



# GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

WE DO **MORE**  
FOR EVERY CULINARY  
**VISION**

GUARANTEE OF THE HIGHEST QUALITY *Przemysław Klima*

[WWW.GRAFEN.COM](http://WWW.GRAFEN.COM)

PIECE



SZYBKA  
OBSŁUGA



CIĄGI  
KUCZENNE



OBRÓBKĄ  
MECHANICZNA



PIZZA  
CONCEPT



SUSHI



ZMYWARKI



CHŁODNICTWO



SZAFY DO  
SEZONOWANIA  
MIĘSA



EKSPRESY  
DO KAWY



# Chłodnictwo

Wybór odpowiednich urządzeń chłodniczych należy rozpatrzyć pod względem charakteru lokalu i rodzaju przechowywanej żywności.

**Stoły** służą jako miejsce, w którym można schłodzić lub zmrozić produkty. Ponadto tworzą również bardzo ważną przestrzeń roboczą. Istnieją różne rodzaje stołów dostosowane do potrzeb różnych lokali gastronomicznych – np. stoły chłodnicze do pizzy z granitowym blatem z komorą wewnętrzną w standardzie 600x400 mm oraz z zestawem neutralnych szuflad do dojrzewania kulek ciasta. Granitowy blat sprawdzi się nie tylko w pizzerii, ale także do pracy np. z czekoladą, która nie lubi, gdy temperatura blatu się podwyższa podczas pracy – granit jest materiałem odpornym na działanie temperatury. Z kolei w przypadku szaf należy zwrócić uwagę na lokalizację agregatu. Ulokowanie agregatu na górze ochroni urządzenie od styczności z nieczystościami, które osadzają się przy podłodze. Nie bez znaczenia pozostaje sposób chłodzenia. Dynamiczne chłodzenie wspomagane wentylatorem sprawi, że zimne powietrze wewnątrz komory równomiernie dotrze do każdego miejsca.

**Schładzarko-zmrażarki szokowe** potocznie zwane szokówkami są to urządzenia, które mają na celu generowanie oszczędności czasu w procesie schładzania lub zmrzażania produktu niemal o 65% (z 4 do 1,5 godziny – w zależności od rodzaju schładzanego produktu). Umożliwiają one szybkie schładzanie i zmrzażanie produktów.

**Szybkie schładzanie** pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej pod względem sanitarno-epidemiologicznej wartości +3°C. Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii, co jest bardzo ważne podczas przechodzenia przez zakres temperatury niebezpiecznej, który wynosi od +65°C do +10°C. W wyniku prawidłowo przeprowadzonego procesu szybkiego schładzania zachowana zostaje jakość, kolor i naturalny zapach żywności oraz wydłuża się okres jej przechowywania. Natomiast proces **szybkiego zmrzażania** pozwala na przechowywanie żywności przez wiele miesięcy. Produkty

zmrzażone szokowo zachowują wszystkie pierwotne właściwości, czyli smak, kolor, konsystencję i wartości odżywcze. Dzięki wydajności szokówek i wdmuchiowaniu powietrza o temp. -40°C do komory urządzenia, temperatura rdzenia produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Nie następuje proces krystalizacji cząsteczek wody, który przy długim zamrażaniu powoduje niszczenie struktury produktu. Najczęściej na rynku można spotkać właśnie szokówki z max. temperaturą zmrzażania do -18°C. Dostępne są również urządzenia ze zdecydowanie szerszym zakresem do -40°C. Jest to temperatura, która pozwala na zmrzażanie lodów, co czyni je niezbędnym elementem wyposażenia lokali gastronomicznych oferujących lody.

Ważną cechą jest wszechstronność zastosowania szokówki. Aby w pełni wykorzystać potencjał tego urządzenia kupujemy szokówki, których komora jest dostosowana zarówno pod pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm. Należy także zwracać uwagę, czy do urządzenia jest dołączona sonda do pomiaru temperatury rdzenia produktu. **W każdym lokalu gastronomicznym doskonale sprawdzą się również kostkarki do lodu.** Na rynku występują urządzenia chłodzone powietrzem oraz chłodzone wodą. Zarówno jedna, jak i druga grupa posiada swoje zalety. Należy się zastanowić w jakim miejscu taka kostkarka będzie wykorzystywana.

W trudnych warunkach tj. wysoka wilgotność i temperatura otoczenia, lepiej sprawdzi się model chłodzony wodą – będzie bardziej wydajny, niż odpowiednik chłodzony powietrzem. Z kolei, jeżeli planujemy np. event w terenie, wówczas należy postawić na kostarkę chłodzoną powietrzem, którą wystarczy podłączyć do zbiornika z wodą, żeby wyprodukowała określoną ilość lodu – mobilność to niewątpliwie duża zaleta takiego urządzenia.

Wszechstronność zastosowań chłodniczych urządzeń gastronomicznych oraz szeroki wachlarz dostępnych na rynku rozwiązań sprawia, że restauratorzy mogą idealnie dopasować je do rodzaju prowadzonej przez siebie działalności oraz indywidualnych potrzeb.

## LEGENDA



Klasa klimatyczna



Czynnik chłodniczy



Maksymalna temperatura otoczenia



Chłodzenie wymuszone



Oświetlenie LED



Izolacja



Rozmrażanie elektryczne



Chłodzenie statyczne



Drzwi samodomykające



Alarm akustyczny



Zamek w standardzie



Alarm wizualny



Wyposażenie cukiernicze



# Szafy chłodnicze i mroźnicze



Klasa energetyczna B - szafy chłodnicze

Klasa energetyczna C - szafy mroźnicze

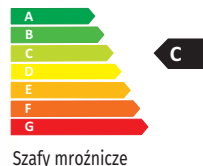
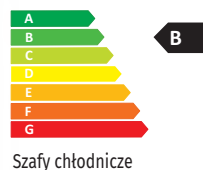
- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora w systemie GN 2/1 z możliwością korzystania z pojemników GN 2/1 oraz 1/1
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja poliuretanowa o grubości 85 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Drzwi z możliwością zamiany strony otwierania (tylko modele 1-drzwiowe)
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Środek chłodniczy: R600a / R290
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem, zabezpieczony antykorozyjnie
- Automatyczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- Ogrzewana rama drzwi zabezpieczająca je przed przymrażeniem (tylko szafy mroźnicze)
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 85 do 140 mm
- Wyposażenie standardowe:
  - po 3 półki (ruszt GN 2/1) na każde drzwi
  - oświetlenie LED

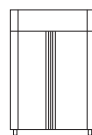
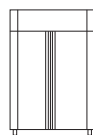


QR 7  
QN 7



QR 14  
QN 14





WYPOSAŻENIE		QR 7	QN 7	QR 14	QN 14
szafa		chłodnicza	mroźnicza	chłodnicza	mroźnicza
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie wymuszone		✓	✓	✓	✓
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat z alarmem „otwartych drzwi” oraz wysokiej/niskiej temp.		✓	✓	✓	✓
oświetlenie LED oraz drzwi wyposażone w zamek		✓	✓	✓	✓
samozamykające się i odwracalne drzwi		✓	✓		
samozamykające się drzwi				✓	✓
izolacja o grubości 85 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 2/1		3+1	3+1	6+2+3	6+2+3
4 regulowane noże ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
parownik z powłoką antykorozyjną		✓	✓	✓	✓
<b>PARAMETRY TECHNICZNE</b>					
pojemność	l	550	550	1105	1105
ilość drzwi		1	1	2	2
czynnik chłodniczy		R600a	R290	R600a	R290
wymiary zewnętrzne	mm	705x900x(H)2085	705x900x(H)2085	1430x895x(H)2085	1430x895x(H)2085
wymiary komory	mm	535x665x(H)1390	535x665x(H)1390	1260x665x(H)1390	1260x665x(H)1390
zakres temperatury	°C	-2 / +8	-22 / -18	-2 / +8	-22 / -18
moc/napięcie	W/V	165 / 230	250 / 230	240 / 230	370 / 230
klasa energetyczna		B	C	B	C
poziom hałasu	dB(A)	59	62	62	62
waga	kg	145	149	234	257
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>11 991,-</del>	<del>12 852,-</del>	<del>19 499,-</del>	<del>22 670,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	9 599,-	10 299,-	15 599,-	18 199,-

# Stoły chłodnicze



Stoły występują w 2 konfiguracjach – blat z rantem lub bez  
Klasa energetyczna C

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Środek chłodniczy: R290
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Automagiczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 145 do 185 mm
- Blat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania czystości (wybrane modele)
- Wyposażenie standardowe: po 2 półki na każde drzwi stołu



QR 2100



QR 2200



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych



Komory stołów w standardzie GN 1/1



QR 3100



QR 3200



C



WYPOSAŻENIE		QR 2100	QR 2200	QR 3100	QR 3200
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie wymuszone		✓	✓	✓	✓
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną		✓	✓	✓	✓
samozamykające się drzwi		✓	✓	✓	✓
izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 1/1		4	4	6	6
4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
szuflady dostępne w różnych konfiguracjach (opcjonalnie)		✓	✓	✓	✓
parownik z powłoką antykorozyjną		✓	✓	✓	✓
rant tylny (wysokość 100 mm)			✓		✓
<b>PARAMETRY TECHNICZNE</b>					
pojemność	l	260	260	400	400
ilość drzwi		2	2	3	3
czynnik chłodniczy		R290	R290	R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	1350x700x(H)850	1350x700x(H)950	1800x700x(H)850	1800x700x(H)950
wymiary komory	mm	930x585x(H)585	930x585x(H)585	1380x585x(H)585	1380x585x(H)585
zakres temperatury	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
moc/napięcie	W/V	350 / 230	350 / 230	350 / 230	350 / 230
klasa energetyczna		C	C	C	C
poziom hałasu	dB(A)	42	42	42	42
waga	kg	100	102	124	126
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>11 571,-</del>	<del>11 792,-</del>	<del>13 577,-</del>	<del>13 868,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>9 299,-</b>	<b>9 399,-</b>	<b>10 899,-</b>	<b>11 099,-</b>

# Stoły mroźnicze



Stoły występują w 2 konfiguracjach – blat z rantem lub bez  
Klasa energetyczna D

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonale utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny, profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych na panelu przednim
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym
- Środek chłodniczy: R290
- Wysuwany agregat
- Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych
- Automagiczne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 85 do 135 mm
- Blat zakończony rantem o wysokości 100 mm dla jeszcze łatwiejszego utrzymania czystości (wybrane modele)
- Wyposażenie standardowe: po 2 półki na każde drzwi stołu



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Ułatwiony dostęp do agregatu w celach serwisowych



Komory stołów w standardzie GN 1/1



QN2100



D



QN3100



D



QN2200



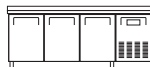
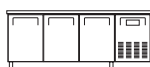
D



QN3200



D



WYPOSAŻENIE		QN 2100	QN 2200	QN 3100	QN 3200
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie wymuszone		✓	✓	✓	✓
wysuwana komora agregatu		✓	✓	✓	✓
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną		✓	✓	✓	✓
samozamykające się drzwi		✓	✓	✓	✓
izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓	✓
parownik z powłoką antykorozyjną		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 1/1		4	4	6	6
4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
szuflady dostępne w różnych konfiguracjach (opcjonalnie)		✓	✓	✓	✓
rant tylny (wysokość 100 mm)			✓		✓
<b>PARAMETRY TECHNICZNE</b>					
pojemność	l	260	260	400	400
ilość drzwi		2	2	3	3
czynnik chłodniczy		R290	R290	R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	1380x700x(H)850	1380x700x(H)950	1800x700x(H)850	1800x700x(H)950
wymiary komory	mm	930x585x(H)585	930x585x(H)585	1380x585x(H)585	1380x585x(H)585
zakres temperatury	°C	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
moc/napięcie	W/V	570 / 230	570 / 230	670 / 230	670 / 230
klasa energetyczna		D	D	D	D
poziom hałasu	dB(A)	44	44	44	44
waga	kg	113	113	150	150
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>13 934,-</del>	<del>14 207,-</del>	<del>16 380,-</del>	<del>16 685,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>11 199,-</b>	<b>11 399,-</b>	<b>13 099,-</b>	<b>13 399,-</b>

# Stoły chłodnicze sałatkowe



Klasa energetyczna C i D

- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne
- Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)
- Możliwość regulacji pionowej półek w 5-ciu poziomach
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 45 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Środek chłodniczy: R600a/R290
- Dolny, frontowy panel łatwy do otworzenia w celu dostępu do agregatu
- Łatwy dostęp do agregatu poprzez frontowy panel
- Wysuwany agregat dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z przodu i rolki z tyłu
- Wyposażenie standardowe: 2 komplety prowadnic na półkę



Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim



Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną  
Komora na ruszty i blachy GN 1/1 (w układzie wzdłużnym)  
Możliwość regulacji pionowej półek w 5-ciu poziomach  
Po 1 półce (ruszcie GN 1/1) i parze prowadnic na każde drzwi



CRX 90A



C



CRA 90A



D



CRX 93A



C



CRA 93A



D

CRX90A  
CRA90ACRX93A  
CRA93A

WYPOSAŻENIE		CRX 90A	CRA 90A	CRX 93A	CRA 93A
stół roboczy wykonany ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie statyczne		✓	✓	✓	✓
cykliczne rozmrażanie kompresora		✓	✓	✓	✓
automatyczne rozmrażanie grzałką elektryczną		✓	✓	✓	✓
samozamykające się drzwi		✓	✓	✓	✓
izolacja o grubości 45 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓	✓	✓
wysuwany agregat dla łatwego serwisu		✓	✓	✓	✓
numerowane przewody dla łatwego serwisu		✓	✓	✓	✓
łatwo wyjmowany filtr skraplacza		✓	✓	✓	✓
oddzielna taca z tworzywa do zbierania wody		✓	✓	✓	✓
otwory w panelu przednim dla lepszej cyrkulacji		✓	✓	✓	✓
profilowane od wewnątrz drzwi dla lepszej szczelności		✓	✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓	✓
zamek do drzwi komory silnika w standardzie		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 1/1		2	2	3	3
regulowane nóżki + kółka		2+4	2+4	2+4	2+4
rant tylny (wysokość 100 mm)			✓		✓
<b>PARAMETRY TECHNICZNE</b>					
pojemność	l	215	215	350	350
ilość drzwi		2	2	3	3
czynnik chłodniczy		R600a	R600a	R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	900x700x(H)880	900x700x(H)980	1365x700x(H)880	1365x700x(H)980
wymiary komory	mm	810x586x(H)492	810x586x(H)492	1275x586x(H)492	1275x586x(H)492
zakres temperatury	°C	0 / 8	0 / 8	0 / 8	0 / 8
automatyczne rozmrażanie		✓	✓	✓	✓
kompresor				cubigel	cubigel
moc/napięcie	W/V	142,4 / 230	142,4 / 230	230 / 230	230 / 230
klasa energetyczna		C	C	D	D
poziom hałasu	dB(A)	50	50	47	47
waga	kg	87	90	106	109
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>7 833,-</del>	<del>9 062,-</del>	<del>11 088,-</del>	<del>12 212,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>6 299,-</b>	<b>7 299,-</b>	<b>8 899,-</b>	<b>9 799,-</b>





CRQ 90A



CRQ 93A



CR 90A



CR 93A

CRQ90A  
CR90ACRQ93A  
CR93A

WYPOSAŻENIE		CRQ 90A	CRQ 93A	CR 90A	CR 93A
otwierana pokrywa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓	✓	✓
chłodzenie statyczne		✓	✓	✓	✓
cykliczne rozmrażanie kompresora		✓	✓	✓	✓
izolacja o grubości 45 mm z cyklopentanu		✓	✓	✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓	✓	✓
wysuwany agregat dla łatwego serwisu		✓	✓	✓	✓
numerowane przewody dla łatwego serwisu		✓	✓	✓	✓
łatwo wymywalny filtr skraplacza		✓	✓	✓	✓
oddzielna taca z tworzywa do zbierania wody		✓	✓	✓	✓
otwory w panelu przednim dla lepszej cyrkulacji		✓	✓	✓	✓
uchwyt dystansowy do GN		✓	✓	✓	✓
profilowane od wewnątrz drzwi dla lepszej szczelności		✓	✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓	✓
zamek do drzwi komory silnika w standardzie		✓	✓	✓	✓
samozamykające drzwi		✓	✓	✓	✓
regulowane półki GN 1/1		2	3	2	3
regulowane nóżki + kółka		2+4	2+4	2+4	2+4
<b>PARAMETRY TECHNICZNE</b>					
pojemność	l	230	365	230	365
ilość drzwi		2	3	2	3
czynnik chłodniczy		R600a	R290	R600a	R290
wymiary zewnętrzne	mm	900x700x(H)880	1365x700x(H)1295	900x700x(H)883	1365x700x(H)883
wymiary komory	mm	810x586x(H)492	1275x586x(H)502	810x586x(H)502	1275x586x(H)502
zakres temperatury	°C	0 / 8	0 / 8	0 / 8	0 / 8
automatyczne rozmrażanie		✓	✓	✓	✓
kompresor			cubigel		cubigel
moc/napięcie	W/V	142,4 / 230	230 / 230	142,4 / 230	230 / 230
poziom hałasu	dB(A)	54	48	54	48
waga	kg	97	127	86	90
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>8 988,-</del>	<del>11 788,-</del>	<del>7 644,-</del>	<del>10 616,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	7 199,-	9 399,-	6 099,-	8 499,-



# Stoły chłodnicze do pizzy



Klasa energetyczna C



- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Błat roboczy z granitu z dodatkową izolacją i bocznymi rantami o wysokości 200 mm
- Chłodzenie wymuszone, dla szybszego i równomiernego rozprowadzenia temperatury w całej komorze
- Komora na pojemniki 600x400 mm, w układzie wzdłużnym
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- 5 neutralnych (niechłodzonych) szuflad z prowadnicami teleskopowymi na pojemniki 600x400 mm, na kulki ciasta do pizzy (tylko wybrane modele)
- Izolacja cyklopentanowa o grubości 60 mm i wysokiej gęstości zapewniająca doskonałe utrzymanie temperatury
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi i szuflad
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim
- Środek chłodniczy: R290
- Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z automatycznym rozmrażaniem ustawionym czasowo, dodatkowo z odparowaniem skroplin
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością od 145 do 185 mm
- Wyposażenie standardowe: 1 para prowadnic



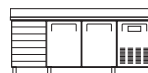
QZ 16



QZ 26



PARAMETRY TECHNICZNE		VRX 15/38	VRX 20/38
pasuje do stołu chłodniczego do pizzy		model QZ16	model QZ26
pojemność	l	58	83
czynnik chłodniczy		R600a	R600a
wymiary zewnętrzne	mm	1500x395x(H)440	2000x395x(H)440
wymiary komory	mm	1150x310x(H)163	1650x310x(H)163
GN pans number		5x GN 1/3 + 1x GN 1/2	9x GN 1/3
zakres temperatury	°C	2 / 8	2 / 8
moc/napięcie	W/V	160 / 230	160 / 230
waga	kg	46	56
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>4 494,-</del>	<del>5 166,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>3 599,-</b>	<b>4 299,-</b>



WYPOSAŻENIE		QZ 16	QZ 26
stół chłodniczy do pizzy na tace 600x400 mm		✓	✓
granitowy blat z rantem tylnym (200 mm)		✓	✓
komora i obudowa ze stali nierdzewnej		✓	✓
chłodzenie wymuszone		✓	✓
automatyczne odszranianie		✓	✓
izolacja o grubości 60 mm z cyklopentanu		✓	✓
elektroniczny termostat		✓	✓
5 szuflad wyposażonych w prowadnice teleskopowe		✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓
samozamykające drzwi		✓	✓
regulowane półki 600x400 mm		1	2
1 zestaw prowadnic „C” do każdych drzwi		✓	✓
zestaw szuflad neutralnych z prowadnicami teleskopowymi		✓	✓
zamek do drzwi komory silnika w standardzie		✓	✓
regulowane nóżki + kółka		6	6
<b>PARAMETRY TECHNICZNE</b>			
pojemność	l	220	430
ilość drzwi		1	2
czynnik chłodniczy		R290	R290
wymiary zewnętrzne	mm	1500x800x(H)1040	2025x800x(H)1040
wymiary komory	mm	555x685x(H)585	1080x686x(H)585
zakres temperatury	°C	2 / 8	2 / 8
moc/napięcie	W/V	142,4 / 230	230 / 230
klasa energetyczna		C	C
poziom hałasu	dB(A)	42	42
waga	kg	216	309
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>15 183,-</del>	<del>16 895,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	12 199,-	13 499,-



# Pasteryzator do mieszanek lodowych

Profesjonalny pasteryzator do mieszanek lodowych. Zapewnia powtarzalność efektów, gwarantuje uzyskanie stabilnej i jednolitej mieszanki, ekspozując jednocześnie jej najlepsze walory smakowe.

## ZALETY I KORZYŚCI

- Komfort pracy oraz inteligentny panel sterowania.
- Zaawansowany system sterowania, umożliwia łatwiejszą obsługę, jest wyposażony w podstawowe i zaawansowane funkcje operacyjne.
- Regulacja prędkości mieszania, gwarantuje skuteczne rozbijanie makrocząstek i homogenizuje mieszankę. Ten program jest najczęściej stosowany w produkcji lodów, ponieważ zapewnia maksymalną higienę.
- Idealne efekty i powtarzalność.
- Pasteryzacja mieszanki do 85 °C sprawia, że mleko i śmietanka są wolne od bakterii, zapewniając higienę, a następnie schładza do 6 °C. Gwarancja trwałości efektu.
- Obudowa i zawór ze stali nierdzewnej.
- Zawór opróżniający ze stali nierdzewnej pozwala dokładnie kontrolować prędkość opróżniania.
- Łatwy w utrzymaniu czystości.
- Wydajne mieszadło i zbiornik.
- Wysokowydajne mieszadło ze stali nierdzewnej, o różnej prędkości ubijania, pomaga poprawić pasteryzację.

kod	<b>OPA61</b>
wymiary	730x125x(H)1087 mm
pojemność	61 l
temp. ogrzewania	85 °C
temp. chłodzenia	6 °C
system chłodzenia	woda
moc sprężarki	3 KM
moc	5,4 kW
napiecie	230/400 V
waga	226,5 kg
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>60 500,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	<b>39 799,-</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">-34%</span>





# Maszyna do lodów tradycyjnych gelato

**GRAFEN**  
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

1 ROK  
GWARANCJI

NEW!

Wolnostojąca maszyna do lodów tradycyjnych gelato. Urządzenie przeznaczone dla producentów lodów. Niezawodne i łatwe w użyciu, przeznaczone do produkcji szerokiej gamy produktów – lodów mlecznych i owocowych oraz sorbetów i jogurtów.

## ZALETY I KORZYŚCI

### Technologia

- Kompresor wysokiej wydajności zapewniający szybkie schładzanie.
- Proces schładzania, utrzymanie odpowiedniej temperatury i stałej lepkości mieszanki sterowany mikroprocesorem.
- Przedni panel umożliwia wybór poziomu lepkości na poziomie 1 do 5
- Czynnik chłodniczy R507
- Zabezpieczenie termiczne chroni przed przegrzaniem spowodowanym awarią sieci elektrycznej

### Obudowa ze stali nierdzewnej i konserwacja

- Estetyczna obudowa ze stali nierdzewnej.
- Łatwe mycie dzięki prysznicy zamontowanej na przednim panelu.

### Komfort pracy i wydajność

- Regulacja szybkości opróżniania zbiornika
- Chłodzony zbiornik z zaokrąglonymi rantami – łatwy w utrzymaniu czystości
- Specjalnie zaprojektowane mieszadło w zbiorniku zapewnia stałą temperaturę mieszanki lodowej.

kod	OPH76
wymiary	570x820x(H)1260 mm
system chłodzenia	76 l, woda
cylinder	16 l
czynnik chłodniczy	R404A
moc	3500 W
napięcie	230 V
waga	225 kg
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>66 786,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	<b>43 899,-</b> <span style="color: red;">-34%</span>



do cen należy doliczyć VAT 23%

**GRAFEN**  
INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

857



# Schładzarko-zmrażarki szokowe



MADE IN ITALY

## KORZYŚCI Z SZYBKIEGO SCHŁADZANIA I ZAMRAŻANIA ŻYWNOSCI

### Minimalna utrata wilgotności

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

### Bogatsze menu dla konsumenta

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

### Oszczędność czasu do 30%

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

### Redukcja ilości odpadów

Wydłużenie czasu przechowywania żywności schłodzonej w szybkoschładzarkach i szybkoszamrażarkach pozwala kucharzom na korzystanie z zapasów przez dłuższy czas, co to wpływa pozytywnie na redukcję ilości odpadów z niewykorzystanych na czas półproduktów i dań gotowych.

### Mniejsze ubytki na wadze

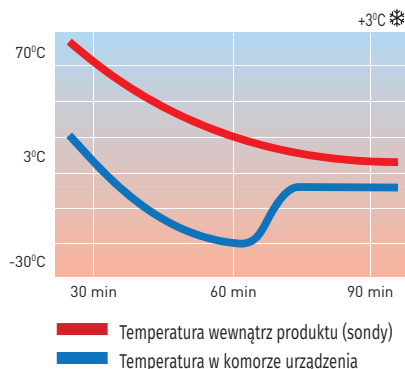
Bezpośrednio po obróbce termicznej dania tracą na wadze poprzez parowanie. Cykl szybkiego schładzania i zamrażania zatrzymuje ten proces. Jeśli gotowe produkty spożywcze sprzedawane są na wagę, przychody mogą dzięki temu wzrosnąć o 7%.

### Oszczędności przy zakupach

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

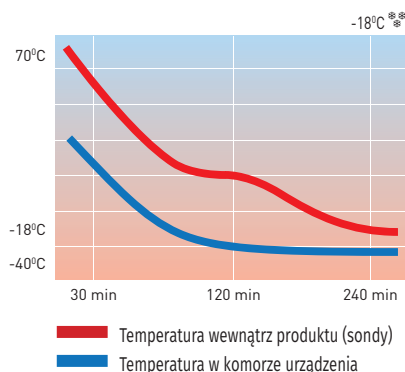
### Szybkie schładzanie (blast chilling) od +90°C do +3°C

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



### Szybkie zamrażanie (blast freezing) od +90°C do -18°C

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



- Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym ze stali galwanizowanej)
- Górny blat o grubości 30 mm z możliwością demontażu, co umożliwia wstawienie maszyny pod blat stołu
- Komora z uniwersalnymi przewodnikami zarówno na pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu wtryskiwanego pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej, bez FCKW (freony)
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną

- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów
- Sonda mierząca temperaturę wewnątrz produktu w zestawie
- Możliwość ustawiania cyklu szybkiego chłodzenia do 3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Środek chłodniczy: R507
- Agregat łatwy do wyjęcia w celu sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia
- Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z waniemką na skropliny
- Nóżki z regulowaną wysokością od 60 do 90 mm

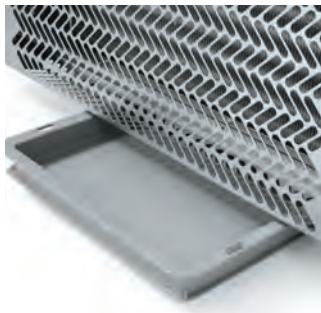


Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów umieszczony na drzwiach

Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym ze stali galwanizowanej)  
Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości Sonda na wyposażeniu standardowym

Komora z uniwersalnymi przewodnikami zarówno na pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm

Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia  
Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z waniemką na skropliny





Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów umieszczony na drzwiach



Obudowa zewnętrzna oraz wewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (poza zewnętrznym dnem wykonanym ze stali galwanizowanej)  
Komora z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi utrzymanie czystości  
Sonda na wyposażeniu standardowym



Komora z uniwersalnymi prowadnicami zarówno na pojemniki GN 1/1 jak i blachy cukiernicze 600x400 mm



Agregat łatwy do wyjęcia dla sprawnego przeprowadzenia serwisu i czyszczenia  
Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z wanienką na skropliny



**PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI**  
patrz strona 917



kod		AT03ISOTH	AT05ISOTH	AT07ISOTH
pojemność		3x GN 1/1 lub 3x blacha 600x400 mm	5x GN 1/1 lub 5x blacha 600x400 mm	7x GN 1/1 lub 7x blacha 600x400 mm
pojemność	l	70 l	102,5 l	190 l
wymiary	mm	750x740x(H)750/780	750x740x(H)870/900	750x740x(H)1310/1340
wymiary komory	°C	610x410x(H)280	610x410x(H)410	610x410x(H)760
ilość wentylatorów w komorze	szt.	1	1	2
odległość między prowadnicami	mm	70	70	105
wydajność przy schładzaniu do +3°C	kg	14	20	25
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	kg	11	15	20
możliwość zamrażania lodów w temp. -40°C		TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)
moc/napięcie	W/V	1150/230	1424/230	1490/230
waga	kg	50	71	90
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>22 667,-</del>	<del>25 918,-</del>	<del>40 723,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>11 999,-</b>	<b>13 699,-</b>	<b>21 499,-</b>

możliwość  
zamrażania  
lodów



2  
LATA  
GWARANCJI



kod		AT10ISOTH	AT15ISOTH	AT20ISOTH
pojemność		10x GN 1/1 lub 10x blacha 600x400 mm	15x GN 1/1 lub 15x blacha 600x400 mm	20x GN 1/1 lub 20x blacha 600x400 mm
pojemność	l	190	280	340
wymiary	mm	750x740x(H)1310/1340	750x740x(H)1860/1890	750x740x(H)2090/2120
wymiary komory	mm	610x410x(H)760	610x410x(H)1120	610x410x(H)1360
ilość wentylatorów w komorze	szt.	2	3	3
odległość między prowadnikami	mm	70	70	70
wydajność przy schładzaniu do +3°C	kg	25	45	60
wydajność przy zamrażaniu do -18°C	kg	20	25	35
możliwość zamrażania lodów w temp. -40°C		TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)	TAK (zgłosić przy zamówieniu)
moc/napięcie	W/V	1490/230	1820/380	2040/380
waga	kg	90	166	184
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>41 095,-</del>	<del>71 474,-</del>	<del>86 386,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>21 699,-</b>	<b>37 699,-</b>	<b>45 599,-</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%



# LODÓWKI MINIBAR



MB 32



MB 42



MB 52



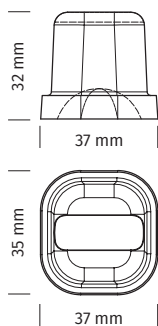
OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA		MB 32	MB 42	MB 52
chłodzenie statyczne z wentylatorem pomocniczym		✓	✓	✓
cicha praca		✓	✓	✓
niskie wibracje		✓	✓	✓
bezobstugowa		✓	✓	✓
warstwa izolacyjna (grubość 40 mm)		✓	✓	✓
termostat mechaniczny		✓	✓	✓
wewnętrzne oświetlenie LED		✓	✓	✓
zamek w standardzie		✓	✓	✓
półki w drzwiach		✓	✓	✓
zdejmowana uszczelka		✓	✓	✓
regulowana półka – 1 szt.		✓	✓	✓
klamka zintegrowana z profilem drzwi		✓	✓	✓
4 regulowane nóżki		4	4	4
<b>PARAMETRY TECHNICZNE</b>				
pojemność	l	26	40	48,5
wymiary zewnętrzne	mm	380x380x(H)480	430x425x(H)515	900x700x(H)883
wymiary komory	mm	329x209x(H)368	356x266x(H)410	810x586x(H)502
zakres temperatury	°C	6 / 12	6 / 12	6 / 12
moc/napięcie	W/V	60 / 230	60 / 230	60 / 230
poziom hałasu	dB(A)	39	39	39
waga	kg	8	9	10
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>1 980,-</del>	<del>1 491,-</del>	<del>1 596,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>1 249,-</b>	<b>1 199,-</b>	<b>1 299,-</b>

# Kostkarki do lodu – seria CS



MADE IN ITALY

- Kostkarki występują w 2 wersjach: chłodzone powietrzem lub chłodzone wodą
- Idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczenia
- Kostki przezroczyste, wytwarzane metodą „natryskową”, idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Łatwa regulacja wielkości kostek
- Obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami
- Sterowanie elektroniczne
- Wersje chłodzone powietrzem dodatkowo wyposażone w filtr pyłkowy zwiększający wydajność
- Każda kostkarka wyposażona w zintegrowany pojemnik zapasu kostek, dostosowany idealnie do wydajności maszyny
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego



waga kostki: 20 g



1. Optymalny stosunek pojemności komory zapasu gotowych kostek lodu do wielkości całej maszyny



2. Łatwy dostęp do wnętrza komory natryskowej oraz zasobnika w celu okresowego czyszczenia



3. Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Panel kontrolny łatwo dostępny od frontu, chroniony przed przypadkowym uderzeniem



4. Podniesiony odpływ wody, ułatwiający podłączenie do kanalizacji











5. Ergonomiczne, wsuwane ku górze drzwiczki do komory zapasu, ułatwiające wyjmowanie kostek lodu. Czujnik poziomu gotowych kostek, wyłączający maszynę przy pełnej komorze – oszczędność wody i energii elektrycznej



6. Wersje chłodzone powietrzem wyposażone w skuteczny system wentylacji


1. Optymalny stosunek pojemności do wielkości maszyny
2. Łatwy dostęp do wnętrza komory
3. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
4. Podniesiony odpływ wody
5. Ergonomiczne drzwiczki
6. Skuteczny system wentylacji



kod		GR271063	GR271070	GR271087	GR271094
chłodzenie					
szerokość	mm	340	500	340	500
głębokość	mm	480	580	480	580
wysokość	mm	605	800	605	800
wydajność	kg/24h	21*	54*	21*	54*
wydajność	kostek/24h	1050	2700	1050	2700
ilość kostek na cykl	szt.	18	36	18	36
pojemnik zapasu	kg	6,5	21	6,5	21
pojemnik zapasu	kostek	325	900	325	900
zużycie wody	l/godz.	2,46	2,8	28,1	39,7
środek chłodniczy		R290	R290	R290	R290
moc/napięcie	W/V	440/230	680/230	360/230	630/230
waga	kg	28	48	28	48
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>7 687,-</del>	<del>12 500,-</del>	<del>7 687,-</del>	<del>12 500,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>6 299,-</b> 	<b>8 999,-</b> 	<b>6 299,-</b> 	<b>8 999,-</b> 

\* przy temp. wody +10°C i temp. otoczenia +10°C

 chłodzenie powietrzem

 chłodzenie wodą

do cen należy doliczyć VAT 23%





kod		C-180	C-250	C-250 FA	C-300	C-400
wydajność dobową	kg	18	25	28	30	40
pojemność zasobnika na lód	kg	10-11	4-5	12-13	10-12	16-18
wymiary						
szerokość	mm	400	335	400	480	480
głębokość	mm	400	580	460	625	580
wysokość	mm	650	580	670	600	750
czynnik chłodniczy		R134		R454c		R454c
waga	kg	28		32		44
moc	W	180		295		455
napięcie	V	230	230	230	230	230
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>6 747,-</del>	<del>7 828,-</del>	<del>8 250,-</del>	<del>9 533,-</del>	<del>10 350,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	4 149,-	4 799,-	5 099,-	5 799,-	6 249,-

# Kostkarki do lodu



- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- Innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- Wydłużona wydajność i żywotność kompresora
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Niskie zużycie energii
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nożyki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę



C-600	C-660	C-800	C-1200	C-1600	C-2800
60	66	80	120	160	280
25-27	30-35	35-40	45-50	75-80	120-130
480	600	710	820	1130	800
580	580	580	580	580	880
840	820	880	940	940	1390
	R454c		R454c		
	55		83		
	720		844		
230	230	230	230	230	230
<del>11 825,-</del>	<del>13 163,-</del>	<del>17 728,-</del>	<del>23 173,-</del>	<del>25 667,-</del>	<del>48 488,-</del>
<b>7 199,-</b>	<b>7 899,-</b>	<b>10 799,-</b>	<b>13 999,-</b>	<b>15 599,-</b>	<b>29 399,-</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%





# Komora fermentacyjna z panelem dotykowym



- Przeznaczona dla piekarni, cukierni lub pizzerii
- Urządzenie stwarza odpowiednie i stabilne warunki temperatury, wilgotności i cyrkulacji powietrza dla produktów, które przechodzą proces garowania (wyrastania) i dojrzewania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) łatwa w utrzymaniu czystości
- Izolacja z poliuretanu bezfreonowego skutecznie zatrzymuje ciepło w komorze
- Komora z przewodnikami na tace EN 600x400 mm lub EN 800x600 mm (FLFT901)
- Ościeżnica zintegrowana z obudową dla poprawy higieny
- Samozamykające się drzwi z uszczelką odporną na niską temperaturę z magnetyczną i podgrzewaną ościeżnicą
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi na całej ich wysokości
- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi
- Mikroprzełącznik zatrzymujący pracę wentylatora w razie otwarcia komory w standardzie
- W pełni zautomatyzowany system odszraniania i odparowywania skroplin
- Monoblokowy agregat chłodniczy umiejscowiony w górnej części urządzenia w celu łatwej kontroli, czyszczenia lub konserwacji
- Przewody powietrzne ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) zapewniające prawidłowe rozprzowanie powietrza
- Wytwornica pary z bojlerem
- Sonda wilgotności w standardzie
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie ułatwia pracę z urządzeniem
- Natychmiastowy tryb pracy – zaprogramowana faza cyklu zakwaszania zaczynu z możliwością dodawania zaczynu lub przerwania fermentacji
- Programowalny tryb pracy – pozwala na zaprogramowanie 5 faz pracy: zamknięcie, podtrzymywanie/ przechowywanie (zawsze aktywne), aktywacja, wyrastanie, spowolnienie/ wstrzymanie
- Możliwość modyfikowania faz i zmiany parametrów: czasu cyklu, temperatury oraz procentu wilgotności
- Port USB w standardzie do łatwego pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania lub wgrywania danych
- Urządzenie idealnie pracuje w temperaturze do +40°C oraz wilgotności względnej otoczenia do 40%
- Komplety przewodnic ze stali nierdzewnej 600x400 mm lub 800x600 mm możliwe również do zakupu osobno

kod		FLFT701N	FLFT701B	FLFT901N	FLFT901B
zakres temp.	°C	-5 do +35 °C	-18 do +35 °C	-5 do +35 °C	-18 do +35 °C
pojemność		18 blach 600x400 mm	18 blach 600x400 mm	38 blach 600x400 mm lub 19 blach 800x600 mm	38 blach 600x400 mm lub 19 blach 800x600 mm
wymiary					
szerokość	mm	730	730	810	810
głębokość	mm	835	835	1045	1045
wysokość	mm	2140	2140	2120	2120
wymiary komory					
szerokość	mm	580	580	670	670
głębokość	mm	690	690	870	870
wysokość	mm	1460	1460	1540	1540
ilość par przewodnic	szt.	18	18	19	19
odległość między przewodnikami	mm	70	70	70	70
waga	kg	130	130	165	165
moc	W	850	1150	900	1150
napiecie	V	230	230	230	230
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>37 958,-</del>	<del>40 688,-</del>	<del>49 823,-</del>	<del>53 825,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>26 399,-</b>	<b>28 299,-</b>	<b>34 699,-</b>	<b>36 899,-</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%





# SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA MEATICO

Szafy do sezonowania mięsa Meatico to efekt 60 lat prac i doświadczeń ekspertów, techników i szefów kuchni w dziedzinie profesjonalnego chłodzenia i konserwacji mięsa.

To nie są zwykłe szafy chłodnicze do przechowywania mięsa. Są to urządzenia zaprojektowane do przebiegu całego procesu dojrzewania mięsa, które po tym procesie nadaje się idealnie do grillowania steków najwyższej jakości. Restaurator decydujący się na ich zakup automatycznie wprowadza swój lokal do najwyższej ligi restauracji. Może tym samym podnieść cenę produktu końcowego, gdyż klient za tego typu steki gotowy jest zapłacić więcej, pod warunkiem uzyskania jakości nieosiągalnej w innych restauracjach.

To nowy koncept dla restauracji – będzie ona odtąd kojarzona z lepszymi produktami. Dzięki serwowaniu lepszych steków, można do restauracji wprowadzić także wysokiej jakości wina, sery i inne produkty. Jeden dobry produkt pociąga za sobą kolejne. To wpływa na lojalność klientów, którzy zaczną powracać i przyprawiać nowych wymagających klientów. Konsument jest gotowy zapłacić więcej za lepszy produkt – szafy Meatico to umożliwiają.

Końcowym odbiorcą tych szaf są nie tylko restauracje ale także renomowane sklepy rzeźnicze, supermarkety i delikatesy, a nawet prywatne domy.

Bezpośrednio po uboju szczególnie mięso czerwone nie nadaje się do obróbki termicznej. To właśnie jego sezonowanie służy uzyskaniu produktu najwyższej klasy. Podczas prawidłowego sezonowania mięso staje się soczyste, delikatne i bogate w smaku, a tłuszcz zawarty w mięsie staje się tak miękki jak masło. Powstający na powierzchni czarny kolor jest jak najbardziej normalnym zjawiskiem – to oksydacja powierzchni mięsa.



## Doradca Kulinaryny Grafen radzi:

dzięki trzem zdefiniowanym programom osiągniesz zawsze najlepszą i powtarzalną jakość sezonowanego mięsa.

# NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY SEZONOWANIA

1



## CZAS

przeciętnie od 14 do 35 dni. To jest najlepszy okres do sezonowania. Oczywiście po tym czasie też można sezonować. Ale różnica w produkcie końcowych będzie już minimalna.

2



## TEMPERATURA

najbardziej optymalna to pomiędzy 0°C a 4°C. Powyżej 4°C następuje silny szybki rozwój bakterii powodujący gnicie mięsa. Natomiast w temperaturze minusowej, enzymy w mięsie nie spełniają już swojej roli gdyż nie działają.

3



## WILGOTNOŚĆ

najlepsza to od 70% do 80% ( $\pm 10\%$ ). Zbyt wysoka wilgotność spowoduje pleśń, natomiast zbyt niska przesuszy nam mięso. Szafy Meatico sterując wilgotnością w komorze uwzględniają także wilgotność mięsa. Ustawiając ją np. na poziomie 75% możemy być pewni, że tyle właśnie będzie w komorze bez względu na ilość, wielość i rodzaj mięsa.

4



## CYRKULACJA POWIETRZA

gwarantuje jednakową temperaturę i wilgotność w każdej części komory szafy. Specjalistyczny czujnik temperatury w sposób ciągły monitoruje jej poziom. Gretingowe półki oraz opcjonalne haki na mięso umożliwiają optymalną cyrkulację w całej komorze szafy.

Ubytek mięsa na masie po procesie prawidłowego sezonowania wynosi przeciętnie 10-15%

Ewentualne bakterie, które się mogą pojawić się w powietrzu np. podczas otwierania szafy, zostaną natychmiast unicestwione przez standardowo zamontowaną w komorze lampę UV. Jest to dodatkowe zabezpieczenie Twojego mięsa.

Bez niego jednak, przy prawidłowo ustawionych parametrach pracy szafy nic złego z mięsem się nie wydarzy. Szafy Meatico wyposażone są dodatkowo w specjalny system alarmowy, informujący nas o ewentualnych nieprawidłowościach. W zwykłej lodówce mięso nam na pewno spleśnieje, ze względu na zbyt duże wahania temperatury, wilgoci i mocy agregatu.



# PROCES DOJRZEWANIA MIĘSA

1



2

Naturalna kontrakcja  
mięśni  
Twarde mięso  
o metalicznym smaku

**DOJRZEWANIE** jest naturalnym procesem fizykochemicznym, dzięki któremu mięso wysokiej jakości zyskuje wyjątkowy smak i staje się nieporównywalnie delikatne.

3

Wyższa kwasowość  
Działanie enzymu

**SEZONOWANIE** jest techniką dojrzewania na sucho, bez konieczności pakowania próżniowego, której celem jest uzyskanie najlepszego smaku i delikatności wołowiny przy długim czasie dojrzewania. Proces ten musi przebiegać w **BEZPIECZNYM** i **KONTROLOWANYM** środowisku, w **PRZEZNACZONYCH DO TEGO SZAFACH CHŁODNICZYCH**.

4

Denaturacja białek  
miękkosć, soczystość

Kluczowym czynnikiem dla uzyskania doskonałych rezultatów jest **MOŻLIWOŚĆ ZARZĄDZANIA TEMPERATURĄ, WILGOTNOŚCIĄ I CYRKULACJĄ POWIETRZA**.

Nie mniej ważna jest **LAMPA BAKTERIOBÓJCZA UVC**, która umożliwia stałą kontrolę rozwoju bakterii oraz zapewnia bezpieczne środowisko pracy.

5



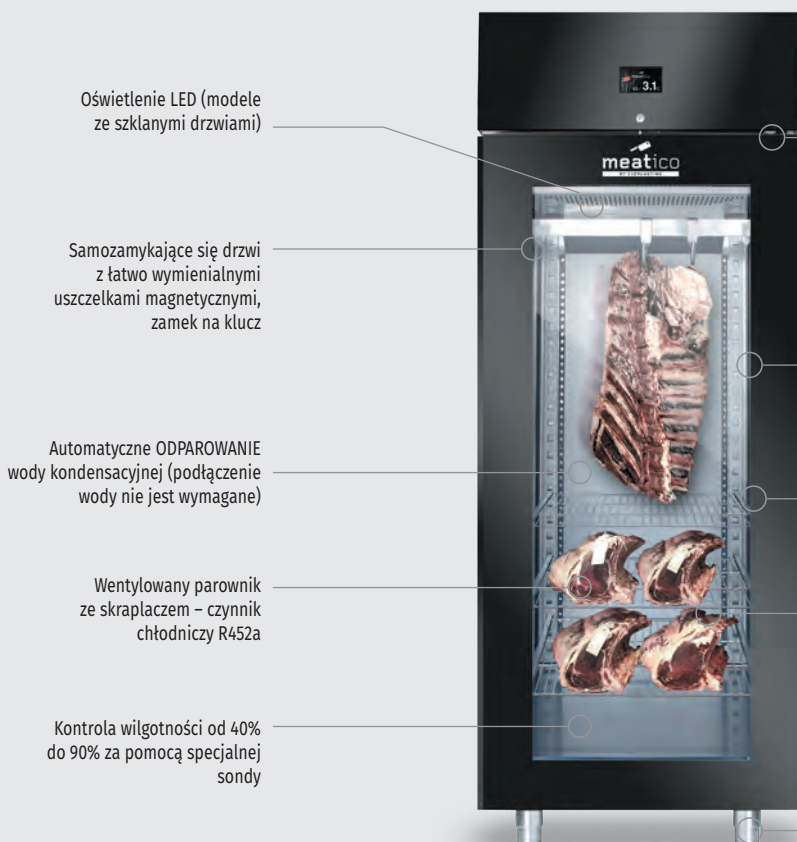
## Doradca Kulinaryny Grafen radzi:

bakteriobójcza lampa UV montowana w standardzie gwarantuje pracę w sterylnych warunkach. Powietrze przed wtłoczeniem do komory jest oczyszczane z drobnoustrojów.

# Szafy 1-drzwiowe 700 l



- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej AISI 304 z wykończeniem S. Brite lub w kolorze czarnym stal pokryta tworzywem sztucznym
- Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami i profilowanym dnem
- Grubość izolacji 75 mm z przyjaznego dla środowiska poliuretanu
- Regały, półki i prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304
- Agregat chłodniczy „MONOBLOCK” z zewnętrznym parownikiem i osłoną ze styropianu.
- Łatwo wymiowany w celu wymiany lub konserwacji
- Chłodzenie powietrzem z parownikiem
- Agregat skraplający chłodzony powietrzem klasy N (max +32°C)
- **Czynnik chłodniczy R452A (GWP 2141)**
- Automatykne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- **Elektroniczny panel sterowania MEATouch z wyświetlaczem dotykowym 4,3”**
- **Interfejs z ekranem dotykowym dla jeszcze bardziej przyjaznej dla użytkownika obsługi**
- Lampa bakteriobójcza UV-C w wyposażeniu standardowym
- Oświetlenie wewnętrzne listwami LED zimne (modele szklane)
- Zamek na klucz
- Drzwi samozamykające z ogranicznikiem pod kątem 105° z możliwością zmiany kierunku otwierania
- Łatwo wymienne uszczelki magnetyczne
- Regulowana wysokość (130-200 mm) nóżki ze stali nierdzewnej
- **Moduł łączności WiFi do systemu nadzoru**
- Długość przewodu 2100 mm
- Poziom hałasu 52,1 dB
- 25 poziomów półek (co 53 mm)
- Wyposażenie standardowe:
  - 3 półek na przestawnych prowadnicach
  - 1 szyna poprzeczna z 2 hakami



Oświetlenie LED (modele ze szklanymi drzwiami)

Samozamykające się drzwi z łatwo wymiennymi uszczelkami magnetycznymi, zamek na klucz

Automatyczne ODPAROWANIE wody kondensacyjnej (podłączenie wody nie jest wymagane)

Wentylowany parownik ze skraplaczem – czynnik chłodniczy R452a

Kontrola wilgotności od 40% do 90% za pomocą specjalnej sondy



Dzięki połączeniu przez sieć WiFi możliwe jest zdalne sterowanie ustawieniami z dowolnego miejsca. Status postępu procesu, możliwe alarmy i ustawienia są dostępne z tabletu, smartfonu lub komputera.

### Funkcje:

- 3 gotowe receptury z możliwością zaprogramowania do 4 różnych etapów dla każdej z nich.
- Możliwość zapisania w pamięci urządzenia 10 w pełni konfigurowalnych receptur.
- Kontrola parametrów dla każdego etapu: temperatury, wilgotności, prędkości wentylatora, czasu trwania etapu
- Na wyświetlaczu stały podgląd temperatury i wilgotności wewnątrz szafy

- Dziennik danych i alarmy HACCP – historia alarmów połączona z komunikatami ostrzegawczymi Popup
- Zegar i kalendarz (RTC) - wielojęzyczne menu
- Szybkie ustawianie i podgląd temperatury i wilgotności
- Wyświetlanie średnich wartości temperatury i wilgotności podczas procesu
- Ręczna lub czasowa aktywacja lampy bakteriobójczej UV-C
- Połączenie Wi-Fi do zdalnego przeglądania i sterowania
- Urządzenie USB do aktualizacji oprogramowania

Stal nierdzewna AISI 304, wewnętrzna/zewnętrzna (w modelach 229170 i 235010 obudowa zewnętrzna ze stali plastyfikowanej w kolorze czarnym). Wewnątrz z zaokrąglonymi narożnikami i formowanym dnem

Izolacja o grubości 75 mm, poliuretan o wysokiej gęstości (42 kg/m<sup>3</sup>)

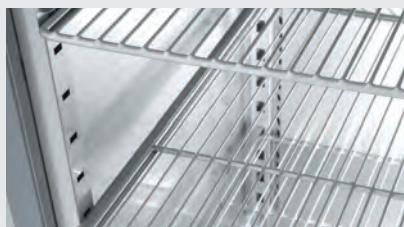
Zarządzanie alarmem HACCP oraz zabrudzonego skraplacza

Bakteriobójcza lampa UVC montowana w standardzie

Regulacja wysokości (130-200 mm) nóżek ze stali nierdzewnej



Szyna hakowa z 2 hakami o maksymalnym obciążeniu do 80 kg



3 półki GN 2/1 o maksymalnym obciążeniu do 20 kg mięsa każda (przy równomiernym rozłożeniu)



Możliwość wyboru dodatkowego wyposażenia

Solidne drzwi ze stali  
nierdzewnej AISI 304



Stal nierdzewna AISI 304,  
szklane drzwi  
z aluminiową ramą



Obudowa i rama szklanych  
drzwi ze stali nierdzewnej  
AISI 304, boczne fazy  
krawędzi oraz ozdobne  
tłoczenia na górnym panelu



kod		<b>991728</b>	<b>991729</b>	<b>991730</b>
model		INOX NEW2020	GLASS NEW2020	VIP NEW2020
kolor		inox	inox	inox
przeszklenie		-	front	front
wymiary	mm	750x850(+700)x(H)2080	750x850(+700)x(H)2080	750x850(+700)x(H)2080
wymiary komory	mm	590x670x(H)1500	590x670x(H)1500	590x670x(H)1500
pojemność	l	700	700	700
załadunek mięsa	kg	150	150	150
temperatura	°C	-2/+10	0/+10	-2/+10
wilgotność	% U.R.	40 - 90	40 - 90	40 - 90
moc i napięcie	kW/V	1/230	1/230	1/230
wyświetlacz		LCD	LCD	LCD
oświetlenie komory		LED zimne	LED zimne	LED zimne
waga	kg	137	156	176
cokół		opcja (kod PA1800)	opcja (kod PA1800)	opcja (kod PA1800)
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>34 960,-</del>	<del>37 880,-</del>	<del>38 944,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>27 099,-</b>	<b>28 799,-</b>	<b>30 199,-</b>



Wewnątrz: stal nierdzewna  
Na zewnątrz: stal  
plastyfikowana w kolorze  
czarnym

Obudowa i rama szklanych  
drzwi ze stali nierdzewnej  
AISI 304, boczne fazywanie  
krawędzi oraz ozdobne  
tłoczenia na górnym panelu

Szafy przeszklone  
z 2 stron

Wewnątrz: stal nierdzewna  
Na zewnątrz: stal  
plastyfikowana w kolorze  
czarnym



991731

991732

991733

BLACK NEW2020

VIP PANORAMA NEW2020

BLACK PANORAMA NEW2020

czarny

inox

czarny

front

front i tył

front i tył

750x850(+700)x(H)2080

750x850(+700)x(H)2080

750x850(+700)x(H)2080

590x670x(H)1500

590x670x(H)1500

590x670x(H)1500

700

700

700

150

150

150

-2/+10

-2/+10

-2/+10

40 - 90

40 - 90

40 - 90

1/230

1/230

1/230

LCD

LCD

LCD

LED zimne

LED zimne

LED zimne

176

196

196

opcja (kod PA1801)

opcja (kod PA1820)

opcja (kod PA1821)

~~38 816,-~~  
-22%  
30 099,-

~~46 720,-~~  
-22%  
36 299,-

~~46 013,-~~  
-22%  
35 699,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

**meatico**  
BY EVERLASTING

877

# Szafy 2-drzwiowe 1500 l



- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej AISI 304 z wykończeniem S. Brite lub w kolorze czarnym stal pokryta tworzywem sztucznym
- Wnętrze ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z zaokrąglonymi narożnikami i profilowanym dnem
- Grubość izolacji 75 mm z przyjaznego dla środowiska poliuretanu
- Regały, półki i prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304
- Agregat chłodniczy „MONOBLOCK” z zewnętrznym parownikiem i osłoną ze styropianu.
- Łatwo wymiowy w celu wymiany lub konserwacji
- Chłodzenie powietrzem z parownikiem
- Agregat skraplający chłodzony powietrzem klasy N (max +32°C)
- **Czynnik chłodniczy R452A (GWP 2141)**
- Automatykne rozmrażanie z grzałką elektryczną
- **Elektroniczny panel sterowania MEATtouch z wyświetlaczem dotykowym 4,3”**
- **Interfejs z ekranem dotykowym dla jeszcze bardziej przyjaznej dla użytkownika obsługi**
- Lampa bakteriobójcza UV-C w wyposażeniu standardowym
- Oświetlenie wewnętrzne listwami LED zimne (modele szklane)
- Zamek na klucz
- Drzwi samozamykające z ogranicznikiem pod kątem 105° z możliwością zmiany kierunku otwierania
- Łatwo wymiennalne uszczelki magnetyczne
- Regulowana wysokość (130-200 mm) nóżki ze stali nierdzewnej
- **Moduł łączności WiFi do systemu nadzoru**
- Długość przewodu 2100 mm
- Poziom hałasu 52,1 dB
- 25 poziomów półek (co 53 mm)
- Wyposażenie standardowe:
  - 6 półek na przestawnych prowadnicach
  - 1 szyna poprzeczna z 4 hakami





Dzięki połączeniu przez sieć WiFi możliwe jest zdalne sterowanie ustawieniami z dowolnego miejsca. Status postępu procesu, możliwe alarmy i ustawienia są dostępne z tabletu, smartfonu lub komputera.

### Funkcje:

- 3 gotowe receptury z możliwością zaprogramowania do 4 różnych etapów dla każdej z nich.
- Możliwość zapisania w pamięci urządzenia 10 w pełni konfigurowalnych receptur.
- Kontrola parametrów dla każdego etapu: temperatury, wilgotności, prędkości wentylatora, czasu trwania etapu
- Na wyświetlaczu stały podgląd temperatury i wilgotności wewnątrz szafy

- Dziennik danych i alarmy HACCP – historia alarmów połączona z komunikatami ostrzegawczymi Popup
- Zegar i kalendarz (RTC) - wielojęzyczne menu
- Szybkie ustawianie i podgląd temperatury i wilgotności
- Wyświetlanie średnich wartości temperatury i wilgotności podczas procesu
- Ręczna lub czasowa aktywacja lampy bakteriobójczej UV-C
- Połączenie Wi-Fi do zdalnego przeglądania i sterowania
- Urządzenie USB do aktualizacji oprogramowania

Stal nierdzewna AISI 304, wewnętrzna/zewnętrzna (w modelach 229170 i 235010 obudowa zewnętrzna ze stali plastyfikowanej w kolorze czarnym). Wewnątrz z zaokrąglonymi narożnikami i formowanym dnem

Izolacja o grubości 75 mm, poliuretan o wysokiej gęstości (42 kg/m<sup>3</sup>)

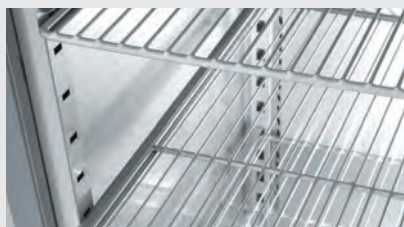
Zarządzanie alarmem HACCP oraz zabrudzonego skraplacza

Bakteriobójcza lampa UVC montowana w standardzie

Regulacja wysokości (130-200 mm) nóżek ze stali nierdzewnej



Szyna hakowa z 4 hakami o maksymalnym obciążeniu do 80 kg



6 półek GN 2/1 o maksymalnym obciążeniu do 20 kg mięsa każda (przy równomiernym rozłożeniu)



Możliwość wyboru dodatkowego wyposażenia



Solidne drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304



Stal nierdzewna AISI 304, szklane drzwi z aluminiową ramą



Obudowa i rama szklanych drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304, boczne fazowanie krawędzi oraz ozdobne tłoczenia na górnym panelu



kod		<b>991734</b>	<b>991735</b>	<b>991736</b>
model		INOX 2 NEW2020	GLASS 2 NEW2020	VIP 2 NEW2020
kolor		inox	inox	inox
przeszklenie		-	front	front
wymiary	mm	1500x850(+700)x(H)2080	1500x850(+700)x(H)2080	1500x850(+700)x(H)2080
wymiary komory	mm	1340x670x(H)1500	1340x670x(H)1500	1340x670x(H)1500
pojemność	l	1500	1500	1500
załadunek mięsa	kg	300	300	300
temperatura	°C	-2/+10	0/+10	-2/+10
wilgotność	% U.R.	40 - 90	40 - 90	40 - 90
moc i napięcie	kW/V	1,7/230	1,7/230	1,7/230
wyświetlacz		LCD	LCD	LCD
oświetlenie komory		LED zimne	LED zimne	LED zimne
waga	kg	193	250	290
cokół		opcja (kod PA1810)	opcja (kod PA1810)	opcja (kod PA1810)
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>51 733,-</del>	<del>55 460,-</del>	<del>59 059,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>40 199,-</b>	<b>43 099,-</b>	<b>45 899,-</b>



Wewnątrz: stal nierdzewna  
Na zewnątrz:  
stal plastyfikowana  
w kolorze czarnym



Boczne fazowanie krawędzi  
oraz ozdobne tłoczenia  
na górnym panelu



Szafy przeszklone  
z 2 stron

Wewnątrz: stal nierdzewna  
Na zewnątrz:  
stal plastyfikowana  
w kolorze czarnym



**991737**

**991738**

**991739**

BLACK 2 NEW2020

VIP PANORAMA 2 NEW2020

BLACK PANORAMA 2 NEW2020

czarny

inox

czarny

front

front i tył

front i tył

1500x850(+700)x(H)2080

1500x850(+700)x(H)2080

1500x850(+700)x(H)2080

1340x670x(H)1500

1340x670x(H)1500

1340x670x(H)1500

1500

1500

1500

300

300

300

-2/+10

-2/+10

-2/+10

40 - 90

40 - 90

40 - 90

1,7/230

1,7/230

1,7/230

LCD

LCD

LCD

LED zimne

LED zimne

LED zimne

290

332

332

opcja (kod PA1811)

opcja (kod PA1820)

opcja (kod PA1821)

~~58 673,-~~  
45 599,-

~~73 904,-~~  
57 399,-

~~72 554,-~~  
56 299,-

**WYPOSAŻENIE OPCJONALNE**

kod	opis	przeznaczenie	cena (PLN)
PA1360	Hak	Wszystkie szafy	199,-
PA1620	Poprzeczka na haki do mięsa, krótka	Szafy 1-drzwiowe, bez szafy panorama	199,-
PA1621	Poprzeczka na haki do mięsa, długa	Szafy 2-drzwiowe, bez szafy panorama	299,-
PA1170	Prowadnica na poprzeczki na haki do mięsa – zestaw 2 szt.	Szafy panorama	499,-
PA1622	Poprzeczka na haki do mięsa, krótka	Szafy panorama	199,-
PA1154	Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt.	Szafy panorama	149,-
PA1100	Prowadnice ze stali nierdzewnej na półki – zestaw 2 szt.	Szafy 1-drzwiowe, szafy 2-drzwiowe, bez szaf panorama	99,-
PA0002	Półka ze stali nierdzewnej, 650x530 mm	Wszystkie szafy	299,-
PA9060	Oświetlenie typu LED, białe ciepłe	Szafy 1-drzwiowe	399,-
PA9061	Oświetlenie typu LED, białe ciepłe	Szafy 2-drzwiowe	449,-
PA9210	Instrument pomiarowy do badania poziomu pH	Wszystkie szafy	6 799,-
PA9220	Środek do kalibracji pH 4 Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy	149,-
PA9221	Środek do kalibracji pH 7 Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy	149,-



kod	opis	przeznaczenie		cena (PLN)
PA9222	Środek do czyszczenia sondy Zestaw 5 saszetek a'20 ml	Wszystkie szafy		199,-
PA4000	Zestaw 4 kółek, w tym 2 z hamulcem	Wszystkie szafy		599,-
PA1820	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 4 stron	Szafa 1-drzwiowa 991732		1899,-
PA1821	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 4 stron	Szafa 1-drzwiowa 991733		1899,-
PA1830	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 4 stron	Szafa 2-drzwiowa 991738		2399,-
PA1831	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 4 stron	Szafa 2-drzwiowa 991739		2399,-
PA1800	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 3 stron	Szafy 1-drzwiowe, bez szafy panorama i szafy czarnej		1499,-
PA1801	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 3 stron	Szafa 1-drzwiowa 991731		1499,-
PA1810	Cokół ze stali nierdzewnej – komplet z 3 stron	Szafy 2-drzwiowe, bez szafy panorama i szafy czarnej		1799,-
PA1811	Cokół w kolorze czarnym – komplet z 3 stron	Szafa 2-drzwiowa 991737		1799,-
979716	Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali – 1 l			40,-



#### **Kto prowadzi?**

Maciej Piórkowski

Z gastronomią związany od 20 lat, z czego 10 lat spędził w Wielkiej Brytanii, gdzie rozwijał swoją pasję do gastronomii, zdobył wykształcenie gastronomiczne i cenne doświadczenie zawodowe pracując w renomowanych londyńskich restauracjach. Ostatnie lata poświęcił pracy dla HQ Fremantlemedia, producenta programów takich jak Mam Talent czy X Factor. Odbił również szkolenie rzeźnika (butcher training) w School Of Artisan Food. Obecnie zajmuje się szkoleniami jako doradca kulinarny w szczególności wdrożeniami związanymi z sezonowaną wołowiną.



**SUPERDRY**  
DRYAGERS TECHNOLOGY

Wydarzenie dla fanów żywego ognia i sezonowanych steków. W nadchodzącej edycji podgrzejemy atmosferę do maksimum za sprawą nowego, potężnego grilla FLAMBER oraz szaf do profesjonalnego sezonowania mięsa.

Zapraszamy !

#### Czego dowiem się na Super Dry Event?

Sezonowanie mięsa – z czym to się je?  
Nasi eksperci nauczą Cię jak prawidłowo przyrządzić steka.  
Dowiesz się czym jest czapa i jak wykorzystać ubytek z wysezonowanego mięsa.  
Przedstawimy pomysł na urozmaicenie wyglądu Twojej restauracji: szafy do sezonowania mięsa/piece grillowe Grafen.  
Food cost – dlaczego to się optaca?

#### Terminy i miejsca

13.06	Zakopane
15.06	Kraków
04.07	Trójmiasto
06.07	Warszawa
18.07	Poznań
20.07	Wrocław



Szczegóły u Regionalnych Kierowników Sprzedaży Grafen oraz na [www.grafen.com/super-dry-event](http://www.grafen.com/super-dry-event)

