

### Prosta obsługa:

- Sterowanie z dwóch stron
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wyciekowi i ułatwiają mycie

### Chemia



#### 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,-




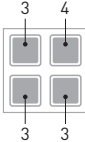
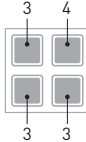



Opakowanie

1 l



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA SZAFCE LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM



| kod                   | E2A11Q  | E4A11Q  | E4F11Q  |
|-----------------------|---|---|---|
| moce płyt (kW)        |                  |                  |                  |
| wymiary               | 450x1100x(H)850 mm  | 900x1100x(H)850 mm  | 900x1100x(H)850 mm  |
| moc płyt              | 2x 3 kW   | 3x 3 kW + 1x 4 kW   | 3x 3 kW + 1x 4 kW   |
| typ piekarnika        | -   | -   | elektryczny   |
| moc piekarnika        | -   | -   | 10 kW   |
| moc całkowita         | 6 kW  | 13 kW   | 23  |
| napięcie              | 400 V   | 400 V   | 400 V   |
| waga                  | 90 kg   | 140 kg  | 180 kg  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>21 985,-</del>   | <del>31 683,-</del>   | <del>42 763,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>14 799,-</b>  | <b>21 399,-</b>  | <b>28 899,-</b>  |

# Ciągi kuchenne Domina 1100

## Płyty grzewcze

---

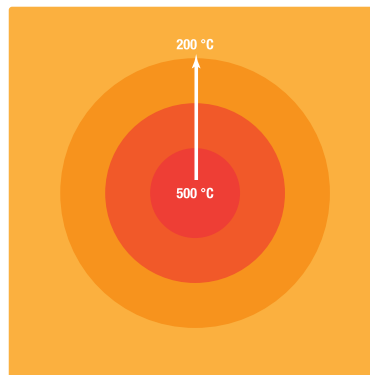
Linia płyt grzewczych obejmuje 2 modele, 1 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1, 1 na szafce

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Sterowanie z dwóch stron

### Wersja gazowa:

- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm<sup>2</sup> wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Temperatura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wymowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Gazowy piekarnik statyczny GN 2/1



### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wyływowi i ułatwiają mycie



## PŁYTY GRZEWcze GAZOWE NA SZAFCE LUB Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM



| kod                   | GTA911              | GTF911              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 900x1100x(H)850 mm  | 900x1100x(H)850 mm  |
| wymiary piekarnika    | -                   | 540x940x(H)300 mm   |
| moc płyty             | 1x 12 kW            | 1x 12 kW            |
| typ piekarnika        | -                   | gazowy              |
| moc piekarnika        | -                   | 10 kW               |
| moc całkowita         | 12 kW               | 22 kW               |
| waga                  | 190 kg              | 170 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>24 926,-</del> | <del>36 853,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>16 799,-</b>     | <b>24 799,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Domina 1100

## Kuchnie indukcyjne

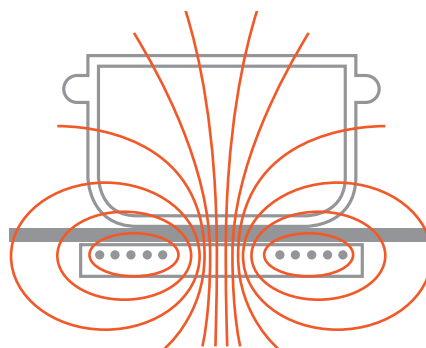
Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele wolnostojące z 2 lub polami grzewczymi

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowania wyłącznie z naczyniami kuchennymi o idealnie płaskim, ferromagnetycznym dnie
- Oszczędność energii nawet do 50%
- Sterowanie z dwóch stron

### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości



Strefa powierzchni grzewczej nie będąca w kontakcie z naczyniem pozostaje nieaktywna (zimna), co pozwala na bardziej komfortowe środowisko pracy oraz oszczędności energii w wysokości 50% w porównaniu do tradycyjnych kuchni.

### Chemia



#### 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



## KUCHNIE INDUKCYJNE NA SZAFCE



| kod                   | E411I               | E911I                |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| wymiary               | 450x1100x(H)850 mm  | 900x1100x(H)850 mm   |
| moc płyt              | 2x 5 kW             | 4x 5 kW              |
| moc całkowita         | 10 kW               | 20 kW                |
| napięcie              | 400 V               | 400 V                |
| waga                  | 80 kg               | 120 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>61 089,-</del> | <del>118 111,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>41 199,-</b>     | <b>79 599,-</b>      |



# Ciągi kuchenne Domina 1100

## Frytownice

Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczzonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna“, pozwalająca utrzymać niezmienną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu
- Sterowanie z dwóch stron

### Modele gazowe:

- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

### Modele elektryczne:

- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

### Modele monoblok z szafką:

- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

## Chemia



### 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



## FRYTOWNICE WOLNOSTOJĄCE, GAZOWE LUB ELEKTRYCZNE



| kod                   | GF411                | GF911                | EF411                |
|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| typ                   | gazowa               | gazowa               | elektryczna          |
| wymiary               | 675x1100x(H)850 mm   | 1125x1100x(H)850 mm  | 450x1100x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 1x 300x400x(H)315 mm | 1x 300x400x(H)315 mm | 2x 300x400x(H)315 mm |
| pojemność zbiornika   | 18 l                 | 18 l + 18 l          | 18 l                 |
| moc palników/ grzałek | 15,2 kW              | 15,2 kW + 15,2 kW    | 16 kW                |
| moc całkowita         | 15,2 kW              | 30,4 kW              | 16 kW                |
| napięcie              | -                    | -                    | 400 V                |
| waga                  | 60 kg                | 68 kg                | 101 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>28 199,-</del>  | <del>44 932,-</del>  | <del>22 626,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>18 999,-</b>      | <b>30 299,-</b>      | <b>15 199,-</b>      |



# Ciągi kuchenne Domina 1100

## Płyty grillowe

---

Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

### Wyposażenie:

- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 2 mm
- Płyta wspawana w blat, umieszczona 3 cm poniżej poziomu blatu
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem

### Prosta obsługa i konserwacja:

- Sterowanie z dwóch stron
- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami, co ułatwia mycie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- Zakres temperatur: 170 – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania



## PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, GAZOWE



| kod                    | GFTA911L            | GFTA911LC           | GFTA911R            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           |
| wymiary                | 900x1100x(H)850 mm  | 900x1100x(H)850 mm  | 900x1100x(H)850 mm  |
| wymiary płyty          | 830x705 mm          | 830x705 mm          | 830x705 mm          |
| ilość stref grzewczych | 2                   | 2                   | 2                   |
| moc całkowita          | 18 kW               | 18 kW               | 18 kW               |
| waga                   | 190 kg              | 190 kg              | 190 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>28 122,-</del> | <del>33 939,-</del> | <del>30 063,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>18 999,-</b>     | <b>22 899,-</b>     | <b>20 299,-</b>     |



plyta grzejna zagłębiona  
30 mm poniżej poziomu  
blatu

plyta grzejna  
o grubości 15 mm

tłoczony blat  
ze stali nierdzewnej  
AISI 304 18/10  
o grubości 2 mm

zakres temperatur:  
170 – 300 °C

sterowanie z dwóch stron

piezoelektryczny  
zapalnik

zaokrąglone krawędzie

panel sterowania z wklęsłym  
profilem skutecznie zabezpiecza  
pokrętła przed przypadkowym  
uszkodzeniem

2 litrowa szuflada  
na tłuszcz

idealne dopasowanie  
do pozostałych modułów serii

stalowe, regulowane nóżki



## PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, GAZOWE



| kod                    | GFTA911LR                  | GFTA911LRC                            |
|------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| plyta                  | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 900x1100x(H)850 mm         | 900x1100x(H)850 mm                    |
| wymiary płyty          | 830x705 mm                 | 830x705 mm                            |
| ilość stref grzewczych | 2                          | 2                                     |
| moc całkowita          | 18 kW                      | 18 kW                                 |
| waga                   | 190 kg                     | 190 kg                                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>29 422,-</del>        | <del>36 206,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>19 899,-</b>            | <b>24 399,-</b>                       |



## PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod                    | EFTA911L            | EFTA911LC           | EFTA911R            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           |
| wymiary                | 900x1100x(H)850 mm  | 900x1100x(H)850 mm  | 900x1100x(H)850 mm  |
| wymiary płyty          | 830x705 mm          | 830x705 mm          | 830x705 mm          |
| ilość stref grzewczych | 2                   | 2                   | 2                   |
| moc całkowita          | 12 kW               | 12 kW               | 12 kW               |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 190 kg              | 190 kg              | 190 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>31 352,-</del> | <del>36 527,-</del> | <del>33 303,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>21 199,-</b>     | <b>24 599,-</b>     | <b>22 499,-</b>     |



plyta grzejna zagłębiona  
30 mm poniżej poziomu  
blatu

plyta grzejna  
o grubości 15 mm

tłoczony blat  
ze stali nierdzewnej  
AISI 304 18/10  
o grubości 2 mm

zakres temperatur:  
170 – 300 °C

sterowanie z dwóch stron



piezoelektryczny  
zapalnik

stalowe, regulowane nóżki

zaokrąglone krawędzie

panel sterowania z wklęsłym  
profilem skutecznie zabezpiecza  
pokrętła przed przypadkowym  
uszkodzeniem

2 litrowa szuflada  
na tłuszcz

idealne dopasowanie  
do pozostałych modułów serii



## PŁYTY GRILLOWE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod                    | EFTA911LR                  | EFTA911LRC                            |
|------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| plyta                  | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 900x1100x(H)850 mm         | 900x1100x(H)850 mm                    |
| wymiary płyty          | 830x705 mm                 | 830x705 mm                            |
| ilość stref grzewczych | 2                          | 2                                     |
| moc całkowita          | 12 kW                      | 12 kW                                 |
| napięcie               | 400 V                      | 400 V                                 |
| waga                   | 190 kg                     | 190 kg                                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>32 651,-</del>        | <del>38 468,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>21 999,-</b>            | <b>25 899,-</b>                       |



# Ciągi kuchenne Domina 1100

## Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów



Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym lub dwoma zbiornikami o pojemności po 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej oraz z możliwością podwieszenia.

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobia
- Zapalacz piezoelektryczny

### Wyposażenie:

- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Błat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (należy zamawiać osobno)

**Ogrzewanie gazowe** za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

**Ogrzewanie elektryczne** za pomocą elementów grzewczych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przełącznika, termostat bezpieczeństwa

### Prosta obsługa i konserwacja:

- Sterowanie z dwóch stron
- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

### Kosze



3x A800104



A800104  
+ B800007



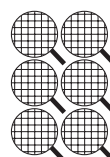
2x A800105



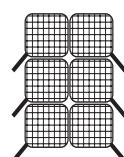
A800104  
+ 2x A770049



A770050



6x A800108



3x B800004  
+ 3x B800003



A800104



B800007



A800105



A770049



A770050



A800108



B800003



B800004

| kod      | A800104    | B800007    | A800105    | A770049    | A770050    | A800108 | B800003    | B800004    |
|----------|------------|------------|------------|------------|------------|---------|------------|------------|
| wymiary  | 160x290 mm | 300x325 mm | 240x290 mm | 145x290 mm | 490x290 mm | ø145 mm | 165x145 mm | 165x145 mm |
| wysokość | 215 mm     | 230 mm     | 215 mm     | 215 mm     | 215 mm     | 200 mm  | 230 mm     | 230 mm     |
| cena     | 299,-      | 549,-      | 399,-      | 299,-      | 699,-      | 449,-   | 249,-      | 249,-      |



## URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW NA SZAFCE, GAZOWE LUB ELEKTRYCZNE



| kod                   | GC411               | GC911               | EC411               |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| typ                   | gazowe              | gazowe              | elektryczne         |
| wymiary               | 675x1100x(H)850 mm  | 1125x1100x(H)850 mm | 450x1100x(H)850 mm  |
| wymiary zbiornika     | 510x305x300 mm      | 510x305x300 mm      | 510x305x300 mm      |
| pojemność zbiornika   | 40 l                | 40 l + 40 l         | 40 l + 40 l         |
| moc                   | 14 kW               | 14 kW + 14 kW       | 9 kW                |
| moc całkowita         | 14 kW               | 28 kW               | 9 kW                |
| napięcie              | -                   | -                   | 400 V               |
| waga                  | 140 kg              | 192 kg              | 115 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>29 101,-</del> | <del>35 886,-</del> | <del>24 893,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>19 599,-</b>     | <b>24 199,-</b>     | <b>16 799,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Domina 1100 Bemary

Asortyment bemałów obejmuje model elektryczny dostępny jako monoblok

## Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)
- Sterowanie z dwóch stron

**Ogrzewanie elektryczne** za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna.

## Chemia



### 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



## BEMAR NA SZAFCE, ELEKTRYCZNY



|                       |   |
|-----------------------|---|
| kod                   | <b>EBMA411</b>  |
| wymiary               | 450x1100x(H)850 mm  |
| wymiary zbiornika     | 310x690x(H)160 mm   |
| pojemność zbiornika   | GN 1/1 + GN 1/3   |
| moc elektryczna       | 2,5 kW  |
| napięcie              | 400 V   |
| waga                  | 70 kg   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>19 397,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>13 099,-</b>  |



# Ciągi kuchenne Domina 1100

## Bлаты neutralne na szafce

Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.



| kod     | NA211              | NA211W                         | NA411              | NA911              |
|---------|--------------------|--------------------------------|--------------------|--------------------|
| model   | blat neutralny     | blat neutralny z kolumną wodną | blat neutralny     | blat neutralny     |
| wymiary | 225x1100x(H)850 mm | 225x1100x(H)850 mm             | 450x1100x(H)850 mm | 900x1100x(H)850 mm |
| cena    | <b>2 799,-</b>     | <b>4 699,-</b>                 | <b>9 199,-</b>     | <b>12 599,-</b>    |

# Akcesoria



| kod            |   | cena    |
|----------------|---|---------|
| <b>A110005</b> | Panel zakończeniowy wyspy centralnej – 1 strona | 4 899,- |
| <b>A990040</b> | Poręcz do naczyń 450x75x55 mm                   | 649,-   |
| <b>A990041</b> | Poręcz do naczyń 900x75x55 mm                   | 749,-   |
| <b>A990042</b> | Poręcz do naczyń 1350x75x55 mm                  | 899,-   |
| <b>A990043</b> | Poręcz do naczyń 1800x75x55 mm                  | 999,-   |
| <b>A990044</b> | Poręcz do naczyń 2250x75x55 mm                  | 1 099,- |
| <b>A990045</b> | Poręcz do naczyń 2700x75x55 mm                  | 1 199,- |
| <b>A777131</b> | Kółko z hamulcem                                | 399,-   |
| <b>A777132</b> | Kółko   | 649,-   |
| <b>A990094</b> | Cokół przedni 450x140x20 mm                     | 149,-   |
| <b>A110002</b> | Cokół przedni 675x140x20 mm                     | 199,-   |
| <b>A990095</b> | Cokół przedni 900x140x20 mm                     | 249,-   |
| <b>A110004</b> | Cokół przedni 1125x140x20 mm                    | 299,-   |
| <b>A990096</b> | Cokół przedni 1350x140x20 mm                    | 299,-   |
| <b>A110006</b> | Cokół przedni 1575x140x20 mm                    | 399,-   |
| <b>A990097</b> | Cokół przedni 1800x140x20 mm                    | 449,-   |
| <b>A110009</b> | Cokół boczny 870x150x20 mm                      | 399,-   |



# Magistra Plus 700



kuchnie gazowe  
370



kuchnie elektryczne  
378



płyty grzewcze  
384



płyty grillowe  
396



grille z lawą wulkaniczną  
404



grille wodne  
406



kotły warzelne  
414



blaty neutralne  
416



**kuchnie ceramiczne**  
388



**kuchnie indukcyjne**  
390



**frytownice**  
392



**urządzenia do gotowania  
makaronu i pierogów**  
408



**bemary**  
410



**patelnie przechylne**  
412



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Kuchnie gazowe



Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



### Wyposażenie:

- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim).
- Lepszy aż o 60% efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników.
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła.
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406

- Zdemowane palniki z niklowanego żeliwa i z mosiężnymi koronami, ze samostabilizującym się płomieniem
- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o  $\phi$  już od 110 mm
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków ( $\phi$  400 mm)

### Konserwacja:

- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia czyszczenie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze 335x300 mm dostosowanym do mycia w zmywarce
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność

## Chemia



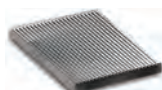
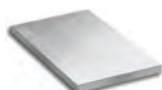
**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**  
 Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej  
 Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz  
 Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz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

979716  
40,-



Opakowanie  
1 l

## Akcesoria do kuchni gazowych



| kod       | A777103                               | A777104                                  | A777125                  | A777126                  | A777127                   |
|-----------|---------------------------------------|--|--------------------------|--------------------------|---------------------------|
| akcesoria | płyta grillowa gładka na jeden palnik | płyta grillowa ryflowana na jeden palnik | kolumna wodna do G4F77XL | kolumna wodna do G2A77XL | kolumna wodna do G4SA77XL |
| wymiary   | 300x600x(H)40 mm                      | 300x600x(H)40 mm                         | H=490 mm                 | H=490 mm                 | H=490 mm                  |
| waga      | 11 kg                                 | 11 kg                                    |                          |                          |                           |
| cena      | 949,-                                 | 1 169,-                                  | 1 499,-                  | 1 499,-                  | 1 499,-                   |

palniki  
FLEX  
BURNERS



## Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych



Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)

- Lepszy aż o 60% efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- Każdy palnik wyposażony w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu,

gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)

- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie

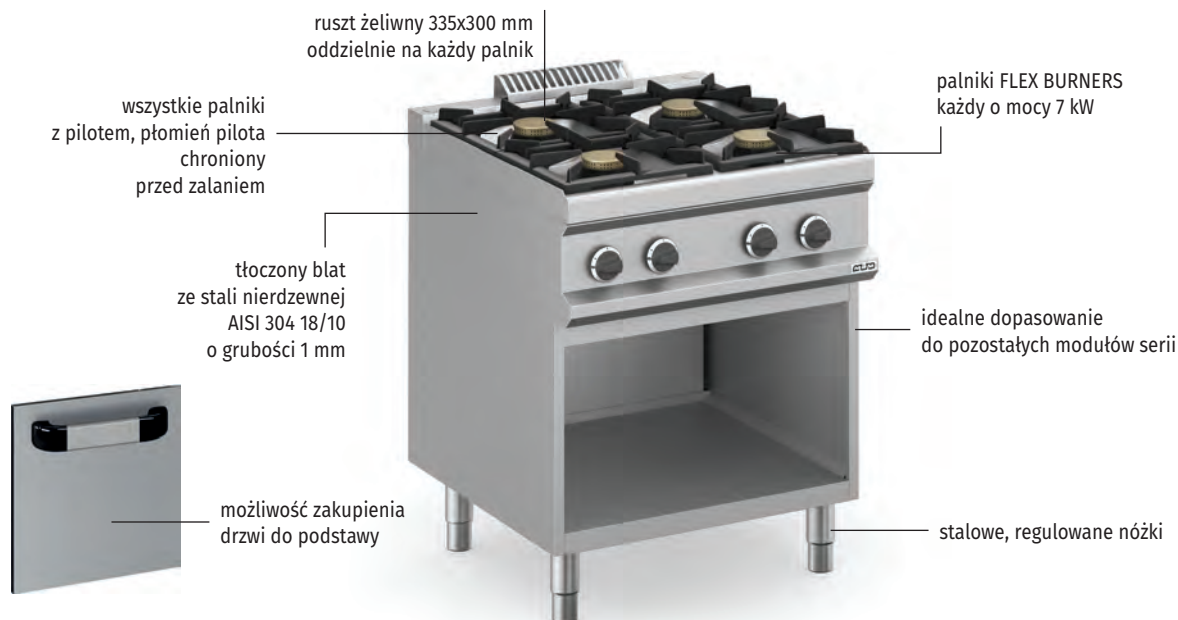




## KUCHNIE GAZOWE STOŁOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY



| kod                   | MFB74TXL           | MFB77TXL           | MFB711TXL           |
|-----------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| moce palników (kW)    |                    |                    |                     |
| wymiary               | 400x714x(H)250 mm  | 700x714x(H)250 mm  | 1100x714x(H)250 mm  |
| moc palników          | 2x 7 kW            | 4x 7 kW            | 6x 7 kW             |
| moc całkowita         | 14 kW              | 28 kW              | 42 kW               |
| waga                  | 30 kg              | 50 kg              | 64 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>5 960,-</del> | <del>9 789,-</del> | <del>13 848,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>3 559,-</b>     | <b>5 849,-</b>     | <b>8 279,-</b>      |

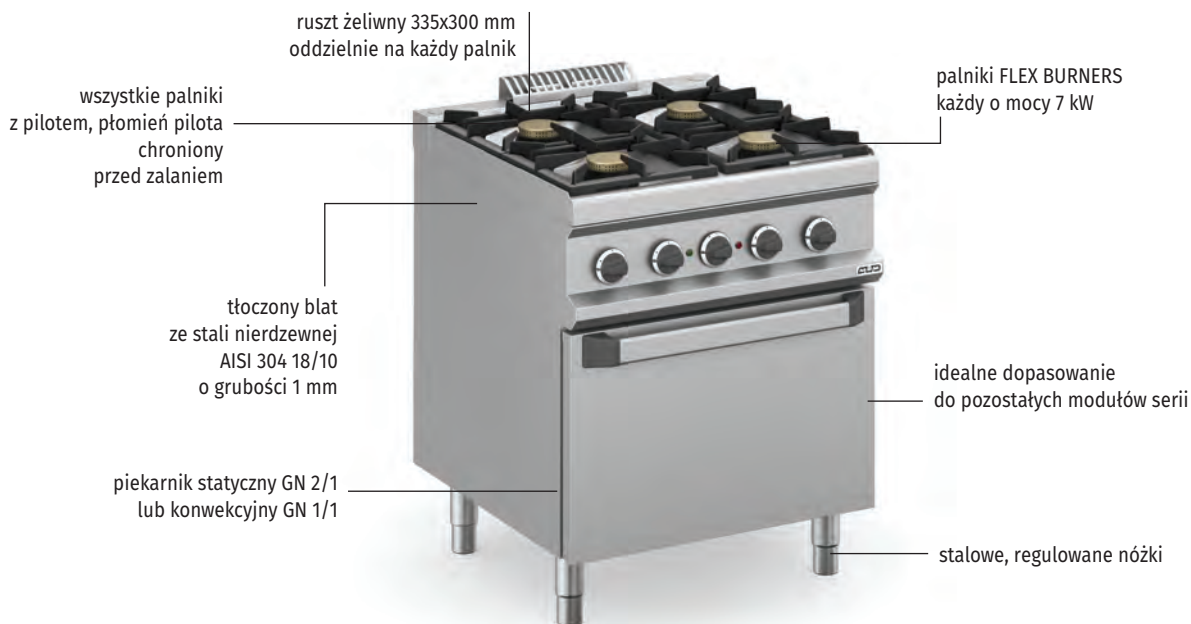


## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



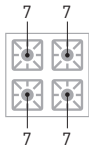
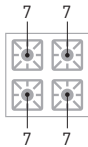
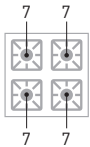



| kod                   | MFB74AXL  | MFB77AXL  | MFB711AXL   |
|-----------------------|---|---|---|
| moce palników (kW)    | <div style="text-align: center;">7</div> <div style="text-align: center;">7</div> | <div style="text-align: center;">7 7</div> <div style="text-align: center;">7 7</div> | <div style="text-align: center;">7 7 7</div> <div style="text-align: center;">7 7 7</div> |
| wymiary               | 400x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm   | 1100x74x(H)850 mm   |
| moc palników          | 2x 7 kW   | 4x 7 kW   | 6x 7 kW   |
| moc całkowita         | 14 kW   | 28 kW   | 42 kW   |
| waga                  | 41 kg   | 62 kg   | 88 kg   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>8 937,-</del>  | <del>12 595,-</del>   | <del>16 515,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>5 339,-</b>  | <b>7 529,-</b>  | <b>9 869,-</b>  |





## KUCHNIE GAZOWE NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PIEKARNIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1



| kod                   | MFB77FGXL   | MFB77FEXL   | MFB77FEVXL  |
|-----------------------|---|---|---|
| moce palników (kW)    |                  |                  |                  |
| wymiary               | 700x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm   |
| wymiary piekarnika    | 560x630x(H)300 mm   | 560x370x(H)320 mm   | 560x630x(H)300 mm   |
| moc palników          | 4x 7 kW   | 4x 7 kW   | 4x 7 kW   |
| typ piekarnika        | gazowy – statyczny  | elektryczny – konwekcyjny   | elektryczny – statyczny   |
| moc piekarnika        | 6 kW  | 2,6 kW  | 5,3 kW  |
| moc całkowita         | gaz. 34 kW  | gaz. 28 kW / elektr. 2,6 kW   | gaz. 28 kW / elektr. 5,3 kW   |
| napięcie              | –   | 230 V   | 400 V   |
| waga                  | 90 kg   | 83 kg   | 91 kg   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>18 609,-</del>   | <del>21 565,-</del>   | <del>21 340,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>11 119,-</b>  | <b>12 889,-</b>  | <b>12 749,-</b>  |



## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB MAXI



| kod                   | MFB711AFGX          | MFB711FGMX          | MFB711AFEX                  |
|-----------------------|---------------------|---------------------|-----------------------------|
| moce palników (kW)    | <br>7 7 7<br>7 7 7  | <br>7 7 7<br>7 7 7  | <br>7 7 7<br>7 7 7          |
| wymiary               | 1100x714x(H)850 mm  | 1100x714x(H)850 mm  | 1100x714x(H)850 mm          |
| wymiary piekarnika    | 560x630x(H)300 mm   | 770x640x(H)360 mm   | 560x630x(H)300 mm           |
| moc palników          | 6x 7 kW             | 6x 7 kW             | 6x 7 kW                     |
| typ piekarnika        | gazowy – statyczny  | gazowy – statyczny  | elektryczny – statyczny     |
| moc piekarnika        | 6 kW                | 8 kW                | 5,3 kW                      |
| moc całkowita         | gaz. 48 kW          | gaz. 50 kW          | gaz. 42 kW / elektr. 5,3 kW |
| napięcie              | -                   | -                   | 400 V                       |
| waga                  | 125 kg              | 115 kg              | 128 kg                      |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>24 579,-</del> | <del>26 638,-</del> | <del>26 448,-</del>         |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>14 689,-</b>     | <b>15 919,-</b>     | <b>15 809,-</b>             |

do cen należy doliczyć VAT 23%





## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW KAŻDY, Z PŁYTĄ GRZEJNĄ I PIEKARNIEM GAZOWYM GN 2/1



|                       |                            |  |
|-----------------------|----------------------------|--|
| kod                   | <b>MFB711MFG4XL</b>        |  |
| moce palników (kW)    |                            |  |
| wymiary               | 1100x714x(H)850 mm         |  |
| wymiary piekarnika    | 560x630x(H)300 mm          |  |
| moc palników          | 4x 7 kW                    |  |
| typ piekarnika        | gazowy – statyczny         |  |
| moc piekarnika        | 6 kW                       |  |
| moc płyty grzewczej   | 5,5 kW                     |  |
| moc całkowita         | 39,5 kW                    |  |
| waga                  | 136 kg                     |  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <b><del>27 428,-</del></b> |  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>16 209,-</b>            |  |

**Zapoznaj się  
również z linią  
MBM Magistra Plus 900!**



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Kuchnie elektryczne



Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 płytami okrągłymi bądź kwadratowymi standardowymi lub wpuszczanymi w blat, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) a także stołowe.

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub z piekarnikiem elektrycznym statycznym GN 2/1 lub konwekcyjnym GN 1/1.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

#### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (ø 145/220 mm, 220x220 mm, 300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 1,5 kW lub 2,6 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

#### Prosta obsługa:

- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

#### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

### Chemia



#### 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



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE STOŁOWE



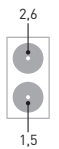
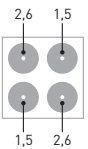


| kod                   | MPR74T                           | MPQ74T             | MPR77T                           | MPQ77T                     |
|-----------------------|----------------------------------|--------------------|----------------------------------|----------------------------|
| moce płyt (kW)        | <p>2,6<br/>1,5</p>               | <p>2,6<br/>2,6</p> | <p>2,6 1,5<br/>1,5 2,6</p>       | <p>2,6 2,6<br/>2,6 2,6</p> |
| wymiary               | 400x714x(H)250 mm                | 400x714x(H)250 mm  | 700x714x(H)250 mm                | 700x714x(H)250 mm          |
| wymiary płyt          | 1x $\phi 145$ + 1x $\phi 220$ mm | 2x 220x220 mm      | 2x $\phi 145$ + 2x $\phi 220$ mm | 4x 220x220 mm              |
| moc płyt              | 1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW            | 2x 2,6 kW          | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW            | 4x 2,6 kW                  |
| moc całkowita         | 4,1 kW                           | 5,2 kW             | 8,2 kW                           | 10,4 kW                    |
| napięcie              | 400 V                            | 400 V              | 400 V                            | 400 V                      |
| waga                  | 20 kg                            | 27 kg              | 40 kg                            | 49 kg                      |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>5 933,-</del>               | <del>9 189,-</del> | <del>8 199,-</del>               | <del>16 817,-</del>        |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>3 549,-</b>                   | <b>5 489,-</b>     | <b>4 899,-</b>                   | <b>9 569,-</b>             |

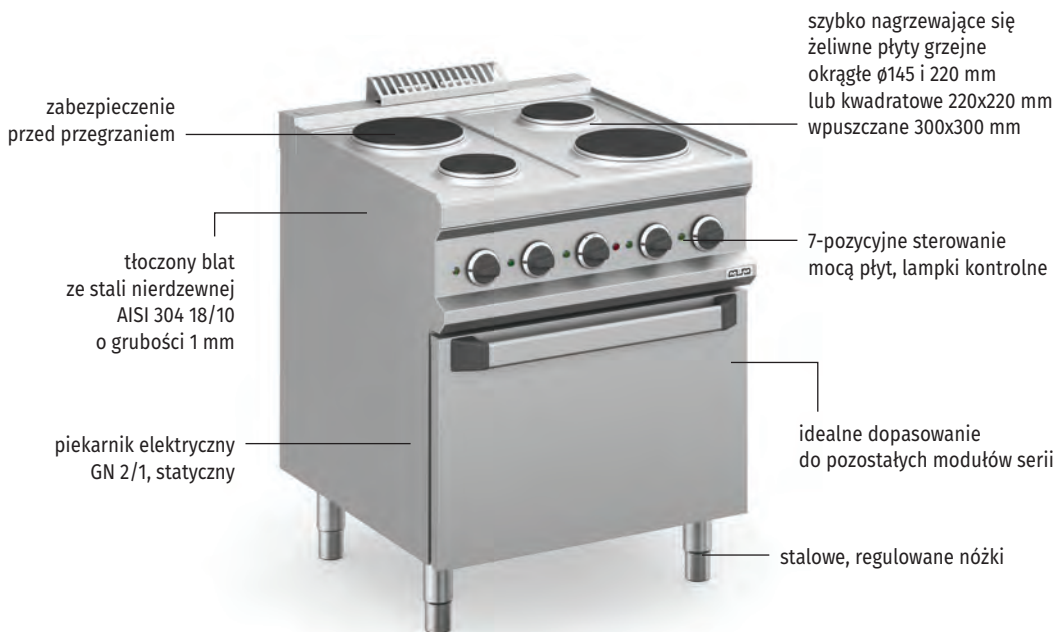




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod            | MPR74A  | MPR77A  | MPQ74A  | MPQR74A   |
|----------------|---|---|---|---|
| moce płyt (kW) |  |  |  |  |
| wymiary        | 400x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm   | 400x714x(H)850 mm   | 400x714x(H)850 mm   |
| wymiary płyt   | 1x ø145 + 1x ø220 mm  | 2x ø145 + 2x ø220 mm  | 2x 220x220 mm   | 2x 300x300 mm   |
| moc płyt       | 1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW   | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW   | 2x 2,6 kW   | 2x 2,5 kW   |
| moc całkowita  | 4,1 kW  | 8,2 kW  | 5,2 kW  | 5 kW  |
| napięcie       | 400 V   | 400 V   | 400 V   | 400 V   |
| waga           | 35 kg   | 60 kg   | 45 kg   | 58 kg   |
| CENA FABRYCZNA | <del>8 477,-</del>  | <del>11 642,-</del>   | <del>11 535,-</del>   | <del>12 884,-</del>   |
| CENA GRAFEN    | 5 069,-   | 6 959,-   | 6 889,-   | 7 699,-   |



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ LUB Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1



| kod                   | MPQ77A                     | MPQR77A                    | MPR77FE                          | MPQ77FE                    |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| moce płyt (kW)        | <p>2,6 2,6<br/>2,6 2,6</p> | <p>2,5 2,5<br/>2,5 2,5</p> | <p>2,6 1,5<br/>1,5 2,6</p>       | <p>2,6 2,6<br/>2,6 2,6</p> |
| wymiary               | 700x714x(H)850 mm          | 700x714x(H)850 mm          | 700x714x(H)850 mm                | 700x714x(H)850 mm          |
| wymiary piekarnika    | -                          | -                          | 560x630x(H)300 mm                | 560x630x(H)300 mm          |
| wymiary płyt          | 4x 220x220 mm              | 4x 300x300 mm              | 2x $\phi 145$ + 2x $\phi 220$ mm | 4x 220x220 mm              |
| moc płyt              | 4x 2,6 kW                  | 4x 2,5 kW                  | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW            | 4x 2,6 kW                  |
| typ piekarnika        | -                          | -                          | elektryczny – statyczny          | elektryczny – statyczny    |
| moc piekarnika        | -                          | -                          | 5,3 kW                           | 5,3 kW                     |
| moc całkowita         | 10,4 kW                    | 10 kW                      | 13,5 kW                          | 15,7 kW                    |
| napięcie              | 400 V                      | 400 V                      | 400 V                            | 400 V                      |
| waga                  | 69 kg                      | 93 kg                      | 90 kg                            | 99 kg                      |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>18 528,-</del>        | <del>20 745,-</del>        | <del>20 001,-</del>              | <del>26 250,-</del>        |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>11 069,-</b>            | <b>12 399,-</b>            | <b>11 999,-</b>                  | <b>15 689,-</b>            |

do cen należy doliczyć VAT 23%

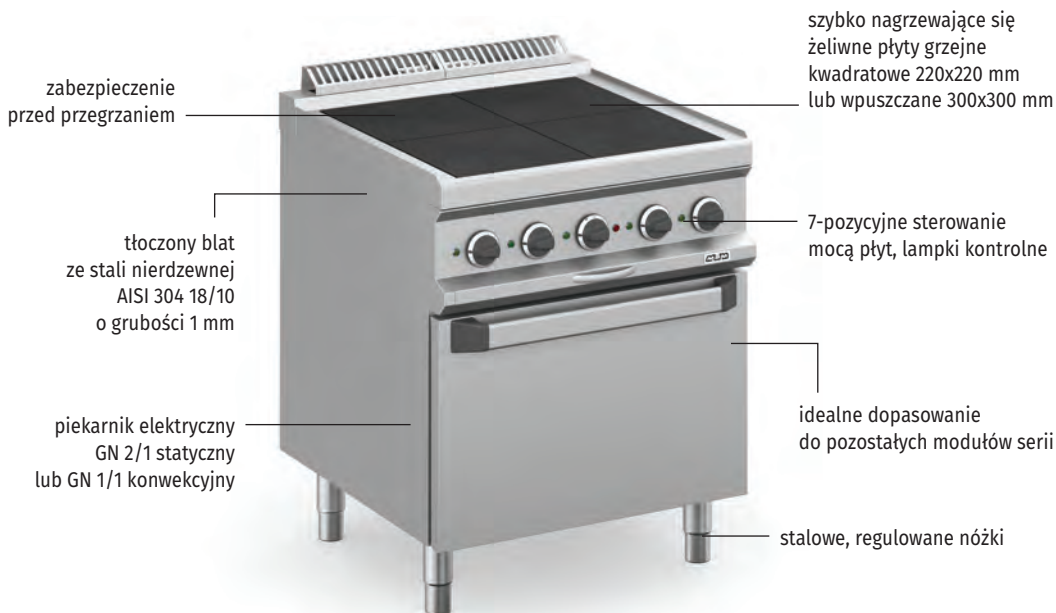




## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

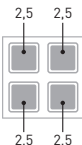
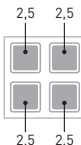
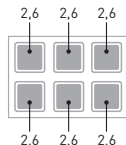





| kod                   | MPR711A               | MPQ711A             |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|
| moce płyt (kW)        |                       |                     |
| wymiary               | 1100x714x(H)850 mm    | 1100x714x(H)850 mm  |
| wymiary płyt          | 3x ø145 + 3x ø220 mm  | 6x 220x220 mm       |
| moc płyt              | 3x 1,5 kW + 3x 2,6 kW | 6x 2,6 kW           |
| moc całkowita         | 12,3 kW               | 15,6 kW             |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V               |
| waga                  | 136 kg                | 136 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>14 689,-</del>   | <del>25 463,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>8 779,-</b>        | <b>15 219,-</b>     |



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM – GN 2/1 LUB GN 1/1



| kod                   | MPQR77FE   | MPQR77FEV  | MPQ711FE   |
|-----------------------|--|--|--|
| moce płyt (kW)        |           |           |           |
| wymiary               | 700x714x(H)850 mm  | 700x714x(H)850 mm  | 1100x714x(H)850 mm   |
| wymiary piekarnika    | 560x630x(H)300 mm  | 560x370x(H)320 mm  | 560x370x(H)300 mm  |
| wymiary płyt          | 4x 300x300 mm  | 4x 300x300 mm  | 6x 220x220 mm  |
| moc płyt              | 4x 2,5 kW  | 4x 2,5 kW  | 6x 2,6 kW  |
| typ piekarnika        | elektryczny – statyczny  | elektryczny – konwekcyjny  | elektryczny – statyczny  |
| moc piekarnika        | 5,3 kW   | 2,6 kW   | 5,3 kW   |
| moc całkowita         | 15,3 kW  | 12,6 kW  | 20,9 kW  |
| napiecie              | 400 V  | 400 V  | 400 V  |
| waga                  | 125 kg   | 117 kg   | 140 kg   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>28 869,-</del>  | <del>25 720,-</del>  | <del>33 056,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 17 249,-  | 15 369,-  | 19 759,-  |

do cen należy doliczyć VAT 23%



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Płyty grzewcze



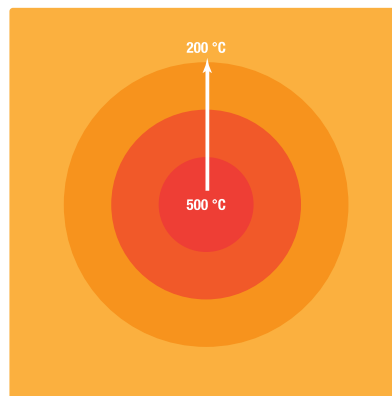
Linia płyt grzewczych obejmuje 6 modeli: 2 modele stołowe, 2 modele na szafce i 2 modele z piekarnikiem – w wersji gazowej lub elektrycznej

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406

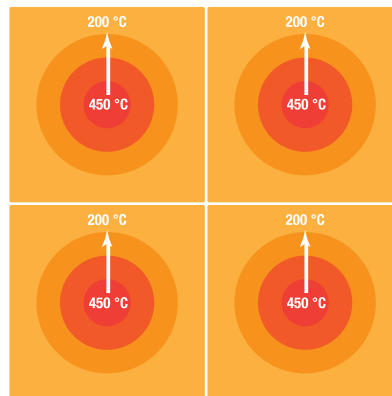
### Wersja gazowa:

- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm<sup>2</sup> wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Temperatura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Piekarnik gazowy GN 2/1 statyczny



### Wersja elektryczna:

- Płyta grzewcza ze stali węglowej o grubości 15 mm
- 4 strefy grzewcze, każda o mocy 2,25 kW
- Niezależne sterowanie każdą strefą grzewczą
- Temperatura 450°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Piekarnik elektryczny GN 2/1 statyczny



### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchenki

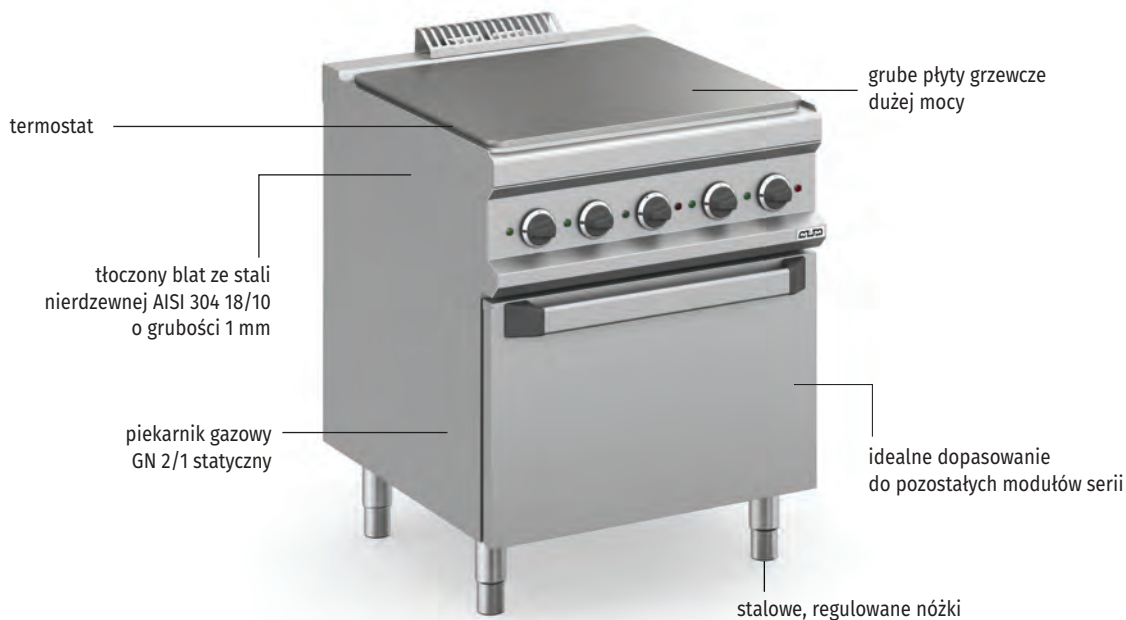


## PŁYTY GRZEWCZE GAZOWE



| kod                   | MTPG77T             | MTPG77A             | MTPG77FG            |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| typ płyty             | gazowa              | gazowa              | gazowa              |
| wymiary               | 700x714x(H)250 mm   | 700x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm   |
| wymiary piekarnika    | -                   | -                   | 560x630x(H)300 mm   |
| moc płyty             | 1x 9 kW             | 1x 9 kW             | 1x 9 kW             |
| typ piekarnika        | -                   | -                   | gazowy - statyczny  |
| moc piekarnika        | -                   | -                   | 6 kW                |
| moc całkowita         | 9 kW                | 9 kW                | 15 kW               |
| waga                  | 68 kg               | 83 kg               | 116 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>10 876,-</del> | <del>14 657,-</del> | <del>20 488,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>6 499,-</b>      | <b>8 759,-</b>      | <b>12 239,-</b>     |





## PŁYTY GRZEWcze ELEKTRYCZNE



| kod                   | MTPE77T             | MTPE77A             | MTPE77FE                |
|-----------------------|---------------------|---------------------|-------------------------|
| typ płyty             | elektryczna         | elektryczna         | elektryczna             |
| wymiary               | 700x714x(H)250 mm   | 700x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm       |
| wymiary piekarnika    | -                   | -                   | 560x630x(H)300 mm       |
| moc płyty             | 4x 2,25 kW          | 4x 2,25 kW          | 4x 2,25 kW              |
| typ piekarnika        | -                   | -                   | elektryczny – statyczny |
| moc piekarnika        | -                   | -                   | 5,3 kW                  |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               | 400 V                   |
| moc całkowita         | 9 kW                | 9 kW                | 14,3 kW                 |
| waga                  | 69 kg               | 84 kg               | 117 kg                  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>14 292,-</del> | <del>17 709,-</del> | <del>23 508,-</del>     |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>8 539,-</b>      | <b>10 579,-</b>     | <b>14 049,-</b>         |

# Kuchnia indukcyjna na podstawie z trzech stron zamkniętej Magistra Plus 700

MIN77A



Leasing już od

**570** PLN  
netto  
za miesiąc\*

\* Przewidywana rata leasingu

Wpłata 30%, 36 miesięcy + wykup

Kwota może się zmienić w zależności od wybranego leasingodawcy, warunków leasingu

Przedstawione dane nie są ofertą w rozumieniu Kodeksu Cywilnego



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Kuchnie ceramiczne



Linia kuchni ceramicznych obejmuje modele z 2 lub 4 stanowiskami grzewczymi, dostępne jako stołowe oraz model z 4 stanowiskami i piekarnikiem elektrycznym statycznym.

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub z piekarnikiem elektrycznym GN 2/1

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

#### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się ceramiczne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy grzejne o mocy 1,8 kW i 2,5 kW sterowane termostatem
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

#### Prosta obsługa:

- Grzanie proporcjonalne do powierzchni garnka
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdego pola
- Nowoczesne, ergonomiczne pokręta w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

#### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

### Chemia



#### 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



## KUCHNIE CERAMICZNE



| kod                   | MVC74A                | MVC77A                | MVC77FE               |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| wymiary               | 400x714x(H)250 mm     | 700x714x(H)250 mm     | 700x714x(H)850 mm     |
| wymiary piekarnika    | -                     | -                     | 560x630x(H)300 mm     |
| moc płyty             | 1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW | 2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW | 2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW |
| typ piekarnika        | -                     | -                     | elektryczny statyczny |
| moc piekarnika        | -                     | -                     | 5,3 kW                |
| moc całkowita         | 4,3 kW                | 8,6 kW                | 13,9 kW               |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V                 | 400 V                 |
| waga                  | 53 kg                 | 76 kg                 | 99 kg                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>10 637,-</del>   | <del>17 430,-</del>   | <del>25 442,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>6 359,-</b>        | <b>10 419,-</b>       | <b>15 209,-</b>       |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Kuchnie indukcyjne



Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 3 modele na podstawie z trzech stron zamkniętej, w tym 1 typu WOK

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Szybko nagrzewające się indukcyjne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elementy grzejne o mocy 3,5 kW sterowane termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Automatyczne załączanie płyty po ustawieniu naczynia z dnem ferromagnetycznym
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

### Prosta obsługa:

- Grzanie proporcjonalne do powierzchni garnka
- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają czyszczenie kuchni

## Chemia



### 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



## KUCHNIE INDUKCYJNE



| kod                   | MIN74A              | MIN77A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm   |
| moc płyt              | 2x 3,5 kW           | 4x 3,5 kW           |
| moc całkowita         | 7 kW                | 14 kW               |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 53 kg               | 76 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>45 555,-</del> | <del>71 479,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>27 229,-</b>     | <b>42 719,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Frytownice



Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwiema komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 304 o szerokim promieniu, umożliwiającym łatwe czyszczenie i maksymalną higienę
- Ciągłe spoiny komór (bez szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna”, pozwalająca utrzymać niezmienną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

### Modele gazowe:

- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją w zakresie od 90° do 190°C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

### Modele elektryczne:

- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejnego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwia dokładne mycie komory frytownicy

### Modele monoblok z szafką:

- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie





## FRYTOWNICE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE



| kod                   | MFRE74T             | MFRE74T2V            | MFRE77T              |
|-----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|
| typ                   | elektryczna         | elektryczna          | elektryczna          |
| wymiary               | 400x714x(H)250 mm   | 400x714x(H)250 mm    | 700x714x(H)250 mm    |
| wymiary zbiornika     | 280x340x(H)200 mm   | 2x 140x340x(H)200 mm | 2x 280x340x(H)200 mm |
| pojemność zbiornika   | 12 l                | 6 l + 6 l            | 12 l + 12 l          |
| moc całkowita         | 9 kW                | 10,5 kW              | 18 kW                |
| napięcie              | 400 V               | 400 V                | 400 V                |
| waga                  | 30 kg               | 35 kg                | 53 kg                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>11 213,-</del> | <del>14 780,-</del>  | <del>19 728,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>6 699,-</b>      | <b>8 829,-</b>       | <b>11 789,-</b>      |

### Akcesoria do frytownic stołowych – elektrycznych



|         |                   |
|---------|-------------------|
| kod     | <b>A777057</b>    |
| opis    | Kosz 1/2          |
| wymiary | 120x295x(H)120 mm |
| cena    | <b>299,-</b>      |



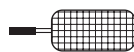
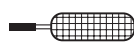


## FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – GAZOWE



| kod                   | MFRG74A             | MFRG74A2V            | MFRG77A              |
|-----------------------|---------------------|----------------------|----------------------|
| typ                   | gazowa              | gazowa               | gazowa               |
| wymiary               | 400x714x(H)850 mm   | 400x714x(H)850 mm    | 700x714x(H)850 mm    |
| wysokość z rantem     | 1180 mm             | 1180 mm              | 1180 mm              |
| wymiary zbiornika     | 280x340x(H)300 mm   | 2x 140x340x(H)300 mm | 2x 280x340x(H)300 mm |
| pojemność zbiornika   | 14 l                | 7 l + 7 l            | 14 l + 14 l          |
| moc całkowita         | 12,5 kW             | 12,5 kW              | 25 kW                |
| waga                  | 57 kg               | 62 kg                | 97 kg                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>14 876,-</del> | <del>20 038,-</del>  | <del>24 569,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>8 889,-</b>      | <b>11 979,-</b>      | <b>14 679,-</b>      |

### Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych



| kod     | A770045           | A770046           | A777133           |
|---------|-------------------|-------------------|-------------------|
| opis    | Kosz 1/2          | Kosz 1/1          | Pojemnik na olej  |
| wymiary | 120x295x(H)120 mm | 260x295x(H)120 mm | 310x610x(H)120 mm |
| cena    | <b>249,-</b>      | <b>299,-</b>      | <b>399,-</b>      |



duży ociekacz,  
duża „strefa zimna“

w zestawie jeden  
kosz na komorę

tłoczony blat  
ze stali nierdzewnej  
AISI 304 18/10  
o grubości 1 mm

zawór spustowy oraz  
pojemnik na olej w szafce

grzałki elektryczne  
ze stali nierdzewnej,  
termostat

zaokrąglone krawędzie

idealne dopasowanie  
do pozostałych modułów serii

stalowe, regulowane nóżki

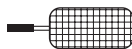


## FRYTOWNICE Z SZAFKĄ – ELEKTRYCZNE



| kod                    | MFRE74A             | MFRE74A2V            | MFRE77A              |
|------------------------|---------------------|----------------------|----------------------|
| typ                    | elektryczna         | elektryczna          | elektryczna          |
| wymiary                | 400x714x(H)850 mm   | 400x714x(H)850 mm    | 700x714x(H)850 mm    |
| wymiary zbiornika      | 280x340x(H)240 mm   | 2x 140x340x(H)240 mm | 2x 280x340x(H)240 mm |
| pojemność<br>zbiornika | 13 l                | 7 l + 7 l            | 13 l + 13 l          |
| moc całkowita          | 9 kW                | 10,5 kW              | 18 kW                |
| napięcie               | 400 V               | 400 V                | 400 V                |
| waga                   | 53 kg               | 58 kg                | 72 kg                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>14 335,-</del> | <del>20 863,-</del>  | <del>24 772,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>8 569,-</b>      | <b>12 469,-</b>      | <b>14 809,-</b>      |

### Akcesoria do frytownic monoblok – gazowych



| kod     | A770045           | A770046           | A777133           |
|---------|-------------------|-------------------|-------------------|
| opis    | Kosz 1/2          | Kosz 1/1          | Pojemnik na olej  |
| wymiary | 120x295x(H)120 mm | 260x295x(H)120 mm | 310x610x(H)120 mm |
| cena    | <b>249,-</b>      | <b>299,-</b>      | <b>399,-</b>      |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Płyty grillowe



Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną bądź mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary.

Monoblok: na otwartej szafce, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia czyszczenie i zbieranie tłuszczu do wyjmowanej szuflady
- Szuflada ze stali nierdzewnej o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

### Prosta obsługa i konserwacja:

- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia czyszczenie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary

- Zakres temperatur: 170° – 300° C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są w dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia



### Akcesoria



#### 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 potysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716

40,-



Opakowanie

1 l



## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – GAZOWE



| kod                    | MFTG74TL           | MFTG74TR           | MFTG74TLC           | MFTG77TL            |
|------------------------|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| typ                    | gazowa             | gazowa             | gazowa              | gazowa              |
| plyta                  | gładka             | ryflowana          | gładka chromowana   | gładka              |
| wymiary                | 400x714x(H)250 mm  | 400x714x(H)250 mm  | 400x714x(H)250 mm   | 700x714x(H)250 mm   |
| wymiary płyty          | 350x570 mm         | 350x570 mm         | 350x570 mm          | 650x570 mm          |
| ilość stref grzewczych | 1                  | 1                  | 1                   | 2                   |
| moc całkowita          | 5,5 kW             | 5,5 kW             | 5,5 kW              | 11 kW               |
| waga                   | 43 kg              | 43 kg              | 43 kg               | 75 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>8 723,-</del> | <del>9 548,-</del> | <del>11 588,-</del> | <del>14 437,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>5 209,-</b>     | <b>5 709,-</b>     | <b>6 929,-</b>      | <b>8 629,-</b>      |



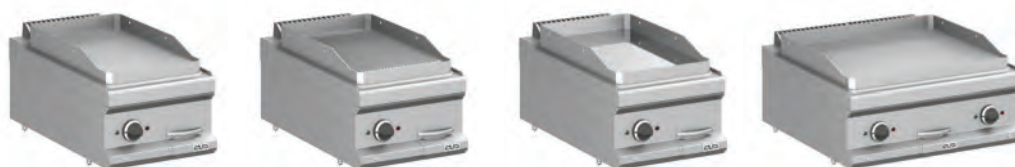
| kod                    | MFTG77TLC           | MFTG77TR            | MFTG77TLR                  | MFTG77TLRC                            |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| typ                    | gazowa              | gazowa              | gazowa                     | gazowa                                |
| plyta                  | gładka chromowana   | ryflowana           | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 700x714x(H)250 mm   | 700x714x(H)250 mm   | 700x714x(H)250 mm          | 700x714x(H)250 mm                     |
| wymiary płyty          | 650x570 mm          | 650x570 mm          | 650x570 mm                 | 650x570 mm                            |
| ilość stref grzewczych | 2                   | 2                   | 2                          | 2                                     |
| moc całkowita          | 11 kW               | 11 kW               | 11 kW                      | 11 kW                                 |
| waga                   | 75 kg               | 75 kg               | 75 kg                      | 75 kg                                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>17 195,-</del> | <del>15 428,-</del> | <del>15 321,-</del>        | <del>17 682,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>10 279,-</b>     | <b>9 219,-</b>      | <b>9 159,-</b>             | <b>10 569,-</b>                       |

do cen należy doliczyć VAT 23%





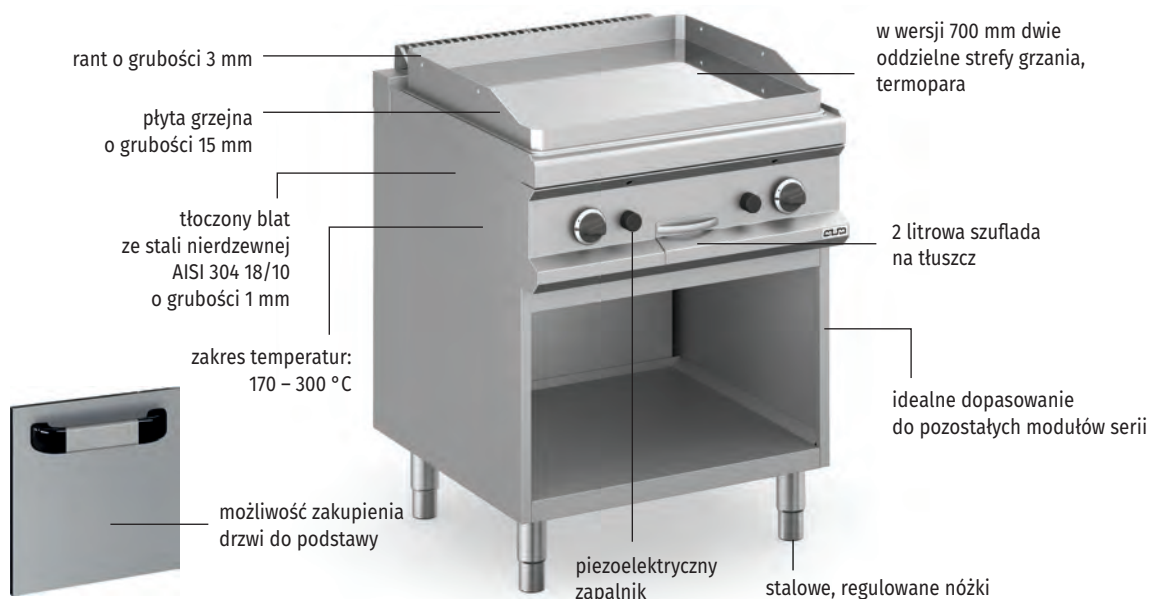
## PŁYTY GRILLOWE STOŁOWE – ELEKTRYCZNE



| kod                    | MFTE74TL           | MFTE74TR           | MFTE74TLC           | MFTE77TL            |
|------------------------|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| typ                    | elektryczna        | elektryczna        | elektryczna         | elektryczna         |
| płyta                  | gładka             | ryflowana          | gładka chromowana   | gładka              |
| wymiary                | 400x714x(H)250 mm  | 400x714x(H)250 mm  | 400x714x(H)250 mm   | 700x714x(H)250 mm   |
| wymiary płyty          | 350x570 mm         | 350x570 mm         | 350x570 mm          | 650x570 mm          |
| ilość stref grzewczych | 1                  | 1                  | 1                   | 2                   |
| moc całkowita          | 4 kW               | 4 kW               | 4 kW                | 8 kW                |
| napięcie               | 400 V              | 400 V              | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 43 kg              | 43 kg              | 43 kg               | 75 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>9 168,-</del> | <del>9 746,-</del> | <del>11 288,-</del> | <del>13 329,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>5 479,-</b>     | <b>5 819,-</b>     | <b>6 749,-</b>      | <b>7 969,-</b>      |



| kod                    | MFTE77TLC           | MFTE77TR            | MFTE77TLR                  | MFTE77LRC                             |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| typ                    | elektryczna         | elektryczna         | elektryczna                | elektryczna                           |
| płyta                  | gładka chromowana   | ryflowana           | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 700x714x(H)250 mm   | 700x714x(H)250 mm   | 700x714x(H)250 mm          | 700x714x(H)250 mm                     |
| wymiary płyty          | 650x570 mm          | 650x570 mm          | 650x570 mm                 | 650x570 mm                            |
| ilość stref grzewczych | 2                   | 2                   | 2                          | 2                                     |
| moc całkowita          | 8 kW                | 8 kW                | 8 kW                       | 8 kW                                  |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V                      | 400 V                                 |
| waga                   | 75 kg               | 75 kg               | 75 kg                      | 75 kg                                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>16 943,-</del> | <del>14 865,-</del> | <del>14 201,-</del>        | <del>17 265,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>10 129,-</b>     | <b>8 879,-</b>      | <b>8 489,-</b>             | <b>10 319,-</b>                       |

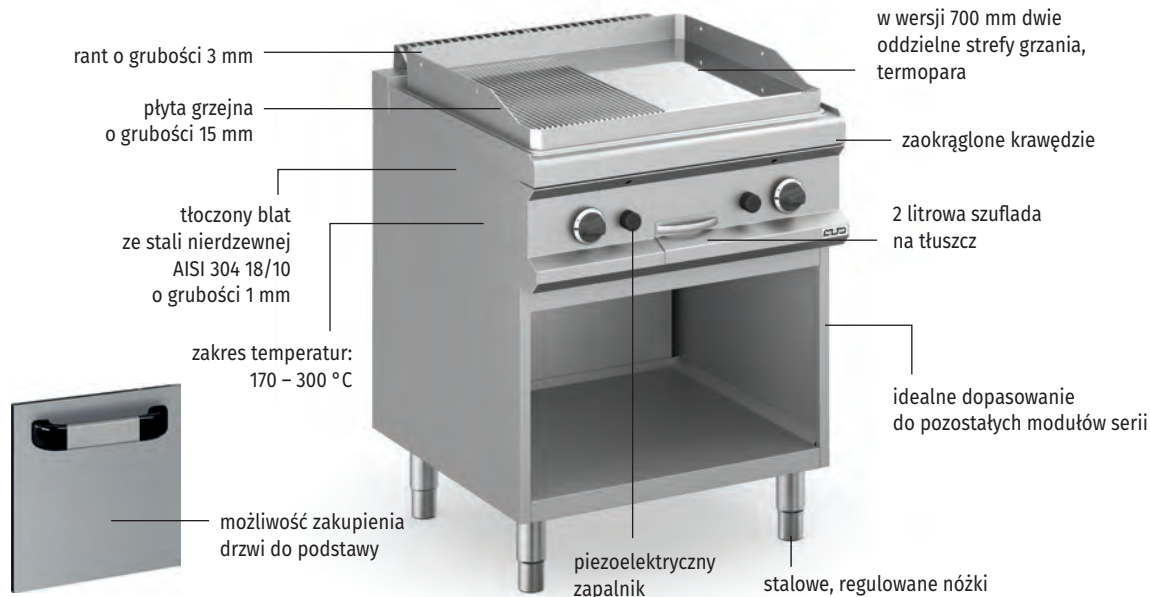


## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



| kod                    | MFTG74AL            | MFTG74ALC           | MFTG74AR            | MFTG77AL            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| typ                    | gazowa              | gazowa              | gazowa              | gazowa              |
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x714x(H)850 mm   | 400x714x(H)850 mm   | 400x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm   |
| wymiary płyty          | 350x570 mm          | 350x570 mm          | 350x570 mm          | 650x570 mm          |
| ilość stref grzewczych | 1                   | 1                   | 1                   | 2                   |
| moc całkowita          | 5,5 kW              | 5,5 kW              | 5,5 kW              | 11 kW               |
| waga                   | 63 kg               | 63 kg               | 63 kg               | 97 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>12 568,-</del> | <del>15 139,-</del> | <del>13 575,-</del> | <del>16 836,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>7 509,-</b>      | <b>9 049,-</b>      | <b>8 109,-</b>      | <b>10 059,-</b>     |

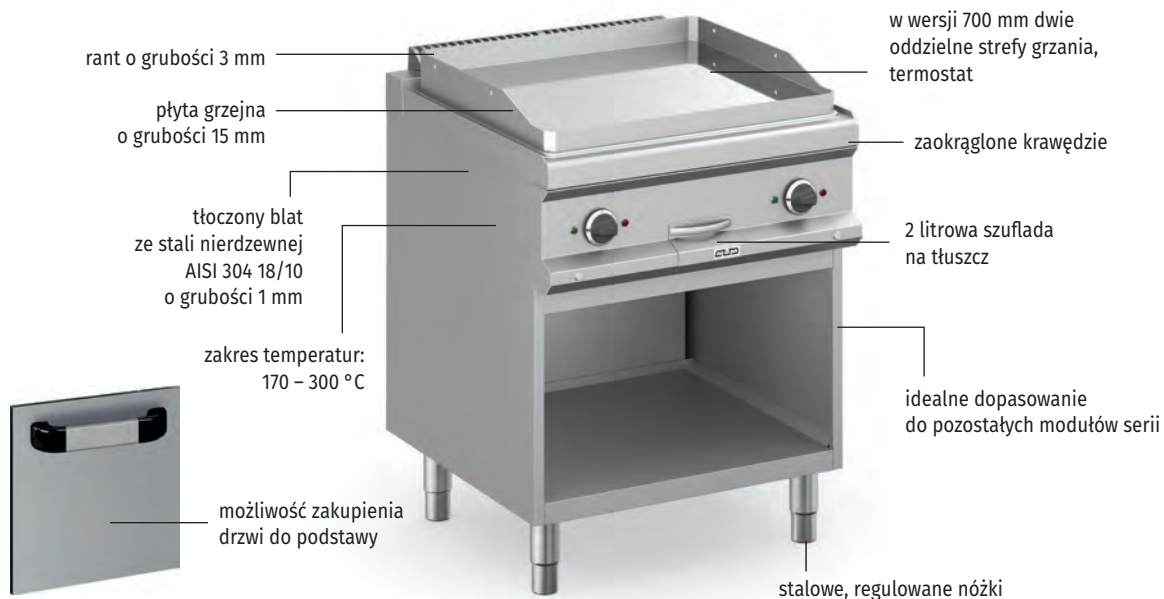




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



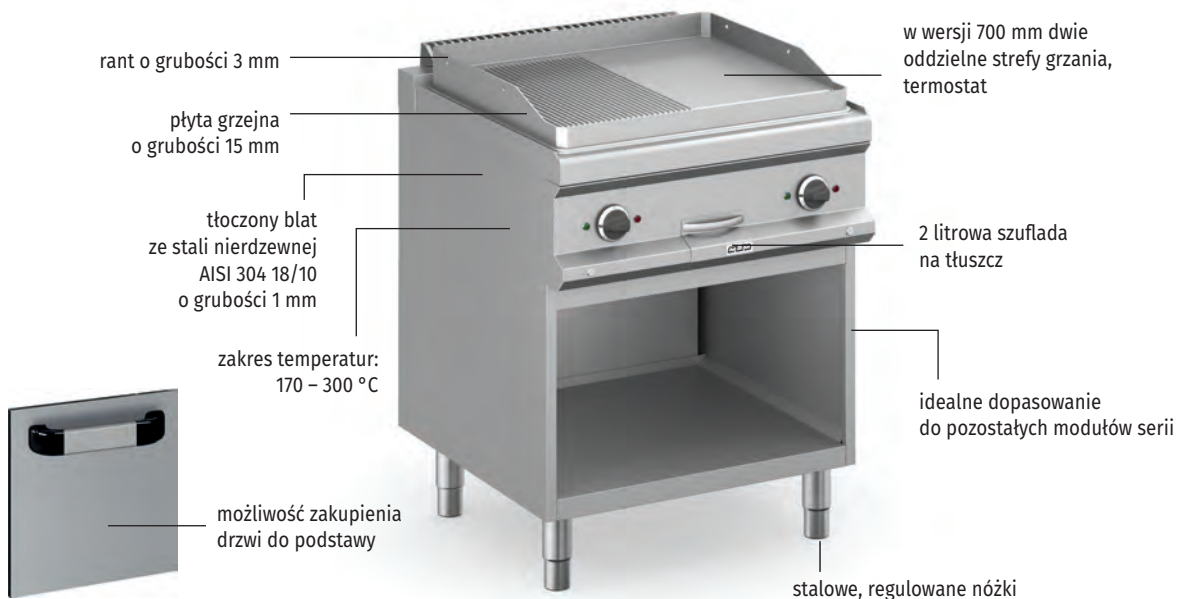
| kod                    | MFTG77ALC           | MFTG77AR            | MFTG77ALR                  | MFTG77ALRC                            |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| typ                    | gazowa              | gazowa              | gazowa                     | gazowa                                |
| płyta                  | gładka chromowana   | ryflowana           | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 700x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm          | 700x714x(H)850 mm                     |
| wymiary płyty          | 650x570 mm          | 650x570 mm          | 650x570 mm                 | 650x570 mm                            |
| ilość stref grzewczych | 2                   | 2                   | 2                          | 2                                     |
| moc całkowita          | 11 kW               | 11 kW               | 11 kW                      | 11 kW                                 |
| waga                   | 97 kg               | 97 kg               | 97 kg                      | 97 kg                                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>20 772,-</del> | <del>18 593,-</del> | <del>18 346,-</del>        | <del>21 297,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>12 409,-</b>     | <b>11 109,-</b>     | <b>10 959,-</b>            | <b>12 729,-</b>                       |



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



| kod                    | MFTE74AL            | MFTE74ALC           | MFTE74AR            | MFTE77AL            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| typ                    | elektryczna         | elektryczna         | elektryczna         | elektryczna         |
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x714x(H)850 mm   | 400x714x(H)850 mm   | 400x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm   |
| wymiary płyty          | 350x570 mm          | 350x570 mm          | 350x570 mm          | 650x570 mm          |
| ilość stref grzewczych | 1                   | 1                   | 1                   | 2                   |
| moc całkowita          | 4 kW                | 4 kW                | 4 kW                | 8 kW                |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 63 kg               | 63 kg               | 63 kg               | 97 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>11 722,-</del> | <del>13 489,-</del> | <del>12 434,-</del> | <del>16 477,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>7 009,-</b>      | <b>8 059,-</b>      | <b>7 429,-</b>      | <b>9 849,-</b>      |



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



| kod                    | MFTE77ALC           | MFTE77AR            | MFTE77ALR                  | MFTE77ALRC                            |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| typ                    | elektryczna         | elektryczna         | elektryczna                | elektryczna                           |
| płyta                  | gładka chromowana   | ryflowana           | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 700x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm          | 700x714x(H)850 mm                     |
| wymiary płyty          | 650x570 mm          | 650x570 mm          | 650x570 mm                 | 650x570 mm                            |
| ilość stref grzewczych | 2                   | 2                   | 2                          | 2                                     |
| moc całkowita          | 8 kW                | 8 kW                | 8 kW                       | 8 kW                                  |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V                      | 400 V                                 |
| waga                   | 97 kg               | 97 kg               | 97 kg                      | 97 kg                                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>20 558,-</del> | <del>18 919,-</del> | <del>17 720,-</del>        | <del>21 474,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>12 289,-</b>     | <b>11 309,-</b>     | <b>10 589,-</b>            | <b>12 829,-</b>                       |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Grille z lawą wulkaniczną



Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

### Wyposażenie:

- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

### Prosta obsługa:

- Ruszt w kształcie „V” wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs na wyposażeniu standardowym (ruszt w kształcie „O” wykonany z żeliwa idealny do opieku ryb – na zamówienie)
- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elastyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

### Kamień lawowy



| kod        | A800100 | 152904 | A777140 |
|------------|---------|--------|---------|
| opis       | kamień  | kamień | brykiet |
| opakowanie | 6 kg    | 9 kg   |         |
| cena       | 149,-   | 75,-   | 1 099,- |



## GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



| kod                   | MPLG74T             | MPLG78T             | MPLG74A             | MPLG78A             |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x714x(H)250 mm   | 800x714x(H)250 mm   | 400x714x(H)850 mm   | 800x714x(H)850 mm   |
| ruszt w kształcie V   | 352x475 mm          | 2x 352x475 mm       | 352x475 mm          | 2x 352x475 mm       |
| moc palników          | 7,5 kW              | 15 kW               | 7,5 kW              | 15 kW               |
| waga                  | 36 kg               | 74 kg               | 56 kg               | 98 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>10 774,-</del> | <del>15 299,-</del> | <del>13 323,-</del> | <del>20 558,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>6 439,-</b>      | <b>9 139,-</b>      | <b>7 959,-</b>      | <b>12 289,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Grille wodne



Linia grilli wodnych składa się z 2 modeli elektrycznych, dostępnych jako monobloki (urządzenia wolnostojące)

Grille wodne - dzięki nawilżeniu produktu poddawanego obróbce termicznej, utrata wagi produktu może być mniejsza o 20% w stosunku do standardowego rozwiązania

#### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Wysuwane szuflady na wodę pod elementem grzejnym zapewniające delikatne parowanie, zapobiegające przypalaniu kapiącego z mięsa tłuszczu i nadające wyjątkową delikatność potraw
- Żeliwny rusz w wersji dwustronnej osobno dla mięs i ryb
- Moduł o szer. 800 mm z dwoma niezależnymi strefami grzewczymi
- Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się nad szufladą z wodą
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna
- Urządzenie idealne do pieczenia ryb i delikatnych mięs

#### Chemia



#### 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



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



szerokość 800 mm

| kod                    | MWGE74              | MWGE78              |
|------------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary                | 400x714x(H)850 mm   | 800x714x(H)850 mm   |
| wymiary rusztu         | 352x475 mm          | 2x 352x475 mm       |
| ilość stref grzewczych | 1x 6 kW             | 2x 6 kW             |
| moc całkowita          | 6 kW                | 12 kW               |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 50 kg               | 82 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>15 015,-</del> | <del>23 771,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>8 969,-</b>      | <b>14 209,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów



Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym zbiornikiem o pojemności 26 lub 40 litrów, z nagrzewem gazowym bądź elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami umożliwiającymi łatwe mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (koszyki zamawiać osobno)

**Ogrzewanie gazowe** za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

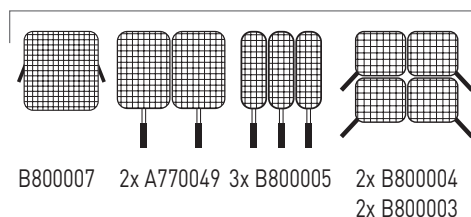
**Ogrzewanie elektryczne** za pomocą elementów grzewczych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przetłaczniaka, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

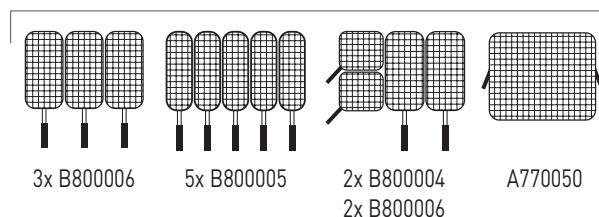
### Prosta obsługa i konserwacja:

- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobnią
- Zapalacz piezoelektryczny

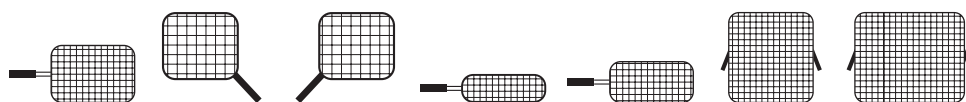
zbiornik 26 litrów



zbiornik 40 litrów



### Kosze



| kod      | A800108 | A770049    | B800003    | B800004    | B800005   | B800006    | B800007    | A770050    |
|----------|---------|------------|------------|------------|-----------|------------|------------|------------|
| wymiary  | ø145 mm | 145x295 mm | 165x145 mm | 165x145 mm | 95x295 mm | 165x295 mm | 300x325 mm | 505x300 mm |
| wysokość | 200 mm  | 230 mm     | 230 mm     | 230 mm     | 230 mm    | 230 mm     | 230 mm     | 230 mm     |
| cena     | 449,-   | 299,-      | 249,-      | 249,-      | 299,-     | 399,-      | 549,-      | 699,-      |



## URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW Z SZAFKĄ – GAZOWE I ELEKTRYCZNE



| kod                   | MCPG74A             | MCPG77A             | MCPE74A             | MCPE77A             |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| typ                   | gazowy              | gazowy              | elektryczny         | elektryczny         |
| wymiary               | 400x700x(H)850 mm   | 700x700x(H)850 mm   | 400x700x(H)850 mm   | 700x700x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 310x340x(H)300 mm   | 510x340x(H)300 mm   | 310x340x(H)300 mm   | 510x340x(H)300 mm   |
| pojemność zbiornika   | 26 l                | 40 l                | 26 l                | 40 l                |
| moc całkowita         | 8,5 kW              | 13,6 kW             | 5,5 kW              | 9 kW                |
| napięcie              | -                   | -                   | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 50 kg               | 68 kg               | 44 kg               | 58 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>16 167,-</del> | <del>19 947,-</del> | <del>16 338,-</del> | <del>19 088,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>9 659,-</b>      | <b>11 919,-</b>     | <b>9 759,-</b>      | <b>11 399,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Bemary



Asortyment bemałów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

Ogrzewanie elektryczne za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna

### Chemia



#### 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

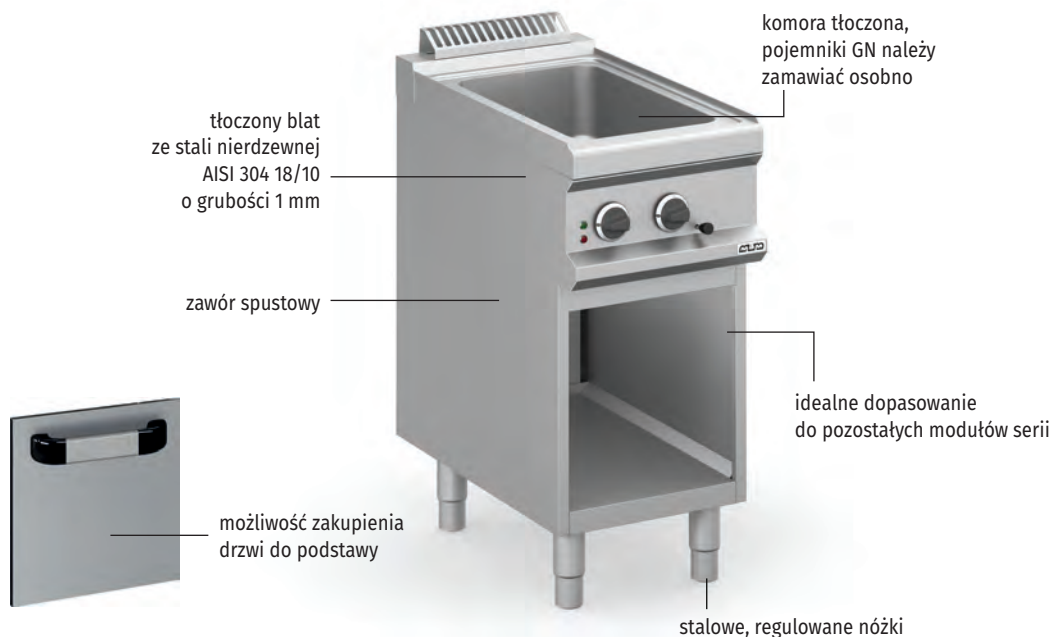
979716

40,-



Opakowanie

1 l



## BEMARY STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – ELEKTRYCZNE



| kod                   | MBME74T            | MBME74A            |
|-----------------------|--------------------|--------------------|
| wymiary               | 400x714x(H)250 mm  | 400x714x(H)850 mm  |
| wymiary zbiornika     | 310x510x(H)160 mm  | 310x510x(H)160 mm  |
| pojemność zbiornika   | GN 1/1 – (H)150 mm | GN 1/1 – (H)150 mm |
| moc elektryczna       | 1,5 kW             | 1,5 kW             |
| napięcie              | 230 V              | 230 V              |
| waga                  | 20 kg              | 34 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>7 658,-</del> | <del>9 355,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>4 579,-</b>     | <b>5 589,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Patelnie przechylne



Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

### Wyposażenie:

- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Wykończenie Scotch Brite
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304, 10 mm
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

**Ogrzewanie gazowe** za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C).

Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.

**Ogrzewanie elektryczne** wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300 °C).

### Chemia



#### 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



## PATELNIĘ PRZECHYLNĄ GAZOWĄ I ELEKTRYCZNĄ



| kod                   | <b>MBRG78A</b>      | <b>MBRE78A</b>      |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| typ                   | gazowa              | elektryczna         |
| wymiary               | 800x714x(H)850 mm   | 800x714x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 710x480x(H)150 mm   | 710x480x(H)150 mm   |
| pow. gotowania        | 34 dm <sup>2</sup>  | 34 dm <sup>2</sup>  |
| pojemność zbiornika   | 60 l                | 60 l                |
| moc palników          | 13,5 kW             | -                   |
| moc elektryczna       | 0,2 kW              | 9 kW                |
| napięcie              | 230 V               | 400 V               |
| waga                  | 113 kg              | 118 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>30 293,-</del> | <del>29 993,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>18 099,-</b>     | <b>17 929,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Kotły warzelne



Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 50 l, z pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

Grzanie pośrednie – obniża niebezpieczeństwo przywierania zawartości kotła do jego dna

#### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonany ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

**Grzanie gazowe** za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalenie płomienia kontrolnego. Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

**Grzanie elektryczne** z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

### Chemia



#### 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

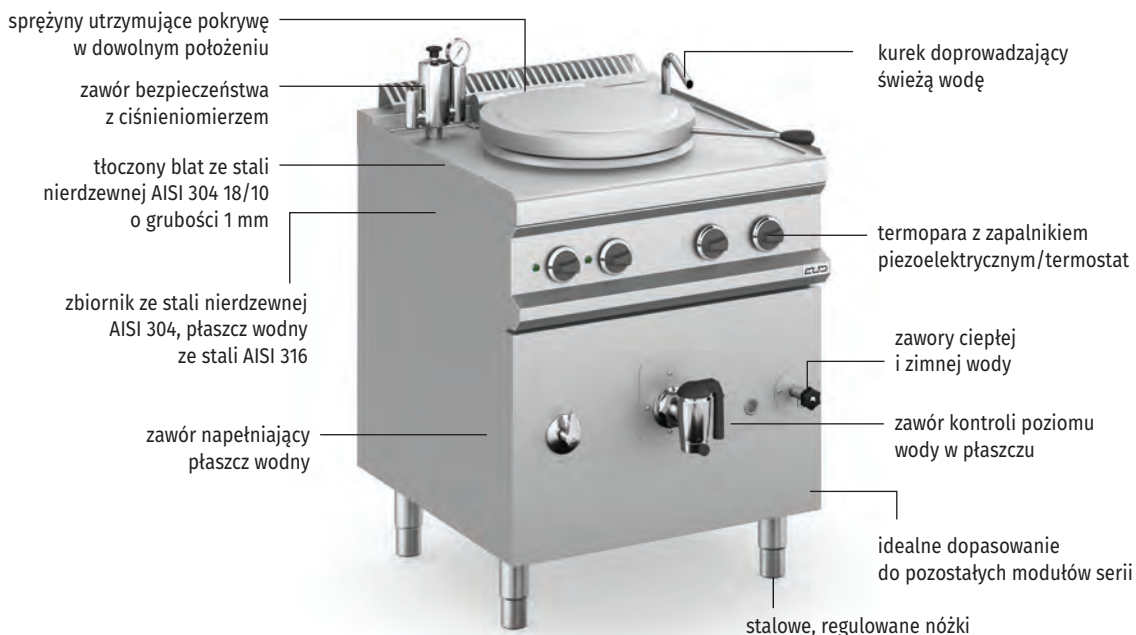
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716

40,-





Opakowanie  
1 l



## KOTŁY WARZELNE GAZOWE I ELEKTRYCZNE



| kod                   | MPEG7750I   | MPEE7750I  |
|-----------------------|---|--|
| typ                   | gazowy  | elektryczny  |
| wymiary               | 700x714x(H)850 mm   | 700x714x(H)850 mm  |
| wymiary zbiornika     | ø400x(H)420 mm  | ø400x(H)420 mm   |
| pojemność zbiornika   | 50 l  | 50 l   |
| moc palników          | 12,5 kW   | -  |
| moc elektryczna       | -   | 9 kW   |
| napięcie              | -   | 400 V  |
| waga                  | 91 kg   | 93 kg  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>37 640,-</del>   | <del>39 889,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>22 499,-</b>  | <b>23 839,-</b>  |

### Akcesoria do kotłów warzelnych

| kod     | B700006                                    | B700007                                    |
|---------|--|--|
| opis    | wkład do kotła MBM700<br>50 l, 1-częściowy | wkład do kotła MBM700<br>50 l, 2-częściowy |
| wymiary | 300x600x(H)40 mm                           | 300x600x(H)40 mm                           |
| cena    | <b>3 099,-</b>                             | <b>3 699,-</b>                             |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 700

## Blaty neutralne

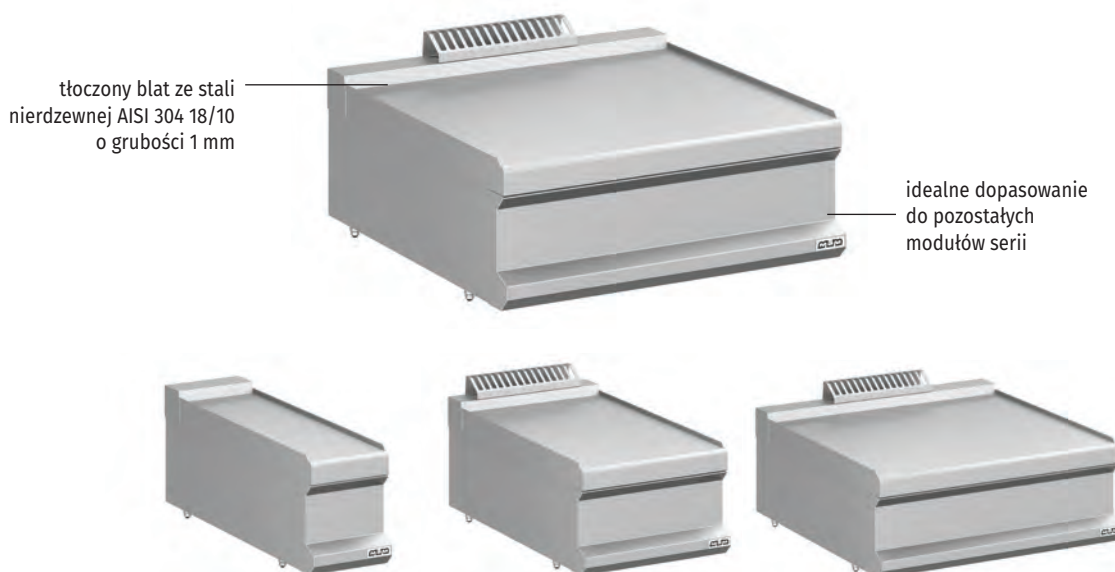


Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele w wersji stołowej i 4 na podstawie. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.

Ofertę dodatkowo wzbogaca 5 podstaw pod urządzenia stołowe, które można wyposażyć opcjonalnie w drzwi skrzydłowe.



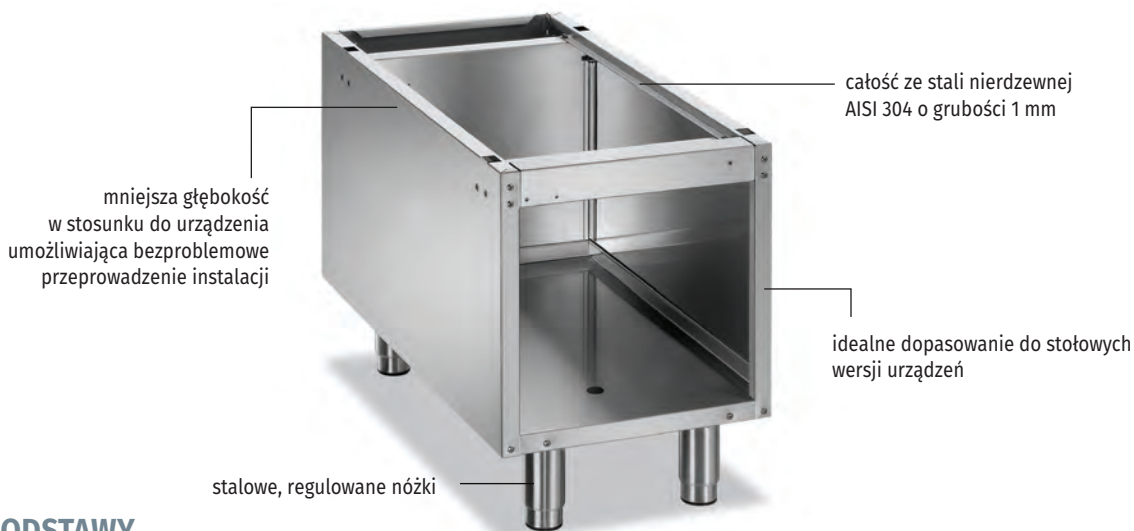
### BLATY NEUTRALNE STOŁOWE



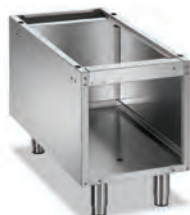
| kod                   | MN72T              | MN74T              | MN77T              |
|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| wymiary               | 200x714x(H)250 mm  | 400x714x(H)250 mm  | 700x714x(H)250 mm  |
| waga                  | 10 kg              | 18 kg              | 25 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>2 362,-</del> | <del>2 726,-</del> | <del>3 224,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 1 409,-            | 1 629,-            | 1 929,-            |

### BLATY NEUTRALNE, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ

| kod                   | MN74A              | MN74AC             | MN77A              | MN77AC             |
|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| szuflada              | NIE                | TAK                | NIE                | TAK                |
| wymiary               | 400x714x(H)850 mm  | 400x714x(H)850 mm  | 700x714x(H)850 mm  | 700x714x(H)850 mm  |
| waga                  | 30 kg              | 34 kg              | 45 kg              | 48 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>5 789,-</del> | <del>6 798,-</del> | <del>7 186,-</del> | <del>7 888,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 3 459,-            | 4 059,-            | 4 299,-            | 4 709,-            |



## PODSTAWY



**NSA477G**



**NSA777G**

|                       |  |  |
|-----------------------|--|--|
| kod                   | <b>NSA477G</b>                                     | <b>NSA777G</b>                                     |
| wymiary               | 400x595x(H)600 mm                                  | 700x595x(H)600 mm                                  |
| waga                  | 18 kg  | 22 kg  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>2 313,-</del>                                 | <del>2 822,-</del>                                 |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>1 379,-</b> <span style="color:red">-40%</span> | <b>1 689,-</b> <span style="color:red">-40%</span> |



**NSA877G**



**NSA1177G**



**A777191**

|                       |  |  |   |
|-----------------------|--|--|---|
| kod                   | <b>NSA877G</b>                                     | <b>NSA1177G</b>                                    | <b>A777191</b>                                  |
| wymiary               | 800x595x(H)600 mm                                  | 1100x595x(H)600 mm                                 | listwa łącząca moduły                           |
| waga                  | 24 kg  | 30 kg  |   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>3 154,-</del>                                 | <del>3 395,-</del>                                 | <del>139,-</del>                                |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>1 889,-</b> <span style="color:red">-40%</span> | <b>2 029,-</b> <span style="color:red">-40%</span> | <b>79,-</b> <span style="color:red">-43%</span> |



**A777188**



**A777192**

|                       |  |  |
|-----------------------|--|--|
| kod                   | <b>A777188</b>                                   | <b>A777192</b>                                     |
| do podstaw o szer.    | 400 mm   | 700 mm   |
| waga                  | 5 kg   | 10 kg  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>894,-</del>                                 | <del>1 783,-</del>                                 |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>529,-</b> <span style="color:red">-41%</span> | <b>1 069,-</b> <span style="color:red">-40%</span> |



# Magistra Plus 900



kuchnie gazowe  
420



kuchnie elektryczne  
426



płyty grzewcze  
430



grille z lawą  
wulkaniczną  
444



urządzenia do gotowania  
makaronu i pierogów  
446



bemary  
448



kuchnie indukcyjne  
432



frytownice  
434



płyty grillowe  
438



patelnie przechylne  
450



kotły warzelne  
452



blaty neutralne  
455

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900

## Kuchnie gazowe



Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.



Monoblok: na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym, w wersji statycznej. Dodatkowo kuchnia z piekarnikiem gazowym MAXI z grillem elektrycznym lub bez.

Wersja stołowa: może być umieszczona na szafce.

- Bardzo łatwa i szybka zamiana palników między sobą miejscami (tylko wykwalifikowany serwis).
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie.
- Zdejmowane palniki z niklowanego żeliwa, z mosiężnymi koronami i samostabilizującym się płomieniem.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm.
- Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW oraz 11 kW z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim).
- Dzięki poziomym, równoległym płomieniom lepszy aż o 60% efekt grzania w porównaniu z poprzednimi palnikami.
- Każdy palnik wyposażony jest w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu, przy przypadkowym zgaszeniu płomienia pilota, co zwiększa bezpieczeństwo pracy).
- Możliwość łatwej regulacji mocy palników przy pomocy ergonomicznego pokrętki.
- Zakres regulacji mocy już od 1,5 kW do 7 kW dla palników 7 kW, oraz od 2 kW do 11 kW dla palników 11 kW.

### Prosta obsługa:

- Konstrukcja rusztów umożliwia stosowanie naczyń kuchennych o  $\phi$  już od 110 mm.
- Maksymalna odległość pomiędzy palnikami pozwala na ustawienie dużych garnków ( $\phi 400$  mm).

### Konserwacja:

- Tłoczony blat z zaokrąglonymi krawędziami ułatwia mycie
- Konstrukcja palnika uniemożliwia dostanie się wody do jego środka.
- Pojedyncze ruszty żeliwne w rozmiarze dostosowanym do mycia w zmywarce.
- Blat tłoczony z jednego elementu, co gwarantuje szczelność i ułatwia czyszczenie.

## Chemia



### PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

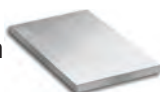
Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej. Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz. Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów.

979716  
40,-

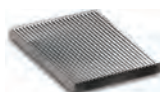


Opakowanie  
1 l

## Akcesoria do kuchni gazowych



A980119



A980120



A777125



A777127

| kod     | A980119                                      | A980120   | A777125  | A777127  |
|---------|--|---|--|--|
| nazwa   | płyta grillowa gładka, nakładana na 1 palnik | płyta grillowa ryflowana, nakładana na 1 palnik | kolumna wodna do kuchni Magistra 980, szer. 400 mm | kolumna wodna do kuchni Magistra 980, szer. 800 mm |
| wymiary | 370x370 mm                                   | 370x370 mm                                      | -  | -  |
| cena    | 1 199,-                                      | 1 499,-   | 1 499,-  | 1 499,-  |

palniki  
FLEX  
BURNERS



## Palniki FLEX BURNERS we wszystkich kuchniach gazowych



Palniki FLEX BURNERS o mocy 7 kW i 11 kW każdy z podwójnym poziomym płomieniem (jeden nad drugim)

- Lepszy aż o 60% efekt grzania naczyń kuchennych dzięki poziomym, równoległym płomieniom, w porównaniu do poprzednich palników
- Każdy palnik wyposażony w pilota (płomień kontrolny) oraz termoparę (zabezpieczenie, odcinające dopływ gazu,

gdyby płomień pilota został zgaszony co aktywnie wpływa na bezpieczeństwo pracy)

- Możliwość łatwej regulacji mocy palników w zakresie już od 1,5 kW do 7 kW, przy pomocy ergonomicznego pokrętła
- Solidna i prosta konstrukcja palnika ułatwiająca jego szybkie czyszczenie





## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



palniki  
FLEX  
BURNERS



| kod                   | MFB94AXL            | MFB98AXL            | MFB912AXXL          |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| moce palników (kW)    |                     |                     |                     |
| wymiary               | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 1200x900x(H)850 mm  |
| moc                   | 1x 7 kW + 1x 11 kW  | 2x 7 kW + 2x 11 kW  | 3x 7 kW + 3x 11 kW  |
| moc całkowita         | 18 kW               | 36 kW               | 54 kW               |
| waga                  | 48 kg               | 74 kg               | 104 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>12 448,-</del> | <del>17 811,-</del> | <del>24 895,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>7 429,-</b>      | <b>10 639,-</b>     | <b>14 879,-</b>     |



## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM GN 2/1



| kod                   | MFB98FGXL           | MFB98FEXL           | MFB912AFGXLL        | MFB912AFEXXL        |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| moce palników (kW)    |                     |                     |                     |                     |
| wymiary               | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 1200x900x(H)850 mm  | 1200x900x(H)850 mm  |
| wymiary piekarnika    | 540x700x(H)300 mm   | 540x700x(H)300 mm   | 540x700x(H)300 mm   | 540x700x(H)300 mm   |
| moc palników          | 2x 7 kW + 2x 11 kW  | 2x 7 kW + 2x 11 kW  | 3x 7 kW + 3x 11 kW  | 3x 7 kW + 3x 11 kW  |
| typ piekarnika        | gazowy              | elektryczny         | gazowy              | elektryczny         |
| moc piekarnika        | 7 kW                | 6 kW / 400 V        | 7 kW                | 6 kW / 400 V        |
| moc gazowa całkowita  | 43 kW               | 36 kW               | 61 kW               | 54 kW               |
| waga                  | 106 kg              | 106 kg              | 143 kg              | 143 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>22 700,-</del> | <del>26 727,-</del> | <del>32 151,-</del> | <del>35 482,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>13 569,-</b>     | <b>15 969,-</b>     | <b>19 219,-</b>     | <b>21 209,-</b>     |





## KUCHNIE GAZOWE Z NOWYMI PALNIKAMI FLEX BURNERS O MOCY 7 KW I 11 KW, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM MAXI



\* na wyposażeniu  
1 ruszt 757x584 mm

| kod                   | MFB912FMXXL         | MFB912FMGXLL        |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| moce palników (kW)    |                     |                     |
| wymiary               | 1200x900(H)850 mm   | 1200x900(H)850 mm   |
| wymiary piekarnika    | 1000x700x(H)300 mm  | 1000x700x(H)300 mm  |
| moc palników          | 3x 7 kW + 3x 11 kW  | 3x 7 kW + 3x 11 kW  |
| typ piekarnika        | gazowy statyczny    | gazowy statyczny    |
| moc piekarnika        | 10 kW               | 10 kW               |
| całkowita moc gazowa  | 64 kW               | 64 kW               |
| grill elektryczny     | -                   | 5 kW                |
| napięcie              | -                   | 400 V               |
| waga                  | 171 kg              | 173 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>34 820,-</del> | <del>36 141,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>20 329,-</b>     | <b>21 599,-</b>     |

# Zapoznaj się również z linią MBM Domina Pro 700!



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900

## Kuchnie elektryczne



Linia kuchni elektrycznych obejmuje modele z 2 lub 4 płytami kwadratowymi dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Szybko nagrzewające się żeliwne płyty grzejne z zabezpieczeniem przed przegrzaniem (300x300 mm)
- Elementy grzejne o mocy 3 kW lub 4 kW z 7-pozycyjnym termostatem zapewniającym optymalne sterowanie mocą
- Wodoszczelne mocowanie płyt grzejnych do blatu kuchni

### Prosta obsługa:

- Lampki kontrolne wskazujące działanie każdej płyty
- Nowoczesne, ergonomiczne pokrętła w górnej części panelu przedniego
- Łatwość montażu wszystkich elementów z przodu

### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

## Chemia



### 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,-





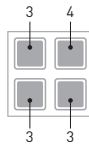
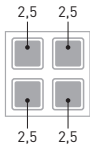
Opakowanie

1 l



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod                   | MPQ94A  | MPQR94A   | MPQ98A  | MPQR98A   |
|-----------------------|---|---|---|---|
| moce płyt (kW)        |  |  |  |  |
| wymiary               | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| moc                   | 2x 3 kW   | 2x 2,5 kW   | 3x 3 kW + 1x 4 kW   | 4x 2,5 kW   |
| moc całkowita         | 6 kW  | 5 kW  | 13 kW   | 10 kW   |
| napięcie              | 400 V   | 400 V   | 400 V   | 400 V   |
| waga                  | 78 kg   | 83 kg   | 102 kg  | 107 kg  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>14 694,-</del>   | <del>15 840,-</del>   | <del>22 325,-</del>   | <del>23 508,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>8 779,-</b>  | <b>9 469,-</b>  | <b>13 339,-</b>   | <b>14 049,-</b>   |





## KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1



|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| kod                   | <b>MPQ98FE</b>        |
| moce płyt (kW)        |                       |
| wymiary               | 800x900x(H)850 mm     |
| wymiary piekarnika    | 540x695x(H)320 mm     |
| moc                   | 3x 3 kW + 1x 4 kW     |
| typ piekarnika        | elektryczny statyczny |
| moc piekarnika        | 6 kW                  |
| moc całkowita         | 19 kW                 |
| napięcie              | 400 V                 |
| waga                  | 136 kg                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>38 454,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>18 199,-</b>       |



## KUCHNIE ELEKTRYCZNE Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM



| kod                   | MPQ912FE              | MPQ912FEM                  |
|-----------------------|-----------------------|----------------------------|
| moce płyt (kW)        |                       |                            |
| wymiary               | 1200x900x(H)850 mm    | 1200x900x(H)850mm          |
| wymiary piekarnika    | 540x695x(H)320 mm     | 1000x695x(H)290 mm         |
| moc                   | 4x 3 kW + 2x 4 kW     | 4x 3 kW + 2x 4 kW          |
| typ piekarnika        | elektryczny statyczny | elektryczny statyczny MAXI |
| moc piekarnika        | 6 kW                  | 10 kW                      |
| moc całkowita         | 26 kW                 | 30 kW                      |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V                      |
| waga                  | 187 kg                | 171 kg                     |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>40 045,-</del>   | <del>42 733,-</del>        |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>23 929,-</b>       | <b>25 539,-</b>            |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900

## Płyty grzewcze



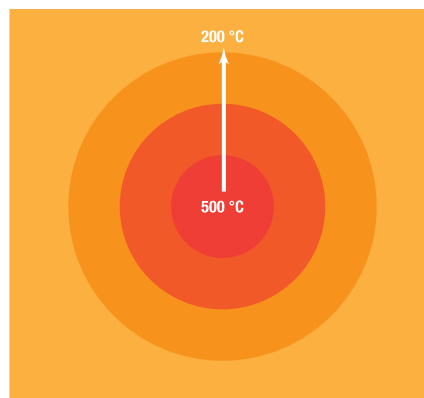
Linia płyt grzewczych obejmuje 3 modele, 2 w wersji wolnostojącej (monobloki) z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1 i 1 na podstawie z trzech stron zamkniętej.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm

### Wersja gazowa:

- Płyta grzewcza dużej mocy o powierzchni 40 dm<sup>2</sup> wykonana z żeliwa – grubość 10 mm
- Temperatura 500°C w centrum płyty, malejąca w kierunku krawędzi do ok. 200°C
- Wyjmowany centralny pierścień w wersjach gazowych
- Nierdzewny palnik umieszczony pod centralnym pierścieniem
- Piezoelektryczny zapłon oraz termopara do regulacji temperatury
- Gazowy piekarnik statyczny GN 2/1



### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi i ułatwiają mycie

### Chemia



#### 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



## PŁYTY GRZEWcze NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ I Z PIEKARNIEM, GAZOWE



| kod                   | MTPG98A             | MTPG98FG            |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary piekarnika    | -                   | 540x695x(H)320 mm   |
| moc palników          | -                   | -                   |
| moc płyty             | 1x 12 kW            | 1x 12 kW            |
| moc piekarnika        | -                   | 1x 7 kW             |
| moc całkowita         | 12 kW               | 19 kW               |
| waga                  | 100 kg              | 125 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>18 855,-</del> | <del>25 838,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>11 269,-</b>     | <b>15 439,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900

## Kuchnie indukcyjne



Linia kuchni indukcyjnych obejmuje 2 modele dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na podstawie z 3 stron zamkniętej lub ze statycznym piekarnikiem elektrycznym GN 2/1.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Niezależnie sterowane pola grzewcze
- Do stosowania wyłącznie z naczyniami kuchennymi o idealnie płaskim, ferromagnetycznym dnie
- Oszczędność energii nawet do 50%

### Konserwacja:

- Zaokrąglone narożniki oraz formowane wgłębienia pozwalają na gromadzenie się cieczy, zapobiegają jej wypływowi
- Całkowicie płaska płyta ułatwia utrzymanie czystości

### Chemia



#### 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



blat ze stali nierdzewnej  
AISI 304 18/10  
o grubości 1 mm

możliwość zakupienia  
drzwi do podstawy

idealne dopasowanie  
do pozostałych modułów serii

stalowe, regulowane nóżki

## KUCHNIE INDUKCYJNE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ



| kod                   | MIN94A              | MIN98A              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| moc płyt              | 2x 5 kW             | 4x 5 kW             |
| moc całkowita         | 10 kW               | 20 kW               |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 100 kg              | 200 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>55 853,-</del> | <del>91 758,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>33 379,-</b>     | <b>54 839,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900 Frytownice



Asortyment frytownic obejmuje modele z jedną lub dwoma komorami, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, z palnikami wewnętrznymi i elektromechaniczną regulacją temperatury, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

## Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Komory ze stali nierdzewnej głęboko tłoczzonej AISI 304 o szerokim promieniu, ułatwiające czyszczenie
- Ciągłe spoiny komór (bez szcztokowania), co zapewnia wytrzymałe łączenie
- Wszystkie modele wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Duża „strefa zimna“, pozwalająca utrzymać niezmienną jakość oleju przez dłuższy czas i zapewniająca łatwiejsze usuwanie pozostałości po smażeniu

## Modele gazowe:

- Palnik gazowy z płomieniem poziomym, regulacją temperatury w zakresie od 90° do 190° C, z zaworem bezpieczeństwa i termoparą
- Piezoelektryczny zapalacz

## Modele elektryczne:

- Nagrzewanie elektryczne za pomocą elementu grzejącego ze stali nierdzewnej AISI 304 znajdującego się wewnątrz urządzenia, obracanego o 90°, co umożliwi dokładne mycie komory frytownicy

## Modele monoblok z szafką:

- Kulowy zawór spustowy oraz pojemnik na olej, 1 sztuka na urządzenie

## Akcesoria do frytownic

| kod     | A980165                                 | A980166   | A980055                                 | A980056                                 | A777133  |
|---------|---|---|---|---|--|
| opis    | Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 18 l | Kosz 1/2 do frytownic o pojemności 8 l lub 18 l | Kosz 1/1 do frytownic o pojemności 21 l | Kosz 1/2 do frytownic o pojemności 21 l | Pojemnik na 20 l oleju do frytownicy wersji monoblok |
| wymiary | 270x360x(H)140 mm                       | 130x360x(H)140 mm                               | 300x400x(H)120 mm                       | 146x400x(H)120 mm                       | 310x610x(H)120 mm                                    |
| cena    | 399,-                                   | 339,-   | 499,-                                   | 399,-                                   | 399,-  |

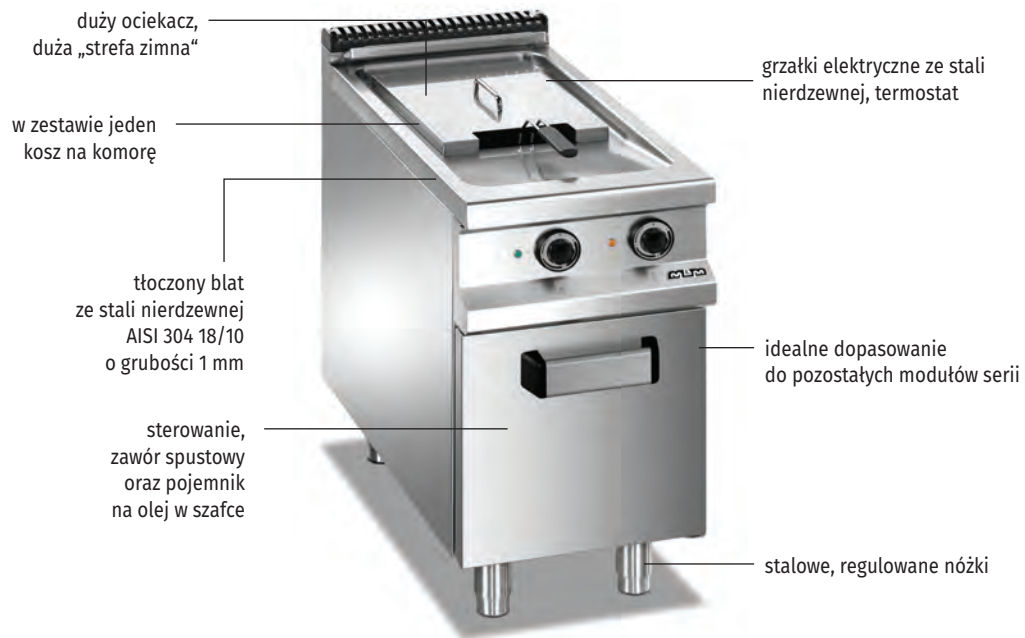


## FRYTOWNICE NA SZAFCE, GAZOWE



| kod                   | MFRG94A             | MFRG98A             |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| typ                   | gazowa              | gazowa              |
| wymiary               | 400x900x(H)1180 mm  | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 300x400x(H)315 mm   | 300x400x(H)315 mm   |
| pojemność zbiornika   | 18 l                | 18 l + 18 l         |
| liczba koszy          | 1 szt.              | 1 szt. + 2 szt.     |
| moc palników/grzałek  | 18 kW               | 18 kW + 18 kW       |
| moc całkowita         | 18 kW               | 36 kW               |
| waga                  | 69 kg               | 114 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>16 606,-</del> | <del>28 542,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>9 919,-</b>      | <b>17 059,-</b>     |





## FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE




| kod                   | MFRE94A             | MFRE94A2V            |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| typ                   | elektryczna         | elektryczna          |
| wymiary               | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm    |
| wymiary zbiornika     | 300x400x(H)200 mm   | 2x 140x340x(H)200 mm |
| pojemność zbiornika   | 18 l                | 8 l + 8 l            |
| ilość koszy           | 1 szt.              | 2 szt.               |
| moc całkowita         | 16 kW               | 10,5 kW              |
| napięcie              | 400 V               | 400 V                |
| waga                  | 56 kg               | 56 kg                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>17 463,-</del> | <del>22 788,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>10 439,-</b>     | <b>13 569,-</b>      |



## FRYTOWNICE NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



|                       |   |
|-----------------------|---|
| kod                   | MFRE98A   |
| typ                   | elektryczna   |
| wymiary               | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 300x400x(H)200 mm   |
| pojemność zbiornika   | 18 l + 18 l   |
| ilość koszy           | 1 szt. + 2 szt.   |
| moc całkowita         | 32 kW   |
| napięcie              | 400 V   |
| waga                  | 91 kg   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>30 154,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>18 019,-</b>  |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900

## Płyty grillowe



Asortyment płyt grillowych obejmuje wiele modeli z gładką, ryflowaną lub mieszaną powierzchnią, o różnej szerokości modułu (połowa lub pełna szerokość modułu), wyposażonych w nagrzewanie gazowe lub elektryczne i regulację temperatury za pomocą termostatu lub termopary, wyłącznie w wersji monoblok (urządzenia wolnostojące).

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Spawany rant ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 3 mm, zabezpieczający przed pryskaniem
- Płyta o grubości 15 mm wykonana z miękkiej stali, z lekkim nachyleniem, co ułatwia mycie i zbieranie tłuszczu do wymiowanej szuflady o maksymalnej pojemności 2 litrów
- Szuflada ze stali nierdzewnej
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, z samostabilizującym się płomieniem

### Prosta obsługa i konserwacja:

- Płyta grzejna z zaokrąglonymi narożnikami z przodu, lekko nachylona, co ułatwia mycie
- Automatyczne zapalanie za pomocą płomienia kontrolnego i przycisku piezoelektrycznego, zaworu bezpieczeństwa i termopary w wersji gazowej
- Zakres temperatur: 170 – 300°C
- Różne opcje grillowania dzięki niezależnej regulacji sterowania grzania: modele o pełnej szerokości wyposażone są dwie niezależne strefy grzewcze, co pozwala na bardziej wydajne wykorzystanie urządzenia

### Akcesoria



#### 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

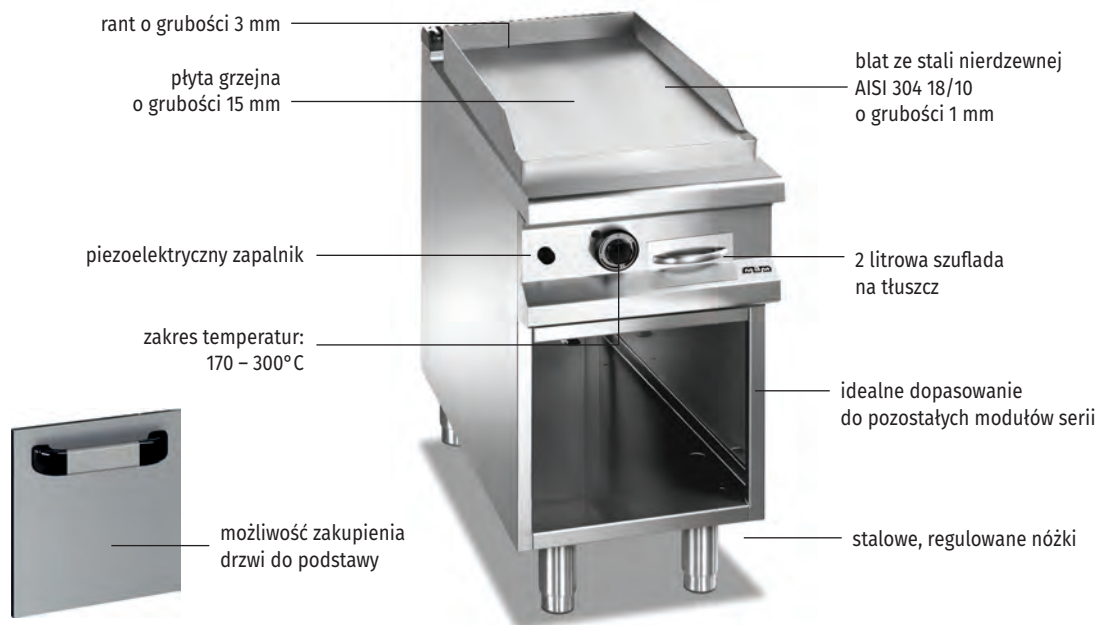
Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

979716

40,-



Opakowanie  
1 l



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



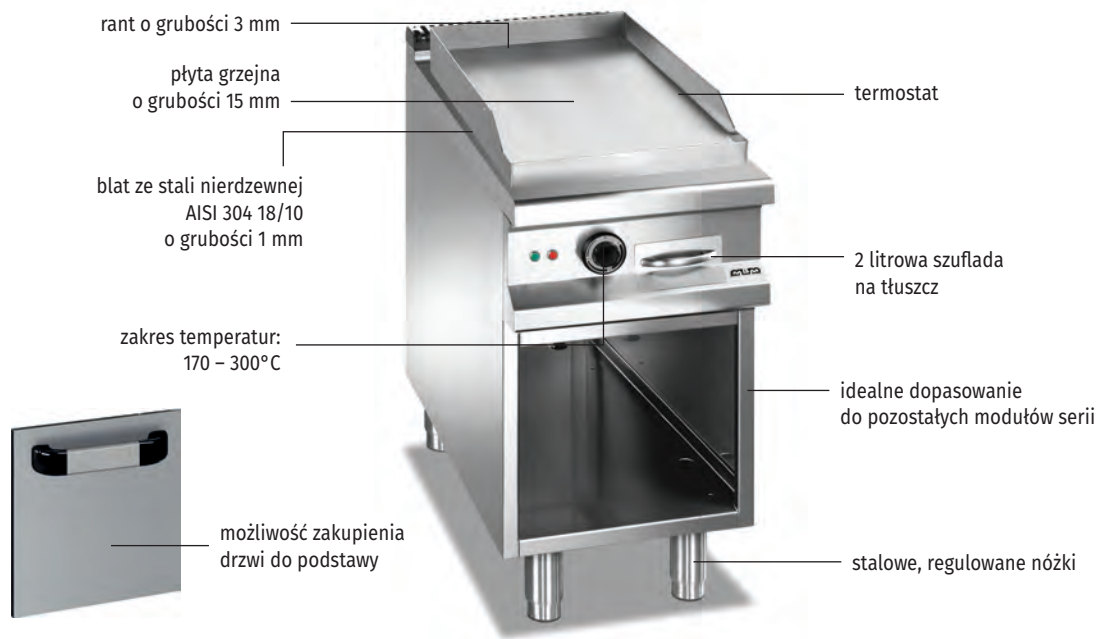
| kod                    | MFTG94AL            | MFTG94ALC           | MFTG94AR            | MFTG98AL            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| płyta                  | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary płyty          | 380x720x(H)15 mm    | 380x720x(H)15 mm    | 380x720x(H)15 mm    | 780x720x(H)15 mm    |
| ilość stref grzewczych | 1                   | 1                   | 1                   | 2                   |
| moc całkowita          | 8 kW                | 8 kW                | 8 kW                | 16 kW               |
| waga                   | 82 kg               | 82 kg               | 82 kg               | 135 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>15 058,-</del> | <del>17 714,-</del> | <del>15 733,-</del> | <del>21 125,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>89 99,-</b>      | <b>10 589,-</b>     | <b>9 399,-</b>      | <b>12 629,-</b>     |



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, GAZOWE



| kod                    | MFTG98AR            | MFTG98ALC           | MFTG98ALR                  | MFTG98ALRC                            |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| płyta                  | ryflowana           | gładka chromowana   | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana | 2/3 gładka + 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm          | 800x900x(H)850 mm                     |
| wymiary płyty          | 780x720x(H)15 mm    | 780x720x(H)15 mm    | 780x720x(H)15 mm           | 780x720x(H)15 mm                      |
| ilość stref grzewczych | 2                   | 2                   | 2                          | 2                                     |
| moc całkowita          | 16 kW               | 16 kW               | 16 kW                      | 16 kW                                 |
| waga                   | 135 kg              | 135 kg              | 135 kg                     | 135 kg                                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>22 711,-</del> | <del>25 688,-</del> | <del>22 036,-</del>        | <del>27 011,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>13 569,-</b>     | <b>15 349,-</b>     | <b>13 169,-</b>            | <b>16 139,-</b>                       |

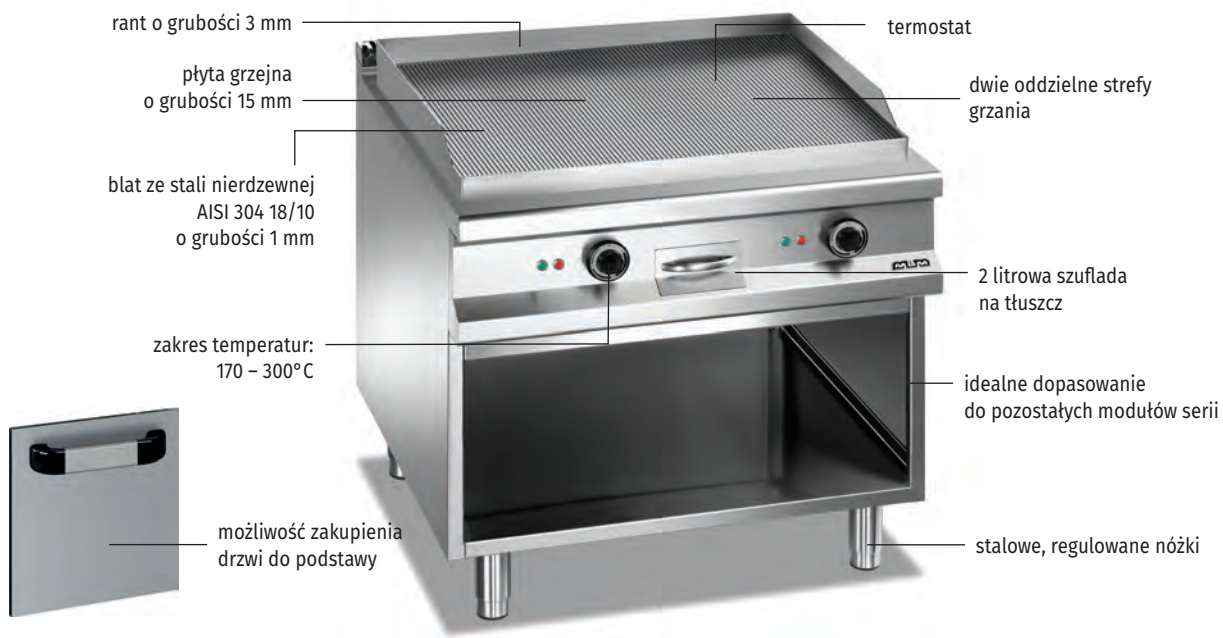


## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod                    | MFTE94AL            | MFTE94ALC           | MFTE94AR            | MFTE98AL            |
|------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| płyta gładka           | gładka              | gładka chromowana   | ryflowana           | gładka              |
| wymiary                | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary płyty          | 380x720x(H)15 mm    | 380x720x(H)15 mm    | 380x720x(H)15 mm    | 780x720x(H)15 mm    |
| ilość stref grzewczych | 1                   | 1                   | 1                   | 2                   |
| moc całkowita          | 6 kW                | 6 kW                | 6 kW                | 12 kW               |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 82 kg               | 82 kg               | 82 kg               | 135 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>14 657,-</del> | <del>17 618,-</del> | <del>15 133,-</del> | <del>19 947,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>8 759,-</b>      | <b>10 529,-</b>     | <b>9 039,-</b>      | <b>11 919,-</b>     |

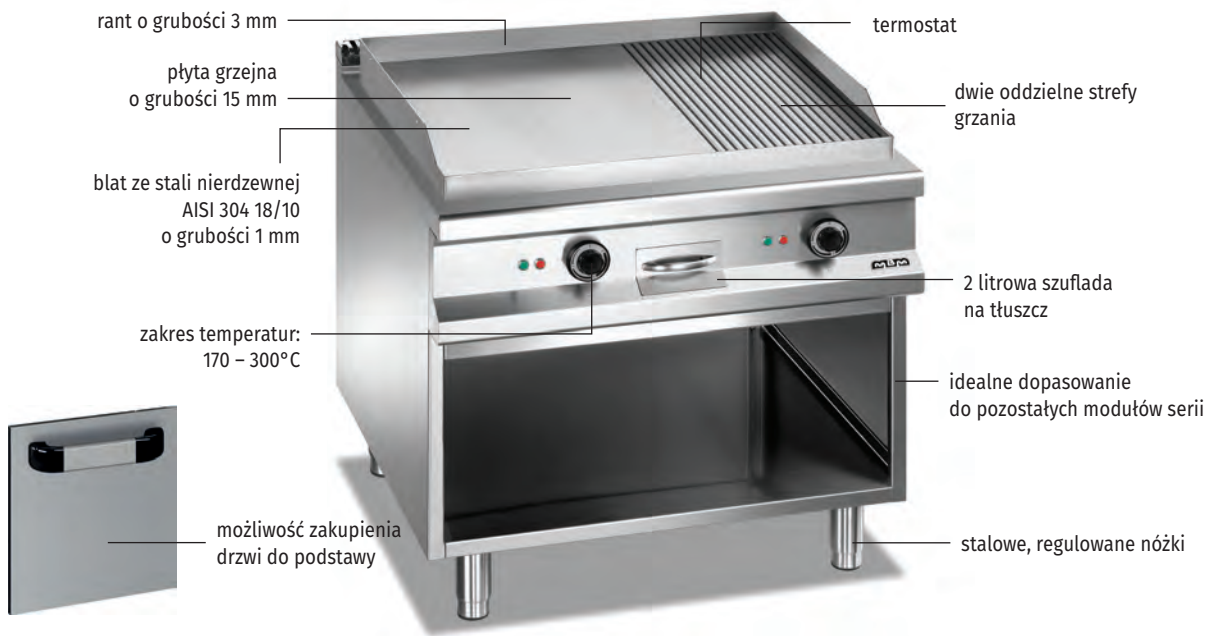




## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod                    | MFTE98ALC           | MFTE98AR            |
|------------------------|---------------------|---------------------|
| płyta gładka           | gładka chromowana   | ryflowana           |
| wymiary                | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary płyty          | 780x720x(H)15 mm    | 780x720x(H)15 mm    |
| ilość stref grzewczych | 2                   | 2                   |
| moc całkowita          | 12 kW               | 12 kW               |
| napięcie               | 400 V               | 400 V               |
| waga                   | 135 kg              | 135 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>24 772,-</del> | <del>21 881,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>14 809,-</b>     | <b>13 079,-</b>     |



## PŁYTY GRILLOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, ELEKTRYCZNE



| kod                    | MFTE98ALR                  | MFTE98ALRC                            |
|------------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| płyta gładka           | 2/3 gładka i 1/3 ryflowana | 2/3 gładka i 1/3 ryflowana chromowana |
| wymiary                | 800x900x(H)850 mm          | 800x900x(H)850 mm                     |
| wymiary płyty          | 780x720x(H)15 mm           | 780x720x(H)15 mm                      |
| ilość stref grzewczych | 2                          | 2                                     |
| moc całkowita          | 12 kW                      | 12 kW                                 |
| napięcie               | 400 V                      | 400 V                                 |
| waga                   | 135 kg                     | 135 kg                                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>  | <del>21 198,-</del>        | <del>26 823,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>     | <b>12 659,-</b>            | <b>16 029,-</b>                       |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900

## Grille z lawą wulkaniczną



Asortyment grilli wulkanicznych obejmuje modele pełno lub półmodułowe wyłącznie z ogrzewaniem gazowym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) bądź stołowe.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 1 mm
- Ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali nierdzewnej, ze samostabilizującym się płomieniem

### Prosta obsługa:

- Ruszt w kształcie „V” wykonany ze stali nierdzewnej idealny do opiekania mięs na wyposażeniu standardowym (ruszt w kształcie „O” wykonany z żeliwa idealny do opieku ryb – na zamówienie)

- Regulowana wysokość rusztu na kilku poziomach
- Wyjmowana szuflada ze stali nierdzewnej na wytapiający się tłuszcz
- Urządzenia pełnomodułowe umożliwiają grillowanie w różnych temperaturach i na różnych poziomach rusztu dzięki niezależnym strefom grzania, co znacząco wpływa na elastyczność oraz ekonomiczność wykorzystywanego sprzętu

## Chemia



### 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,-

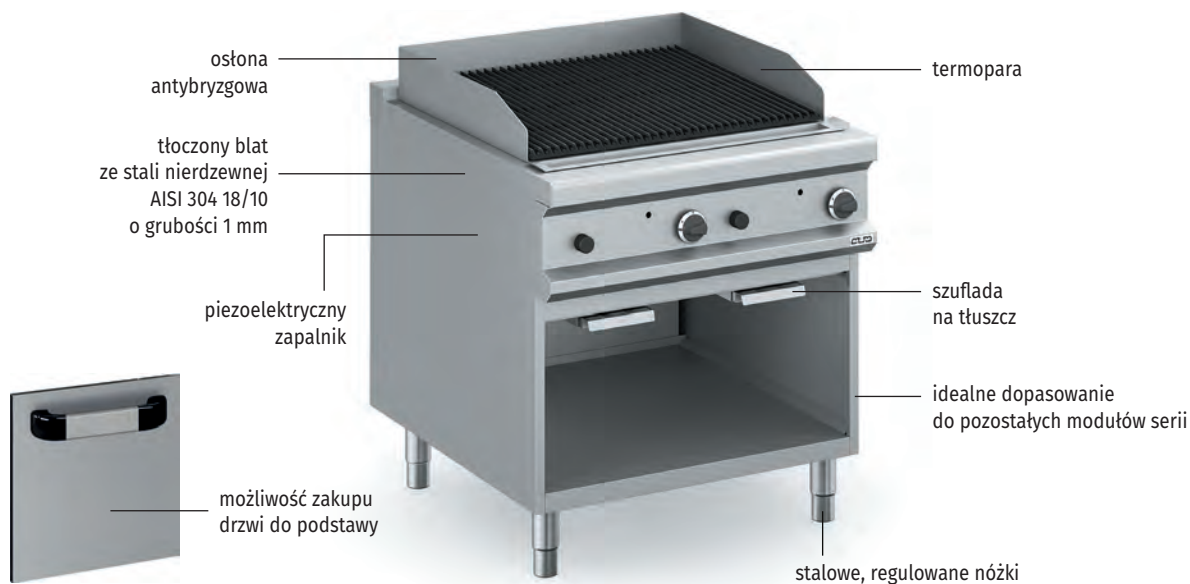


Opakowanie  
1 l

## Kamień lawowy



| kod        | A800100 | 152904 | A777140 |
|------------|---------|--------|---------|
| opis       | kamień  | kamień | brykiet |
| opakowanie | 6 kg    | 9 kg   |         |
| cena       | 149,-   | 75,-   | 1 099,- |



## GRILLE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE I NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ – GAZOWE



| kod                   | MPLG94A             | MPLG98A             |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x850(H) mm   |
| ruszt w kształcie V   | 640x370x(H)30 mm    | 2x 640x370x(H)30 mm |
| moc palników          | 10 kW               | 20 kW               |
| waga                  | 62 kg               | 93 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>17 554,-</del> | <del>26 823,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>10 489,-</b>     | <b>16 029,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900

## Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów



Asortyment urządzeń do gotowania makaronu i pierogów obejmuje modele z jednym lub dwoma zbiornikami o pojemności po 40 litrów, z nagrzewem gazowym lub elektrycznym, dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) na szafce zamkniętej.

Monoblok: na otwartej podstawie, możliwość dokupienia drzwi skrzydłowych lub szuflad.

### Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm, boczne ściany obudowy ze stali AISI 406
- Blat z wgłębieniem na rozlaną ciecz, zbiorniki ze stali nierdzewnej głęboko tłoczonej AISI 316, z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi mycie
- Kosze na makaron ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 z nienagrzewającym się uchwytem (należy zamawiać osobno)

### Prosta obsługa i konserwacja:

- Kurek doprowadzający świeżą wodę do zbiornika na przednim panelu
- Każda wanna wyposażona jest w spust do odprowadzania zużytej wody ze skrobą
- Zapalacz piezoelektryczny

**Ogrzewanie gazowe** za pomocą palnika ze stali nierdzewnej ze samostabilizującym się płomieniem, zaworem bezpieczeństwa, termoparą i zapalaczem piezoelektrycznym

**Ogrzewanie elektryczne** za pomocą elementów grzejnych ze wzmocnionej stali nierdzewnej INCOLOY wewnątrz zbiornika, regulacja mocy za pomocą czteropozycyjnego przelącznika, termostat bezpieczeństwa

UWAGA: Cena nie obejmuje koszy!

### Kosze



3x A800104



A800104  
+ B800007



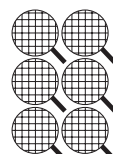
2x A800105



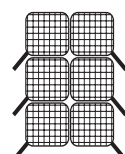
A800104  
+ 2x A770049



A770050



6x A800108



3x B800004  
+ 3x B800003



| kod      | A800104    | B800007    | A800105    | A770049    | A770050    | A800108 | B800003    | B800004    |
|----------|------------|------------|------------|------------|------------|---------|------------|------------|
| wymiary  | 160x290 mm | 330x290 mm | 240x290 mm | 145x290 mm | 490x290 mm | ø145 mm | 145x160 mm | 160x145 mm |
| wysokość | 215 mm     | 215 mm     | 215 mm     | 215 mm     | 215 mm     | 200 mm  | 215 mm     | 215 mm     |
| cena     | 299,-      | 549,-      | 399,-      | 299,-      | 699,-      | 449,-   | 249,-      | 249,-      |



## URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW NA SZAFCE, GAZOWE I ELEKTRYCZNE



| kod                   | MCPG94A             | MCPG98A              | MCPE94A             | MCPE98A              |
|-----------------------|---------------------|----------------------|---------------------|----------------------|
| typ                   | gazowe              | gazowe               | elektryczne         | elektryczne          |
| wymiary               | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm    | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm    |
| wymiary zbiornika     | 305x510x(H)275 mm   | 2x 305x510x(H)275 mm | 305x510x(H)275 mm   | 2x 305x510x(H)275 mm |
| pojemność zbiornika   | 40 l                | 40 l + 40 l          | 40 l                | 40 l + 40 l          |
| moc                   | 13,3 kW             | 26,6 kW              | 9 kW                | 18 kW                |
| napięcie              | -                   | -                    | 400 V               | 400 V                |
| waga                  | 57 kg               | 94 kg                | 51 kg               | 81 kg                |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>18 277,-</del> | <del>28 912,-</del>  | <del>18 651,-</del> | <del>28 783,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>10 919,-</b>     | <b>17 279,-</b>      | <b>11 149,-</b>     | <b>17 199,-</b>      |

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900 Bemary



Asortyment bemałów obejmuje modele elektryczne dostępne jako monobloki (urządzenia wolnostojące) lub stołowe.

## Wyposażenie:

- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Formowany zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 ze spoiną ciągłą
- Połowa modułu 1x GN 1/1, moduł pełen GN 2/1, maksymalna głębokość GN-ów 150 mm (pojemniki GN należy zamawiać osobno)

**Ogrzewanie elektryczne** za pomocą wzmocnionych elementów ze stali nierdzewnej znajdujących się u dołu, grzałka pod zbiornikiem, temperatura regulowana za pomocą termostatu, lampka kontrolna.

## Chemia



### 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



## BEMARY NA SZAFCE, ELEKTRYCZNE



| kod                   | MBME94A  | MBME98A   |
|-----------------------|--|---|
| wymiary               | 400x900x(H)850 mm  | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | 310x690x(H)160 mm  | 630x690x(H)160 mm   |
| pojemność zbiornika   | 4x GN 1/3 (H) max 150 mm   | 8x GN1/3 (H) max 150 mm   |
| moc elektryczna       | 2,5 kW   | 6 kW  |
| napięcie              | 230 V  | 400 V   |
| waga                  | 45 kg  | 68 kg   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>13 677,-</del>  | <del>17 955,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>8 169,-</b>  | <b>10 729,-</b>  |

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900

## Patelnie przechylne



Asortyment patelni przechylnych obejmuje modele wolnostojące, z ogrzewaniem gazowym lub elektrycznym.

### Wyposażenie:

- Stal nierdzewna AISI 304, 18/10
- Wykończenie Scotch Brite
- Wanna ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 o grubości 10 mm, lub ze stali miękkiej
- Ręczne przechylanie za pomocą korbki
- Wanna o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie
- Profilowana część przednia ułatwiająca opróżnianie i mycie
- Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na solidnych zawiasach ze stali nierdzewnej AISI 304, z ergonomicznym uchwytem z przodu
- Kurek doprowadzający wodę umieszczony z przodu urządzenia
- W celu podniesienia bezpieczeństwa pracy, ogrzewanie wanny wyłącza się automatycznie podczas uniesienia wanny

**Ogrzewanie gazowe** za pomocą palnika ze stali nierdzewnej, zawór gazowy z termoparą i regulacją temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C). Palniki gazowe umieszczone pod wanną, tworzące 7-rzędowy płomień, co zapewnia równomierne rozprzowanie ciepła.

**Ogrzewanie elektryczne** wzmocnione elementy grzejne ze stali nierdzewnej umieszczone pod wanną, regulacja temperatury za pomocą termostatu (75 – 300°C).

### Chemia



#### 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



## PATELNIĘ PRZECHYLNĄ GAZOWĄ I ELEKTRYCZNĄ



| kod                   | MBRG98AF            | MBRG98A             | MBRE98AF            | MBRE98A             |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)250 mm   |
| wymiary wanny         | 790x690x(H)200 mm   | 790x690x(H)200 mm   | 790x690x(H)200 mm   | 790x690x(H)200 mm   |
| wanna                 | stal miękka         | AISI 304 18/10      | stal miękka         | AISI 304 18/10      |
| pojemność wanny       | 80 l                | 80 l                | 80 l                | 80 l                |
| moc palników          | 20 kW               | 20 kW               | 12 kW               | 12 kW               |
| zapalnik elektryczny  | 20 W                | 20 W                | -                   | -                   |
| napięcie              | 230 V               | 230 V               | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 164 kg              | 164 kg              | 160 kg              | 160 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>36 285,-</del> | <del>39 632,-</del> | <del>35 777,-</del> | <del>38 529,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>21 689,-</b>     | <b>23 689,-</b>     | <b>21 379,-</b>     | <b>23 029,-</b>     |



# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900

## Kotły warzelne



Asortyment kotłów warzelnych obejmuje modele o pojemności 100 l lub 150 l, z bezpośrednim i pośrednim grzaniem gazowym lub elektrycznym.

### Wyposażenie:

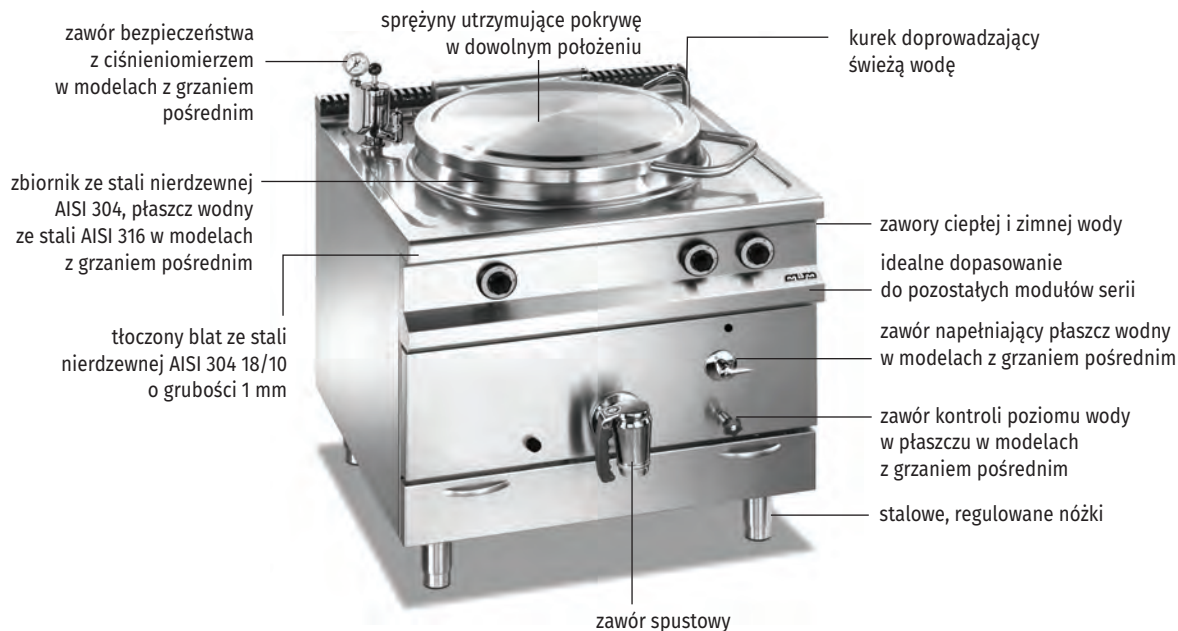
- Blat ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Przetłoczenia w blacie zapobiegające rozlewaniu się płynów
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, z dnem odpornym na korozję wykonanym ze stali AISI 316
- Mosiężny zawór spustowy wyposażony w wyjmowany filtr
- Pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Kurek z ciepłą oraz zimną wodą i obrotową wylewką na blacie
- Grzanie pośrednie z funkcją gotowania na wolnym ogniu
- Grzanie pośrednie z wewnętrznym płaszczem ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem

**Grzanie gazowe** za pomocą palników rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej i samostabilizującego się płomienia oraz regulacji temperatury przy użyciu termostatu. Płomień kontrolny z zabezpieczeniem w postaci termopary. Piezoelektryczne zapalenie płomienia kontrolnego. Zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

**Grzanie elektryczne** z zanurzonymi w płaszczu wodnym elementami grzejnymi sterowanymi za pomocą 4-pozycyjnego selektora, ciśnieniomierz do automatycznego sterowania ciśnieniem w przestrzeniach urządzenia, zawór bezpieczeństwa z ciśnieniomierzem.

### Wkłady do kotła linii 900

| kod       | A800052        | A800055        | A800053        | A800056        | A800054        | A800057        |
|-----------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| pojemność | 100 l          | 150 l          | 100 l          | 150 l          | 100 l          | 150 l          |
| typ       | 1-częściowy    | 1-częściowy    | 2-częściowy    | 2-częściowy    | 3-częściowy    | 3-częściowy    |
| wymiary   | φ500x(H)410 mm | φ500x(H)480 mm | φ500x(H)410 mm | φ500x(H)480 mm | φ500x(H)410 mm | φ500x(H)480 mm |
| cena      | <b>2 789,-</b> | <b>3 289,-</b> | <b>3 489,-</b> | <b>4 019,-</b> | <b>4 359,-</b> | <b>4 759,-</b> |

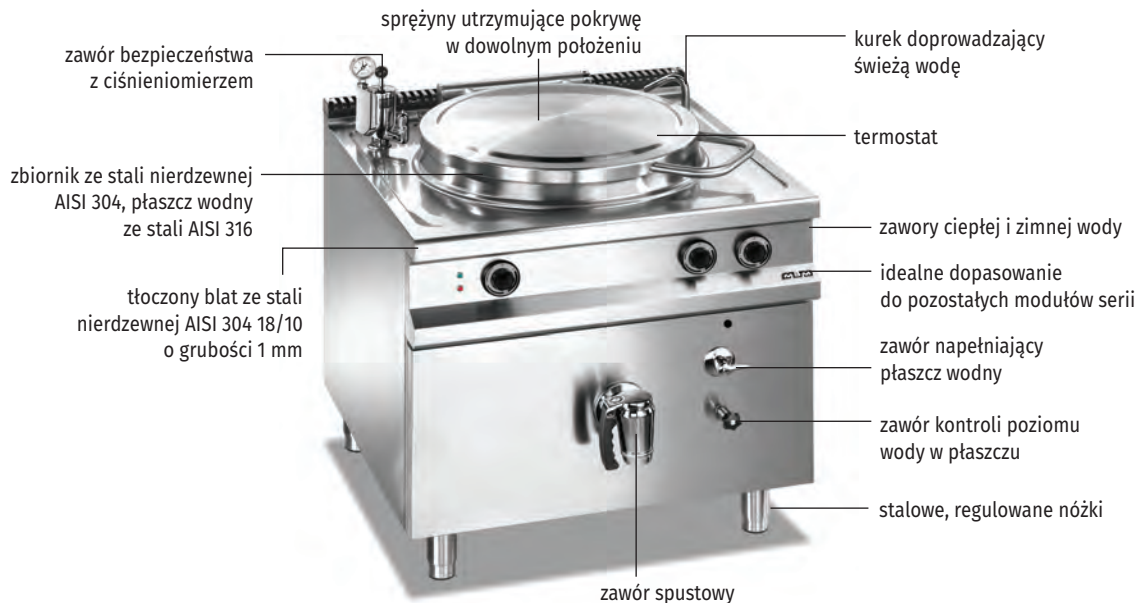


## KOTŁY WARZELNE GAZOWE



| kod                   | MPEG98A100          | MPEG98A150          | MPEG98A100I         | MPEG98A150I         |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | ø600x(H)420 mm      | ø600x(H)540 mm      | ø600x(H)420 mm      | ø600x(H)540 mm      |
| pojemność zbiornika   | 100 l               | 150 l               | 100 l               | 150 l               |
| rodzaj ogrzewania     | bezpośrednie        | bezpośrednie        | pośrednie           | pośrednie           |
| moc gazowa            | 21 kW               | 21 kW               | 21 kW               | 21 kW               |
| waga                  | 118 kg              | 123 kg              | 143 kg              | 148 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>31 129,-</del> | <del>32 998,-</del> | <del>42 896,-</del> | <del>47 360,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>18 599,-</b>     | <b>19 719,-</b>     | <b>25 159,-</b>     | <b>28 299,-</b>     |





## KOTŁY WARZELNE ELEKTRYCZNE



| kod                   | MPEE98A100I         | MPEE98A150I         |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 800x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   |
| wymiary zbiornika     | ø600x(H)420 mm      | ø600x(H)540 mm      |
| pojemność zbiornika   | 100 l               | 150 l               |
| rodzaj ogrzewania     | pośrednie           | pośrednie           |
| moc                   | 14,4 kW             | 14,4 kW             |
| napięcie              | 400 V               | 400 V               |
| waga                  | 128 kg              | 134 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>44 489,-</del> | <del>45 603,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>26 589,-</b>     | <b>27 259,-</b>     |

# Ciągi kuchenne Magistra Plus 900

## Bлаты neutralne



Linia blatów neutralnych obejmuje 3 modele, wszystkie w wersji stołowej. Dzięki różnym wymiarom w sposób elastyczny można dopasować cały ciąg grzewczy do wymogów i potrzeb każdej kuchni.



| kod                   | MN94A               | MN94AC (z szufladą) | MN98A               | A777188           |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|-------------------|
| wymiary               | 400x900x(H)850 mm   | 400x900x(H)850 mm   | 800x900x(H)850 mm   | 395x40x(H)440 mm  |
| waga                  | 34 kg               | 40 kg               | 51 kg               | 8 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>6 656,-</del>  | <del>7 808,-</del>  | <del>8 257,-</del>  | <del>894,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 3 979,- <b>-40%</b> | 4 669,- <b>-40%</b> | 4 939,- <b>-40%</b> | 529,- <b>-41%</b> |

do cen należy doliczyć VAT 23%



# Minima 600



kuchnie gazowe  
458



kuchnie elektryczne  
460



frytownice  
464



podgrzewacz do frytek  
465



grille z lawą wulkaniczną  
466



blaty neutralne  
472



podstawy pod urządzenia  
stołowe i blaty neutralne  
472



podstawy chłodnicze  
pod urządzenia stołowe  
473



kuchnie elektryczne  
z płytą ceramiczną  
461



taboret elektryczny  
462



taboret gazowy  
463



urządzenia do gotowania  
makaronu i pierogów  
467



bemary  
468



płyty grillowe  
469

# Ciągi kuchenne Minima 600

## Kuchnie gazowe stołowe

Linia kuchni gazowych stołowych obejmuje modele z 2, 4 lub 6 palnikami.



- Palniki o mocy 2,7 kW i 3,15 kW
- Palniki 3,15 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Ruszty o wymiarach 290x510 mm na dwa palniki
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą



| kod                   | G2S6                   | G4S6                            | G6S6                                     |
|-----------------------|------------------------|---------------------------------|--|
| moce palników (kW)    | <p>3,15</p> <p>2,7</p> | <p>3,15 2,7</p> <p>2,7 3,15</p> | <p>3,15 2,7 3,15</p> <p>2,7 3,15 2,7</p> |
| wymiary               | 400x600x(H)270/460 mm  | 600x600x(H)270/460 mm           | 1000x600x(H)270/460 mm                   |
| moc palników          | 1x 2,7 kW + 1x 3,15 kW | 2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW          | 3x 2,7 kW + 3x 3,15 kW                   |
| moc całkowita         | 5,85 kW                | 11,7 kW                         | 17,55 kW                                 |
| waga                  | 22 kg                  | 30 kg                           | 44 kg                                    |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>4 376,-</del>     | <del>6 665,-</del>              | <del>9 269,-</del>                       |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>2 899,-</b>         | <b>4 499,-</b>                  | <b>6 199,-</b>                           |

### Chemia



**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

# Ciągi kuchenne Minima 600

## Kuchnie gazowe z piekarnikiem

Linia kuchni gazowych obejmuje modele z 4 i 6 palnikami z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym.



- Palniki o mocy 2,7 kW oraz 3,15 kW
- Palniki 3,15 kW z podwójnym pierścieniem płomienia
- Palniki z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Ruszty o wymiarach 290x510 mm na dwa palniki
- Piekarnik gazowy statyczny, emaliowany
- Dodatkowy grill elektryczny
- Oświetlenie piekarnika
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Zakres temp. piekarnika elektrycznego do +250°C (G4SFE6)



| kod                   | G4SF6                  | G4SFE6                              | G6SFA6                  |
|-----------------------|------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| moce palników (kW)    |                        |                                     |                         |
| wymiary               | 600x600x(H)850/1040 mm | 600x600x(H)850/1040 mm              | 1000x600x(H)850/1040 mm |
| wymiary piekarnika    | 460x420x(H)320 mm      | 460x420x(H)320 mm                   | 460x420x(H)320 mm       |
| moc palników          | 2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW | 2x 2,7 kW + 2x 3,15 kW              | 3x 2,7 kW + 3x 3,15 kW  |
| typ piekarnika        | gazowy – statyczny     | elektryczny – konwekcyjny z grillem | gazowy – statyczny      |
| moc piekarnika        | 2 kW                   | 2,5 kW                              | 2 kW                    |
| moc grilla            | 1,8 kW, 230 V          | 1,8 kW, 230 V                       | 1,8 kW, 230 V           |
| moc całkowita         | gaz. 13,7 kW           | gaz. 11,7 kW, elektr. 4,3 kW, 400 V | gaz. 19,55 kW           |
| wymiary szafki        | -                      | -                                   | 370x360x(H)550 mm       |
| waga                  | 60 kg                  | 57 kg                               | 80 kg                   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>11 536,-</del>    | <del>12 944,-</del>                 | <del>14 352,-</del>     |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>7 799,-</b>         | <b>8 699,-</b>                      | <b>9 699,-</b>          |

### Akcesoria do kuchni z piekarnikiem

| kod     | A660043             | A660044           |
|---------|---------------------|-------------------|
| opis    | Ruszt do piekarnika | Blacha emaliowana |
| wymiary | 440x365x(H)10 mm    | 440x380x(H)40 mm  |
| cena    | <b>199,-</b>        | <b>299,-</b>      |



# Ciągi kuchenne Minima 600

## Kuchnie elektryczne



Linia kuchni elektrycznych obejmuje dwa modele stołowe i jeden z piekarnikiem.

- Szybko nagrzewające się płyty żeliwne
  - 1,5 kW,  $\varnothing$ 145 mm
  - 2,6 kW,  $\varnothing$ 220 mm
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Lampki kontrolne załączonych grzałek
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- Zakres temperatur piekarnika do +250°C



| kod                   | E26                   | E46                   | E4F6                   |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|
| moce palników (kW)    |                       |                       |                        |
| wymiary               | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)850/1040 mm |
| wymiary piekarnika    | –                     | –                     | 460x420x(H)320 mm      |
| moc płyt              | 1x 1,5 kW + 1x 2,6 kW | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW | 2x 1,5 kW + 2x 2,6 kW  |
| typ piekarnika        | –                     | –                     | elektryczny            |
| moc piekarnika        | –                     | –                     | 2,5 kW                 |
| moc grilla            | –                     | –                     | 1,8 kW                 |
| moc całkowita         | 4,1 kW                | 8,2 kW                | 12,5 kW                |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V                 | 400 V                  |
| waga                  | 21 kg                 | 29 kg                 | 60 kg                  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>3 827,-</del>    | <del>6 219,-</del>    | <del>13 917,-</del>    |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>2 599,-</b>        | <b>4 199,-</b>        | <b>9 399,-</b>         |

### Akcesoria do kuchni z piekarnikiem

| kod     | A660043             | A660044           |
|---------|---------------------|-------------------|
| opis    | Ruszt do piekarnika | Blacha emaliowana |
| wymiary | 440x365x(H)10 mm    | 440x380x(H)40 mm  |
| cena    | <b>199,-</b>        | <b>299,-</b>      |

# Ciągi kuchenne Minima 600

## Kuchnie elektryczne z płytą ceramiczną



Linia kuchni z płytą ceramiczną składa się z dwóch modeli stołowych.

- Płyta ceramiczna szczelnie zespolona z obudową
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Błat ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą



| kod                   | EVC26                 | EVC46                 |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| wymiary               | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| moc płyty             | 1x 1,8 kW + 1x 2,5 kW | 2x 1,8 kW + 2x 2,5 kW |
| moc całkowita         | 4,3 kW                | 8,6 kW                |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V                 |
| waga                  | 23 kg                 | 31 kg                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>9 188,-</del>    | <del>13 194,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>6 199,-</b>        | <b>8 899,-</b>        |

### Chemia



**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



# Ciągi kuchenne Minima 600

## Taboret elektryczny



- Przeznaczone do kuchni, w których gotuje się duże ilości jednakowych potraw np.: stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w zakładach pracy, szpitalne, w firmach cateringowych
- Do gotowania potraw w garnkach o maksymalnej średnicy  $\varnothing$  400 mm
- Płyta grzewcza wykonana z żeliwa, gwarantująca równomierne nagrzanie całej płyty i długo utrzymująca zadaną temperaturę
- Mała wysokość urządzenia gwarantuje zachowanie przepisów BHP oraz idealną ergonomię pracy
- 4-ro pozycyjne pokrętko
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Regulowane nóżki



|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| kod                     | EFP01              |
| wymiary                 | 580x580x(H)520 mm  |
| wymiary płyty grzewczej | 400x400 mm         |
| moc                     | 5 kW               |
| napięcie                | 400 V              |
| waga                    | 30 kg              |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>   | <del>9 644,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>      | <b>6 499,-</b>     |

# Ciągi kuchenne Minima 600

## Taboret gazowy



- Przeznaczone do kuchni, w których gotuje się duże ilości jednakowych potraw np.: stołówki szkolne i przedszkolne, stołówki w zakładach pracy, szpitalne, w firmach cateringowych
- Do gotowania potraw w garnkach o średnicy  $\varnothing$  430 do 590 mm
- Palnik gazowy z termoparą oraz z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Palnik wyposażony w pilota zapalnego zapałką
- Standardowo wyposażony w dyszę na gaz ziemny GZ50. Dysze na LPG załączone w opakowaniu
- Emaliowany ruszt do ustawienia garnków wykonany z żeliwa
- Mała wysokość urządzenia gwarantuje zachowanie przepisów BHP oraz idealną ergonomię pracy
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Regulowane nóżki



|                |                    |
|----------------|--------------------|
| kod            | FP01V              |
| wymiary        | 580x580x(H)520 mm  |
| moc            | 12 kW              |
| waga           | 30 kg              |
| CENA FABRYCZNA | <del>7 437,-</del> |
| CENA GRAFEN    | 4 999,-            |



# Ciągi kuchenne Minima 600 Frytownice

Linia frytownic obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne.



- Komory tłoczone z „zimną strefą”
- Zawory spustowe oleju
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie jeden kosz na komorę
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

## Wersja gazowa:

- Palniki z płomieniem poziomym o wysokiej wydajności
- Strefa zimna: 30 mm grzałki w postaci 2 rur w każdej

- komorze
- Zakres temperatur: +90°C do +190 °C
- Termopara
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatem zapalnik pilota

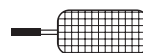
## Wersja elektryczna:

- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Strefa zimna 48 mm grzałka obrotowa
- Termostat regulujący oraz termostat bezpieczeństwa
- Lampka kontrolna załączonej grzałki



| kod                   | GF46                  | GF66                  | EF46                  | EF66                  |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| typ                   | gazowa                | gazowa                | elektryczna           | elektryczna           |
| wymiary               | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| pojemność zbiornika   | 8 l                   | 8 l + 8 l             | 10 l                  | 10 l + 10 l           |
| moc całkowita         | 7,4 kW                | 14,8 kW               | 9 kW                  | 18 kW                 |
| napięcie              | -                     | -                     | 400 V                 | 400 V                 |
| waga                  | 30 kg                 | 47 kg                 | 28 kg                 | 41 kg                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>8 579,-</del>    | <del>14 754,-</del>   | <del>8 884,-</del>    | <del>13 363,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>5 799,-</b>        | <b>9 899,-</b>        | <b>5 499,-</b>        | <b>8 999,-</b>        |

## Akcesoria do frytownic



| kod     | A660018           | A660019           |
|---------|-------------------|-------------------|
| opis    | Kosz 1/2          | Kosz 1/1          |
| wymiary | 110x280x(H)115 mm | 225x280x(H)115 mm |
| cena    | <b>299,-</b>      | <b>349,-</b>      |

# Ciągi kuchenne Minima 600

## Podgrzewacz do frytek



- Grzałka ceramiczna na podczerwień nad zbiornikiem
- Wkład w zbiorniku ułatwiający nabieranie frytek
- Zaokrąglone narożniki zbiornika ułatwiające czyszczenie
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Lampka kontrolna załączonej grzałki
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą



|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| kod                   | ECC46                 |
| typ                   | elektryczny           |
| wymiary               | 400x600x(H)270/460 mm |
| wymiary zbiornika     | 305x425x(H)175 mm     |
| moc całkowita         | 1 kW                  |
| napięcie              | 230 V                 |
| waga                  | 22 kg                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>6 187,-</del>    |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>4 199,-</b>        |

### Chemia



**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

# Ciągi kuchenne Minima 600 Grille z lawą wulkaniczną

Linia grilli z lawą wulkaniczną obejmuje 4 modele stołowe w wersji gazowej.



- Modele do mięs z rusztami typu „V”
- Modele do ryb z rusztami typu „O”
- Dwie niezależne strefy grzewcze w modelach szer. 800 mm
- Palniki nierdzewne z samostabilizującym się płomieniem
- Temperatura regulowana termostarą
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa
- Automatyczny zapalnik pilota
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą



| kod                   | GPL46                 | GPL46P                | GPL86                 | GPL86P                |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| typ                   | do mięs               | do ryb                | do mięs               | do ryb                |
| wymiary               | 400x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 800x600x(H)270/460 mm | 800x600x(H)270/460 mm |
| ruszt                 | 355x460x(H)10 mm      | 355x460x(H)10 mm      | 2x 355x460x(H)10 mm   | 2x 355x460x(H)10 mm   |
| moc palników          | 7 kW                  | 7 kW                  | 14 kW                 | 14 kW                 |
| waga                  | 41 kg                 | 41 kg                 | 70 kg                 | 70 kg                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>9 198,-</del>    | <del>9 198,-</del>    | <del>13 461,-</del>   | <del>13 461,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>6 199,-</b>        | <b>6 199,-</b>        | <b>9 099,-</b>        | <b>9 099,-</b>        |

## Chemia



**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

## Kamień lawowy



| kod        | A800100      | 152904      | A777140        |
|------------|--------------|-------------|----------------|
| opis       | kamień       | kamień      | brykiet        |
| opakowanie | 6 kg         | 9 kg        |                |
| cena       | <b>149,-</b> | <b>75,-</b> | <b>1 099,-</b> |

# Ciągi kuchenne Minima 600

## Urządzenia do gotowania makaronu i pierogów



Linia tych urządzeń obejmuje 2 modele stołowe: 1 gazowy i 1 elektryczny.

- Komora ze stali nierdzewnej AISI 316 z zaokrąglonymi narożnikami, łatwa do utrzymania w czystości
- Podłączenie do sieci wodnej
- Zawór spustowy
- Chromowane kosze z nienagrzewającymi się uchwytami
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: urządzenia dostarczane bez koszy. Kosze należy zamawiać osobno.

### Wersja gazowa:

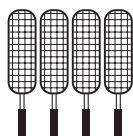
- Wysokowydajne palniki gazowe ze samostabilizującym się płomieniem
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu
- Piezoelektryczny zapalnik pilota

### Wersja elektryczna:

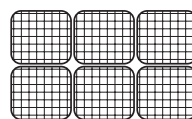
- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Termostat bezpieczeństwa jako ochrona przed przegrzaniem



|                       |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| kod                   | <b>GC66SC</b>         | <b>EC66SC</b>         |
| typ                   | gazowy                | elektryczny           |
| wymiary               | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| pojemność zbiornika   | 25 l                  | 25 l                  |
| moc całkowita         | 11 kW                 | 9 kW                  |
| napiecie              | -                     | 400 V                 |
| waga                  | 35 kg                 | 35 kg                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>11 971,-</del>   | <del>10 612,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>8 099,-</b>        | <b>7 199,-</b>        |



**A660025**



**A660027**

### Akcesoria

|         |                   |                   |
|---------|-------------------|-------------------|
| kod     | <b>A660025</b>    | <b>A660027</b>    |
| opis    | Kosz do makaronu  | Kosz do makaronu  |
| wymiary | 115x300x(H)125 mm | 115x150x(H)125 mm |
| cena    | <b>399,-</b>      | <b>249,-</b>      |



# Ciągi kuchenne Minima 600 Bemary

Linia bemarków obejmuje 4 modele stołowe: 2 gazowe i 2 elektryczne o różnej pojemności wanny.



- Odptyw z zaworem kulowym
- Wanna tłoczona ze stali nierdzewnej
- Wanna do pojemników GN max. H=150 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętła
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą
- UWAGA: Pojemniki GN należy zamawiać osobno





#### Wersja gazowa:

- Palniki nierdzewne ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu

#### Wersja elektryczna:

- Grzałki nierdzewne
- Termostat z lampką kontrolną



| kod                   | GBM46  | GBM66  | EBM46  | EBM66  |
|-----------------------|--|--|--|--|
| typ                   | gazowy   | gazowy   | elektryczny  | elektryczny  |
| wymiary               | 400x600x(H)270/460 mm  | 600x600x(H)270/460 mm  | 400x600x(H)270/460 mm  | 600x600x(H)270/460 mm  |
| wymiary zbiornika     | 305x425x(H)175 mm  | 510x470x(H)175 mm  | 305x425x(H)175 mm  | 510x470x(H)175 mm  |
| pojemność zbiornika   | 1x GN 1/2 + 1x GN 1/3  | 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4  | 1x GN 1/2 + 1x GN 1/3  | 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4  |
| moc                   | 2,15 kW  | 5 kW   | 1,53 kW  | 3,06 kW  |
| napięcie              | -  | -  | 230 V  | 230 V  |
| waga                  | 22 kg  | 29 kg  | 23 kg  | 30 kg  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>6 214,-</del>   | <del>8 084,-</del>   | <del>5 654,-</del>   | <del>6 361,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>4 199,-</b>  | <b>5 499,-</b>  | <b>3 799,-</b>  | <b>4 299,-</b>  |

# Ciągi kuchenne Minima 600 Płyty grillowe



Linia płyt grillowych obejmuje aż 20 modeli stołowych, różniących się rodzajem mediów oraz wielkością i typem płyt.

- Płyty gładkie, ryflowane, mieszane ze stali o wysokiej odporności cieplnej o grubości 12 mm
- Płyty chromowane zmniejszające emisję ciepła
- Równomierne nagrzewanie płyt na całej powierzchni
- Wyjmowana szuflada na tłuszcz ze stali AISI 304
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej, obudowa ze stali AISI 304
- Ergonomiczne i odporne na wysoką temperaturę pokrętki
- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą

#### Wersje gazowe:

- Palniki ze stali AISI 304 ze samostabilizującym się płomieniem
- Piezoelektryczny zapalnik pilota
- Zawór gazowy z automatyczną blokadą wypływu gazu przy zgaszonym płomieniu

#### Wersje elektryczne:

- Grzałki typu INCOLOY ze stali nierdzewnej
- Regulacja temperatury termostatem
- Lampka kontrolna załączonej grzałki



| kod                   | GFT46L                | GFT46LC               | GFT46R                | GFT66L                |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| typ                   | gazowy                | gazowy                | gazowy                | gazowy                |
| wymiary               | 400x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| wymiary płyty         | 400x550x(H)12 mm      | 400x550x(H)12 mm      | 400x550x(H)12 mm      | 600x550x(H)12 mm      |
| rodzaj płyty          | gładka                | gładka chromowana     | ryflowana             | gładka                |
| moc                   | 5,1 kW                | 5,1 kW                | 5,1 kW                | 10,2 kW               |
| waga                  | 43 kg                 | 43 kg                 | 43 kg                 | 59 kg                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>8 008,-</del>    | <del>9 878,-</del>    | <del>7 627,-</del>    | <del>10 443,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 5 399,- <b>-33%</b>   | 6 699,- <b>-32%</b>   | 5 199,- <b>-32%</b>   | 7 099,- <b>-32%</b>   |

#### Akcesoria

| kod     | A660038                                 | A660039                                 | A660040                                 |
|---------|---|---|---|
| opis    | Ostona antybrzyzgowa do płyt grillowych | Ostona antybrzyzgowa do płyt grillowych | Ostona antybrzyzgowa do płyt grillowych |
| wymiary | 400x600x(H)85 mm                        | 600x600x(H)85 mm                        | 1000x600x(H)85 mm                       |
| cena    | 199,-                                   | 249,-                                   | 249,-                                   |





|                       |                       |                       |                            |                                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| kod                   | <b>GFT66LC</b>        | <b>GFT66R</b>         | <b>GFT66LR</b>             | <b>GFT66LRC</b>                       |
| typ                   | gazowy                | gazowy                | gazowy                     | gazowy                                |
| wymiary               | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm      | 600x600x(H)270/460 mm                 |
| wymiary płyty         | 600x550x(H)12 mm      | 600x550x(H)12 mm      | 600x550x(H)12 mm           | 600x550x(H)12 mm                      |
| rodzaj płyty          | gładka chromowana     | ryflowana             | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| moc                   | 10,2 kW               | 10,2 kW               | 10,2 kW                    | 10,2 kW                               |
| waga                  | 59 kg                 | 59 kg                 | 59 kg                      | 59 kg                                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>13 493,-</del>   | <del>10 982,-</del>   | <del>11 204,-</del>        | <del>14 352,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>9 099,-</b> -33%   | <b>7 399,-</b> -33%   | <b>7 499,-</b> -33%        | <b>9 699,-</b> -32%                   |



|                       |                        |                        |
|-----------------------|------------------------|------------------------|
| kod                   | <b>GFT106L</b>         | <b>GFT106LC</b>        |
| typ                   | gazowy                 | gazowy                 |
| wymiary               | 1000x600x(H)270/460 mm | 1000x600x(H)270/460 mm |
| wymiary płyty         | 1000x550x(H)12 mm      | 1000x550x(H)12 mm      |
| rodzaj płyty          | gładka                 | gładka chromowana      |
| moc                   | 15,3 kW                | 15,3 kW                |
| waga                  | 93 kg                  | 93 kg                  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>15 026,-</del>    | <del>19 283,-</del>    |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>10 099,-</b> -33%   | <b>12 999,-</b> -33%   |



|                       |                       |                       |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| kod                   | <b>EFT46L</b>         | <b>EFT46LC</b>        | <b>EFT46R</b>         | <b>EFT66L</b>         |
| typ                   | elektryczny           | elektryczny           | elektryczny           | elektryczny           |
| wymiary               | 400x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| wymiary płyty         | 400x550x(H)12 mm      | 400x550x(H)12 mm      | 400x550x(H)12 mm      | 600x550x(H)12 mm      |
| rodzaj płyty          | gładka                | gładka chromowana     | ryflowana             | gładka                |
| moc                   | 5 kW                  | 5 kW                  | 5 kW                  | 7,5 kW                |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V                 | 400 V                 | 400 V                 |
| waga                  | 40 kg                 | 40 kg                 | 40 kg                 | 55 kg                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>6 730,-</del>    | <del>8 753,-</del>    | <del>7 192,-</del>    | <del>8 426,-</del>    |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>4 599,-</b> -32%   | <b>5 899,-</b> -33%   | <b>4 799,-</b> -33%   | <b>5 699,-</b> -32%   |



| kod                   | EFT66LC               | EFT66R                | EFT66LR                    | EFT66LRC                              |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------------------|
| typ                   | elektryczny           | elektryczny           | elektryczny                | elektryczny                           |
| wymiary               | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm      | 600x600x(H)270/460 mm                 |
| wymiary płyty         | 600x550x(H)12 mm      | 600x550x(H)12 mm      | 600x550x(H)12 mm           | 600x550x(H)12 mm                      |
| rodzaj płyty          | gładka chromowana     | ryflowana             | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana | 1/2 gładka + 1/2 ryflowana chromowana |
| moc                   | 7,5 kW                | 7,5 kW                | 7,5 kW                     | 7,5 kW                                |
| napięcie              | 400 V                 | 400 V                 | 400 V                      | 400 V                                 |
| waga                  | 55 kg                 | 55 kg                 | 55 kg                      | 55 kg                                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>11 449,-</del>   | <del>9 677,-</del>    | <del>8 850,-</del>         | <del>11 764,-</del>                   |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>7 699,-</b> -33%   | <b>6 499,-</b> -33%   | <b>5 999,-</b> -32%        | <b>7 899,-</b> -33%                   |



| kod                   | EFT106L                | EFT106LC               |
|-----------------------|------------------------|------------------------|
| typ                   | elektryczny            | elektryczny            |
| wymiary               | 1000x600x(H)270/460 mm | 1000x600x(H)270/460 mm |
| wymiary płyty         | 1000x550x(H)12 mm      | 1000x550x(H)12 mm      |
| rodzaj płyty          | gładka                 | gładka chromowana      |
| moc                   | 12,5 kW                | 12,5 kW                |
| napięcie              | 400 V                  | 400 V                  |
| waga                  | 87 kg                  | 87 kg                  |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>12 210,-</del>    | <del>17 065,-</del>    |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | <b>8 199,-</b> -33%    | <b>11 499,-</b> -33%   |

## Chemia



**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



# Ciągi kuchenne Minima 600

## Blaty neutralne

- Wysuwana szuflada w przednim panelu
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej

- Boczne ranty umożliwiające spięcie sąsiednich elementów listwą



| kod                   | N46C                  | N66C                  |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| wymiary               | 400x600x(H)270/460 mm | 600x600x(H)270/460 mm |
| waga                  | 22 kg                 | 27 kg                 |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>3 115,-</del>    | <del>3 648,-</del>    |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 2 099,- <b>-33%</b>   | 2 399,- <b>-34%</b>   |

# Podstawy pod urządzenia stołowe i blaty neutralne

- Z trzech stron zamknięte
- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi i blatami neutralnymi

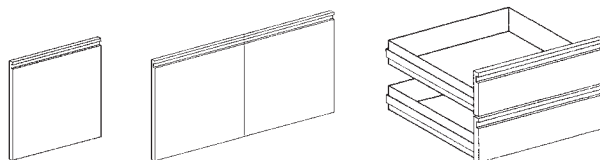
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej



| kod                   | NSA46               | NSA66               | NSA86               | NSA106              | NSA126              |
|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| wymiary               | 400x600x(H)580 mm   | 600x600x(H)580 mm   | 800x600x(H)580 mm   | 1000x600x(H)580 mm  | 1200x600x(H)580 mm  |
| waga                  | 15 kg               | 18 kg               | 20 kg               | 30 kg               | 33 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>1 865,-</del>  | <del>2 055,-</del>  | <del>2 370,-</del>  | <del>2 724,-</del>  | <del>3 061,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 1 199,- <b>-36%</b> | 1 399,- <b>-32%</b> | 1 599,- <b>-33%</b> | 1 799,- <b>-34%</b> | 2 099,- <b>-31%</b> |

# Ciągi kuchenne Minima 600

## Akcesoria do podstaw



| kod     | opis  | cena    |
|---------|---|---------|
| A660009 | Drzwi pojedyncze z uchwytem do podstaw szer. 400 mm       | 549,-   |
| A660011 | Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 600 mm        | 899,-   |
| A660012 | Zestaw 2 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 800 mm        | 1 049,- |
| A660013 | Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1000 mm       | 1 499,- |
| A660014 | Zestaw 3 drzwi z uchwytami do podstaw szer. 1200 mm       | 1 599,- |
| A660016 | Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 400 mm                  | 1 599,- |
| A660017 | Zestaw 2 szuflad do podstaw szer. 600 mm                  | 1 999,- |
| A660020 | Listwa łącząca moduły – do połączenia sąsiednich urządzeń | 99,-    |

# Podstawy chłodnicze pod urządzenia stołowe

Linia obejmuje 4 modele o zróżnicowanym wyposażeniu i wymiarach.

- Chłodzenie statyczne
- Elektroniczny termostat
- Zakres temperatur: -2°C do +10°C
- Cyfrowy wyświetlacz

- Kompatybilne z urządzeniami stołowymi
- Stalowe nóżki regulowane od 150-200 mm
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1 mm



| kod                   | BR2C6                | BR2P6                | BR3C6                | BR3P6                |
|-----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| wymiary               | 1200x600x(H)580 mm   | 1200x600x(H)580 mm   | 1600x600x(H)580 mm   | 1600x600x(H)580 mm   |
| wyposażenie           | 2 szuflady GN 2/3    | 2 drzwi GN 2/3       | 3 szuflady GN 2/3    | 3 drzwi GN 2/3       |
| moc                   | 0,3 kW               | 0,3 kW               | 0,4 kW               | 0,4 kW               |
| napięcie              | 230 V                | 230 V                | 230 V                | 230 V                |
| waga                  | 90 kg                | 90 kg                | 125 kg               | 125 kg               |
| <b>CENA FABRYCZNA</b> | <del>28 150,-</del>  | <del>25 111,-</del>  | <del>31 357,-</del>  | <del>27 796,-</del>  |
| <b>CENA GRAFEN</b>    | 18 999,- <b>-33%</b> | 16 899,- <b>-33%</b> | 21 199,- <b>-32%</b> | 18 799,- <b>-32%</b> |

do cen należy doliczyć VAT 23%



# Wielofunkcyjne patelnie Precipan



Najbardziej wydajne urządzenie gastronomiczne na rynku





# 8

## sposobów gotowania

Precipan

### WIĘKSZA ELASTYCZNOŚĆ

#### PRECIPAN ZAJMIE SIĘ WSZYSTKIM

Twój zespół Ci podziękuje – wybierz temperaturę gotowania oraz stopień przygotowania potrawy, a Precipan wykona wszystko zgodnie z wprowadzonymi ustawieniami. W każdym z 7 dni tygodnia, proces gotowania będzie przebiegać zawsze tak samo. Sprawdź, czy wszystkie procesy przebiegają prawidłowo. Dzięki FastPAD będziesz mieć pod kontrolą każdy etap gotowania.



Smażenie na głębokim tłuszczu

Blanszowanie

Gotowanie na parze

Wolne gotowanie

Grillowanie

Duszenie

Obsmażanie

Smażenie

#### PANEL DOTYKOWY

Firma Bonnet wykorzystała w urządzeniu Precipan swoje wieloletnie doświadczenie aby zaoferować kucharzom najlepszą technologię. Dzięki łatwej i szybkiej obsłudze, Precipan stanie się najczęściej używanym urządzeniem w Twojej kuchni.

Technologia FastPAD stale nadzoruje 2 komory. Jeden rzut oka wystarczy, by kontrolować różne procesy gotowania.

#### STERUJ GOTOWANIEM!

Wielofunkcyjny timer oblicza czas pozostały do końca gotowania każdej potrawy. Precipan jest tam, gdzie nie dociera wzrok. Sonda pomiaru temperatury Precipan pozwoli Ci rozstrzygnąć wszelkie wątpliwości dotyczące stopnia przygotowania delikatnych produktów.



Precipan

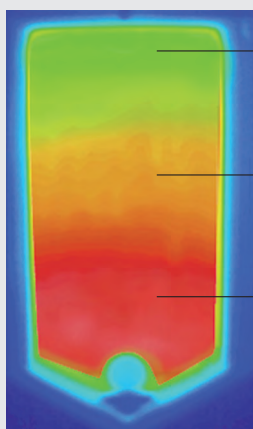


# Aż 8 sposobów gotowania w jednym urządzeniu!

Dzięki dużej powierzchni użytkowej (2x 17 dm<sup>2</sup>), Precipan pozwala na jednoczesne przygotowanie potraw na 100, a nawet więcej, talerzy. Modułowe urządzenia z serii Advancia pozwalają na zwiększenie wydajności.

## 3 STREFY TEMPERATURY W KOMORZE

Gotuj produkty o różnych wymaganiach termicznych jednocześnie.



strefa górna 100°C  
podtrzymywanie temperatury

strefa środkowa 160°C  
dogotowywanie grubych  
sztuk mięsa

strefa dolna 190°C  
szybkie obsmażanie  
drobnych produktów

## Smażenie na głębokim tłuszczu

Frytki mrożone: 13 kg/h

## Blanszowanie

Fasolka szparagowa: 5 kg

## Gotowanie na parze

Ryba w papilotach: 10 porcji



## INNOWACYJNOŚĆ



Intelligent Heating  
Technology (IHT)

### WKRO CZ W NOWĄ ERĘ WYDAJNOŚCI!

Intelligent Heating Technology umożliwia pominięcie etapu podgrzewania wstępnego. Dzięki temu Precipan jest aktualnie najszybszą kuchnią gastronomiczną\* (o płaskiej powierzchni).

Zaawansowana technologia, zapewnia Twojej kuchni ekonomię skali.

System regulacji IHT obniża koszty, dostosowując podgrzewanie odpowiednio do objętości produktu.

### SPÓJRZ NA GOTOWANIE Z INNEJ PERSPEKTYWY

Pracuj szybciej, w niższych temperaturach.

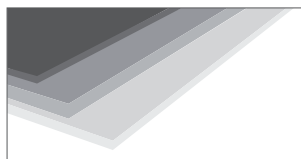
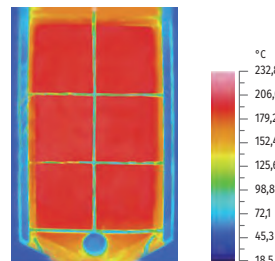
Zapomnij o przywieraniu potraw! Gotuj kolejne potrawy bez konieczności czyszczenia zbiornika.

Precipan utrzymuje odpowiednie ciśnienie i zapewnia Ci komfort pracy.

Niezależnie od ilości i rodzaju produktów, podczas całego procesu gotowania utrzymywana jest właściwa temperatura.

### JEDNAKOWY STOPIEŃ PRZYGOTOWANIA POTRAW

6 niezależnych stref podgrzewania zapewnia taki sam stopień przygotowania na całej powierzchni zbiornika.



Dno wykonane w opatentowanej technologii STRATINOX Trimetal zapewnia natychmiastowe rozprzodzenie ciepła na całej powierzchni gotowania.



## Wolne gotowanie

Mięso w sosie: 50 porcji

## Grillowanie

Stek z mięsa mielonego: 12 sztuk

## Duszenie

Łopatka jagnięca: 50 porcji

Pilaw ryżowy: 4 kg

## Obsmażanie

Łata wołowa: 12 porcji

## Smażenie

Filety drobiowe: 12 sztuk

## ŁATWIEJSZA OBSŁUGA

### ZYSKAJ SWOBODĘ RĄK PODCZAS GOTOWANIA

Zbiornik stały to nieocenione rozwiązanie, dzięki któremu zyskujesz:

- komfort pracy: mniej naczyń, mniej przemieszczania się, mniej przenoszenia
- szybkość pracy: krótszy czas oczekiwania
- większe bezpieczeństwo: nie musisz dźwigać, brak przyskającego tłuszczu
- przestrzeń: brak akcesoriów zajmujących miejsce w kuchni.

### WIĘKSZA ELASTYCZNOŚĆ

Dzięki technologii MultiFlow możesz wygodnie:

- opróżnić urządzenie z przygotowanej potrawy
- zlać i przefiltrować zużyty olej
- spuścić do kanalizacji wodę użytą do mycia



### DOSKONAŁA ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY

Urządzenie Precipan oferuje największą na rynku powierzchnię gotowania, a ponadto posiada strefę roboczą, gdzie możliwe jest umieszczenie pojemnika typu GN 1/1. Jest to idealne rozwiązanie pod względem konfiguracji i wygody gotowania.

### ZRÓB WIĘCEJ MIEJSCA W KUCHNI

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom szefów kuchni, urządzenie Precipan daje możliwość zwiększenia wydajności produkcji o 35% przy jednoczesnym zaoszczędzeniu 13% miejsca! Łącząc urządzenie Precipan z innymi modułami z kompatybilnej serii Advancia, zwiększysz funkcjonalność swojej kuchni i wykorzystasz wszystkie jego możliwości!





**B1A9BF18BE**  
wielofunkcyjna patelnia Precipan 18



**B1A9BFPD18E**  
Wielofunkcyjna patelnia Precipan 2x18

| PARAMETRY                 |                 |                     |                      |
|---------------------------|-----------------|---------------------|----------------------|
| Powierzchnia użytkowa     | dm <sup>2</sup> | 17                  | 2x 17                |
| Nominalna pojemność płynu | l               | 18                  | 2x 18                |
| Nominalna pojemność oleju | l               | 7                   | 2x 7                 |
| Ilość pojemników GN 1/2   | szt.            | 3                   | 2x 3                 |
| Ilość pojemników GN 1/6   | szt.            | 10                  | 20                   |
| Liczba stref regulacji    |                 | 6                   | 12                   |
| SPECYFIKACJA TECHNICZNA   |                 |                     |                      |
| Wymiary zewnętrzne        | mm              | 400x920x(H)900      | 1000x920x(H)900      |
| Zbiornik                  | mm              | 310x545x(H)147      | 310x545x(H)147       |
| Waga netto                | kg              | 80                  | 158                  |
| Moc                       |                 |                     |                      |
| 400/50/3/N+T              | kW              | 9                   | 2x 9                 |
| Podłączenie wody          |                 |                     |                      |
| Temperatura maks.         | °C              | 30                  | 30                   |
| Ciśnienie maks./min       | bar             | 1,5 / 6             | 1,5 / 6              |
| Dokładność filtra wody    | µm              | 50                  | 50                   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>     |                 | <del>58 110,-</del> | <del>110 118,-</del> |
| <b>CENA GRAFEN</b>        |                 | <b>42 599,-</b>     | <b>80 799,-</b>      |

## Akcesoria

| kod                  | nazwa  | cena           |
|----------------------|--|----------------|
| <b>B1AC-BFKBFR</b>   | Pojemnik na olej + system filtrujący   | <b>1 299,-</b> |
| <b>B1AC-CPPA12</b>   | Kosz do makaronu GN 1/2  | <b>799,-</b>   |
| <b>B1AC-CPPA13</b>   | Kosz do makaronu GN 1/3  | <b>649,-</b>   |
| <b>B1AC-CPPA16</b>   | Kosz do makaronu GN 1/6  | <b>449,-</b>   |
| <b>B1AC-FR15PA</b>   | Kosz do frytek   | <b>649,-</b>   |
| <b>B1AC-FR615DPA</b> | Kosz do frytek 2 potówki   | <b>649,-</b>   |
| <b>ACSC</b>          | Sonda rdzeniowa wielopunktowa – Ø3 x 100 mm (model B1A9BFPD18E)              | <b>2 299,-</b> |
| <b>ACSCF</b>         | Sonda rdzeniowa do produktów delikatnych – Ø1,5 x 100 mm (model B1A9BFPD18E) | <b>4 299,-</b> |



# Wielofunkcyjne patelnie przechylne Precipan



Najbardziej wydajne urządzenie gastronomiczne na rynku



# 4 w 1

Precipan



## KUCHNIA JUTRA

PRECIPAN MULTIFUNKCYJNE URZĄDZENIE,  
KTÓRE ZMIĘSCISZ W CIĄGU KUCHENNYM

W Precipanie zrobisz to wszystko, co w piecu konwekcyjno-  
parowym lub w każdym, innym module ciągu kuchennego,  
zapewniając zoptymalizowane, ergonomiczne rozwiązanie  
dla potrzeb nowoczesnej kuchni.



Kocioł



Patelnia



Makaroniarka



Frytownica

### PANEL DOTYKOWY

Firma Bonnet wykorzystała w urządzeniu Precipan swoje  
wieloletnie doświadczenie aby zaoferować kucharzom  
najlepszą technologię. Dzięki łatwej i szybkiej obsłudze,  
Precipan stanie się najczęściej używanym urządzeniem  
w Twojej kuchni.

Technologia FastPAD stale nadzoruje sytuację.

Jeden rzut oka wystarczy, by kontrolować różne procesy  
gotowania.

### STERUJ GOTOWANIEM!

Wielofunkcyjny timer oblicza czas pozostały  
do końca gotowania każdej potrawy.

Precipan jest tam, gdzie nie dociera wzrok.

Sonda pomiaru temperatury Precipan pozwoli Ci  
rozstrzygnąć wszelkie wątpliwości dotyczące  
stopnia przygotowania delikatnych produktów.



Precipan



# Precipan został zaprojektowany do gotowania 80% menu w gastronomii i zbiorowym żywieniu.

| Funkcje patelni               | Funkcje kotła warzelnego                         | Tryb makaroniarki              | Funkcja frytownicy                                 |
|-------------------------------|--|--------------------------------|--|
| gotowanie strefowe            | kontrola temperatury na dnie i po bokach         | 100 l napełnione w 8 minut     | automatyczne podnoszenie koszy                     |
| od 20°C do 250°C w 4,5 minuty | od 20°C do 100°C w 24 minuty                     | automatyczne podnoszenie koszy | wózek do filtrowania oleju pozwala na oszczędności |
| programy i gotowanie nocne    | boczna kontrola temperatury dla lepszej precyzji | programy i gotowanie nocne     |  |



## INNOWACYJNOŚĆ



Intelligent Heating Technology (IHT)

### WKRO CZ W NOWĄ ERĘ WYDAJNOŚCI!

Intelligent Heating Technology umożliwia pominięcie etapu podgrzewania wstępnego. Dzięki temu Precipan jest aktualnie najszybszą kuchnią gastronomiczną\* (o płaskiej powierzchni).

Zaawansowana technologia, zapewnia Twojej kuchni ekonomię skali.

System regulacji IHT obniża koszty, dostosowując podgrzewanie odpowiednio do objętości produktu.

### SPÓJRZ NA GOTOWANIE Z INNEJ PERSPEKTYWY

Pracuj szybciej, w niższych temperaturach.

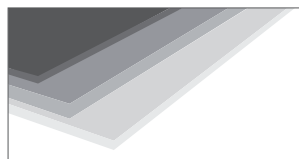
Zapomnij o przywieraniu potraw! Gotuj kolejne potrawy bez konieczności czyszczenia zbiornika.

Precipan utrzymuje odpowiednie ciśnienie i zapewnia Ci komfort pracy.

Niezależnie od ilości i rodzaju produktów, podczas całego procesu gotowania utrzymywana jest właściwa temperatura.

### POZOSTAŃ SUCHY

Precipan zbiera wodę z mycia i zmniejsza zużycie mopów do wycierania podłóg. 90% wody czyszczącej zebrane przez system zbierania wody obwodową rynną.



Dno wykonane w opatentowanej technologii STRATINOX Trimetal zapewnia natychmiastowe rozprzodzenie ciepła na całej powierzchni gotowania.



## ŁATWIEJSZA OBSŁUGA

### ZYSKAJ SWOBODĘ RĄK PODCZAS GOTOWANIA

Patelnia to nieocenione rozwiązanie, dzięki któremu zyskujesz:

- komfort pracy: mniej naczyń, mniej przemieszczania się, mniej przenoszenia
- szybkość pracy: krótszy czas oczekiwania
- większe bezpieczeństwo: nie musisz dźwigać, brak pryskającego tłuszczu
- przestrzeń: brak akcesoriów zajmujących miejsce w kuchni.



### DOSKONAŁA ORGANIZACJA MIEJSCA PRACY

Urządzenie Precipan oferuje największą na rynku powierzchnię gotowania. Jest to idealne rozwiązanie pod względem konfiguracji i wygody gotowania.

### ZRÓB WIĘCEJ MIEJSCA W KUCHNI

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom szefów kuchni, urządzenie Precipan daje możliwość zwiększenia wydajności produkcji o 35% przy jednoczesnym zaoszczędzeniu 10% miejsca! Łącząc urządzenie Precipan z innymi modułami z kompatybilnej serii Advancia, zwiększysz funkcjonalność swojej kuchni i wykorzystasz wszystkie jego możliwości!



|                                |                 | <b>BPT10E</b><br>wielofunkcyjna<br>patelnia przechyłna<br>Precipan 100, 22 kW | <b>BPT10HE</b><br>wielofunkcyjna<br>patelnia przechyłna<br>Precipan 100, 28 kW | <b>BPT15E</b><br>wielofunkcyjna<br>patelnia przechyłna<br>Precipan 150, 33 kW | <b>BPT15HE</b><br>wielofunkcyjna<br>patelnia przechyłna<br>Precipan 150, 42 kW |
|--------------------------------|-----------------|---|--|---|--|
| <b>PARAMETRY</b>               |                 |   |  |   |  |
| Powierzchnia użytkowa          | dm <sup>2</sup> | 44  | 44   | 62  | 62   |
| Nominalna pojemność płynu      | l               | 105   | 105  | 151   | 151  |
| Nominalna pojemność oleju      | l               | 31  | 31   | 44  | 44   |
| Ilość pojemników GN 1/2        | szt.            | 3   | 2x 3   | 3   | 3  |
| Ilość pojemników GN 1/6        | szt.            | 10  | 20   | 10  | 10   |
| Liczba stref regulacji         |                 | 2   | 2  | 3   | 3  |
| <b>SPECYFIKACJA TECHNICZNA</b> |                 |   |  |   |  |
| Wymiary zewnętrzne             | mm              | 1100x1020 x(H)1000  | 1100x1020x(H)1000  | 1400x1020x(H)1000   | 1400x1020x(H)1000  |
| Zbiornik                       | mm              | 693x629x(H)270  | 693x629x(H)270   | 993x629x(H)270  | 993x629x(H)270   |
| Waga netto                     | kg              | 233   | 233  | 277   | 277  |
| Moc                            |                 |   |  |   |  |
| 400/50/3/N+T                   | kW              | 22  | 28   | 33  | 42   |
| Podłączenie wody               |                 |   |  |   |  |
| Temperatura maks.              | °C              | 23  | 23   | 23  | 23   |
| Ciśnienie maks./min            | bar             | 1,5 / 6   | 1,5 / 6  | 1,5 / 6   | 1,5 / 6  |
| Dokładność filtra wody         | µm              | 50  | 50   | 50  | 50   |
| <b>CENA FABRYCZNA</b>          |                 | <del>105 498,-</del>  | <del>127 000,-</del>   | <del>138 063,-</del>  | <del>138 063,-</del>   |
| <b>CENA GRAFEN</b>             |                 | <b>81 299,-</b>   | <b>85 099,-</b>  | <b>108 099,-</b>  | <b>108 099,-</b>   |

## Akcesoria

| kod                 | nazwa  | cena            |
|---------------------|--|-----------------|
| <b>OPBPCP</b>       | Pokrywa ciśnieniowa Precipan 100 l i 150 l                                     | <b>14 899,-</b> |
| <b>OPBPRP</b>       | Automatyczny podnośnik koszy do wielofunkcyjnej patelni Precipan 100 l i 150 l | <b>5 199,-</b>  |
| <b>ACSC</b>         | Sonda rdzeniowa wielopunktowa – Ø3 x 100 mm                                    | <b>2 299,-</b>  |
| <b>ACSCF</b>        | Sonda rdzeniowa do produktów delikatnych – Ø1,5 x 100 mm                       | <b>4 299,-</b>  |
| <b>ACBPPA11</b>     | Kosz 1/1 do wielofunkcyjnej patelni Precipan                                   | <b>1 899,-</b>  |
| <b>ACBP10KT</b>     | Ociekacz do Precipan 100 l   | <b>1 399,-</b>  |
| <b>ACBP15KT</b>     | Ociekacz do Precipan 150 l   | <b>1 599,-</b>  |
| <b>ACBPCL11</b>     | Ociekacz GN 1/1  | <b>349,-</b>    |
| <b>ACBPPO</b>       | Specjalnie wyprofilowana szpatuła ze stali nierdzewnej do jajecznicy           | <b>249,-</b>    |
| <b>B1AC911PM2</b>   | Podstawa na kołach, szer. 1100 mm, wys. 200 mm z kołami do Precipan 100 l      | <b>5 199,-</b>  |
| <b>B1AC914PM2</b>   | Podstawa na kołach, szer. 1400 mm, wys. 200 mm z kołami do Precipan 150 l      | <b>5 499,-</b>  |
| <b>B1AC911PTSM</b>  | Opcjonalna podstawa z cokołem 1100x(H)90 mm do Precipana 100 l                 | <b>2 699,-</b>  |
| <b>B1AC914PTSM</b>  | Opcjonalna podstawa z cokołem 1400x(H)90 mm do Precipana 150 l                 | <b>2 999,-</b>  |
| <b>B1AC-11PLINI</b> | Cokół do podstawy o szer. 1100 mm do Precipana 100 l                           | <b>1 599,-</b>  |
| <b>B1AC-14PLINI</b> | Cokół do podstawy o szer. 1400 mm do Precipana 150 l                           | <b>1 699,-</b>  |
| <b>ACBP10KAMB</b>   | Zestaw do montażu przyściennego do Precipana 100 l                             | <b>1 299,-</b>  |
| <b>ACBP15KAMB</b>   | Zestaw do montażu przyściennego do Precipana 150 l                             | <b>1 399,-</b>  |
| <b>ACBPKIFR</b>     | Zestaw instalacyjny do Precipana – wąż do wody oraz zestaw odpływowy           | <b>399,-</b>    |



# Wielofunkcyjne patelnie Elro



Wielofunkcyjność i najwyższa wydajność z myślą  
o zdrowym gotowaniu i pieczeniu



ELRO to urządzenia szyte na miarę. Każdorazowo przeprowadzamy konsultacje oraz analizę potrzeb i oczekiwań klienta. Dopiero na ich podstawie oferujemy odpowiedni typ urządzenia.

Urządzenia ELRO przeznaczone są do masowej produkcji posiłków. Doskonale sprawdzą się wszędzie tam, gdzie wydaje się nawet do 80 tysięcy posiłków dziennie. To nigdy nie było prostsze. Tylko największe i najbardziej wydajne urządzenia są w stanie zaspokoić tak ogromne potrzeby. ELRO to inwestycja na 20-25 lat.

**+65%** Wydajności

Sterowanie urządzeniem dzięki ELRO QCS jest dziecinnie proste. Programy gotowania mogą być podzielone na rodzaje przygotowywanych produktów, co gwarantuje powtarzalny efekt końcowy przygotowywanych dań.

Podstawowe metody gotowania są już zapisane, a dostęp do nich jest bezproblemowy.

Umieszczenie ELRO QCS sprawia, że dostęp do panelu jest szybki i bezpieczny. Łatwo zrozumiałe ikony prowadzą użytkownika do bardziej zaawansowanych funkcji w najkrótszym, możliwym sposobie.

**+50%** Higieny

ELRO HPC wykorzystuje myjkę ciśnieniową do dokładnego czyszczenia, co znacząco obniża koszty.

Urządzenia są perfekcyjnie zmontowane bez zbędnych szczelin, co dodatkowo ułatwia mycie. Dla maksymalnej higieny dopracowany został każdy detal. Nawet zawiasy zostały skonstruowane z myślą o łatwości czyszczenia, maksymalnej stabilności i długiej żywotności.

**+30%** Energy Efficiency

Dzięki ELRO PMS zmniejszone zostaje zapotrzebowanie na energię elektryczną do 30%, co przekłada się na redukcję kosztów. Jest to niezwykle istotne gdy łączymy ze sobą nawet od 3 do 12 urządzeń (np. 2 patelnie i 1 kocioł).

Wielowarstwowa izolacja specjalnie zaprojektowanego dna patelni ELROLit również ma wpływ na oszczędności.

Zaawansowana konstrukcja typu sandwich o grubości 79 mm gwarantuje idealny rozkład temperatur na całej powierzchni przy minimalnym zużyciu energii.





**PORÓWNANIE ZUŻYCIA MEDIÓW PRZY GOTOWANIU  
2 WSADÓW 20 KG ZIEMNIAKÓW PRZY UŻYCIU RÓŻNYCH TECHNOLOGII**

|  | woda<br>(l)         | energia<br>(kWh)       | czas<br>(min)        |
|--|---------------------|------------------------|----------------------|
| Gotowanie na parze w piecu konwekcyjno-parowym | 30                  | 7,00                   | 57                   |
| Gotowanie ciśnieniowe                          | 11                  | 6,50                   | 42                   |
| Gotowanie ciśnieniowe ELRO High-Speed          | <b>12</b>           | <b>5,86</b>            | <b>28</b>            |
|  | <b>-60%</b><br>wody | <b>-16%</b><br>energii | <b>-51%</b><br>czasu |



### SYSTEM SZYBKIEJ PRACY ELRO HIGH-SPEED

Dzięki zastosowaniu funkcji gotowania pod ciśnieniem można zredukować całkowity proces gotowania nawet o 50%, niezależnie od poziomu napięcia urządzenia.

### ELRO PMS (POWER MANAGEMENT SYSTEM) – SYSTEM ZARZĄDZANIA ENERGIĄ

Dzięki zastosowaniu systemu ELRO PMS w celu zmniejszenia zapotrzebowania na moc dla zestawu do gotowania koszty opłaty podstawowej można zmniejszyć o 30%, a koszty instalacji są znacznie niższe.

### ELRO HPC (HIGH PRESSURE CLEANING) – SYSTEM CZYSZCZENIA CIŚNIENIOWEGO

Niezależnie od czasu, miejsca i stopnia wyszkolenia personelu, ELRO HPC oznacza, że zawsze można szybko, łatwo i higienicznie wyczyścić urządzenie za pomocą strumienia wody pod dużym ciśnieniem.

### AUTOLIFT PASTAMAT – TRYB GOTOWANIA MAKARONU Z FUNKCJĄ AUTOMATYCZNEGO PODNOSZENIA

Autolift (automatyczne podnoszenie) – pozwala na automatyzację procesu gotowania, co gwarantuje stałą jakość i powtarzalność. Nie musisz już ręcznie odcedzać makaronu i innych produktów.

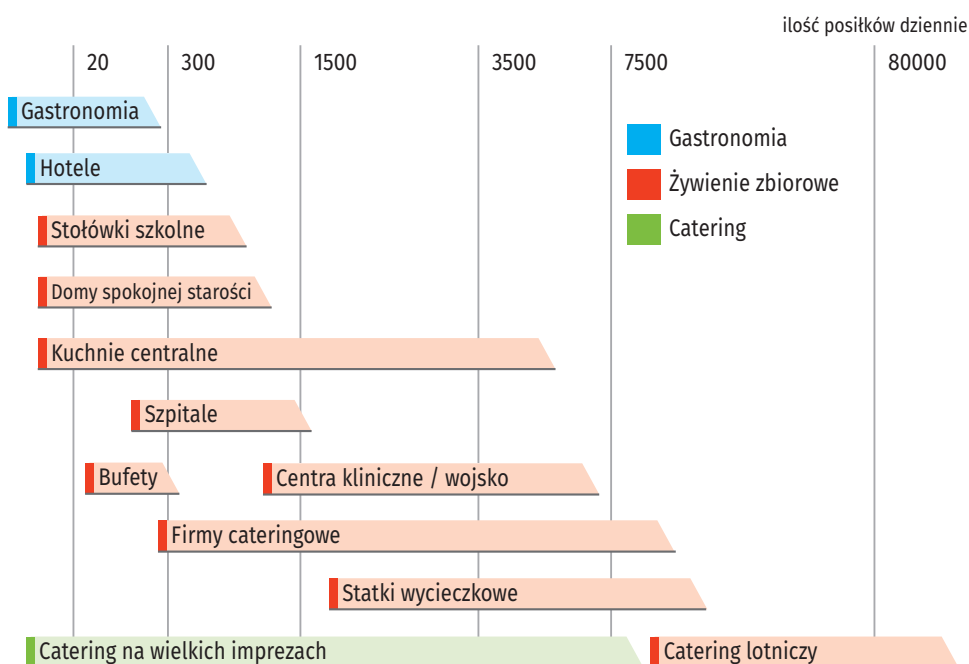
### ZAWÓR SPUSTOWY ELRO

Zawór spustowy ELRO umożliwia nalewanie produktów płynnych do małych lub dużych pojemników bez rozprysków czy ryzyka rozlania na podłogę. Dzięki specjalnej konstrukcji, w rurkach biegnących do zaworu spustowego ELRO nie pozostają resztki żywności. Lokalizacja zaworu spustowego w kotłach warzelnych nie zmniejsza powierzchni smażenia.

### POZOSTAŁE ZALETY PATELNI WIELOFUNKCYJNYCH CIŚNIENIOWYCH:

Temperatura wnętrza produktu: ułatwione precyzyjne gotowanie do określonego poziomu, z 6-punktowym pomiarem temperatury  
Wyświetlacz statusu procesu: szybka i łatwa kontrola stanu pracy  
Funkcja easy-tilt (łatwy przechył): łatwe i dokładne dozowanie porcji.

## KLIENCI ELRO – MASOWA PRODUKCJA POSIŁKÓW







# Cyrkulatory zanurzeniowe SmartVide 5, 7, 9 do gotowania Sous-Vide

Profesjonalne, precyzyjne urządzenia do gotowania wydobywające z potraw to, co najlepsze. Zaprojektowane przez szefów kuchni dla szefów kuchni.

Gotowanie sous-vide staje się coraz bardziej powszechne w każdej kuchni podążającej za najnowszymi trendami. To coś więcej niż moda, to technika gotowania, która zyskuje coraz więcej zwolenników.

Sous-vide z języka francuskiego oznacza próżnię. Gotowanie potraw sous-vide polega na przygotowywaniu ich w niskiej kontrolowanej temperaturze w kąpielii wodnej. Produkty wcześniej są pakowane próżniowo w woreczki, dzięki czemu zachowują wszystkie swoje smaki i aromaty. W porównaniu do tradycyjnego gotowania w tym procesie temperatura jest znacznie niższa, a czas dłuższy. Dlatego właśnie efekt końcowy i walory smakowe takiego dania zdecydowanie różnią się od tych, do których przywykliśmy.

## Doradca Kulinaryny Grafen radzi:

cyrkulator stwarza nieograniczone możliwości tworzenia nowych, zaskakujących połączeń smakowych. Ograniczeniem jest tylko fantazja szefa kuchni. Wykorzystaj urządzenie SmartVide również w swoim barze tworząc niepowtarzalne kompozycje smakowe drinków!

