



GRAFEN

INNOVATION. DESIGN. SUPPORT.

WE DO **MORE**
FOR EVERY CULINARY
VISION

GUARANTEE OF THE HIGHEST QUALITY *Przemysław Klima*

WWW.GRAFEN.COM

PIECE



SZYBKA
OBSŁUGA



CIĄGI
KUCZENNE



OBRÓBKĄ
MECHANICZNA



PIZZA
CONCEPT



SUSHI



ZMYWARKI



CHŁODNICTWO



SZAFY DO
SEZONOWANIA
MIĘSA



EKSPRESY
DO KAWY





The SmartBaking Company®
 Moretti Forni jest liderem w dziedzinie technologii wypieku produktów długo dojrzewających. Misją firmy od 1946 r. jest zagwarantowanie idealnych wypieków dzięki zastosowaniu technologii SmartBaking®, opartej na idealnej równowadze między innowacyjnością a tradycją.
 Innowacja idąca w parze ze zrównoważonym rozwojem to ważny element budowania tożsamości Moretti Forni. Redukcja zużycia energii i śladu ekologicznego o 30% to część planu rozwojowego firmy.
 Rozwijane technologie, mają być przyjazne środowisku. Dbałość o środowisko zawsze stanowiło jedną z podstawowych wartości, dlatego znalazła swoje odzwierciedlenie w nowych projektach, produktach i celach:

- osiągnąć wysoką wydajność pieczenia przy niewielkim poborze energii.
 - opatentować technologie o jak najmniejszym wpływie na środowisko.
 - w całym procesie produkcyjnym opierać się na energii odnawialnej.
- Zasady zrównoważonego rozwoju stanowią podstawę do realizacji **celów biznesowych Moretti Forni przy jednoczesnej redukcji negatywnego wpływu na środowisko**. Już na etapie planowania, urządzenia są projektowane tak, by miały jak najdłuższą żywotność – są wykonane z wysokiej jakości materiałów. Firma podejmuje nieustannie wysiłki zmierzające do obniżenia zużycia energii i zwiększenia komfortu pracy użytkowników pieców do pizzy i innych urządzeń Moretti Forni.

MADE IN ITALY





Piece do pizzy

Mała czy duża pizzeria? Z dowozem? A może sieć pizzerii? Już na starcie swojego biznesu musimy sobie odpowiedzieć na wiele pytań. Dopiero po dokładnym określeniu profilu naszej działalności, warunków lokalowych oraz kierunków, w jakich chcemy podążać, możemy być pewni, że odpowiednio wybrane urządzenie spełni nasze oczekiwania.

TECHNOLOGIA

Na rynku profesjonalnych pieców do pizzy występują piece w różnych wersjach:

- jedno-, dwu-, a nawet trzykomorowe,
- elektryczne i gazowe,
- piece przelotowe.

Są również piece opalane drewnem, ale stanowią one odrębny segment.

Piece komorowe dostępne są w dwóch wersjach:

- manualne — mówimy tutaj o piecach budżetowych, wyposażonych w termostat,
- elektroniczne, w których pomiar odbywa się przy użyciu termopary.

Piece profesjonalne możemy rozbudowywać o kolejne elementy poprzez piętrowanie. Mówimy, że są piecami rozwojowymi, gdyż na starcie naszego biznesu nie musimy inwestować w większy piec. Wówczas wraz ze zwiększaniem się zapotrzebowania dobieramy kolejne moduły.

Piece przelotowe również możemy piętrować, dzięki czemu nie zajmują wiele miejsca w kuchni.

Wybierając odpowiedni piec, zwróćmy uwagę na takie parametry jak, np.

- wydajność,
- podtrzymywanie temperatury,
- opcje „standby”,
- moc pieca,
- zróżnicowane programy pracy,
- możliwość grzania jednej komory i kontroli mocy,
- zużycie energii (programy oszczędzające energię),
- rodzaj powierzchni pieczenia w komorze,
- warunki otoczenia i komfort pracy (piece słabiej zaizolowane grzeją kuchnię, a nie po to nam przecież chodzi).

Powinnyśmy mieć pewność, że niezależnie od obciążenia, otrzymamy zawsze ten sam, powtarzalny i najwyższej jakości produkt końcowy.

Zaawansowanie pieca wpływa m.in. na kolor, stopień wypieczenia i wilgotność ciasta. W słabszym piecu nie jesteśmy w stanie uzyskać takiego samego produktu jak z pieca z linii profesjonalnej. Pamiętajmy, że pizza powinna być pieczona, a nie gotowana, co niekiedy się zdarza przy słabszym piecu.

W przypadku, gdy mamy rotujący lub mniej doświadczony personel, a chcemy zapewnić sobie najwyższą jakość i powtarzalność wypieku, najlepszym wyborem są piece przelotowe. Dzięki nim mamy pewność, że otrzymamy zawsze taki sam efekt, niezależnie od tego, czy piec obsługuje wykwalifikowany pizzaiolo, czy też mniej doświadczony pracownik. W takim piecu ustawiamy odpowiednie parametry, które gwarantują nam powtarzalny efekt wypieku.

AKCESORIA

Zwróćmy także uwagę na niezbędne w każdej pizzerii urządzenia, takie jak miksery, prasy do ciasta czy dzielarko-zaokrąglarki, które skracają czas porcjowania ciasta.

Przy wyborze miksera musimy zwrócić uwagę na:

- jego budowę — powinien on efektywnie zbierać ciasto w dzieży i nie może zbyt mocno podnosić jego temperatury,
- prędkości — profesjonalny mikser musi dysponować dwoma prędkościami. Na pierwszej prędkości łączymy składniki, natomiast druga służy do napowietrzania ciasta. Jeżeli chcemy uzyskiwać ciasto z hydracją powyżej 60% również musimy mieć mikser 2-biegowy.

Urządzeniami wspomagającymi pracę w pizzerii są prasy. Dostępne są głównie dwa modele pras:

- z technologią na zimno,
- z technologią na ciepło.

Prasy na zimno nie zmieniają struktury ciasta, prasy na ciepło wstępnie podpieką nam ciasto i pozostawiają w zadanym formacie.

Inwestując w dobry piec, czerpiemy wymierne korzyści. Podnosimy jakość produktu, poprawiamy warunki pracy, oraz zwiększamy wydajność. Finalnie więc też zarabiamy.





Napoli

Piece Neapolis

piece do pizzy

Piec Neapolis 510°C, najmocniejszy piec elektryczny na świecie. Zaprojektowany przez firmę Moretti Forni specjalnie do pieczenia prawdziwej, neapolitańskiej pizzy. Wyjątkowe narzędzie do pieczenia, z nowoczesnym wzornictwem nawiązującym do tradycji. Neapolis: pierwszy na rynku elektryczny piec o cechach pieca opalanego drewnem. Piec Neapolis łączy w sobie wieki

doświadczeń i umiejętności, które sprawiają, że pizza neapolitańska jest znanym na całym świecie symbolem stylu życia i żywności.

Firma Moretti Forni na silnej podstawie tradycji opracowała nowe sposoby przekazywania doskonałości do każdego zakątka świata. Podróż rozpoczęła się od serca Neapolu, w którym narodziła się neapolitańska pizza.





Zobacz film

JAKOŚĆ WYKONANIA

Zastosowaliśmy najlepsze materiały i innowacyjną technologię, aby chronić środowisko i ograniczyć zużycie energii.

Piec Neapolis wyposażyliśmy w oprogramowanie sterujące maksymalną mocą 14,7 kW. Dzięki takiemu rozwiązaniu możliwe jest osiągnięcie najwyższej temperatury roboczej w zaledwie 1 godzinę i 45 minut, a także utrzymanie zużycia energii na minimalnym

poziomie zaledwie 6,5 kW/h.

Materiały izolacyjne, stylowe wykończenia ze stali nierdzewnej, otwór wykonany z wytrzymałego żeliwa, okap z czarnej stali, płyta szamotowa z gliny biscotto di Sorrento i zoptymalizowane elementy grzewcze to szczegóły decydujące o tym, że Neapolis to piec niedościgniony.



Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca. **Korzyści:** Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.



Power-Booster® Technology

Rezerwa dodatkowej mocy do skutecznego zarządzania szczytami w pracy. Eliminuje ryzyko utraty wydajności pieca z powodu większego obciążenia, co gwarantuje zawsze doskonałe pieczenie.

Korzyści: Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.



Moisture System

Zarządzanie przepływami powietrza w komorze pieca.

Korzyści: Idealna kalibracja przepływów ciepła, dla maksymalnej oszczędności energii i najlepszej jakości pieczenia



Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: oszczędność energii i zachowaniem wydajności pieca.



neapolis



MOC, JAKIEJ POTRZEBUJESZ...

Doświadczenie pozwoliło nam skonstruować piec elektryczny, który jako jedyny w swojej kategorii osiąga najwyższą możliwą temperaturę 510 °C. Jako firma Moretti Forni jesteśmy pionierami na rynku. Nasz produkt umożliwia wypieczenie neapolitańskiej pizzy w niecałą minutę. Bez względu na to, czy w efekcie ma powstać pizza tradycyjna, czy krojona, z cienką skórką, na puszystym lub chrupkim cieście, piec Neapolis daje moc niezbędną do osiągnięcia wymarzonego rezultatu. To Ty decydujesz, jakiej temperatury potrzebujesz.

... DO IDEALNEJ PIZZY

Wszystkie rodzaje pizzy z idealnym efektem końcowym za każdym razem. Piec Neapolis to idealna pomoc w pizzerii. Wysoka moc, niezawodność i precyzja. Sterowanie mocą odbywa się za pomocą wyświetlacza elektronicznego, co oznacza, że można ustawić temperaturę zgodnie z wymogami i utrzymać ją przez wymagany czas, bez żadnych problemów. Połączenie kunsztu, inteligentnego zarządzania i opatentowanych deflektorów, pozwala bez zbędnych przerw przyrządzić dowolną pizzę, utrzymując idealną wilgotność produktu.



Cool-Around® Technology

Ciepło jest zatrzymywane w komorze pieczenia przy jednoczesnym zachowaniu zimnej obudowy pieca, co zapewnia lepszą żywotność i bezpieczeństwo w miejscu pracy. Ekskluzywna opatentowana technologia.

Korzyści: Świetna żywotność, maksymalne bezpieczeństwo.



Power-Cleaning® System

Funkcja pyrolizy programowana na koniec dnia w celu łatwego i skutecznego usunięcia wszelkich pozostałości tłuszczu i brudu z powierzchni pieczenia.

Korzyści: Oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo użytkowników.



MFNEAPOLIS6
Leasing już od

1300 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

KOMORA PIECZENIA

- ogniotrwała komora pieczenia, wyłożona w całości specjalnym kamieniem szamotowym
- dół komory ze specjalnej płyty typu „BISCUIT” (biskwitowej) o grubości 55 mm. Płyta wypalana w temperaturze 1200°C, z dużą ilością drobnych porów, dzięki którym równomiernie się nagrzewa, długo utrzymuje ciepło i równomiernie je oddaje do komory pieczenia. Dzięki temu, że BISCUIT leży na szamocie, temperatura jest lepiej rozprowadzana, a pizza się nie przypala. Można piec w każdym miejscu komory, a efekt będzie identyczny
- u góry w komorze znajduje się dodatkowo opuszczany przy pomocy topaty do pizzy DEFLEKTOR, który zatrzymuje gorące powietrze w komorze. Wpływa na oszczędność energii. Jest to OPATENTOWANA TECHNOLOGIA MORETTI dostępna tylko w piecu NEAPOLIS. DEFLEKTOR reguluje także ilość wilgoci w komorze:
 - DEFLEKTOR uniesiony – pizza bardziej krucha
 - DEFLEKTOR opuszczony – pizza bardziej wilgotna-miękka
- górne oraz dolne grzałki wykonane ze specjalnego drutu o zoptymalizowanym bilansie cieplnym, umieszczone wewnątrz kamienia szamotowego bezpośrednio go nagrzewają – bez zbędnych strat energetycznych i cieplnych.
- podwójna i o wysokiej gęstości izolacja komory, zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się obudowy zewnętrznej
- izolacja z przegrodami termicznymi w technologii COOL AROUND. Izolacja ta składa się z następujących warstw:
 - pierwsza warstwa: IZOLACJA
 - druga warstwa: przerwa powietrzna
 - trzecia warstwa: ponownie IZOLACJA
- halogenowe oświetlenie komory, odporne na wysoką temperaturę jest tak usytuowane, że nie przeszkadza w codziennej pracy

OBUDOWA ZEWNĘTRZNA

- obudowa wykończona w stylu postindustrialnym nadaje wyjątkowego charakteru każdemu pomieszczeniu – został zaprojektowany tak, aby mógł zostać wyeksponowany w sali obsługi gości
- wykonana ze stali pokrytej farbą epoksydową w wysokiej temperaturze, gwarantującej dobre przyleganie do stali oraz zachowanie wysokiej jakości przez wiele lat
- panel przedni pokryty specjalną powłoką FOSSILE robiącą wrażenie trójwymiarowości
- otwór komory pieca wykonany ze zdobionego żeliwa
- blat pod otworem komory wykonany z czarnego granitu o wymiarach 1084x330 mm – tworzy on przerwę termiczną
- zintegrowany z piecem okap w charakterystycznym kształcie i stylu neapolitańskim
- cylindryczny kanał spalinowy w czarnej obudowie ze stali nierdzewnej, Ø200 mm
- zastawiany przedni, cyfrowy panel sterowania



WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- specjalna izolowana pokrywa z nienagrzewającym się uchwytem zamykająca wejście do komory
- wewnętrzna ościeżnica wejścia do komory wykonana ze stali nierdzewnej
- Timer umożliwiający automatyczne załączanie pieca o wyznaczonej porze (np. przed przyjściem personelu, tak, aby piec był gotowy do pracy od pierwszej minuty otwarcia lokalu)
- ECO-STAND BY TECHNOLOGY® zmniejszający zużycie energii elektrycznej w czasie przerw w pracy
- możliwość zapisania 20 programów pieczenia
- wstępnie zapisane programy: wzrost temperatury, ustawienie średnie, ustawienie maksymalne, ustawienie parametrów w czasie czyszczenia
- termostat bezpieczeństwa

PANEL STEROWANIA

- maksymalna temperatura 510°C
- elektroniczna regulacja temperatury niezależna dla dołu oraz góry komory
- termostat do monitorowania temperatury
- przedni panel z termometrami cyfrowymi chroniony zasuwą



12 głównych korzyści z używania



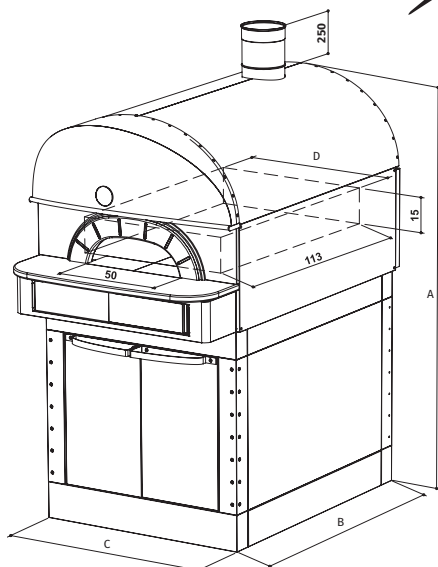
zamiast pieca opalanego drewnem



piec opalany drewnem

- | | |
|---|---|
| Doskonała kalibracja pieczenia dzięki niezależnemu zarządzaniu górną i dolną temperaturą | Brak możliwości ustawienia temperatury na stałe |
| Doskonała stała jakość pieczenia w tym samym czasie | Wymaga doświadczonego eksperta pizzy do odpowiedniego zarządzania żarem, aby uzyskać powtarzalny wypiek |
| Pełnowartościowy produkt końcowy | Trudno jest przestrzegać wszystkich standardów HACCP. Wysokie ryzyko związane z rodzajem użytego drewna, odłamki i pozostałości po spalaniu |
| Optymalizacja całkowitej powierzchni pieczenia | Duża część powierzchni zajmowana jest przez płonące drewno, dlatego też jest to przestrzeń niezdalna do użytku, w tym również obszar sąsiedni |
| Minimalne zużycie energii dzięki podwójnej izolacji o wysokiej gęstości właściwej dla wysokich temperatur, połączeń termicznych i szczeliny powietrznej Cool-Around Technology® | Wysokie zużycie energii z powodu nieskutecznej izolacji |
| Lepszy komfort użytkownika dzięki niskiej temperaturze zewnętrznej i optymalnej wysokości komory pieczenia | Mniejszy komfort użytkownika ze względu na wysoką temperaturę z przodu urządzenia |
| Godziny pracy zapisane dzięki możliwości codziennego programowania | Brak możliwości programowania |
| Zapewnienie warunków higienicznych i oszczędność czasu dzięki funkcji automatycznego czyszczenia komory pieczenia | Czasochłonne i częste czyszczenie pieca nawet kilka razy w ciągu dnia |
| Brak emisji cząstek metanu i minimalny wpływ na środowisko dzięki wykorzystaniu czystej energii | Wysoka emisja szkodliwych cząstek metanu |
| Szybka instalacja bez szczególnych problemów technicznych | Konieczność montażu reduktora oparów i filtrów do zainstalowania pieca opalanego drewnem |
| Minimalne koszty zarządzania | Reduktor dymu i komin wymagają corocznej konserwacji. Koszty zakupu i przechowywania drewna są również dość wysokie |
| Wszechstronność i prostota instalacji z łatwą obsługą dzięki podstawie na kółkach | Stały montaż pieca bez możliwości łatwej zmiany jego umiejscowienia |

Parametry techniczne

Akcesoria:
zestaw łopat do pieca Neapolis



kod		MFNEAPOLIS6	MFNEAPOLIS9
wymiary			
- wysokość zewnętrzna (A) + komin	mm	1995 + 250	1995 + 250
- głębokość zewnętrzna + głębokość blatu (B)	mm	1786	1842
- szerokość zewnętrzna (C)	mm	1084	1465
- szerokość komory pieczenia (D)	mm	750	1125
waga	kg	525	725
powierzchnia pieczenia	m ²	0,84	1,27
pojemność komory przy Ø330 mm pizzy	szt.	6	9
zasilanie i moc			
- standard	V/N	400/3	400/3
częstotliwość	Hz	50-60	50-60
moc maksymalna	kW	14,7	21,9
średnia pobierana moc	kWh	6,5	6,8
garownia			
zasilanie	V/N	230/1	230/1
moc maksymalna	kW	1,5	1,5
średnia pobierana moc	kWh	0,8	0,8
ukryte kółka obrotowe		TAK	TAK
dotatkowe prowadnice na blachy		TAK	TAK
CENA FABRYCZNA	PLN	97 367,-	122 367,-
CENA GRAFEN	PLN	78 699,-	98 899,-

ZESTAW ŁOPAT DO PIECA NEAPOLIS

MFZL

CENA GRAFEN

PLN

3 999,-

Piec składa się z komponentów, które łatwo transportować i montować

serieX
I N N O V A T I O N

Pierwszy na świecie piec z technologią Inclusive Technology™

serieX to jedyny piec o najniższym zużyciu energii, który sprawia, że pieczenie jest doskonałe, zrównoważone i dostępne dla każdego użytkownika. serieX przenosi pieczenie na wyższy poziom.





Any Business

Idealny dla każdego rodzaju biznesu, czy to restauracji, pizzerii, piekarni, cukierni, bistro, hotelu, restauracji sieciowej, baru.

Any Product

Zaprojektowany do idealnego pieczenia każdego produktu, wzmacnia jego smak, aromat i jakość.

Any Place

Wyjątkowa redukcja zużycia energii o 45% sprawia, że serieX jest najbardziej zrównoważonym piecem do każdego miejsca i przeznaczenia.

Any Chef

Od najbardziej doświadczonych profesjonalistów po mniej wyszkolonych operatorów, każdy może osiągnąć doskonałe pieczenie z serieX.



Design to funkcja

Każdy wybór i każdy szczegół serieX uzasadnia kluczowy cel projektu, gwarantując wygodę w każdych warunkach i przez cały czas. Zaawansowany technologicznie uchwyt z antyseptycznym wykończeniem umożliwia pełne lub częściowe otwieranie podwójnych drzwi ze stali nierdzewnej i zapewnia zarówno dodatkową oszczędność energii, jak i redukcję emisji ciepła na operatora.

Specjalne wykończenie Steel-X, zaawansowany technologicznie uchwyt, który umożliwia pełne lub częściowe otwarcie podwójnych drzwi oraz lustro wewnętrzne ze stali refleksyjnej sprawiają, że pieczone produkty są zawsze w centrum uwagi.

Kultowa stylistyka podkreśla wyjątkowość serieX, sprawiając, że pasuje do każdego wnętrza. Konstrukcja gwarantuje wygodę w każdych warunkach i przez cały czas.



AnyChef™ Technology

Technologia staje się inkluzywna dzięki AnyChef™ Technology, innowacyjnemu zestawowi algorytmów, które automatycznie ustawiają idealny cykl, sugerując na wyświetlaczu najlepszą strefę do pieczenia.

Proces pieczenia został zoptymalizowany dla każdego rodzaju produktu: pizzy, chleba, ciasta i produktów gastronomicznych. Cykle można również zintegrować z recepturą produktu w każdym szczególe: od rodzaju mąki i wielkości produktu po stopień nawodnienia i tekstury.

Za pomocą intuicyjnych suwaków możesz dodatkowo dostosować parametry pieczenia.

serieX to prawdziwa rewolucja w gotowaniu: wypiek nie wymaga ciągłej kontroli, a operator może poświęcić się innym czynnościom oszczędzając czas pracy.

SmartDeck™

Komora w każdej strefie wyposażona jest w specjalne czujniki, samoregulujące ciepło ponad 100 razy na sekundę w zależności od ilości i rodzaju pieczonego produktu. Idealne pieczenie bez interwencji operatora.



Adaptive BakingTime™

W przypadku pizzy czas pieczenia jest automatycznie dostosowywany do produktu i ilości zastosowanego ciepła. Procesem pieczenia zarządza algorytm: po zakończeniu sygnał dźwiękowy wskazuje właściwy moment na wyjęcie produktu z piekarnika.





Smart Deck™

Pokład adaptacyjny jest wyposażony w specjalne czujniki w każdej strefie, samoregułujące ciepło ponad 100 razy na sekundę w zależności od ilości i rodzaju pieczonego produktu.

Korzyści: Idealne pieczenie bez interwencji operatora.



FlexLoad™

Piec automatycznie określa dokładną lokalizację produktu, aktywując elementy grzewcze w odpowiednim obszarze.

Korzyści: Pieczenie staje się bardziej wydajne bez utraty energii.



Adaptive BakingTime™

Czas gotowania jest automatycznie dostosowywany do produktu i ilości zastosowanego ciepła. Proces pieczenia jest zarządzany przez algorytm: po zakończeniu sygnał akustyczny wskazuje właściwy moment na wyjście produktu z pieca.

Korzyści: pieczenie bez stresu. Operator może skupić się na innych czynnościach.



Auto EcoStandby™

Inteligentna technologia zarządzania przerwami w pracy: podczas pieczenia pizzy w trybie automatycznym piec wykrywa przerwy w pracy niezależnie dla każdej strefy pieczenia, aktywując autonomicznie Auto EcoStandby™. Piec natychmiast wraca do działania po prostym kliknięciu w timer.

Korzyści: Oszczędność energii przy tej samej wydajności pieczenia.

Doskonałe rezultaty od początku serwisu i po przerwach w pracy.



MultiTimer

Urządzenia serieX posiadają do 4 niezależnych timerów odpowiedzialnych za monitorowanie czasu w 4 strefach pieczenia, ułatwiając tym samym pracę operatorowi pieca.

Korzyści: Zwiększona wydajność pracy.



Auto PowerBooster™

serieX wykrywa obciążenie produktem w każdej strefie powierzchni pieczenia.

W przypadku szczytów pracy serieX autonomicznie aktywuje Auto PowerBooster™, dodatkową rezerwę mocy, aby poradzić sobie nawet z dużymi obciążeniami.

Korzyści: doskonałe pieczenie nawet przy wyjątkowych obciążeniach.



DualPower+™

Ręczny tryb pieczenia do oddzielnego i niezależnego zarządzania górną i dolną mocą i temperaturą w komorze pieca.

Doskonała kalibracja i bilans cieplny.

Korzyści: jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja i równowaga cieplna.



DeltaPower+™

Dostosowuje równowagę mocy między przednią i tylną strefą pieca, podczas gdy piec kalibruje się między lewą i prawą strefą. Zapewniona jednorodność (równomierność) pieczenia bez konieczności obracania produktu.

Korzyści: jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja i równowaga cieplna.



ReadyToGo Timer

Algorytm automatycznie ustawia timer startowy, na podstawie ustawionego czasu rozpoczęcia pracy.

Możesz ustawić dwa czasy włączenia i wyłączenia dziennie.

Korzyści: łatwiejsza praca, oszczędność czasu i pracy. Doskonałe wypieki od pierwszej partii.



AdaptivePower®

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia.

Korzyści: skuteczność i wydajność bez ponoszenia strat.



PowerBooster™

Możliwe jest aktywowanie PowerBooster™, aby zarządzać wyjątkowym obciążeniem pracą nawet w ręcznym trybie pieczenia.

Dodatkowa rezerwa mocy do zarządzania podczas szczytów.

Korzyści: doskonałe pieczenie nawet przy wyjątkowych obciążeniach.



SplitBooster™

Zwiększa moc wyjściową górnej, dolnej strefy pieca lub obu o 20%, aby dostosować działanie boostera do indywidualnych potrzeb z poszanowaniem i waloryzacją każdego wypieku.

Korzyści: jednorodność pieczenia, doskonała kalibracja ciepła.



CoolAround®

Ciepło pozostaje wewnątrz komory pieczenia, podczas gdy zewnętrzne powierzchnie pozostają chłodne dla komfortu i bezpieczeństwa w środowisku pracy.

Korzyści: lepsza żywotność, największe bezpieczeństwo dla operatora i oszczędność energii.



PowerCleaning™

Funkcja czyszczenia za pomocą pyrolizy do zaprogramowania na koniec dnia, aby usunąć wszelkie pozostałości bez stosowania detergentów.

Korzyści: oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo dla klientów.



EcoStandby™

Inteligentna funkcja przeznaczona do przerw w pracy: przełącz piec ręcznie w tryb eco i uruchom go ponownie jednym kliknięciem utrzymując wartości zadane.

Korzyści: oszczędność energii przy tej samej wydajności pieczenia. Zero strat.



WiFi

Umożliwia pobranie aktualizacji oprogramowania i upewnienia się, że piec korzysta z najnowszej dostępnej wersji.

Korzyści: zawsze aktualne oprogramowanie.



RemoteMaster Hub®

Kontrola online parametrów pieczenia, wdrażanie aktualizacji treści i oprogramowania, ustawianie timerów włączania i kontrola zużycia energii, nawet w wielu lokalizacjach.

Zarządzanie zdalne.

Szczególnie wskazany dla sieci restauracji.

Korzyści: łatwość zarządzania i standaryzacja procedur.



Autodiagnostyka

W przypadku awarii system wyświetla ostrzeżenie na wyświetlaczu i jednocześnie wysyła komunikat do Serwisu Pomocy Technicznej.

Korzyści: Rozwiązywanie problemów w czasie rzeczywistym.





Auto EcoStandby™

Technologia, która moduluje i równoważy ciepło dostarczane do każdej strefy pieczenia. Zapewnia doskonałe rezultaty od samego początku serwisu oraz po przerwie.

Auto PowerBooster™

seriaX wykrywa obciążenie produktem w każdej strefie powierzchni pieczenia. Technologia aktywuje dodatkową rezerwę mocy w przypadku dużych obciążeń.



Pieczenie i płynność pracy

Do wyboru cztery różne tryby pracy: pieczenie, regeneracja, wstępne pieczenie i rafinacja. Każdy tryb jest zoptymalizowany dla każdego rodzaju produktu. Podczas pracy piec przechowuje ustawienia z poprzedniego kroku, aby zapewnić optymalny wynik końcowy.



serieX
INNOVATION



Funkcje dodatkowe

- Powierzchnia pieczenia z cegły ogniotwężej
- Drzwi otwierane w dół lub w górę (za dodatkową opłatą)
- Drzwi dzielone z pełnym lub częściowym otwieraniem
- Podwójne szyby w drzwiach z możliwością otwarcia w celu wyczyszczenia
- Podwójne światło LED zabezpieczone przed przypadkowym uszkodzeniem
- Regulowana przednia część okapu
- Zimna obudowa dzięki systemowi CoolAround®
- Automatykne określanie dokładnej lokalizacji produktu i aktywacja elementów grzewczych w odpowiednim obszarze dzięki funkcji FlexLoad™
- Niezależne zarządzanie górną i dolną mocą i temperaturą w komorze pieca zapewnia system DualPower+™
- Równoważenie mocy między przednią i tylną strefą pieca, podczas gdy piec kalibruje się między lewą i prawą strefą – funkcja DeltaPower+™
- Automatykne włączanie na podstawie ustawionego czasu pieczenia – ReadyToGo Timer
- Automatykne program czyszczący PowerCleaning™
- Sonda wykorzystywana w cyklu pieczenia
- Programowalny nawilżacz komory z możliwością regulacji pary
- Odprowadzanie pary dzięki automatyknej przestęnie komina
- Sterowanie i zarządzanie online za pośrednictwem RemoteMaster Hub™

kod		MFX100ML	MFX100DL	MFX100TL
ilość komór		1	2	3
wymiary	mm	1420x1170+(280)x(H)1620	1420x1170+(280)x(H)1980	1420x1170+(280)x(H)2140
wymiary wewnętrzne komory	mm	950x730x(H)160	950x730x(H)160	950x730x(H)160
moc elektryczna/napięcie	W/V	8,8 kW / 400 V 1,5 kW / 230 V	2x 8,8 kW / 400 V 1,5 kW / 230 V	3x 8,8 kW / 400 V 1,5 kW / 230 V
CENA FABRYCZNA	PLN	109 999,-	179 999,-	247 499,-
CENA GRAFEN	PLN	87 999,-	143 999,-	197 999,-

OPCJE:

Drzwi komory otwierane do góry

CENA FABRYCZNA	PLN	2 026,-
CENA GRAFEN	PLN	1 499,-

Nawilżacz komory 1,6 KW do pieca X100

CENA FABRYCZNA	PLN	10 134,-
CENA GRAFEN	PLN	7 499,-



wielokomorowe elektryczne piece multifunkcyjne

Najbardziej
zaawansowane
i konfigurowalne
piece na świecie.
Idealnie pieczenie
pizzy, chleba
i wyrobów
cukierniczych
z maksymalną
oszczędnością
energii do 35%



kompaktowa rewolucja

Projekt

SeriaS to najbardziej zaawansowane i konfigurowalne piece statyczne na świecie do idealnego pieczenia pizzy, chleba i produktów cukierniczych. Gwarantują oszczędność energii nawet do 35% w stosunku do innych pieców Moretti Forni oraz wzrost szybkości pieczenia o 20% dzięki innowacyjnej technologii Eco®SmartBaking. Zaprojektowane w celu optymalizacji zużycia energii i ograniczeniu wpływu na środowisko. SeriaS zawsze osiąga idealny wynik pieczenia: maksymalna wszechstronność i wyjątkowa łatwość użycia.

Oszczędzanie energii

Oszczędzanie energii i łatwość użycia są podstawą filozofii projektowania Moretti Forni. Przy średniej oszczędności energii wynoszącej ponad 35%, SeriaS jest statycznym piecem elektrycznym o najniższym zużyciu energii na świecie. Najlepszy w swojej kategorii pod względem jakości pieczenia, zużycia energii i efektywności. Wszystkie jego technologie zostały zaprojektowane w celu maksymalizacji

wydajności.

Jego konstrukcja została zaprojektowana tak, aby maksymalnie ograniczyć zużycie energii:

- zarówno zwiększona grubość izolacji wykonanej ze specjalnego materiału izolacyjnego o wysokiej gęstości, jak i trójkanałowe cięcia termiczne utrzymują ciepło wewnątrz pieca, zapobiegając jego wydostawaniu się na zewnątrz
- grube drzwi zaprojektowane tak, aby zminimalizować utratę ciepła, zapewniają doskonałą widoczność wnętrza i kontrolę pieczenia bez konieczności częstego otwierania
- specjalne płyty ogniotrwałe zmniejszają bezwładność cieplną: ciepło przepływa szybciej i jest optymalnie rozprowadzane po produkcji

Kontrola elektroniczna

Kontrola elektroniczna w seriiS reprezentuje najlepszą technologię Moretti Forni: ponad 70-letnie doświadczenie firmy w pieczeniu oraz najbardziej innowacyjne technologie elektroniczne, które zostały zastosowane w SeriiS



Zobacz film

35% niższe
zużycie
energii

20% szybciej



Wykończenie

serieS evolution charakteryzuje się „wykończeniem STALOWYM” o czystym i eleganckim wyglądzie, praktycznym w użyciu i ergonomicznym we wszystkich swoich funkcjach. Drzwi idealnie wyważone, łatwe w obsłudze, bez obciążenia dla operatora. Obszerne szkło zapewnia doskonałą widoczność podczas pieczenia. Zastosowano specjalny materiał izolacyjny o wysokiej gęstości, zatrzymując ciepło w piecu.

serieS ICON charakteryzuje się kultowym i innowacyjnym designem, dzięki czemu doskonale integruje się z wnętrzem restauracji. Wybrane materiały, takie jak „Wykończenie ICON” i drewno dębowe do uchwytów drzwi dodają urządzeniu elegancji i szyku. Okap o pojemności zwiększonej o 32% w porównaniu z okapem z seriiS evolution jest czarny i ma nowe logo z efektem Cortena. Wyświetlacz kontrolny TFT w wersji ICON typu „shadow”. Dzięki mniejszego natężenia światła jest jeszcze bardziej zintegrowany z nową estetyką. Zdejmowana osłona zakrywająca koła poprawia estetykę i ujednolica wygląd pieca. Jednocześnie

zapewniony jest dostęp ułatwiający instalację oraz czyszczenie i konserwację.

Multifunkcyjność

SeriaS to najbardziej wszechstronny piec na świecie, zaprojektowany w celu zaspokojenia wielu potrzeb pieczenia: pizzy, ciast, chlebów i produktów gastronomicznych. Dzięki możliwości łatwej wymiany płyty szamotowej na płytę stalową tłoczoną lub kamień do piekarnictwa i dołożeniu nawilżacza komory, urządzenie zapewnia dużą swobodę użytkowania i eksperymentowania. Ponadto serieS umożliwia wybór dodatkowych komór pieczenia o różnych wysokościach dostosowanych do potrzeb w zależności od rodzaju wypiekanych produktów.





Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.



Power-Booster® Technology

Rezerwa dodatkowej mocy do skutecznego zarządzania szczytami w pracy. Eliminuje ryzyko utraty wydajności pieca z powodu większego obciążenia, co gwarantuje zawsze doskonałe pieczenie.

Korzyści: Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.



Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.



Power-Cleaning® System

Funkcja pyrolizy programowana na koniec dnia w celu łatwego i skutecznego usunięcia wszelkich pozostałości tłuszczu i brudu z powierzchni pieczenia.

Korzyści: Oszczędność czasu i maksymalne bezpieczeństwo użytkowników.



Cool-Around® Technology

Ciepło jest zatrzymywane w komorze pieczenia przy jednoczesnym zachowaniu zimnej obudowy pieca, co zapewnia lepszą żywotność i bezpieczeństwo w miejscu pracy. Ekskluzywna opatentowana technologia.

Korzyści: Doskonała żywotność, maksymalne bezpieczeństwo użytkownika i oszczędność energii.



Dual-Temp® Technology

To opatentowany system Moretti Forni, który oddzielnie kontroluje dwie różne temperatury w tej samej komorze pieczenia: szczególnie ważna funkcja dla produktów gastronomicznych.

Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.



Delta-Power® Technology

Idealne pieczenie bez obracania produktu, nawet przy częstym otwieraniu drzwi pieca.

Korzyści: Równomierne wypiekanie bez konieczności obracania produktu.



Half-Load® Technology

Pozwala na wykorzystanie tylko połowy komory w czasie mniejszego natężenia ruchu, dezaktywując elementy grzewcze z przodu pieca. Zmniejsza się tym samym zużycie energii.

Korzyści: Zmniejszenie kosztów i zużycia energii.



Adaptive-Power® Technol

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie

Korzyści: Optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.



Fource® Technology

Fource® pozwala na zmniejszenie zainstalowanej mocy o 20%, przy jednoczesnym zachowaniu dostępnej mocy i doskonałej wydajności pieczenia. Dzięki temu piec może zostać zainstalowany w lokalach z brakiem dostępu do odpowiedniej mocy. Fource® gwarantuje również dodatkowe 5% oszczędności energii w stosunku do ogólnego zużycia w seriiS.

Korzyści: Optymalizacja zainstalowanej mocy.



Data-Feed® System

Port USB do importu / eksportu danych.

Korzyści: Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.



Moduł Wi-Fi

Umożliwia pobieranie aktualnego oprogramowania i korzystania z najnowszej dostępnej wersji.

Korzyści: Łatwość zarządzania.



Remote-Master® Technol

Sterowanie online parametrami i programami pieca, licznik czasu włączenia. Zdalne zarządzanie potencjalnymi problemami w różnych lokalizacjach.

Korzyści: Łatwe zarządzanie i standaryzacja procedur.



Split-Booster® Technolog

Pozwala na zwiększenie o 20% mocy góry i dołu lub dla spersonalizowanego boostera, poszanowania i ulepszenia właściwości wypieków.

Korzyści: Doskonała kalibracja i dystrybucja ciepła.



Multi-Timer® Technology

SeriaS zawiera do 6 niezależnych timerów. Monitoruje czas w 6 obszarach pieczenia.

Korzyści: Ułatwienie pracy.



Metronom® Technology

Po ustawieniu czasu pieczenia, wyświetlacz wskaże optymalny obszar do wypieku produktu.

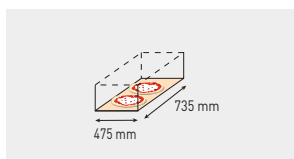
Korzyści: Zoptymalizowane zarządzanie rytmem pracy i strefami pieczenia.

Personalizacja

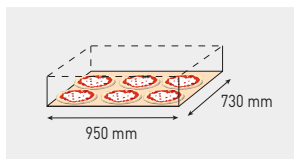
seriaS najbardziej zaawansowany technologicznie piec na świecie, będący synonimem innowacji i zrównoważonego rozwoju jest teraz również najbardziej konfigurowalny: dzięki różnym możliwościom personalizacji w zależności od potrzeb użytkownika, możliwe są **4 miliony kombinacji**.

Od rodzaju podłoża do pieczenia, wysokości komory piekarniczej, liczby komór i technologii ich budowy: specyficznej dla pizzy, chleba lub ciasta. Ponadto do wyboru są dwa różne wykończenia – STALOWE lub ICON, typ okapu i inne akcesoria.

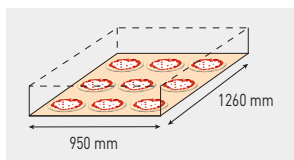
5 rozmiarów



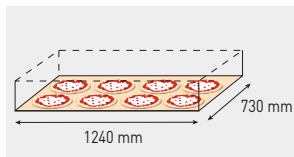
475x735 mm



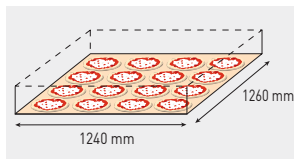
950x730 mm



950x1260 mm

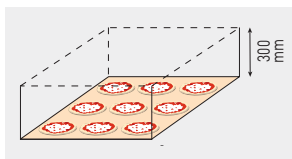
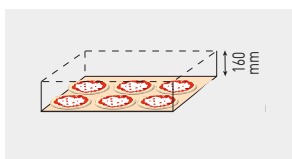


1240x730 mm



1240x1260 mm

2 wysokości komory



*nie dotyczy S50E

5 powierzchni



Cegła szamotowa



Tłoczona powierzchnia ze stali nierdzewnej



Kamień do piekarnictwa



Cała komora wyłożona cegłą szamotową



Wielowarstwowa powierzchnia stalowa

2 rodzaje
otwierania
drzwi



Otwieranie w górę



Standardowe

3 rodzaje
nawilzacza



1 200 kW



1 600 kW



3 200 kW

6 specjalnych komór pieczenia



NEW! FastBake

Komora z kamieniem biscotto z opatentowaną technologią opracowaną dla współczesnej pizzy neapolitańskiej: osiąga temperaturę do 500°C i umożliwia pieczenie w 2 min 30 s. Wzrost produktywności o 25%.



Multibake

Najlepsze ciepło dla każdego produktu. Idealny dla tych użytkowników, którzy potrzebują wszechstronnego pieca. Perfekcyjne wypieki na płycie ogniotrwalej (standard) lub tłoczonej powierzchni ze stali nierdzewnej (na zamówienie) do pizzy, piekarni, cukierni i gastronomii. Dostępna również z komorą o wysokości 30 cm (Starbake).



Romanbake

Specjalna do pizzy wypiekanej w stylu rzymskim. Komora pieczenia ze wzmocnionymi elementami grzewczymi i płytą ogniotrwłą z odpowiednią mocą i systemem „booster” dla zachowania odpowiedniej wydajności niezależnie od obciążenia pieca.



Stonebake

Specjalna do pizzy klasycznej. Cała komora wykonana z cegieł ogniotwórczych, idealna do tradycyjnej pizzy: doskonałe rozprzodzenie ciepła nawet dla najdelikatniejszych składników.



Steambake

Specjalna do chleba. Zapewnia doskonały wzrost i chrupiącą skórkę. Wyposażona w nawilzacz i płytę ogniotwórczą (standard) do bezpośredniego pieczenia lub BakingStone (na zamówienie) do pieczenia pośredniego. Dostępna również z komorą o wysokości 30 cm (Starbake).



Pastrybake

Idealna do ciast i produktów długo dojrzewających. Jest wyposażona w ekskluzywną wielowarstwową wytłaczaną powierzchnię do pieczenia, która zapewnia idealnie zrównoważone rozprzodzenie ciepła nawet w przypadku najbardziej delikatnych produktów. Dostępna również z komorą o wysokości 30 cm (Starbake) i połączoną z dedykowanymi elementami grzewczymi i cyklem pieczenia.



Piec jednokomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu

MFSI50ML	1x		wym.zew.	890x1210(+250*)x(H)1585 mm	do -24% CENA FABRYCZNA 55 657,- CENA GRAFEN 44 999,-
			wym.komory	475x735x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec dwukomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu

MFSI50DL	2x		wym.zew.	890x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA 94 999,- CENA GRAFEN 76 799,-
			wym.komory	475x735x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec trzykomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu

MFSI50TL	3x		wym.zew.	890x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA 132 893,- CENA GRAFEN 107 399,-
			wym.komory	475x735x(H)160 mm	
			moc/napięcie	3x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec jednokomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną

MFSI50MLH	1x		wym.zew.	890x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA 61 183,- CENA GRAFEN 46 499,-
			wym.komory	475x735x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec dwukomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną

MFSI50DLH	2x		wym.zew.	890x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA 99 999,- CENA GRAFEN 75 999,-
			wym.komory	475x735x(H)160 mm	
			moc/napięcie	2x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec trzykomorowy S50 Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną

MFSI50TLH	3x		wym.zew.	890x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA 138 420,- CENA GRAFEN 105 199,-
			wym.komory	475x735x(H)160 mm	
			moc/napięcie	3x 5,1 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	



Piec jednokomorowy S50 z okapem i bazą

-19%

MFS50M	1x	
--------	----	--

wym. zew. 890x1210(+250*)x(H)710 mm

wym. komory 475x735x(H)160 mm

moc/napięcie 1x 5,1 kW / 400 V

CENA FABRYCZNA 40 262,-

CENA GRAFEN 32 599,-

Piec dwukomorowy S50 z okapem i bazą

MFS50D	2x	
--------	----	--

wym. zew. 890x1210(+250*)x(H)1070 mm

wym. komory 475x735x(H)160 mm

moc/napięcie 2x 5,1 kW / 400 V

CENA FABRYCZNA 74 472,-

CENA GRAFEN 60 199,-

Piec trzykomorowy S50 z okapem i bazą

MFS50T	3x	
--------	----	--

wym. zew. 890x1210(+250*)x(H)1430 mm

wym. komory 475x735x(H)160 mm

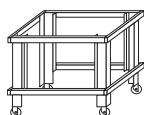
moc/napięcie 3x 5,1 kW / 400 V

CENA FABRYCZNA 108 683,-

CENA GRAFEN 87 899,-

Podstawy

do
-20%



Podstawa na kołach

kod wysokość

MFS50S60 600 mm

MFS50S80 800 mm

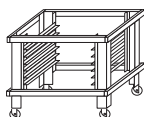
MFS50S95 950 mm

CENA FABRYCZNA

4 472,-

CENA GRAFEN

3 599,-



Podstawa z prowadnicami na kołach

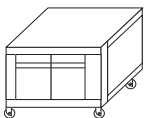
MFS50SP60 600 mm

MFS50SP80 800 mm

MFS50SP95 950 mm

6 788,-

5 499,-



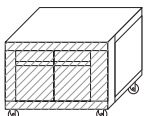
Podstawa z komorą rozrostu na kołach

MFS50SL60 600 mm

MFS50SL80 800 mm

8 551,-

6 899,-



Podstawa z komorą rozrostu nawilżaną na kołach do pieca

MFS50SLHUM60 600 mm

MFS50SLHUM80 800 mm

15 440,-

16 175,-

-32%

10 499,-

10 999,-



okap

komora
wys. 160 mm

komora rozrostu
wys. 900 mm



Piec jednokomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=900 mm

-19%

MFSI100ML	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA 66 709,- CENA GRAFEN 53 899,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI105ML	1x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA 73 420,- CENA GRAFEN 59 399,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI120ML	1x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA 70 262,- CENA GRAFEN 56 799,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 12 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	
MFSI125ML	1x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA 77 762,- CENA GRAFEN 62 899,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V	

Piec jednokomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=900 mm

-19%

MFSI100MLH	1x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA 74 999,- CENA GRAFEN 60 599,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 9 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI105MLH	1x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA 82 104,- CENA GRAFEN 66 399,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI120MLH	1x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA 78 814,- CENA GRAFEN 63 699,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 12 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	
MFSI125MLH	1x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1585 mm	CENA FABRYCZNA 87 499,- CENA GRAFEN 70 699,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie	1x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V	

* okap



okap

komora
wys. 160 mm

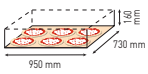
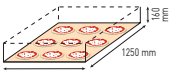
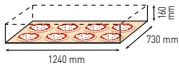
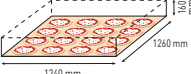
komora
wys. 160 mm

komora rozrostu
wys. 900 mm



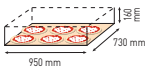
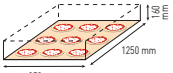

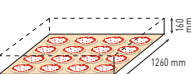
Piec dwukomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=900 mm

-19%

MFSI100DL	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA 111-051,- CENA GRAFEN 89 799,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie 2x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V		
MFSI105DL	2x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA 122-236,- CENA GRAFEN 98 799,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie 2x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V		
MFSI120DL	2x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA 117-104,- CENA GRAFEN 94 699,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie 2x 12 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V		
MFSI125DL	2x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA 130-130,- CENA GRAFEN 105 199,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie 2x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V		

Piec dwukomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=900 mm

-19%

MFSI100DLH	2x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA 119-341,- CENA GRAFEN 96 499,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie 2x 9 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V		
MFSI105DLH	2x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA 131-183,- CENA GRAFEN 106 099,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie 2x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V		
MFSI120DLH	2x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA 125-920,- CENA GRAFEN 101 799,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	
			moc/napięcie 2x 12 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V		
MFSI125DLH	2x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1945 mm	CENA FABRYCZNA 139-472,- CENA GRAFEN 112 799,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	
			moc/napięcie 2x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V		

* okap



okap

komora
wys. 160 mmkomora
wys. 160 mmkomora
wys. 160 mmkomora rozrostu
wys. 900 mm

Piec trzykomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu H=700 mm

-19%

MFSI100TL	3x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA	154 472,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	124 899,-
			moc/napięcie 3x 9 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V			
MFSI105TL	3x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA	170 262,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	137 699,-
			moc/napięcie 3x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V			
MFSI120TL	3x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA	163 420,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	132 099,-
			moc/napięcie 3x 12 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V			
MFSI125TL	3x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA	181 578,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	146 799,-
			moc/napięcie 3x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,5 kW / 230 V			

Piec trzykomorowy Icon z okapem i komorą rozrostu nawilżaną H=700 mm

-19%

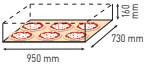
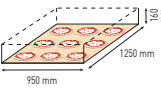
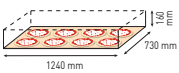
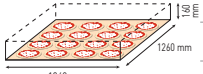
MFSI100TLH	3x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA	162 236,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	131 199,-
			moc/napięcie 3x 9 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V			
MFSI105TLH	3x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA	178 946,-
			wym. komory	950x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	144 699,-
			moc/napięcie 1x 13,2 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V			
MFSI120TLH	3x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA	171 446,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	CENA GRAFEN	138 599,-
			moc/napięcie 3x 12 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V			
MFSI125TLH	3x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)2105 mm	CENA FABRYCZNA	190 525,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	CENA GRAFEN	153 999,-
			moc/napięcie 3x 17,3 kW / 400 V + 1x 1,75 kW / 230 V			

* okap



Piec jednokomorowy z okapem i bazą

-22%

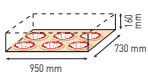
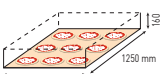
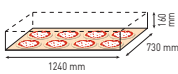
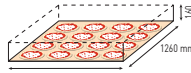
MFS100M	1x		wym. zew. 1370x1210(+250*)x(H)710 mm wym. komory 950x730x(H)160 mm moc/napięcie 1x 9 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 49 725,- CENA GRAFEN 38 599,-
MFS105M	1x		wym. zew. 1370x1740(+250*)x(H)710 mm wym. komory 950x1250x(H)160 mm moc/napięcie 1x 13,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 55 615,- CENA GRAFEN 43 199,-
MFS120M	1x		wym. zew. 1660x1210(+250*)x(H)710 mm wym. komory 1240x730x(H)160 mm moc/napięcie 1x 12 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 53 149,- CENA GRAFEN 41 299,-
MFS125M	1x		wym. zew. 1660x1740(+250*)x(H)710 mm wym. komory 1240x1260x(H)160 mm moc/napięcie 1x 17,3 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 59 725,- CENA GRAFEN 46 399,-

* okap



Piec dwukomorowy z okapem i bazą

-22%

MFS100D	2x		wym. zew. 1370x1210(+250*)x(H)1070 mm wym. komory 950x730x(H)160 mm moc/napięcie 2x 9 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 90 821,- CENA GRAFEN 70 499,-
MFS105D	2x		wym. zew. 1370x1740(+250*)x(H)1070 mm wym. komory 950x1250x(H)160 mm moc/napięcie 2x 13,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 101 642,- CENA GRAFEN 78 899,-
MFS120D	2x		wym. zew. 1660x1210(+250*)x(H)1070 mm wym. komory 1240x730x(H)160 mm moc/napięcie 2x 12 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 97 259,- CENA GRAFEN 75 499,-
MFS125D	2x		wym. zew. 1660x1740(+250*)x(H)1070 mm wym. komory 1240x1260x(H)160 mm moc/napięcie 2x 17,3 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 109 451,- CENA GRAFEN 84 999,-

* okap



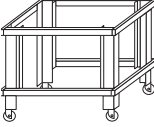
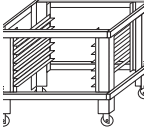
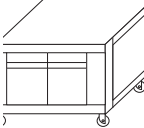
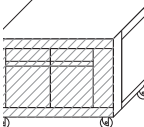
Piec trzykomorowy z okapem i bazą

MFS100T	3x		wym. zew.	1370x1210(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA 131 916,- CENA GRAFEN 102 399,-
			wym. komory	950x730x(H)160 mm	
MFS105T	3x		wym. zew.	1370x1740(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA 147 670,- CENA GRAFEN 114 699,-
			wym. komory	950x1250x(H)160 mm	
MFS120T	3x		wym. zew.	1660x1210(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA 141 232,- CENA GRAFEN 109 699,-
			wym. komory	1240x730x(H)160 mm	
MFS125T	3x		wym. zew.	1660x1740(+250*)x(H)1430 mm	CENA FABRYCZNA 159 177,- CENA GRAFEN 123 599,-
			wym. komory	1240x1260x(H)160 mm	

* okap



Podstawy

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	do -23%	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	MFS100S60	600 mm			
		MFS100S80	800 mm	5 752,-		4 499,-
		MFS100S95	950 mm			
		MFS105S60	600 mm			
		MFS105S80	800 mm	6 163,-		4 799,-
		MFS105S95	950 mm			
		MFS120S60	600 mm			
		MFS120S80	800 mm	5 889,-		4 599,-
		MFS120S95	950 mm			
		MFS125S60	600 mm			
		MFS125S80	800 mm	6 574,-		5 099,-
		MFS125S95	950 mm			
	Podstawa z prowadnicami na kołach	MFS100SP60	600 mm			
		MFS100SP80	800 mm	8 218,-		6 399,-
		MFS100SP95	950 mm			
		MFS105SP60	600 mm			
		MFS105SP80	800 mm	8 629,-		6 699,-
		MFS105SP95	950 mm			
		MFS120SP60	600 mm			
		MFS120SP80	800 mm	8 355,-		6 499,-
		MFS120SP95	950 mm			
		MFS125SP60	600 mm			
		MFS125SP80	800 mm	9 040,-		6 999,-
		MFS125SP95	950 mm			
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFS100SL60	600 mm	13 286,-		10 299,-
		MFS100SL80	800 mm			
		MFS105SL60	600 mm	14 108,-		10 999,-
		MFS105SL80	800 mm			
		MFS120SL60	600 mm	13 560,-		10 499,-
		MFS120SL80	800 mm			
		MFS125SL60	600 mm	14 930,-		11 599,-
		MFS125SL80	800 mm			
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	MFS100SLHUM60	600 mm	21 232,-		16 499,-
		MFS100SLHUM80	800 mm			
		MFS105SLHUM60	600 mm	23 012,-		17 899,-
		MFS105SLHUM80	800 mm			
		MFS120SLHUM60	600 mm	21 916,-		16 999,-
		MFS120SLHUM80	800 mm			
		MFS125SLHUM60	600 mm	24 519,-		18 999,-
		MFS125SLHUM80	800 mm			



Opcje do pieca SI50	cena
Komora pieczenia o wysokości 300 mm do pieca SI50	1 049,-
Komora 500 °C wyłożona kamieniem Biscotto do pieca SI50	2 199,-
Drzwi komory otwierane do góry do pieca SI50	899,-
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca SI50	
Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca SI50	349,-
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca SI50	1 399,-
Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI50	5 499,-
Nawilżacz komory 1,2 KW do pieca SI50	4 899,-
Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu	949,-



Opcje do pieca S50	cena
Komora pieczenia o wysokości 300 mm do pieca S50	1 049,-
Komora 500 °C wyłożona kamieniem Biscotto do pieca S50	2 199,-
Drzwi komory otwierane do góry do pieca S50	899,-
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca S50	
Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca S50	349,-
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca S50	1 399,-
Cała komora wyłożona szamotem do pieca S50	5 499,-
Nawilżacz komory 1,2 KW do pieca S50	4 899,-
Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu	949,-



Opcje do piecy SI100, SI105, SI120, SI125	cena
Komora 500 °C wyłożona kamieniem biscotto do pieca SI100, SI105	3799,-
Drzwi komory otwierane do góry do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	899,-
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	
Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	999,-
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	1 399,-
Cała komora wyłożona szamotem do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	5 499,-
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca SI100 i SI105	5 999,-
Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca SI120 i SI125	7 299,-
Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca SI100, SI105, SI120, SI125	1 199,-
Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu	949,-



Opcje	cena
Komora 500 °C wyłożona kamieniem biscotto do pieca S100, S105	3799,-
Drzwi komory otwierane do góry do pieca S100, S105, S120, S125	899,-
Stalowe podłoże do wypieków produktów w blaszy do pieca S100, S105, S120, S125	
Kamień piekarniczy do wypieku pieczywa do pieca S100, S105, S120, S125	999,-
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca S100, S105, S120, S125	1 399,-
Cała komora wyłożona szamotem do pieca S100, S105, S120, S125	5 499,-
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca S100 i S105	5 999,-
Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca S120 i S125	7 299,-
Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca S100, S105, S120, S125	1 199,-
Wieszak na łopaty do podstawy z komorą rozrostu	949,-



Piece Amalfi

serieP
TRADITION

wielopoziomowe elektryczne piece do pizzy

Projekt

SeriaP to piece statyczne Moretti Forni, które wyróżniają się solidnością i wysoką izolacją: wyposażone w izolację o wysokiej gęstości oraz drzwi „do dużych obciążeń”. Piece z tej serii, mają elektroniczny układ sterowania, który gwarantuje doskonałe wyniki pieczenia. Cały system wsparty jest intuicyjnym panelem sterowania Moretti System Control, dzięki któremu piec łatwo zaprogramować.

Cała gama posiada okap z blachy stalowej malowanej w kolorze czarnym.

AMALFI - Modułowy piec do bezpośredniego pieczenia o wyjątkowej stabilności temperaturowej.

- Komora do pieczenia jest całkowicie wyłożona cegłą ogniotrwale
- Specjalna osłona przednia, która zapobiega utracie ciepła
- Elementy grzewcze wewnątrz cegły ogniotrwalej dla lepszej cyrkulacji termicznej
- Codzienny timer załączenia
- Zarządzanie przerwami - funkcja ekonomiczna
- 20 personalizowanych programów
- Zarządzanie temperaturą góry i dołu

- Stworzony do bezpośredniego pieczenia na cegle ogniotrwalej
- Timer pieczenia
- Optymalna izolacja termiczna

Komora pieczenia w całości z cegły ogniotrwalej

Amalfi, z komorami zbudowanymi w całości z mikrochromowanego materiału ogniotrwalego, jest idealnym narzędziem do bezpośredniego pieczenia pizzy. Elementy grzejne są wkładane bezpośrednio do kamienia, aby zapewnić Amalfi idealne rozproszenie ciepła i niezwykłą zdolność do utrzymania temperatury, gwarantując zawsze idealną jakość pieczenia pizzy, nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Elektroniczny panel sterowania umożliwia użytkownikowi ustawianie mocy góry i dołu, w tym timer załączenia, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia.

Elementy grzewcze

Ekskluzywna technologia która charakteryzuje Amalfi, to elementy grzewcze umieszczone w kamieniu, które przyczyniają się do idealnego rozprowadzenia ciepła.



Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.

Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.



Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja zmniejszająca zużycie energii, do stosowania podczas przerw w pracy. Jeden przycisk pozwala na natychmiastowe przywrócenia pieca do normalnego trybu pracy.

Korzyści: Oszczędność energii i redukcja kosztów.



Timer accensione programmabile

Funkcja automatycznego załączenia urządzenia o żądanej godzinie.

Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.

Maksymalna temperatura 450°C

serieP
TRADITION



OKAP

Mocne grzałki wewnątrz
płył szamotowych

Cała komora wyłożona szamotem

Idealne odwzorowanie efektu
pieca opalanego drewnem

Prosta, intuicyjna obsługa

Możliwość nastawienia autostartu
pieca na kolejny dzień

Utrzymuje temperaturę nawet
przy wielokrotnym otwieraniu
i zamykaniu drzwi

BAZA

Perferowany szamot gwarantujący
doskonałą cyrkulację powietrza
pod pizzą

Bezawaryjna konstrukcja
niezmienna od lat 70-tych

Obudowa ze stali nierdzewnej
w nowoczesnym wydaniu

Perfekcyjna izolacja cieplna pieca

Komora rozrostu (opcja)

przykładowy zestaw



Standardowe uchwyty do drzwi



Uchwyty do drzwi wersja długa
(opcja)



Komora w całości wykonana
z cegły szamotowej

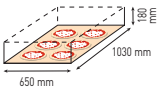
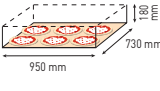
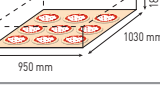
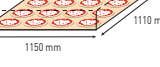


Grzałki wewnątrz szamotu



-22%

Piec jednokomorowy Amalfi z okapem i bazą

MFAMALFIAM	1x		wym. zew. 1020x1400(+250*)x(H)650 mm wym. komory 650x1030x(H)180 mm moc/napięcie 1x 7,1 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 38 903,- CENA GRAFEN 30 199,-
MFAMALFIBM	1x		wym. zew. 1320x1100(+250*)x(H)650 mm wym. komory 950x730x(H)180 mm moc/napięcie 1x 7,1 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 39 725,- CENA GRAFEN 30 899,-
MFAMALFICM	1x		wym. zew. 1320x1400(+250*)x(H)650 mm wym. komory 950x1030x(H)180 mm moc/napięcie 1x 9,6 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 43 834,- CENA GRAFEN 33 999,-
MFAMALFIDM	1x		wym. zew. 1520x1480(+250*)x(H)650 mm wym. komory 1150x1110x(H)180 mm moc/napięcie 1x 12,6 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 53 012,- CENA GRAFEN 41 199,-

* okap





-22%

Piec dwukomorowy Amalfi z okapem i bazą

MFAMALFIAD	2x		wym. zew.	1020x1400(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	69 999,-
			wym. komory	650x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	54 399,-
			moc/napięcie 2x 7,1 kW / 400 V			
MFAMALFIBD	2x		wym. zew.	1320x1100(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	68 218,-
			wym. komory	950x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	52 999,-
			moc/napięcie 2x 7,1 kW / 400 V			
MFAMALFICD	2x		wym. zew.	1320x1400(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	76 437,-
			wym. komory	950x1030x(H)180 mm	CENA GRAFEN	59 399,-
			moc/napięcie 2x 9,6 kW / 400 V			
MFAMALFIDD	2x		wym. zew.	1520x1480(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA	89 314,-
			wym. komory	1150x1110x(H)180 mm	CENA GRAFEN	69 399,-
			moc/napięcie 2x 12,6 kW / 400 V			

* okap

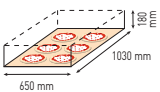
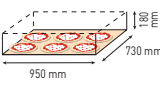
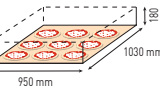
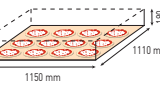


do cen należy doliczyć VAT 23%



-22%

Piec trzykomorowy Amalfi z okapem i bazą

MFAMALFIAT	3x		wym. zew. 1020x1400(+250*)x(H)1450 mm wym. komory 650x1030x(H)180 mm moc/napięcie 3x 7,1 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 101 095,- CENA GRAFEN 78 499,-
MFAMALFIBT	3x		wym. zew. 1320x1100(+250*)x(H)1450 mm wym. komory 950x730x(H)180 mm moc/napięcie 3x 7,1 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 103 697,- CENA GRAFEN 80 499,-
MFAMALFICT	3x		wym. zew. 1320x1400(+250*)x(H)1450 mm wym. komory 950x1030x(H)180 mm moc/napięcie 3x 9,6 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 109 588,- CENA GRAFEN 85 099,-
MFAMALFIDT	3x		wym. zew. 1520x1480(+250*)x(H)1450 mm wym. komory 1150x1110x(H)180 mm moc/napięcie 3x 12,6 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 127 396,- CENA GRAFEN 98 899,-

* okap

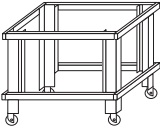
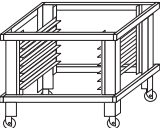
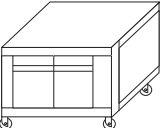


serie
TRADITION



Podstawy

do
-23%

	kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	MFAMALFIAS60	600 mm		
	MFAMALFIAS80	800 mm	5 478,-	4 299,-
	MFAMALFIAS95	950 mm		
	MFAMALFIBS60	600 mm		
	MFAMALFIBS80	800 mm	5 204,-	3 999,-
	MFAMALFIBS95	950 mm		
	MFAMALFICS60	600 mm		
	MFAMALFICS80	800 mm	5 889,-	4 599,-
	MFAMALFICS95	950 mm		
	MFAMALFIDS60	600 mm		
	MFAMALFIDS80	800 mm	7 204,-	5 599,-
	MFAMALFIDS95	950 mm		
	MFAMALFIASP60	600 mm		
	MFAMALFIASP80	800 mm	6 437,-	4 999,-
	MFAMALFIASP95	950 mm		
	MFAMALFIBSP60	600 mm		
	MFAMALFIBSP80	800 mm	7 944,-	6 199,-
	MFAMALFIBSP95	950 mm		
	MFAMALFICSP60	600 mm		
	MFAMALFICSP80	800 mm	8 081,-	6 299,-
	MFAMALFICSP95	950 mm		
	MFAMALFIDSP60	600 mm		
	MFAMALFIDSP80	800 mm	9 177,-	7 099,-
	MFAMALFIDSP95	950 mm		
	MFAMALFIASL80	800 mm	13 286,-	10 299,-
	MFAMALFIBSL80	800 mm	13 423,-	10 399,-
	MFAMALFICSL80	800 mm	13 834,-	10 699,-
	MFAMALFIDSL80	800 mm	16 711,-	12 999,-

Opcje

	cena
Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca AMALFI A-B-C-D	1 199,-

wielopoziomowe elektryczne piece do pizzy i piekarnictwa

Wszechstronność i łatwość użytkowania

P60, P80, P120 są wielofunkcyjnymi wersjami seriiP: z opcją pieczenia z użyciem pary, z wymiennym podłożem stalowym z wypustkami lub perforowaną cegłą ogniotrwałą. Jest idealny do bezpośredniego i pośredniego pieczenia pizzy, chleba i ciasta. Elektroniczny panel sterowania umożliwia osobne ustawianie mocy górnej i dolnej, w tym timer załączenia pieca, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia. Dostępny w 3 różnych rozmiarach (A-B-C), aby zaspokoić wszelkie potrzeby instalacyjne. P120 z dwójgiem drzwi minimalizuje ubytki i straty ciepła.

- podłoże z perforowanej cegły ogniotrwałej lub ze stali nierdzewnej
- specjalna osłona przednia, który zapobiega utracie ciepła
- zarządzanie temperaturą góry i dołu
- timer załączenia
- zarządzanie przerwami w pracy - funkcja ekonomiczna
- 20 personalizowanych programów
- komora pieczenia z cegły ogniotrwałej lub ze stali nierdzewnej
- pieczenie bezpośrednie lub z wykorzystaniem blach do pieczenia
- timer gotowania

- optymalna izolacja termiczna
- podwójne oświetlenie komory pieczenia

Optymalna izolacja termiczna i maksymalna skuteczność

P60E, P80E, P120E to solidne i funkcjonalne piece wielofunkcyjne, dobrze izolowane dzięki zastosowaniu izolacji o wysokiej gęstości i dużej grubości, zapewniają maksymalną skuteczność w utrzymywaniu temperatury gwarantując idealne pieczenie.

Równomierne pieczenie i łatwość użytkowania

Specjalna perforowana płyta ogniotrwała zmniejsza bezwładność cieplną: ciepło przepływa szybciej i jest optymalnie rozprowadzane na produkcie. Specjalne stalowe podłoże z wypustkami, idealny do pieczenia pośredniego, utrzymuje blachę lekko uniesioną, umożliwiając przepływ gorącego powietrza pod nią, zawsze gwarantując idealne i równomierne pieczenie.

Dwie komory pieczenia P60E, P80E, P120E, każda ze szklanymi drzwiami i podwójnym oświetleniem wewnętrznym. Oświetlenie zamontowane jest w pozycji chronionej, która zabezpiecza lampy oraz maksymalizuje widoczność pieczonego produktu bez konieczności otwierania drzwi. To zmniejsza rozproszenie i daje większe oszczędności energii oraz lepszą wydajność pracy.



Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.
Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.



Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja zmniejszająca zużycie energii, do stosowania podczas przerw w pracy. Jeden przycisk pozwala na natychmiastowe przywrócenia pieca do normalnego trybu pracy.
Korzyści: Oszczędność energii i redukcja kosztów.



Timer accensione programmabile

Funkcja automatycznego załączenia urządzenia o żądanej godzinie.
Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.



Vaporiera® Technology

Możliwość naparowania komory celem uzyskania lepszego wypieku. Niezbędne narzędzie w piekarnictwie.
Korzyści: Poprawa jakości produktu.

Maksymalna temperatura 450°C

serie
TRADITION



OKAP

Prosta, intuicyjna obsługa

Timer informujący o zakończeniu procesu wypieku

Możliwość nastawienia autostartu pieca na kolejny dzień

Dodatkowa opcja: komora wys. 30 cm

Perforowany szamot gwarantujący doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą

Dwa rodzaje podkładu do wyboru: stalowy perforowany lub z szamotu

BAZA

Bezawaryjna konstrukcja niezmienna od lat 70-tych

Obudowa ze stali nierdzewnej w nowoczesnym wydaniu

Perfekcyjna izolacja cieplna pieca

Komora rozrostu (opcja)

przykładowy zestaw



Standardowe uchwyty do drzwi



Uchwyty do drzwi wersja długa (należy wskazać przy składaniu zamówienia)



Elektroniczny system Moretti Forni

POJEMNOŚĆ BLACH 600X400

P60E

P80E

P120E A



2 blachy
600x400



4 blachy
600x400



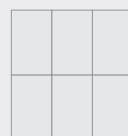
3 blachy
600x400

P120E B

P120E C



4 blachy
600x400



6 blach
600x400





Elektryczny piec jednokomorowy Seria P P60-P80

MFP60M	1x		wym. zew.	970x1290(+250*)x(H)620 mm		CENA FABRYCZNA	28 820,-
			wym. komory	600x830x(H)180 mm		CENA GRAFEN	22 399,-
			moc/napięcie	1x 7,9 kW / 400 V			
MFP80M	1x		wym. zew.	1170x1690(+250*)x(H)620 mm	CENA FABRYCZNA	32 135,-	
			wym. komory	800x1250x(H)180 mm	CENA GRAFEN	24 999,-	
			moc/napięcie	1x 11 kW / 400 V			

* okap



Elektryczny piec dwukomorowy Seria P P60-P80

MFP60D	2x		wym. zew.	970x1290(+250*)x(H)990 mm		CENA FABRYCZNA	51 232,-
			wym. komory	600x830x(H)180 mm		CENA GRAFEN	39 799,-
			moc/napięcie	2x 7,9 kW / 400 V			
MFP80D	2x		wym. zew.	1170x1690(+250*)x(H)990 mm	CENA FABRYCZNA	56 985,-	
			wym. komory	800x1250x(H)180 mm	CENA GRAFEN	44 299,-	
			moc/napięcie	2x 11 kW / 400 V			

* okap

Opcje

Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca P60, P80	749,-
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca P60-P80	5999,-
Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P60	949,-
Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P80	1 199,-
Komora pieczenia o wys. 300 mm do pieca P60-P80	649,-





serie P
TRADITION



Elektryczny piec trzykomorowy Seria P P60-P80



-22%

MFP60T	3x		wym. zew.	970x1290(+250*)x(H)1360 mm	CENA FABRYCZNA	73 642,-
			wym. komory	600x830x(H)180 mm	CENA GRAFEN	57 199,-
MFP80T	3x		wym. zew.	1170x1690(+250*)x(H)1360 mm	CENA FABRYCZNA	81 779,-
			wym. komory	800x1250x(H)180 mm	CENA GRAFEN	63 499,-

* okap

Podstawy



		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kotach	MFP60S60	600 mm		
		MFP60S80	800 mm	5 067,-	3 899,-
		MFP60S95	950 mm		
		MFP80S60	600 mm		
		MFP80S80	800 mm	5 204,-	3 999,-
		MFP80S95	950 mm		
	Podstawa z prowadnicami na kotach	MFP60SP60	600 mm		
		MFP60SP80	800 mm	6 026,-	4 699,-
		MFP60SP95	950 mm		
		MFP80SP60	600 mm		
		MFP80SP80	800 mm	6 300,-	4 899,-
		MFP80SP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kotach	MFP60SL60	600 mm	9 588,-	7 399,-
		MFP60SL80	800 mm		
		MFP80SL60	600 mm		
		MFP80SL80	800 mm	10 821,-	8 399,-
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	MFP60SLHUM60	600 mm	17 944,-	13 899,-
		MFP60SLHUM80	800 mm		
		MFP80SLHUM60	600 mm		
		MFP80SLHUM80	800 mm	19 314,-	14 999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%





Elektryczny piec jednokomorowy P120

MFP120AM	1x		wym. zew.	1610x1060(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA 37 122,- CENA GRAFEN 28 799,-
			wym. komory	1240x650x(H)180 mm	
MFP120BM	1x		wym. zew.	1610x1260(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA 39 314,- CENA GRAFEN 30 499,-
			wym. komory	1240x850x(H)180 mm	
MFP120CM	1x		wym. zew.	1610x1660(+250*)x(H)650 mm	CENA FABRYCZNA 43 834,- CENA GRAFEN 33 999,-
			wym. komory	1240x1300x(H)180 mm	
			moc/napięcie	1x 8,6 kW / 400 V	-22%
			moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
			moc/napięcie	1x 15,5 kW / 400 V	

* okap



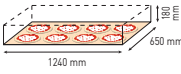
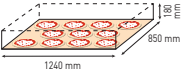
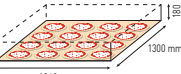
Elektryczny piec dwukomorowy P120

MFP120AD	2x		wym. zew.	1610x1060(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA 67 738,- CENA GRAFEN 52 599,-
			wym. komory	1240x650x(H)180 mm	
MFP120BD	2x		wym. zew.	1610x1260(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA 72 053,- CENA GRAFEN 55 999,-
			wym. komory	1240x850x(H)180 mm	
MFP120CD	2x		wym. zew.	1610x1660(+250*)x(H)1050 mm	CENA FABRYCZNA 79 451,- CENA GRAFEN 61 699,-
			wym. komory	1240x1300x(H)180 mm	
			moc/napięcie	2x 8,6 kW / 400 V	-22%
			moc/napięcie	2x 9,3 kW / 400 V	
			moc/napięcie	2x 15,5 kW / 400 V	

* okap



Elektryczny piec trzykomorowy P120

MFP120AT	3x		wym. zew. 1610x1060(+250*)x(H)1450 mm wym. komory 1240x650x(H)180 mm moc/napięcie 3x 8,6 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 98 355,- CENA GRAFEN 76 399,-
MFP120BT	3x		wym. zew. 1610x1260(+250*)x(H)1450 mm wym. komory 1240x850x(H)180 mm moc/napięcie 3x 9,3 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 104 793,- CENA GRAFEN 81 399,-
MFP120CT	3x		wym. zew. 1610x1660(+250*)x(H)1450 mm wym. komory 1240x1300x(H)180 mm moc/napięcie 3x 15,5 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 115 067,- CENA GRAFEN 89 399,-

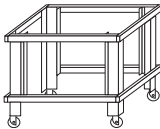
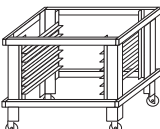
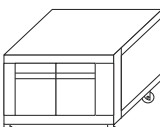
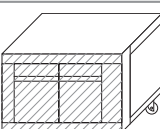
* okap





Podstawy

do
-23%

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa na kołach	MFP120AS60	600 mm		
		MFP120AS80	800 mm	5 204,-	3 999,-
		MFP120AS95	950 mm		
		MFP120BS60	600 mm		
		MFP120BS80	800 mm	5 341,-	4 099,-
		MFP120BS95	950 mm		
		MFP120CS60	600 mm		
		MFP120CS80	800 mm	5 404,-	4 299,-
		MFP120CS95	950 mm		
	Podstawa z przewodnikami na kołach	MFP120ASP60	600 mm		
		MFP120ASP80	800 mm	7 296,-	5 699,-
		MFP120ASP95	950 mm		
		MFP120BSP60	600 mm		
		MFP120BSP80	800 mm	7 431,-	5 799,-
		MFP120BSP95	950 mm		
		MFP120CSP60	600 mm		
		MFP120CSP80	800 mm	7 566,-	5 999,-
		MFP120CSP95	950 mm		
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFP120ASL80	800 mm	11 485,-	8 999,-
		MFP120BSL80	800 mm	12 972,-	10 199,-
		MFP120CSL80	800 mm	14 323,-	11 299,-
	Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	MFP120ASLHUM80	800 mm	19 728,-	15 499,-
		MFP120BSLHUM80	800 mm	20 539,-	16 199,-
		MFP120CSLHUM80	800 mm	21 620,-	16 999,-

Opcje

	cena
Komora pieczenia o wzmocnionych elementach grzewczych do pieca P120A, P120B	849,-
Łącznik do drzwi do pieca P120A, P120B, P120C	299,-
Nawilżacz komory 1,6 kW do pieca P120A, P120B, P120C	5 999,-
Nawilżacz komory 3,2 kW do pieca P120A, P120B, P120C	7 299,-
Uchwyt przez całą długość drzwi do pieca P120A, P120B, P120C	1 699,-
Komora o wys. 300 mm do pieca P120A, P120B, P120C	949,-



**ELEKTRYCZNY PIEC
PRZELOTOWY T64**
- MFMT64E

Leasing już od
570 PLN
netto
za miesiąc*

**ELEKTRONICZNY DWUKOMOROWY
PIEC IDECK** - MFID105.65D
+ **OKAP** - MFK105.65

Leasing już od
550 PLN
netto
za miesiąc*



**PRASA DO CIASTA
GRAFEN** - 222430



Leasing już od
450 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

Piece serieP

serieP
TRADITION

wielopoziomowe gazowe piece do pizzy

Modułowe piece gazowe o wyjątkowej wydajności.

- opatentowane z możliwością piętrowania do 3 komór
- szeroka komora pieczenia ze stali aluminiowanej
- niezależne maksymalne temperatury z zachowaniem bezpieczeństwa
- dwuwarstwowa płyta ogniotrwała
- hartowane szkło kryształowe
- mikroperforowany palnik ze stali nierdzewnej
- ciągłe monitorowanie temperatury
- wykrywacz płomienia
- materiał o wysokiej izolacji termicznej
- specjalna osłona przednia, która zapobiega utracie ciepła
- zmniejszone zużycie gazu

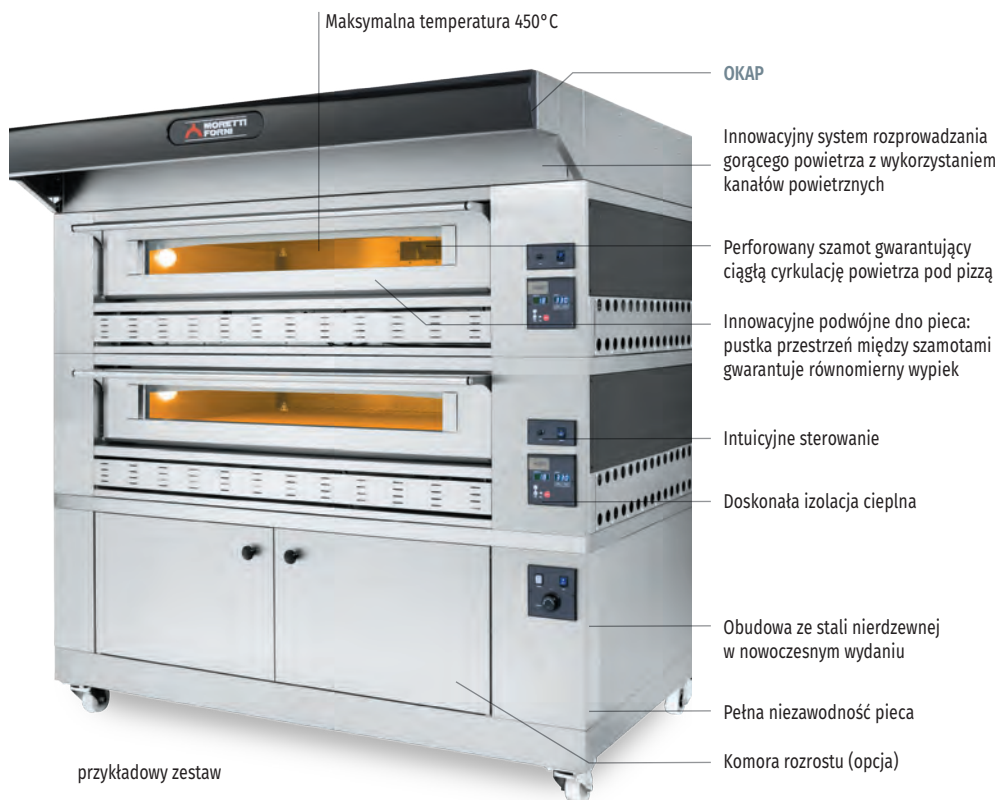
Technologia palnika

Wersje seriiP zasilane gazem są wyposażone w specjalne palniki, które gwarantują moc i doskonałe pieczenie, nawet przy częstym otwieraniu drzwi. Rozgałęzione palniki są umieszczone pod specjalną dwuwarstwową cegłą ogniotrwałą, która dzięki szczelinie powietrznej rozprzodza ciepło, zapewniając w ten sposób idealną równomierność wypieku.

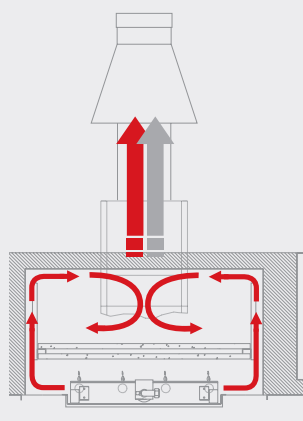
Podwójna powierzchnia ogniotrwała

Powierzchnia do pieczenia w modelach z zasilaniem gazowym jest zbudowana przy użyciu specjalnej podwójnej cegły ogniotrwałej z przerwą powietrzną pośrodku dla rozproszenia ciepła; w ten sposób płomień palnika nie styka się bezpośrednio z powierzchnią pieczenia (górna płyta ogniotrwała), a jedynie z dolną płytą.





Elektroniczny system Moretti Forni



Ciepło emitowane przez palnik rozprowadzane jest w górę po ściankach, następnie przenika do pieczonego produktu i odprowadzane jest przez komin.



Gazowy piec jednokomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

-21%

MFP110GAPC1	1x		wym. zew.	B21 – 1470x1230(+250*)x790 mm B11 – 1470x1230(+250*)x1530 mm	CENA FABRYCZNA	34 864,-
			wym. komory	1100x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	27 399,-
			moc gaz/napięcie	1x 21,5 kW / 230 V		
MFP110GBPC1	1x		wym. zew.	B21 – 1470x1630(+250*)x790 mm B11 – 1470x1630(+250*)x1530 mm	CENA FABRYCZNA	40 539,-
			wym. komory	1100x1100x(H)180 mm	CENA GRAFEN	31 899,-
			moc/napięcie	1x 29 kW / 230 V		
MFP150GCP1	1x		wym. zew.	B21 – 2000x1340(+250*)x790 mm B11 – 2000x1340(+250*)x1530 mm	CENA FABRYCZNA	52 701,-
			wym. komory	1470x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN	41 499,-
			moc/napięcie	1x 31 kW / 230 V		

* okap



Gazowy piec dwukomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

-21%

MFP110GAPC2	2x		wym. zew.	B21 – 1470x1230(+250*)x1280 mm B11 – 1470x1230(+250*)x2020 mm	CENA FABRYCZNA	64 053,-
			wym. komory	1100x730x(H)180 mm	CENA GRAFEN	50 399,-
			moc gaz/napięcie	2x 21,5 kW / 230 V		
MFP110GBPC2	2x		wym. zew.	B21 – 1470x1630(+250*)x1280 mm B11 – 1470x1630(+250*)x2020 mm	CENA FABRYCZNA	75 539,-
			wym. komory	1100x1100x(H)180 mm	CENA GRAFEN	59 499,-
			moc/napięcie	2x 29 kW / 230 V		
MFP150GCP2	2x		wym. zew.	B21 – 2000x1340(+250*)x1280 mm B11 – 2000x1340(+250*)x2020 mm	CENA FABRYCZNA	98 107,-
			wym. komory	1470x850x(H)180 mm	CENA GRAFEN	77 199,-
			moc/napięcie	2x 31 kW / 230 V		

* okap



okap

serieP
 TRADITION
komora
wys. 180 mmkomora
wys. 180 mmkomora
wys. 180 mm

-21%

Gazowy piec trzykomorowy P110 i P150 z okapem i bazą

MFP110GAPC3	3x		wym. zew.	B21 – 1470x1230(+250*)x1770 mm B11 – 1470x1230(+250*)x2700 mm	CENA FABRYCZNA 93 242,- CENA GRAFEN 73 399,-
			wym. komory	1100x730x(H)180 mm	
			moc gaz/napięcie 3x 21,5 kW / 230 V		
MFP110GBPC3	3x		wym. zew.	B21 – 1470x1630(+250*)x1770 mm B11 – 1470x1630(+250*)x2700 mm	CENA FABRYCZNA 110 539,- CENA GRAFEN 86 999,-
			wym. komory	1100x1100x(H)180 mm	
			moc/napięcie 3x 29 kW / 230 V		
MFP150GCPC3	3x		wym. zew.	B21 – 2000x1340(+250*)x1770 mm B11 – 2000x1340(+250*)x2700 mm	CENA FABRYCZNA 143 512,- CENA GRAFEN 112 999,-
			wym. komory	1470x850x(H)180 mm	
			moc/napięcie 3x 31 kW / 230 V		

Podstawa	kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
Podstawa na kołach	MFP110GAS40	400 mm		
	MFP110GAS80	800 mm	3 377,-	2 699,-
	MFP110GAS95	950 mm		
	MFP110GBS40	400 mm		
	MFP110GBS80	800 mm	3 512,-	2 799,-
	MFP110GBS95	950 mm		
Podstawa z przewodnikami na kołach	MFP110GASP40	400 mm		
	MFP110GASP80	800 mm	4 864,-	3 799,-
	MFP110GASP95	950 mm		
	MFP110GBSP40	400 mm		
	MFP110GBSP80	800 mm	4 999,-	3 899,-
	MFP110GBSP95	950 mm		
Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFP110GASL80	800 mm	12 431,-	9 799,-
	MFP110GBSL80	800 mm	12 566,-	9 899,-
	MFP150GSL80	800 mm	14 864,-	11 699,-
Podstawa zamykana na kołach	MFP150GSP40	400 mm	7 566,-	5 999,-

do
-22%

* okap

piece do pizzy ze sterowaniem elektronicznym i manualnym

Projekt

To podstawowe piece statyczne Moretti Forni do pizzy. Monoblok z jedną lub dwiema komorami o wysokości 14 cm, z płytą ogniotrwałą. iDeck osiąga temperaturę 450°C. Dostępne w wersjach elektronicznych i elektromechanicznych, obie łączące stal nierdzewną z matową czarną blachą. Piece iDeck można łączyć w moduły z serieF: zestawiając oba modele, możesz połączyć piec konwekcyjny z piecem statycznym.

Operator otrzyma kompletne stanowisko do pieczenia pizzy, ciasta, produktów piekarniczych i gastronomicznych na powierzchni mniejszej niż 1 m², co zwiększa możliwości rozwoju biznesu.

Główne cechy

iDeck może zawierać takie opcje, jak okap zbierający parę, podstawę z półkami lub komorę rozrostu podgrzewaną do 60°C. Drzwi z uchwytem na całej długości sprawiają, że obsługa jest łatwa i bezproblemowa, a solidna sprężyna naciągowa drzwi ułatwia otwieranie i zamykanie.

Wewnętrzne oświetlenie jest umieszczone w komorze tak, aby chronić je przed uderzeniami i pęknięciami, a kąt padania światła ułatwia podglądanie pieczonych produktów.

Właściwości techniczne

Jednorodność pieczenia
Specjalna perforowana powierzchnia ogniotrwała i gęste rozmieszczenie elementów grzewczych gwarantują idealne i równomierne pieczenie.

Wersja elektroniczna

Wersja elektroniczna iDeck zawiera ekskluzywną technologię Dual-Power® do oddzielnego zarządzania mocą górną i dolną.

Wersja elektromechaniczna

Elektromechaniczna wersja iDeck obejmuje mechaniczną kontrolę dwóch termostatów temperatury wewnętrznej komory, osiągając równowagę pomiędzy doskonałą wydajnością a maksymalną prostotą obsługi.



Dual-Power® Technology

Oddzielne i niezależne zarządzanie górną i dolną mocą pieca.

Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.



przykładowy zestaw

Prostota obsługi dzięki uchwytowi wzdłuż całej szerokości komory oraz sprężynom domykającym drzwi

Innowacyjne sterowanie warunkami pracy – Smart Baking – procentowe sterowanie mocą grzałek górnych i dolnych bez wpływu na temperaturę w komorze (w modelach ze sterowaniem elektronicznym)

Opatentowany perforowany szamot gwarantuje doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą

Oświetlenie halogenowe montowane jest we wnętrzu, dzięki czemu nie zmniejsza się powierzchnia pracy i jest zabezpieczone przed uszkodzeniami

Gęsto ułożone grzałki na całej powierzchni komory gwarantują równomierny wypiek

Możliwość zamówienia wielu akcesorii takich jak: okap, podstawa, podstawa z prowadnicami na kołach oraz podstawa z komorą rozrostu



Maksymalna temperatura robocza wynosi 450 °C



Grubsze elementy grzejne gwarantują doskonałą równomierność pieczenia



Sprężyna umieszczona w drzwiach ułatwia otwieranie i zamykanie

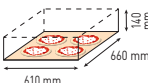
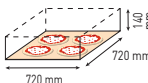
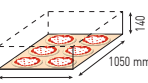
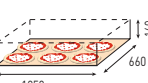
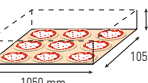


panel elektroniczny
lub manualny



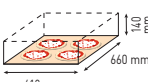
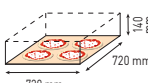
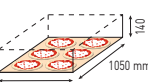
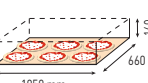
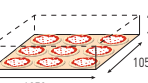
Elektroniczny jednokomorowy piec iDeck

-21%

MFID60.60M	1x		wym. zew. 850x930x(H)370 mm wym. komory 610x660x(H)140 mm moc/napięcie 1x 4,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 12 431,- CENA GRAFEN 9 799,-
MFID72.72M	1x		wym. zew. 990x1060x(H)370 mm wym. komory 720x720x(H)140 mm moc/napięcie 1x 6 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 14 593,- CENA GRAFEN 11 499,-
MFID65.105M	1x		wym. zew. 930x1400x(H)370 mm wym. komory 660x1050x(H)140 mm moc/napięcie 1x 7,7 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 17 836,- CENA GRAFEN 13 999,-
MFID105.65M	1x		wym. zew. 1320x1000x(H)370 mm wym. komory 1050x660x(H)140 mm moc/napięcie 1x 8,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 18 918,- CENA GRAFEN 14 899,-
MFID105.105M	1x		wym. zew. 1320x1400x(H)370 mm wym. komory 1050x1050x(H)140 mm moc/napięcie 1x 11,6 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 25 404,- CENA GRAFEN 19 999,-

Manualny jednokomorowy piec iDeck

-21%

MFPM60.60M	1x		wym. zew. 850x930x(H)370 mm wym. komory 610x660x(H)140 mm moc/napięcie 1x 4,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 10 539,- CENA GRAFEN 8 299,-
MFPM72.72M	1x		wym. zew. 990x1060x(H)370 mm wym. komory 720x720x(H)140 mm moc/napięcie 1x 6 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 13 242,- CENA GRAFEN 10 399,-
MFPM65.105M	1x		wym. zew. 930x1400x(H)370 mm wym. komory 660x1050x(H)140 mm moc/napięcie 1x 7,7 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 14 593,- CENA GRAFEN 11 499,-
MFPM105.65M	1x		wym. zew. 1320x1000x(H)370 mm wym. komory 1050x660x(H)140 mm moc/napięcie 1x 8,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 16 215,- CENA GRAFEN 12 799,-
MFPM105.105M	1x		wym. zew. 1320x1400x(H)370 mm wym. komory 1050x1050x(H)140 mm moc/napięcie 1x 11,6 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 19 323,- CENA GRAFEN 15 199,-



iDeck

panel elektroniczny
lub manualny



Elektroniczny dwukomorowy piec iDeck

-21%

MFID60.60D	2x		wym.zew. 850x930x(H)660 mm wym.komory 610x660x(H)140 mm moc/napięcie 1x 8,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 20 539,- CENA GRAFEN 16 199,-
MFID72.72D	2x		wym.zew. 990x1060x(H)660 mm wym.komory 720x720x(H)140 mm moc/napięcie 1x 12 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 23 107,- CENA GRAFEN 18 199,-
MFID65.105D	2x		wym.zew. 930x1400x(H)660 mm wym.komory 660x1050x(H)140 mm moc/napięcie 1x 15,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 28 512,- CENA GRAFEN 22 399,-
MFID105.65D	2x		wym.zew. 1320x1000x(H)660 mm wym.komory 1050x660x(H)140 mm moc/napięcie 1x 16,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 31 755,- CENA GRAFEN 24 999,-
MFID105.105D	2x		wym.zew. 1320x1400x(H)660 mm wym.komory 1050x1050x(H)140 mm moc/napięcie 1x 23,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 43 107,- CENA GRAFEN 33 899,-

Manualny dwukomorowy piec iDeck

-21%

MFPD60.60D	2x		wym.zew. 850x930x(H)660 mm wym.komory 610x660x(H)140 mm moc/napięcie 1x 8,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 15 674,- CENA GRAFEN 12 299,-
MFPD72.72D	2x		wym.zew. 990x1060x(H)660 mm wym.komory 720x720x(H)140 mm moc/napięcie 1x 12 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 19 053,- CENA GRAFEN 14 999,-
MFPD65.105D	2x		wym.zew. 930x1400x(H)660 mm wym.komory 660x1050x(H)140 mm moc/napięcie 1x 15,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 21 755,- CENA GRAFEN 17 099,-
MFPD105.65D	2x		wym.zew. 1320x1000x(H)660 mm wym.komory 1050x660x(H)140 mm moc/napięcie 1x 16,4 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 22 836,- CENA GRAFEN 17 999,-
MFPD105.105D	2x		wym.zew. 1320x1400x(H)660 mm wym.komory 1050x1050x(H)140 mm moc/napięcie 1x 23,2 kW / 400 V	CENA FABRYCZNA 28 782,- CENA GRAFEN 22 699,-

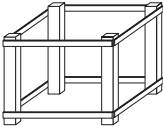
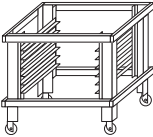
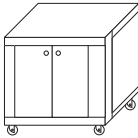
do cen należy doliczyć VAT 23%





Podstawy

do
-23%

		kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
	Podstawa	MFS60.60/90	900 mm	2 296,-	1 799,-
		MFS72.72/90	900 mm	2 296,-	1 799,-
		MFS65.105/90	900 mm	2 431,-	1 899,-
		MFS105.65/90	900 mm	2 431,-	1 899,-
		MFS105.105/90	900 mm	3 107,-	2 399,-
	Podstawa z przewodnikami na kołach	MFSPT60.60/100	1000 mm	5 134,-	3 999,-
		MFSPT72.72/100	1000 mm	5 269,-	4 099,-
		MFSPT65.105/100	1000 mm	4 458,-	3 499,-
		MFSPT105.65/100	1000 mm	5 539,-	4 399,-
		MFSPT105.105/100	1000 mm	6 350,-	4 999,-
	Podstawa z komorą rozrostu na kołach	MFL60.60/100	1000 mm	8 647,-	6 799,-
		MFL72.72/100	1000 mm	9 593,-	7 599,-
		MFL65.105/100	1000 mm	9 999,-	7 899,-
		MFL105.65/100	1000 mm	11 350,-	8 899,-
		MFL105.105/100	1000 mm	11 620,-	9 099,-

Opcje

cena

OK180000	Zestaw do piętrowania Ideck 60.60	549,-
OK011330	Zestaw do piętrowania Ideck 72.72	999,-
OK010700	Zestaw do piętrowania Ideck 65.105	1 399,-
OK010100	Zestaw do piętrowania Ideck 105.65	1 399,-
OK180400	Zestaw do piętrowania Ideck 105.105	1 599,-
MFK60.60	Okap do pieca Ideck 60.60	1 199,-
MFK72.72	Okap do pieca Ideck 72.72	1 799,-
MFK65.105	Okap do pieca Ideck 65.105	2 199,-
MFK105.65	Okap do pieca Ideck 105.65	2 199,-
MFK105.105	Okap do pieca Ideck 105.105	2 699,-

Link

Piec do podgrzewania kawałków z pomiarem wilgotności



maksymalna dokładność
dzięki elektronicznej
kontroli temperatury



algorytm opracowany
w celu uniknięcia
wysuszenia produktu



specjalna płyta zapewniająca
najwyższą jakość grzania:
kamień do pieczenia



Główne cechy

Link to pierwsze urządzenie grzewcze z inteligentną technologią. Posiada elektroniczną kontrolę temperatury dzięki dwóm sondom (maks. 280°C), niezależne zarządzanie dwoma komorami z oddzielnym panelem sterowania oraz specjalny algorytm, opracowany w celu uzyskania odpowiedniej wilgotności w produkcie. Płyta Bakíngstone umożliwia doskonałe przepływy ciepła na całej powierzchni grzewczej, dzięki czemu Link doskonale nadaje się zarówno do pracy bezpośredniej jak i pośredniej.

Dzięki kompaktowym wymiarom Link doskonale wkomponowuje się do każdego pomieszczenia.

Właściwości techniczna

- Elektroniczne zarządzanie temperaturami
- Niezależne zarządzanie komorami pieca
- Maksymalna temperatura 280 °C
- Maksymalna moc 3 kW
- Standardowe podłączenie 230 V
- Waga: 43 kg



-16%

OK011770

wym. zew. 600x580x(H)420 mm

wym. komory 410x410x(H)100 mm

moc/napięcie 1x 3 kW / 230 V

CENA FABRYCZNA 13 888,-
CENA GRAFEN 11 699,-



Piece serieT

serieT
CONVEYOR

Piece przelotowe o najlepszej jakości pieczenia na świecie.
Idealne do pieczenia pizzy i wielu innych produktów.
Najwyższa prędkość i największa oszczędność energii do 30%.

Projekt

Piece przelotowe serieT to idealne narzędzia pod względem prostoty użytkowania: doskonała jakość pieczenia, bardzo wysoka wydajność przy stosunkowo niewielkich wymiarach. Piece serieT charakteryzują się najwyższą wydajnością energetyczną i jednocześnie są niezwykle ciche. To wszechstronne urządzenia do pieczenia: idealne do wszystkich rodzajów produktów od pizzy do wyrobów piekarniczych i gastronomicznych. Optymalne do seryjnego i ciągłego pieczenia.

Główne cechy

serieT to piece przelotowe, które gwarantują maksymalną wydajność przy minimalnym zużyciu energii. Modele T64, T75, TT98 w wersji elektrycznej lub gazowej oraz TT96 uzupełniają dotychczasowy asortyment, dostępny w wersji elektrycznej. Doskonale zarządzają dużą ilością produkcji, optymalizując czas i zasoby. Gama pieców przelotowych wyróżnia się łatwością użytkowania, zapewnia doskonałe i powtarzalne rezultaty pieczenia. Optymalne do użytku

seryjnego i ciągłego (sieci restauracji). Prędkości pieca zapewniają wysokie tempo produkcji, bezpieczeństwo operatora i wydajność technologiczną czyniąc serię niezwykle wszechstronną. Idealne do wszystkich rodzajów produktów – od pizzy do wyrobów piekarniczych i gastronomicznych.

Właściwości techniczne

SerieT jest wyposażona w ekskluzywny system adaptacyjny, który stale dostosowuje moc do aktualnych potrzeb i gwarantuje równomierne pieczenie, prędkość i oszczędność energii. Technologia serieT ma na celu uzyskanie najlepszych rezultatów pieczenia, gwarantując maksymalną efektywność użytkowania.

Tygodniowy włącznik czasowy

Dzięki tygodniowej funkcji timera załączenia pieca w serieT operator może dokładnie określić, kiedy piec powinien osiągnąć temperaturę roboczą i być gotowy do użycia.

Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i redukcja kosztów



Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: Oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.



Cool-Around® Technology

Ciepło jest zatrzymywane w komorze pieczenia przy jednoczesnym zachowaniu zimnej obudowy pieca, co zapewnia lepszą żywotność i bezpieczeństwo w miejscu pracy. Ekskluzywna opatentowana technologia.

Korzyści: Doskonała żywotność, maksymalne bezpieczeństwo użytkownika i oszczędność energii.



Dual-Temp® Technology

To opatentowany system Moretti Forni, który oddzielnie kontroluje dwie różne temperatury w tej samej komorze pieczenia: szczególnie ważna funkcja dla produktów gastronomicznych.

Korzyści: Jednorodność pieczenia i idealna kalibracja ciepła.



Adaptive-Power® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie

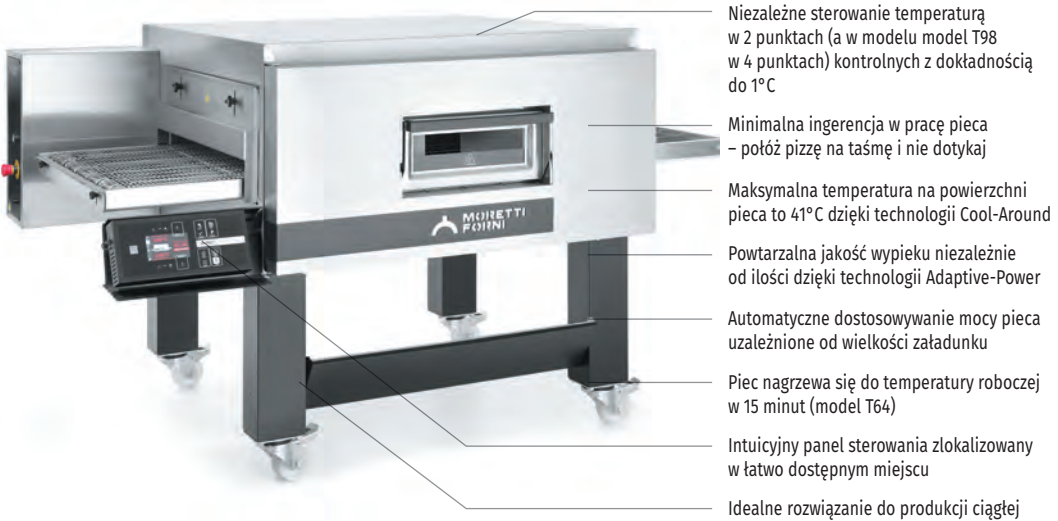
Korzyści: Optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.



Adaptive-Gas® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie

Korzyści: optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.



Niezależne sterowanie temperaturą w 2 punktach (a w modelu model T98 w 4 punktach) kontrolnych z dokładnością do 1°C

Minimalna ingerencja w pracę pieca – potóż pizzę na taśmie i nie dotykaj

Maksymalna temperatura na powierzchni pieca to 41°C dzięki technologii Cool-Around

Powtarzalna jakość wypieku niezależnie od ilości dzięki technologii Adaptive-Power

Automatyczne dostosowywanie mocy pieca uzależnione od wielkości ładunku

Piec nagrzewa się do temperatury roboczej w 15 minut (model T64)

Intuicyjny panel sterowania zlokalizowany w łatwo dostępnym miejscu

Idealne rozwiązanie do produkcji ciągłej



Oszczędzanie energii

Zużycie energii w serieT jest zmniejszone o 30% dzięki systemowi Eco-SmartBaking, zastosowaniu wielu funkcji i technologii zaprojektowanych w celu uzyskania maksymalnych oszczędności energii przy jednoczesnym zachowaniu maksymalnej wydajności i jakości pieczenia. Proces produkcyjny odbywa się również z najwyższym poszanowaniem środowiska.

Multifunkcyjność

SerieT pozwala piec: pizzę, produkty piekarnicze i gastronomiczne z zachowaniem maksymalnej wydajności i jakości. Innowacyjne i wszechstronne modele serii T zostały zaprojektowane tak, aby spełnić wszystkie potrzeby klientów: wysoką wydajność w małych przestrzeniach przy maksymalnych oszczędnościach energii.



Best-Flow® System

Specjalny opatentowany system rozdziela i kieruje ciepłe powietrze, zapobiegając niekontrolowanej recykulacji powietrza wokół produktów podczas pieczenia.

Korzyści: Równomierność pieczenia we wszystkich obszarach komory pieca.



Dual-Flow® Technology

Modele gazowe oddzielnie zarządzają przepływem ciepłego powietrza dla lepszej kalibracji w zależności od potrzeb pieczenia. Ekskluzywna opatentowana technologia.

Korzyści: Równomierność pieczenia i doskonała kalibracja ciepła.



Data-Feed® System

Port USB do importu / eksportu danych.

Korzyści: Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób



Moduł Wi-Fi

Umożliwia pobieranie aktualnego oprogramowania i korzystania z najnowszej dostępnej wersji.

Korzyści: Łatwość zarządzania.



Remote-Master® Technology

Sterowanie online parametrami i programami pieca, licznik czasu włączenia. Zdalne zarządzanie potencjalnymi problemami w różnych lokalizacjach.

Korzyści: Łatwe zarządzanie i standaryzacja procedur.



Quadra-Temp™ Technology

TT96E i TT98E to jedyne na świecie modele wyposażone w Quadra Temp™ Technology, rewolucyjną technologię która pozwala kontrolować do 4 różnych temperatur: 4 sondy, umieszczone na początku i na końcu w górnej i dolnej części komory, monitorują i zarządzają na każdym etapie procesem pieczenia w celu precyzyjnej kalibracji ciepła.

Korzyści: Równomierność pieczenia i doskonała kalibracja ciepła.

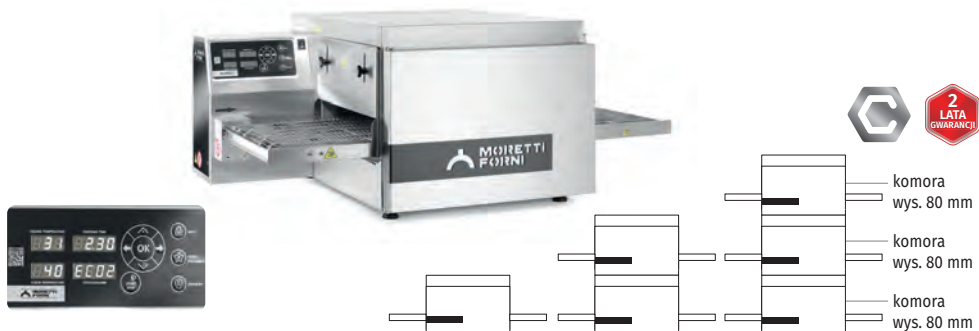


Weekly power on timer^{*}

serieT wyposażona jest w tygodniowy timer załączenia, aby piec był zawsze gotowy do pracy.

Korzyści: Optymalizacja czasu pracy i minimalizacja kosztów.

* Dostępne tylko dla wersji elektrycznych



Elektryczny piec taśmowy T64

MFMT64E	1x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)480 mm	CENA FABRYCZNA 47 250,- CENA GRAFEN 36 199,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	
MFMT64E2	2x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)960 mm	CENA FABRYCZNA 94 500,- CENA GRAFEN 71 299,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	
MFMT64E3	3x		wym. zew.	1240(+400*)x800x(H)1440 mm	CENA FABRYCZNA 141 750,- CENA GRAFEN 107 599,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	

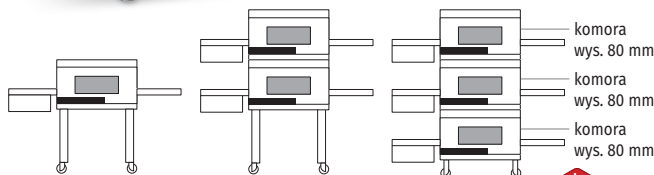
* blat odstawczy na pizzę

MFMT64G	1x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)480 mm	CENA FABRYCZNA 54 810,- CENA GRAFEN 41 099,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	
MFMT64G2	2x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)960 mm	CENA FABRYCZNA 109 620,- CENA GRAFEN 81 299,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	
MFMT64G3	3x		wym. zew.	1240(+400*)x900x(H)1440 mm	CENA FABRYCZNA 164 430,- CENA GRAFEN 121 899,-
			wym. komory	600x410x(H)80 mm	

Gazowy piec taśmowy T64

* blat odstawczy na pizzę

Opcje		do -30%	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
MFTR	Podajnik rolkowy do pieca T64E, T64G		1 856,-	1 299,-
MFS14	Podstawa na kołach do pieca T64 H=140 mm		1 891,-	1 499,-
MFS60	Podstawa na kołach zamykana do pieca T64 H=600 mm		3 512,-	2 799,-

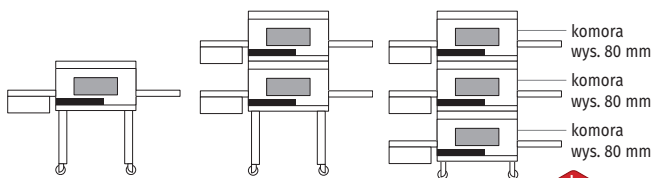


Elektryczny piec taśmowy T75

MFMT75ET1S	1x		wym.zew.	1800(+500*)x1190x(H)1160 mm	CENA FABRYCZNA 94 500,- CENA GRAFEN 75 499,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie 1x 16,5 kW / 400 V		
MFMT75ET2S	2x		wym.zew.	1800(+500*)x1190x(H)1720 mm	CENA FABRYCZNA 184 653,- CENA GRAFEN 146 099,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie 2x 16,5 kW / 400 V		
MFMT75ET3S	3x		wym.zew.	1800(+500*)x1190x(H)1820 mm	CENA FABRYCZNA 272 664,- CENA GRAFEN 215 699,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie 3x 16,5 kW / 400 V		

do -21%

* blat odstawczy na pizzę

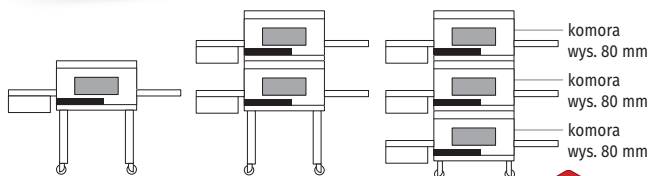


Gazowy piec taśmowy T75




MFMT75GT1S	1x		wym.zew.	1800(+500*)x1190x(H)1160 mm	CENA FABRYCZNA 104 454,- CENA GRAFEN 83 599,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie 1x 17 kW / 230 V		
MFMT75GT2S	2x		wym.zew.	1800(+500*)x1190x(H)1720 mm	CENA FABRYCZNA 204 561,- CENA GRAFEN 160 099,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie 2x 17 kW / 230 V		
MFMT75GT3S	3x		wym.zew.	1800(+500*)x1190x(H)1820 mm	CENA FABRYCZNA 302 526,- CENA GRAFEN 232 499,-
			wym. komory	910x500x(H)80 mm	
			moc/napięcie 3x 17 kW / 230 V		

do -23%

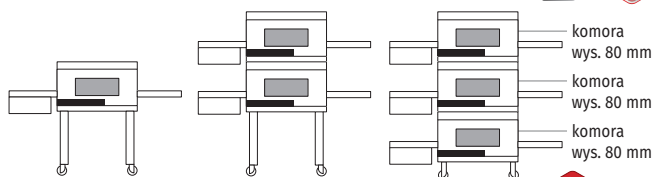
* blat odstawczy na pizzę





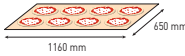
Elektryczny piec taśmowy TT96

				do -23%	
MFMTT96E	1x 	wym.zew.	2050(+500)x1170x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA	118 125,-
		wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN	91 399,-
		moc/napięcie	1x 17,8 kW / 400 V		
MFMTT96E2	2x 	wym.zew.	2050(+500)x1170x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA	231 210,-
		wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN	181 299,-
		moc/napięcie	2x 17,8 kW / 400 V		
MFMTT96E3	3x 	wym.zew.	2050(+500)x1170x(H)2013 mm	CENA FABRYCZNA	341 460,-
		wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN	270 999,-
		moc/napięcie	3x 17,8 kW / 400 V		

* blat odstawczy na pizzę



Gazowy piec taśmowy TT96

				do -23%	
MFMTT96G	1x 	wym.zew.	2050(+500)x1170x(H)1220 mm	CENA FABRYCZNA	130 536,-
		wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN	101 199,-
		moc/napięcie	1x 22 kW / 230 V		
MFMTT96G2	2x 	wym.zew.	2050(+500)x1170x(H)1840 mm	CENA FABRYCZNA	256 032,-
		wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN	196 699,-
		moc/napięcie	2x 22 kW / 230 V		
MFMTT96G3	3x 	wym.zew.	2050(+500)x1170x(H)2013 mm	CENA FABRYCZNA	378 693,-
		wym. komory	1160x650x(H)80 mm	CENA GRAFEN	290 699,-
		moc/napięcie	3x 22 kW / 230 V		

* blat odstawczy na pizzę

Piece serieF

serie**F**
F A N B A K E

piece piekarniczo-cukiernicze elektryczne piece konwekcyjne z nawilżaniem

SerieF Fanbake to seria elektrycznych pieców konwekcyjnych, niezwykle wszechstronnych i w nienagannym stylu, stworzonych do pieczenia chleba, ciasta i wyrobów piekarniczych. Idealne do zastosowania na małej przestrzeni. W seriiF technologia i wydajność łączą się zarówno z funkcjonalnością, jak i zdolnością do zaspokojenia potrzeb w zakresie wysokiej wydajności. Zwiększa możliwości biznesowe upraszczając procesy produkcyjne.

Zarządzanie piecami Fanbake serieF jest niezwykle praktyczne: intuicyjne sterowanie umożliwiające pełne wykorzystanie 200 dostosowywanych programów dla każdego rodzaju produktu. Jest to konkretne wsparcie dla Twojej firmy, zapewniające zawsze doskonałe rezultaty pieczenia. To wszystko jest możliwe dzięki doświadczeniu Moretti Forni w zarządzaniu dynamicznymi przepływami ciepła.

Główne cechy

Kompletne stanowisko do pieczenia na zaledwie 1 m²

W seriiF możliwe jest ustawienie dwóch pieców jeden na drugim, aby umożliwić zróżnicowane pieczenie lub zwiększyć wydajność.

Ponadto F50 można łączyć ze statycznymi piecami do pizzy, co umożliwia zróżnicowanie produkcji i rozszerzenie menu: pizza, ciasto, chleb i inne produkty gastronomiczne, wszystko na mniej niż jednym metrze kwadratowym

Właściwości techniczne

Idealna Jednorodność pieczenia

Badanie przepływów ciepła uzyskanych dzięki najnowszej generacji oprogramowania jest podstawą naprzemiennego systemu wentylacji, który zapewnia doskonałą jednorodność pieczenia produktów.

Specjalna komora rozrostu

Temperatura może być utrzymywana na stałym poziomie dzięki komórce rozrostu z nawilżaczem i szklanymi drzwiami do różnorodnych potrzeb.

Regulowane i programowane pieczenie z użyciem pary

Dzięki intuicyjnemu wyświetlaczowi można zaprogramować i dostosować czas trwania zaparowania.





Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: Oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.



Adaptive-Power® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie

Korzyści: Optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.



Data-Feed® System

Port USB do importu / eksportu danych.

Korzyści: Przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.



Custom-Bake® Technology

Regulacja parametrów pieczenia do 9 różnych faz, zmienna w ramach każdego programu roboczego. Te ustawienia są zapamiętywane przez oprogramowanie.

Korzyści: Maksymalna skuteczność i wydajność pieczenia.



Power-Booster® Technology

Rezerwa dodatkowej mocy do skutecznego zarządzania piecem podczas szczytów w pracy. Eliminuje ryzyko zmniejszenia wydajności pieca z powodu większego obciążenia.

Korzyści: Zawsze doskonałe pieczenie, nawet podczas szczytów w pracy.



Vaporizzazione® programmabile

Pozwala regulować i programować wprowadzenie pary do komory pieca, zapewniając prawidłowy rozrost produktu w trakcie pieczenia.

Korzyści: Poprawa jakości produktu.



Automatyczna kontrola pracy komina

Obudowa ze stali nierdzewnej w nowoczesnym wydaniu

Automatyczna lub ręczna kontrola natrysku pary do komory pieca

Tygodniowy timer z możliwością zaprogramowania 2 włączeń/wyłączeń każdego dnia

Intuicyjny panel

Ciągła i dokładna kontrola temperatury za pomocą termopary

Obieg powietrza zapewniony przez 1 lub 2 wentylatory

Moc pieca uzależniona od wielkości wsadu (System Adaptive Power Technology)

Perfekcyjne rozprowadzenie ciepła w komorze pieca (nawet między wentylatorami)

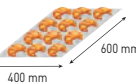
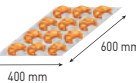
Drzwi z podwójną bezpieczną szybą Ergonomiczny uchwyt dla łatwego otwierania

Perfekcyjna izolacja termiczna pieca



Piec konwekcyjny z nawilżaniem F

-21%

MFF50	5x		wym.zew.	850x980x(H)700 mm	CENA FABRYCZNA 35-134,- CENA GRAFEN 27 699,-
			pojemność komory	5x 600x400 mm	
			odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm	
			moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V	
MFF100	10x		wym.zew.	850x980x(H)1110 mm	CENA FABRYCZNA 44-188,- CENA GRAFEN 34 799,-
			pojemność komory	10x 600x400 mm	
			odległość pomiędzy prowadnicami	89 mm	
			moc/napięcie	1x 18,5 kW / 400 V	

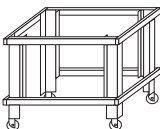
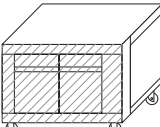
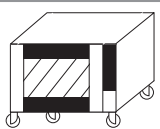
Opcje

do -15%

	kod	wymiary	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
Okap do pieców konwekcyjnych	MFFKC	850x1310x(H)270 mm	3-174,-	2 699,-
Zestaw do piętrowania	MFFKIT/3	(H)60 mm	612,-	499,-
Wentylator do okapu do piecy konwekcyjnych	MFFKIT/M		3-647,-	3 199,-

Podstawy do pieców F45 F50 F100

do -21%

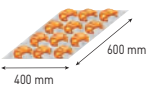
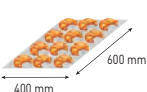
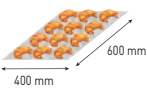
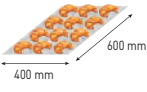
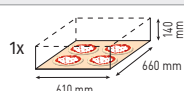
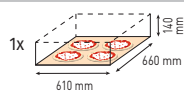
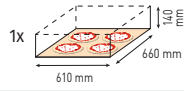
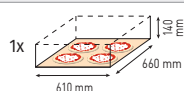
	kod	wysokość	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
 Podstawa na kołach	MFFS14	140 mm	1-891,-	1 499,-
	MFFS50	500 mm	3-268,-	2 599,-
	MFFS80	800 mm	3-268,-	2 599,-
	MFFS100	1000 mm	3-268,-	2 599,-
 Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu	MFFL60HUM	600 mm	10-539,-	8 299,-
	MFFL80HUM	800 mm	10-945,-	8 599,-
	MFFL100HUM	1000 mm	10-945,-	8 599,-
 Przeszkolna podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieców F45, F50, F100	MFFL70HUM	700 mm	NEW! 15-478,-	11 299,-



serie **F**
FANBAKE
+
iDeck
A FORMI™



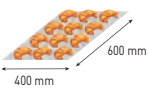
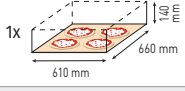

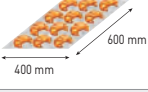
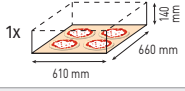

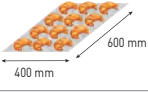
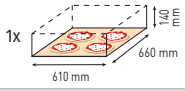

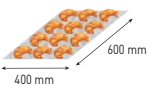
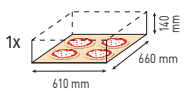


Zestawy z piecem jednokomorowym i podstawą na kołach

MFIBAKE3	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 51 485,- CENA GRAFEN 40 499,- </div>	
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy przewodnikami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
MFIBAKE4	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 54 458,- CENA GRAFEN 42 899,- </div>	
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy przewodnikami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
MFIBAKE7	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 55 945,- CENA GRAFEN 43 999,- </div>	
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy przewodnikami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
MFIBAKE8	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2065 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 58 918,- CENA GRAFEN 46 399,- </div>	
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy przewodnikami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
MFIBAKE3	+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M				
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V		
	+ podstawa na kołach H=700 mm				
	<hr/>				
	MFIBAKE4	+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M			
1x 		wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V		
+ podstawa na kołach H=700 mm					
<hr/>					
MFIBAKE7		+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M			
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V		
	+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm				
	<hr/>				
	MFIBAKE8	+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M			
1x 		wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V		
+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm					

* okap

Zestawy z piecem jednokomorowym i podstawą z komorą rozrostu

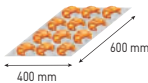
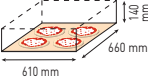
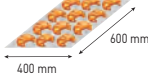
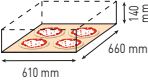
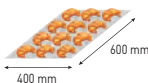
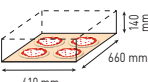
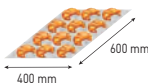
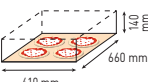
MFIBAKE11	wym.zew.	850x1065(+245*)x(H)1965 mm		  CENA FABRYCZNA 58 782,- CENA GRAFEN 46 299,-	
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
	+ piec do pizzy manualny jednokomorowy Ideck PM60.60M				
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V		
	+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm				
MFIBAKE12	wym.zew.	850x1065(+245*)x(H)1965 mm		 CENA FABRYCZNA 61 485,- CENA GRAFEN 48 399,-	
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
	+ piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy Ideck ID60.60M				
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 4,2 kW / 400 V		
	+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm				
MFIBAKE15	wym.zew.	850x1065(+245*)x(H)2160 mm		 CENA FABRYCZNA 57 161,- CENA GRAFEN 44 999,-	
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
	+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D				
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V		
	+ podstawa na kołach H=500 mm				
MFIBAKE16	wym.zew.	850x1065(+245*)x(H)2160 mm		 CENA FABRYCZNA 62 431,- CENA GRAFEN 49 099,-	
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
	+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D				
	1x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		
		moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V		
	+ podstawa na kołach H=500 mm				

* okap

do cen należy doliczyć VAT 23%



Zestawy z piecem dwukomorowym i podstawą z komorą rozrostu

MFIBAKE19	wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2360 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 61 485,- CENA GRAFEN 48 399,- </div>	
	okap				
	+ piec konwekcyjny F50E				
	5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm		
		odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm		
		moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V		
+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D					
2x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 67 026,- CENA GRAFEN 52 799,- </div>	
	moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V			
+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm					
wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2360 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 64 256,- CENA GRAFEN 50 599,- </div>		
okap					
+ piec konwekcyjny F50E					
5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm			
	odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm			
	moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V			
+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D					
2x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 69 728,- CENA GRAFEN 54 899,- </div>	
	moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V			
+ podstawa z komorą rozrostu H=700 mm					
wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2260 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 69 728,- CENA GRAFEN 54 899,- </div>		
okap					
+ piec konwekcyjny F50E					
5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm			
	odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm			
	moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V			
+ piec do pizzy manualny dwukomorowy Ideck PD60.60D					
2x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 69 728,- CENA GRAFEN 54 899,- </div>	
	moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V			
+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm					
wym. zew.	850x1065(+245*)x(H)2260 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 69 728,- CENA GRAFEN 54 899,- </div>		
okap					
+ piec konwekcyjny F50E					
5x 	pojemność komory	5x 600x400 mm			
	odległość pomiędzy prowadnicami	97 mm			
	moc/napięcie	1x 9,3 kW / 400 V			
+ piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy Ideck ID60.60D					
2x 	wym. komory	610x660x(H)140 mm		<div style="text-align: right;"> -21% CENA FABRYCZNA 69 728,- CENA GRAFEN 54 899,- </div>	
	moc/napięcie	1x 8,4 kW / 400 V			
+ podstawa z komorą rozrostu nawilżaną H=600 mm					

* okap

serie **F**
F A N B A K E
+
iDeck
ARMED





Kto prowadzi?
Andrzej Pietrzyk

Jego pasja do kuchni włoskiej zrodziła się już w dzieciństwie podczas licznych podróży do Włoch. Tam też zdobywał i pogłębiał swą wiedzę o pizzy. Od 14 lat związany z pizzą, która stała się jego miłością i największą pasją. Obecnie jest trenerem MorettiLAB i Grafen w Polsce, a jednocześnie Product Managerem marki Moretti Forni. Dzieli się swoją wiedzą i pasją z uczestnikami spotkań Pizza Forum organizowanymi cyklicznie w całej Polsce.



Pizza FORUM

BOOST YOUR NEW PIZZA BUSINESS!

Pizza Forum to organizowane cyklicznie, bezpłatne warsztaty skierowane do profesjonalistów związanych z segmentem rynku pizzerii.

To idea mająca na celu przekazanie profesjonalnej wiedzy dotyczącej biznesu pizzerijnego, którego podstawą jest najwyższej jakości produkt – pizza – zgodny z zasadami włoskich mistrzów, od wieków doskonalących warsztat i procedurę przygotowywania doskonałego ciasta.

Zapraszamy !

Czego się dowiem na Pizza Forum?

Przygotowanie najlepszej pizzy wymaga potężenia 3 elementów: najwyższej jakości składników, profesjonalnej wiedzy oraz najlepszej dostępnej technologii.

Agenda:

Zacniemy od mąki
Poznamy sekrety ciasta oraz procedurę (nie przepis)
Dowiemy się, jak dobrać najlepsze urządzenia
Sprawdzimy efekty pracy, czyli degustacja

Terminy i miejsca

21.03 Gdańsk
23.03 Koszalin
04.04 Wrocław
06.04 Kalisz
09.05 Lublin
11.05 Rzeszów
30.05 Szczecin
01.06 Gorzów Wlkp.
12.09 Białystok
14.09 Warszawa
03.10 Katowice
05.10 Kraków
07.11 Bydgoszcz
09.11 Łódź



Szczegóły u Regionalnych Kierowników
Sprzedaży Grafen oraz na
www.grafen.com/pizza-forum

elektryczne i gazowe piece rotacyjno-obrotowe

Projekt

SeriaR to obrotowe piece Moretti Forni, idealne do dużych produkcji ciast i wypieków piekarniczych, dostępne w wersji elektrycznej lub gazowej na 14 lub 18 blach (60x40 cm). Piece serieR są wyposażone w wyjmowany wózek w celu optymalizacji czasu pracy i uproszczeniu zarządzania. Zbudowane z myślą o trwałości, niezwykle odporne. Każdy element został zaprojektowany w celu zapewnienia niezawodności i maksymalnej wydajności. To wszystko dzięki doświadczeniu firmy w zarządzaniu przepływem gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.

Główne cechy

SeriaR charakteryzuje się czystą linią, która łączy minimalny rozmiar z maksymalną łatwością użytkowania: korpus i rdzeń ze stali nierdzewnej dla łatwego czyszczenia i szybkiej konserwacji. Wyposażony w podwójne szklane drzwi, kanał wyciągowy, izolację o wysokiej gęstości

i wewnętrzne oświetlenie lampami halogenowymi. SeriaR ma przyjazny dla użytkownika interfejs graficzny, który gwarantuje maksymalną łatwość użytkowania, również z praktycznym uchwytem blokującym i ergonomicznym kominem.

Właściwości techniczne

Wentylatory symetryczne z obrotem wstecznym

System wentylacji z dwoma wentylatorami odśrodkowymi odwracającymi kierunek obrotów, wraz z obrotem wózka, rozprowadza powietrze równomiernie na każdej półce, zapewniając doskonałą jakość pieczenia.

Specjalne deflektory powietrza

Specjalne deflektory ze stali nierdzewnej najlepiej kalibrują dyfuzję ciepła wewnątrz komory pieczenia, aby spełnić potrzeby każdego rodzaju produktu.



Eco-Standby® Technology

Inteligentna funkcja ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy: wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby piec natychmiast powrócił do normalnego trybu pracy.

Korzyści: oszczędność energii z zachowaniem wydajności pieca.



Adaptive-Power® Technology

Personalizuje cykl pieczenia według produktu. Dzięki ciągłemu pomiarowi temperatury, niweluje straty oraz automatycznie dostosowuje wymaganą moc wyjściową. Stale dostosowuje zużywaną energię do rzeczywistych potrzeb w oparciu o ilość produktu w komorze pieca. W ten sposób piec zużywa minimalną energię niezbędną do uzyskania idealnego pieczenia. 30% oszczędności energii i o 20% szybsze pieczenie

Korzyści: optymalna wydajność i zmniejszenie zużycia energii.



Data-Feed® System

Port USB do importu / eksportu danych.

Korzyści: przenoszenie przepisów i danych z urządzeń w szybki sposób.



Custom-Bake® Technology

Regulacja parametrów pieczenia do 9 różnych faz, zmienna w ramach każdego programu roboczego. Te ustawienia są zapamiętywane przez oprogramowanie.

Korzyści: maksymalna skuteczność i wydajność pieczenia.



Vaporizzazione® programmabile

Pozwala regulować i programować wprowadzenie pary do komory pieca, zapewniając prawidłowy rozrost produktu w trakcie pieczenia.

Korzyści: Poprawa jakości produktu.



serie 
ROTORBAKE

Idealna jakość wypieku dzięki okalaniu powietrzem wypiekanego produktu

Możliwość personalizowania aż do 9 cykli pieczenia

Automatyczna lub ręczna kontrola natrysku pary do komory pieca

Podwieszany wózek wewnątrz pieca rotuje wokół własnej osi

Możliwość ustawienia 3 różnych temperatur w ramach 1 cyklu pracy pieca

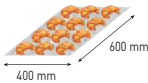
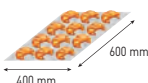
Kontrola wilgotności wewnątrz komory

Perfekcyjna izolacja termiczna pieca

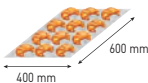
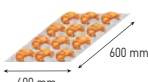
Dla idealnego efektu niezależna kontrola temperatury z wykorzystaniem termopar w dolnej i górnej części pieca



Elektryczny piec rotacyjny

		wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm	
MFR14E	14x 	wym. blach	600x400 mm	CENA FABRYCZNA 109-188,-
		odległość pomiędzy prowadnicami	100 mm	CENA GRAFEN 85 999,-
		moc/napięcie	25,5 kW / 400 V	
MFR18E	18x 	wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm	
		wym. blach	600x400 mm	CENA FABRYCZNA 109-188,-
		odległość pomiędzy prowadnicami	775 mm	CENA GRAFEN 92 999,-
		moc/napięcie	25,5 kW / 400 V	

Gazowy piec rotacyjny

MFR14G	14x 	wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm	
		wym. blach	600x400 mm	CENA FABRYCZNA 124-999,-
		odległość pomiędzy prowadnicami	100 mm	CENA GRAFEN 98 399,-
		moc/napięcie	40 kW / 230 V	
MFR18G	18x 	wym. zew.	1150x1500(+270)x(H)2095 mm	
		wym. blach	600x400 mm	CENA FABRYCZNA 124-999,-
		odległość pomiędzy prowadnicami	775 mm	CENA GRAFEN 98 399,-
		moc/napięcie	40 kW / 230 V	

Opcje	wymiary	odległość pomiędzy prowadnicami	cena	
MFT14	Wózek do pieca R14 14-półkowy	610x445x(H)1605 mm	100 mm	4 299,-
MFT18	Wózek do pieca R18 18-półkowy	610x445x(H)1605 mm	775 mm	4 299,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



MIESIARKI GRAFEN PRESTO PRESTO PICCOLO, PRESTO, PRESTO+



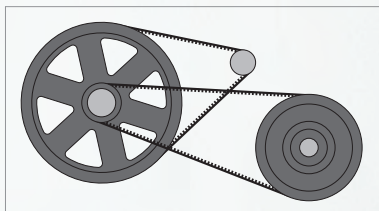
Solidny korpus ze stali

- zapewnia większą odporność na obciążenia (heavy duty),
- gwarantuje lepszą stabilność urządzenia w stosunku do innych miesiarek,
- umożliwia pracę do 8 h dziennie.



Przekładania trapezowa napędu spirali

- bardzo cicha praca urządzenia, zapewnia wysoki komfort pracy,
- umożliwia pracę do 8 h dziennie,
- zwiększa odporność miesiarki na obciążenia związane ze większą ilością zasypu, a także dzienną ilością mieszanego ciasta,
- nie podgrzewa napędu, dzięki czemu nie podnosi temperatury ciasta,
- zapewnia bezawaryjną pracę napędu miesiarki oraz silnika.



Wyjątkowa budowa (wyprofilowanie) dzieży, spirali i miecza

- pozwala na pracę na skrajnych wartościach zasypu,
- zapewnia bardzo dobre zbieranie składników ciasta, tworząc wysokiej jakości rezultaty,
- sprawia, że praca nawet na bardzo uwodnionym cieście staje się dużo prostsza,
- układa bardzo dobrze siatkę glutenową niezależnie od ilości składników.



Dwa timery, po 1 na każdy bieg

- pozwalają na zautomatyzowanie procesu wyrabiania ciasta,
- mieszanie odbywa się automatycznie – użytkownik nie musi przełączać biegów ręcznie,
- zachowanie powtarzalności procesu wyrabiania ciasta dzięki precyzyjnym zegarom,
- większe napowietrzenie ciasta oraz możliwość stosowania wysokiego uwodnienia (hydracji) ciasta dzięki zastosowaniu drugiego, szybszego biegu.

MIESIARKA GRAFEN PRESTO PICCOLO

Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą o pojemności 40 kg, wyposażona w jeden silnik do napędu dzieży i spirali. Posiada dwie prędkości (dwa biegi). Wyposażona w przekładnię z pasami trapezowymi napędzającymi dzieżę i spiralę, dzięki czemu praca miksera jest bardzo cicha, jednocześnie miesiarka jest bardziej wytrzymała na obciążenia pracą.

Miesiarka spiralna z linii Piccolo wyposażona jest w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym lub automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.

Dzięki solidnemu stalowemu korpusowi, miesiarka nadaje się do stosowania w pizzeriach do ciasta o uwodnieniu większym niż 55%. Obniżona wysokość miesiarki pozwala na umieszczenie jej pod blatem roboczym. Przystosowana do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h). Miesiarka z linii Presto zapewni doskonałe rezultaty i jest praktycznie bezobsługowa, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

MIESIARKA GRAFEN PICCOLO 40

- Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą, o pojemności 40 kg
- Solidny korpus z stali malowanej
- Wyposażona w jeden silnik
- Dwie prędkości (dwa biegi)
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Cyfrowy panel sterowania
- Dwa tryby pracy: manualny i automatyczny
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Ekstremalna kompaktowość dzięki wysokości 85 cm, która umożliwia umieszczenie miesiarki pod stołem roboczym
- Praktycznie bezobsługowa, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednia do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%




Solidny korpus ze stali

Dwa timery, po 1 na każdy bieg

Przekładania trapezowa napędu spirali

Wyjątkowa budowa (wyprofilowanie) dzieży, spirali i miecza

kod		PICCOLO40
model		Piccolo 40
min/max ilość ciasta	kg	2/40
objętość dzieży	l	60
moc silnika	kW	1,5/3
szerokość	mm	528
długość	mm	1000
wysokość	mm	850
wysokość od podłogi do krawędzi dzieży	mm	527
waga	kg	190
CENA FABRYCZNA	PLN	28 050,-
CENA GRAFEN	PLN	21 499,- 



MIESIARKI GRAFEN PRESTO

Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą o pojemności 40 lub 60 kg, wyposażone w jeden silnik do napędu dzieży i spirali. Miesiarki posiadają dwie prędkości (dwa biegi). Wyposażone w przekładnię z pasami trapezowymi napędzającymi dzieżę i spiralę, dzięki czemu praca miksera jest bardzo cicha, jednocześnie miesiarka jest bardziej wytrzymała na obciążenia pracą.

Miesiarki spiralne z linii Presto wyposażone są w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym, półautomatycznym i automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.

Dzięki solidnemu salowemu korpusowi, miesiarki nadają się do stosowania w pizzeriach i małych piekarniach do ciasta o uwodnieniu większym niż 55%.

Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h). Wyposażone w system pracy awaryjnej Bypass (w razie awarii zegarów, miesiarka może dalej pracować w systemie manualnym).

Miesiarki z linii Presto zapewniają doskonałe rezultaty i są praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

MIESIARKI GRAFEN PRESTO

- Pojemność 40 i 60 kg
- Solidny korpus z malowanej stali
- Wyposażone w jeden silnik
- Dwie prędkości (biegi)
- Trzy tryby pracy: manualny, półautomatyczny i automatyczny
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Panel sterowania z podwójnym zegarem elektromechanicznym
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Świetna jakość ciasta i bardzo ograniczony wzrosty temperatury podczas mieszania
- Praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednie do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%
- Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h)
- System pracy awaryjnej (bypass). Możliwość pracy tylko na 2 prędkości

kod		PRESTO40	PRESTO60	PRESTO40DS	PRESTO60DS
model		Presto 40	Presto 60	Presto 40 z regulacją prędkości dzieży i spirali	Presto 60 z regulacją prędkości dzieży i spirali
tryb pracy		manualny, półautomatyczny i automatyczny		manualny, półautomatyczny i automatyczny	
panel sterowania		podwójny zegar elektromechaniczny		podwójny zegar elektromechaniczny	
prędkości		100-300 obr./min			
min/max ilość ciasta	kg	2/40	4/60	2/40	4/60
objętość dzieży	l	60	78	60	78
moc silnika	kW	1,5/3	1,5/3	1,5/3	1,5/3
szerokość	mm	545	580	545	580
długość	mm	1025	1075	1025	1075
wysokość	mm	1235	1295	1235	1295
wysokość od podłogi do krawędzi dzieży	mm	710	710	710	710
waga	kg	235	245	235	245
CENA FABRYCZNA	PLN	30 855,-	33 990,-	35 255,-	38 390,-
CENA GRAFEN	PLN	24 499,-	26 999,-	27 999,-	30 499,-



Presto 40
z regulacją prędkości,
ze sterowaniem
elektronicznym



Solidny korpus ze stali

Dwa timery, po 1 na każdy bieg

Przekładania trapezowa napędu
spiral

Wyjątkowa budowa (wyprofilowanie)
dzieży, spiral i miecza

Ergonomiczna wysokość modeli
Presto i Presto+

- zapewnia wygodę i pozytywnie wpływa na jakość pracy użytkownika.

PRESTO40E

Presto 40
ze sterowaniem
elektronicznym

PRESTO60E

Presto 60
ze sterowaniem
elektronicznym

PRESTO40EDS

Presto 40
z regulacją prędkości
dzieży i spiral,
ze sterowaniem elektronicznym

PRESTO60EDS

Presto 60
z regulacją prędkości
dzieży i spiral,
ze sterowaniem elektronicznym

manualny i automatyczny
elektroniczny

manualny i automatyczny
elektroniczny

Możliwość zapisania 10 programów
Każdy program może składać się z 2 kroków
Autodiagnostyka
System pracy awaryjnej (Bypass)
Możliwość pracy na 1 i 2 prędkości

Możliwość zapisania 10 programów
Każdy program może składać się z 5 kroków
Autodiagnostyka
System pracy awaryjnej (Bypass)
Możliwość pracy na 1 i 2 prędkości

2/40

4/60

2/40

4/60

60

78

60

78

1,5/3

1,5/3

1,5/3

1,5/3

545

580

545

580

1025

1075

1025

1075

1235

1295

1235

1295

710

710

710

710

235

245

235

245

~~32 505,-~~

-20%

25 899,-

~~35 640,-~~

-20%

28 399,-

~~36 905,-~~

-20%

29 399,-

~~40 040,-~~

-20%

31 899,-

MIESIARKI GRAFEN PRESTO+

Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą o pojemności 40 kg i 60 kg wyposażone w dwa silniki, jeden do napędu dzieży i jeden do napędu spirali.

Dwie prędkości spirali z możliwością odwrócenia kierunku obrotów dzieży na pierwszej prędkości.

Dzieża o stałej prędkości. Solidny korpus z malowanej stali. Cicha praca dzieży i spirali dzięki napędowi za pomocą pasów trapezowych – miesiarki są bardziej odporne na obciążenia pracą. Miesiarki spiralne z linii Presto+ wyposażone są w panel sterowania z dwoma zegarami (po jednym na każdy bieg), które umożliwiają operatorowi pracę w trybie ręcznym, półautomatycznym i automatycznym oraz w ruchomą pokrywę dzieży ze stali nierdzewnej.

Dzięki solidnemu salowemu korpusowi miesiarki nadają się do stosowania w pizzeriach i małych piekarniach do ciast o uwodnieniu większym niż 55%.





Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h).

Wyposażone w system pracy awaryjnej Bypass (w razie awarii zegarów, miesiarka dalej może pracować w systemie manualnym).

Miesiarki z linii Presto+ zapewniają doskonałe rezultaty i są praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym.

MIESIARKI GRAFEN PRESTO+

- Pojemność 40 i 60 kg
- Solidny korpus z malowanej stali
- Wyposażone w dwa silniki
- Dwie prędkości (biegi)
- Trzy tryby pracy: manualny, półautomatyczny i automatyczny
- Możliwość zmiany kierunku obrotu miski na pierwszej prędkości (reverse)
- Łatwe wyjmowanie ciasta dzięki funkcji opróżniania
- Cicha praca dzieży i spirali dzięki przekładni z pasami trapezowymi
- Panel sterowania z podwójnym zegarem elektromechanicznym
- Kratowa pokrywa dzieży ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyrabiania również małej ilości ciasta z zachowaniem doskonałych rezultatów
- Praktycznie bezobsługowe, dzięki możliwości pracy w systemie automatycznym
- Odpowiednie do mieszania ciast z nawodnieniem większym niż 55%
- Przystosowane do pracy ciągłej, jedna zmiana dziennie (8 h)
- System pracy awaryjnej (Bypass). Możliwość pracy tylko na 2 prędkości

kod		PRESTOPLUS40	PRESTOPLUS60	PRESTOPLUS40D	PRESTOPLUS60D
model		Presto+ 40	Presto+ 60	Presto+ 40 z regulacją prędkości dzieży	Presto+ 60 z regulacją prędkości dzieży
tryb pracy		manualny, półautomatyczny i automatyczny		manualny, półautomatyczny i automatyczny	
panel sterowania		podwójny zegar elektromechaniczny		podwójny zegar elektromechaniczny Dwie prędkości spirali Możliwość płynnej zmiany prędkości dzieży	
min/max ilość ciasta	kg	2/40	4/60	2/40	4/60
objętość dzieży	l	60	78	60	78
moc silnika spirali	kW	1,5/3	1,5/3	1,5/3	1,5/3
moc silnika dzieży	kW	0,55	0,55	0,55	0,55
szerokość	mm	545	580	545	580
długość	mm	1025	1075	1025	1075
wysokość	mm	1345	1345	1345	1345
wysokość od podłogi do krawędzi dzieży	mm	780	780	780	780
waga	kg	265	275	265	275
CENA FABRYCZNA	PLN	38 995,-	40 205,-	44 000,-	46 750,-
CENA GRAFEN	PLN	30 999,- 	31 999,- 	35 799,- 	36 799,- 



Solidny korpus ze stali

Dwa timery, po 1 na każdy bieg

Przekładania trapezowa napędu spirali

Budowa (wyprofilowanie) dzieży, spirali i miecza

Ergonomiczna wysokość modeli Presto i Presto+

- zapewnia wygodę i pozytywnie wpływa na jakość pracy użytkownika.

PRESTOPPLUS40E

Presto+ 40
ze sterowaniem
elektronicznym

PRESTOPPLUS60E

Presto+ 60
ze sterowaniem
elektronicznym

PRESTOPPLUS40TS

Presto+ 40
z regulacją prędkości
dzieży i spirali,
z wyświetlaczem dotykowym

PRESTOPPLUS60TS

Presto+ 60
z regulacją prędkości
dzieży i spirali,
z wyświetlaczem dotykowym

manualny i automatyczny
elektroniczny

Możliwość zapisania 90 programów
Każdy program może składać się z 3 kroków
Autodiagnostyka
System pracy awaryjnej (Bypass)
Możliwość pracy na 1 i 2 prędkości

2/40

60

1,5/3

0,55

545

1025

1345

780

265

40 645,-

32 299,-

-21%

4/60

78

1,5/3

0,55

580

1075

1345

780

275

41 855,-

33 299,-

-20%

manualny i automatyczny
elektroniczny

Możliwość ustawienia osobno prędkości dzieży i spirali
Panel sterowania dotykowy (touch screen)
Możliwość personalizacji
20 programów. Każdy program może składać się z 10 kroków
Autodiagnostyka

2/40

60

1,5/3

0,55

545

1025

1345

780

265

51 645,-

41 099,-

-20%

4/60

78

1,5/3

0,55

580

1075

1345

780

275

52 855,-

41 999,-

-21%

MIESIARKI DO CIASTA



- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowana proszkowo
- Elementy wyposażenia z stali nierdzewnej
- Gruba obudowa urządzenia neutralizująca wibracje powstające podczas pracy urządzenia
- Płaski panel sterujący po prawej stronie miesiarki
- Napęd łańcuchowy
- Części obrotowe przekładni są montowane na łożyskach kulkowych
- Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy pomocniczy obwód niskiego napięcia
- Miesiarka jest wyposażona w kratkę bezpieczeństwa, która zapobiega przed włożeniem rąk do pracującego

- urządzenia. Przy podniesionej kratce urządzenie nie będzie działać, dopiero opuszczenie kratki zabezpieczającej spowoduje możliwość uruchomienia mieszadła
- Ruch mieszadła powoduje natlenienie ciasta
- Specjalny kształt spirali zapewnia niską i stałą temperaturę ciasta podczas pracy miesiarki

AKCESORIA

- Spirala
- Dzieża

MIESIARKA JEDNOBIEGOWA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ I GŁOWICĄ

- Regulowane nożyki (MFIM8)
- Kółka (bez modelu MFIM8)
- Jednofazowy silnik elektryczny (model MFIM8)
- Czasomierz (bez modelu MFIM8)
- Jedna prędkość pracy
- Stała głowica

Niska i stała temperatura ciasta podczas pracy

Łożyska kulkowe

Doskonała jednolitość oraz napowietrzenie ciasta

Regulowane nożyki lub kółka wygodne w użytkowaniu



kod		MFIM8	MFIM12	MFIM18
wymiary	mm	280x543x(H)547	340x664x(H)680	380x680x(H)680
wymiary dzieży	mm	ø260x(H)200	ø320x(H)210	ø360x(H)210
pojemność	kg	8	12 kg	18
ilość biegów		1	1	1
moc i napięcie	kW/V	0,37/230	0,75 kW/400 V	0,75/400
waga	kg	36	60	65
CENA FABRYCZNA	PLN	6 350,-	8 107,-	8 512,-
CENA GRAFEN	PLN	4 999,-	6 399,-	6 699,-

kod		MFIM25	MFIM38	MFIM44
wymiary	mm	423x748x(H)760	450x805x(H)760	530x831x(H)760
wymiary dzieży	mm	ø400x(H)260	ø450x(H)260	ø500x(H)270
pojemność	kg	25	38	44
ilość biegów		1	1	1
moc i napięcie	kW/V	1,1/400	1,5/400	1,5/400
waga	kg	95	105	105
CENA FABRYCZNA	PLN	9 728,-	11 620,-	12 566,-
CENA GRAFEN	PLN	7 699,-	9 099,-	9 899,-

MIESIARKA DWUBIEGOWA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ I GŁOWICĄ

- Kółka wyposażone w hamulec
- Czasomierz
- Dwie prędkości pracy
- Stała głowica



kod		MFIM25/2	MFIM38/2	MFIM44/2
wymiary	mm	440x750x(H)777	490x795x(H)777	530x820x(H)777
wymiary dzieży	mm	ø400x(H)260	ø450x(H)260	ø500x(H)270
pojemność	kg	25	38	44
ilość biegów		2	2	2
moc i napięcie	kW/V	1,4/400	2,2/400	2,2/400
waga	kg	119	129	134
CENA FABRYCZNA	PLN	11 620,-	12 972,-	13 918,-
CENA GRAFEN	PLN	9 099,-	10 199,-	10 999,-

MIESIARKA DWUBIEGOWA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ I PODNOSZONĄ GŁOWICĄ

- Kółka wyposażone w hamulec
- Czujnik obecności dzieży
- Podnoszona głowica
- Rączka do szybkiego blokowania i odbezpieczania dzieży
- Wyjmowana dzież, umożliwiającą łatwiejsze czyszczenie oraz doglądanie mieszanego ciasta
- Czasomierz
- Dwie prędkości pracy



kod		MFIMR25/2	MFIMR38/2	MFIMR44/2
wymiary	mm	440x750x(H)777	490x795x(H)777	530x820x(H)777
wymiary dzieży	mm	ø400x(H)260	ø450x(H)260	ø500x(H)270
pojemność	kg	25	38	44
ilość biegów		2	2	2
moc i napięcie	kW/V	1,4/400	2,2/400	2,2/400
waga	kg	119	129	134
CENA FABRYCZNA	PLN	13 782,-	15 404,-	16 485,-
CENA GRAFEN	PLN	10 899,-	12 099,-	12 999,-



DWUBIEGOWE MIESIARKI SPIRALNE GRAFEN ZE STAŁĄ DZIEŻĄ



- Idealne dla pizzerii, cukierni i piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa oraz spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Gałka zmiany prędkości
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Stała głowica i dzieża
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



Wbudowany timer

Gałka zmiany prędkości



4 kółka, w tym
2 z hamulcami

kod		229699	229705	229712	229729	229736	229743
wymiary	mm	385x670x(H)725	385x670x(H)725	424x735x(H)810	480x805x(H)870	480x805x(H)870	535x935x(H)915
pojemność	l	16	22	32	41	48	60
wsad ciasta	kg	12	17	25	35	42	48
wydajność	kg/h	48	56	88	112	128	144
średnica dzieży	mm	320	360	400	450	450	500
moc	W/kM	750/1	750/1	1500/2	1500/2	1500/2	1800/2,4
napięcie	V	400	400	400	400	400	400
waga	kg	59	62	82	92	98	148
CENA FABRYCZNA	PLN	7 634,-	7 972,-	9 323,-	10 269,-	10 945,-	17 296,-
CENA GRAFEN	PLN	5 999,- -21%	6 299,- -21%	7 299,- -22%	8 099,- -21%	8 599,- -21%	13 599,- -21%

MIESIARKI SPIRALNE GRAFEN Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

GRAFEN
INNOVATION DESIGN SUPPORT



- Idealne dla pizzerii, cukierni i piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa oraz spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Gałka zmiany prędkości
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Unoszona głowica i wymowana dzieża
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



MADE IN ITALY

kod		229750	229767	229774	229781	229798
wymiary	mm	385x670x(H)725	385x670x(H)725	424x735x(H)810	480x805x(H)870	480x805x(H)870
pojemność	l	16	22	32	41	48
wsad ciasta	kg	12	17	25	35	42
wydajność	kg/h	48	56	88	102	128
średnica dzieży	mm	320	360	400	450	450
moc	W/kM	750/1	750/1	1100/1,5	1100/1,5	1500/2
napiecie	V	400	400	400	400	400
waga	kg	71,5	81	95	114	108
CENA FABRYCZNA	PLN	9 593,-	9 999,-	11 620,-	12 026,-	12 566,-
CENA GRAFEN	PLN	7 599,-	7 899,-	9 099,-	9 499,-	9 899,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRAFEN
INNOVATION DESIGN SUPPORT

MIKSER DO CIASTA TWIN ARMS

- Ciasto zagniatane jest nie tak jak w większości innych mikserów hakiem, czy innym narzędziem, lecz automatycznymi ramionami. Poprzez wierne odtwarzanie ruchu ludzkich ramion ciasto można zagniatać przez wiele godzin, zawsze z tą samą precyzją i szybkością
- Cechą charakterystyczną tego miksera jest wyjątkowo cicha praca, dzięki osadzeniu wszelkich mechanizmów obrotowych na łożyskach kulowych
- Ciasto zagniecione przez mikser Twin arms charakteryzuje jednorodność i wysoki stopień natlenienia masy. Taki efekt otrzymamy dzięki połączeniu ruchu obrotowego dzieży oraz automatycznych, zagniatających ramion
- Taka obróbka mechaniczna gwarantuje stałą oraz niską temperaturę ciasta, co jest jedną z najważniejszych cech przygotowania dobrej pizzy
- Mikser Twin arms w zaledwie kilka minut jest w stanie przygotować, aż 50 kg ciasta na różnego rodzaju przepyszne wypieki piekarnicze, cukiernicze jak i na pizzę
- Maszyna ta wskazana jest szczególnie do przygotowania delikatnych i miękkich ciast, które wymagają wysokiego stopnia utlenienia
- Dwubiegowa regulacja prędkości zagniatania
- Obroty dzieży z przekładnią zanurzoną w kąpeli olejowej
- Obroty ramion zagniatających z przekładnią zanurzoną w kąpeli olejowej
- Wszystkie elementy obrotowe związane mechanizmem zagniatającym i obracającym dzieżę osadzone na łożyskach kulowych
- Układ sterowania zasilany niskim napięciem zgodnie z unijnymi przepisami
- Osłona bezpieczeństwa z mikro wyłącznikiem, wyłączającym ruch maszyny gdy jest otwarta – gwarantuje to bezpieczną pracę operatora
- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na biało
- Dzieża, elementy zagniatające ciasto oraz osłona bezpieczeństwa wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Wewnętrzna rama urządzenia wykonana z grubej stali do wyeliminowania ewentualnych wibracji podczas pracy miksera
- Prosty i intuicyjny panel sterowania zgodny z wymogami CE zlokalizowany na prawej ścianie obudowy
- Specjalny przycisk STOP do szybkiego wyłączenia maszyny w razie konieczności
- Waga: 340 kg



Automatyczne ramiona pozwalają na odtworzenie ruchu ludzkich ramion



Wszystkie elementy obrotowe osadzone na łożyskach kulowych

kod		MF150/P
wymiary	mm	640x820x(H)1420
maksymalna pojemność zagnieczonego ciasta	kg	50
pojemność całkowita dzieży	l	71
średnica wewnętrzna dzieży	mm	540
wysokość wewnętrzna dzieży	mm	350
prędkość nr 1 ramion zagniatających	ruchów/min	38
prędkość nr 2 ramion zagniatających	ruchów/min	76
prędkość nr 1 dzieży	obrotu/min	4,5
prędkość nr 2 dzieży	obrotu/min	9
moc	kW	1,85
napięcie	V/N/Hz	400 / 3 / 50
CENA FABRYCZNA	PLN	59 728,-
CENA GRAFEN	PLN	46 999,- -21%



MASZYNA DZIELĄCO-ZAOKRĄGLAJĄCA

- Rama z ocynkowanej stali
- Stalowe elementy są malowane
- Zbiornik, noże i siatki wykonane ze stali 304
- Prasa do ciasta z polietylenu spożywczego PE500
- Talerze formujące wykonane z polietylenu
- Górna część urządzenia jest wykonana z aluminium anodowego MG5
- Pierścieni u góry dolnej podstawy wykonany jest z żeliwa z powłoką niklową o grubości 10 mikronów
- Mechanizm hydrauliczny z dwoma cylindrami do prasowania i do cięcia
- Panel stresujący, na którym można ustawić czas otwierania komory oraz czas kształtowania ciasta

- Zaokrąglanie ciasta uruchamia się poprzez pociągnięcie uchwyty (dźwignie) po prawej stronie urządzenia
- Przycisk czyszczenia noża
- Opcja zaprogramowania 10 różnych programów
- Płyty formujące są wkładane ręcznie
- Ręcznie ustawiany czas
- Przycisk startu
- Maszyna dzieli i zaokrągla automatycznie
- Ręcznie usuwanie uformowanego ciasta z urządzenia

AKCESORIA

- Maszyna jest wyposażona w 3 talerze formujące



kod		MFIR260
wymiary	mm	665x660x(H)1420
gramatura	g	150-280
wydajność	szt./h	1800 jednorazowo 15 kulek
moc i napięcie	kW/V	1,3/400
waga	kg	230
CENA FABRYCZNA	PLN	65 674,-
CENA GRAFEN	PLN	51 699,-

-21%



URZĄDZENIE DO ZAOKRĄGLANIA SUROWEGO CIASTA GRAFEN 1800

- Solidne urządzenie skonstruowane dla szybkiego i łatwego zaokrąglania porcji ciasta na bułki oraz chleb np. w piekarniach jak i kulki świeżego ciasta na pizzę
- Umożliwia zaokrąglanie porcji ciasta w przedziale już od 40 g do aż 650 g
- Nadaje się do ciast twardych do pizzy oraz miękkich i wilgotnych np. na bułki czy chleb
- Wysoka wydajność do aż 1500 kulek optymalizuje pracę personelu
- Proces zaokrąglania ciasta wykorzystuje zarówno siłę grawitacji jak i siłę odśrodkową dzięki czemu samo ciasto nie podlega niepożądanemu ściskaniu. W efekcie temperatura ciasta nie podnosi się, a jego elastyczność pozostaje na niezmiennym poziomie
- Wewnętrzny ślimak zaokrąglający wykonany jest z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością
- Na przedniej ścianie urządzenia dwa składane uchwyty na tace i pojemniki do układania gotowych kulek ciasta
- Prosta i niezawodna mechanika pozwala cieszyć się z maszyny bez korzystania z wysokospecjalistycznego serwisu
- Niezwykle energooszczędny silnik na prąd jednofazowy 230 V
- Przyciski START oraz STOP w ostonie antybrzyzgowej
- Zabezpieczenie silnika przed przeciążeniem i przegrzaniem powyżej 130°C
- Ostona ślimaka chroniąca ręce operatora
- Obudowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej gwarantuje długoletnie korzystanie z maszyny
- Na 4 kołach Ø 100 mm, w tym 2 z hamulcem
- Niezwykle prosty demontaż ułatwia czyszczenie maszyny
- Długość przewodu elektrycznego: 2,8 m
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki
- Waga: 70 kg
- **OPCJA: teflonowy ślimak do wyjątkowo delikatnego i wilgotnego ciasta o hydracji powyżej 60%**



Umożliwia zaokrąglanie porcji ciasta w przedziale już od 40 g do aż 650 g



Dwa składane uchwyty na tace i pojemniki do układania gotowych kulek ciasta



Zobacz film



kod		SFERA	
wymiary	mm	350x543x(H)828	
moc i napięcie	W/V	370/230	
CENA FABRYCZNA	PLN	35 134,-	-21%
CENA GRAFEN	PLN	27 699,-	

WAŁKOWNICE



- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wałek do pizzy jest wykonany z teflonu
- Napęd i części wyposażenia wewnątrz maszyny są ze stali nierdzewnej
- Przezroczyste zabezpieczenie
- Płaski panel sterownia na froncie urządzenia
- Silnik elektryczny
- Napęd przenoszony jest na pasku
- Części obrotowe przekładni są montowane na łożyskach kulkowych
- Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy pomocniczy obwód niskiego napięcia
- Ciasto (zimne) walcowane jest za pomocą dwóch rolek
- Regulowana odległość między rolekami
- Regulowany wygładzacz do ciasta
- Możliwość przetoczenia różnych miękkich produktów spożywczych



AKCESORIA

- Rolki
- Wygładzacz do ciasta
- Szpatułka do ciasta
- Przezroczyste zabezpieczenie



kod		MFIF30	MFIF40	MFIF40P
wymiary	mm	420x450x(H)650	520x450x(H)712	520x450x(H)750
szerokość ciasta	mm	ø140-300	ø140-400	szerokość 140-400
gramatura	g	80-210	80-400	100-700
moc i napięcie	kW/V	0,25/230	0,35/230	0,25/230
waga	kg	35	45	45
CENA FABRYCZNA	PLN	7 566,-	8 242,-	9 323,-
CENA GRAFEN	PLN	5 999,-	6 499,-	7 299,-

AKCESORIA



kod		MFIFPC
opis		Pedał kontrolny do wałkownicy
CENA FABRYCZNA	PLN	431,-
CENA GRAFEN	PLN	349,-




PIZZA CUTTER



- Elementy metalowe wykonane są ze stali nierdzewnej
- Dysk tnący ma długość 70 mm
- Maksymalna grubość pizzy możliwej do pocięcia to 40 mm
- Materiały użyte w urządzeniu są zgodne ze standardami EC
- Maksymalna średnica pizzy w urządzeniu to 480 mm
- Liczba porcji po pocięciu to 4 lub 8
- Wymiary całego urządzenia to 520x640x(H)470 mm
- Waga netto urządzenia to 25 kg



kod		MFIS4/8
maks. średnica	mm	ø 480
		4/8 porcji
CENA FABRYCZNA	PLN	12 972,-
CENA GRAFEN	PLN	10 199,- 

PRASY DO CIASTA GRAFEN

- Urządzenia przeznaczone do obróbki wyrośniętego ciasta na pizzę. Służą do przygotowania porcji sprasowanego ciasta o średnicy nawet do 500 mm, w zależności od docelowej grubości i ilości ciasta, z krawędzią lub bez
- Dzięki automatycznej pracy możliwe jest przygotowanie dużej ilości podkładów
- System zimnego prasowania ciasta na podkład do pizzy nie powoduje zmian w strukturze i konsystencji ciasta
- System prasowania chroniony patentem – dzięki niemu sprasowane ciasto jest tak delikatne jak robione ręcznie przez najlepszych pizzajolo
- Regulowana grubość ciasta (15 ustawień dla 222430 i 222447)
- Możliwość tworzenia wyższych krawędzi na cieście (opcja – wymagany zakup odpowiedniej obręczy)
- Manualne opuszczanie górnej płyty prasującej (modele 222430 i 222447)
- Elementy wałkujące i prasujące ciasto zabezpieczone wetnianym filcem, zarówno w górnej, stałej części urządzenia, jak i w dolnej, ruchomej jego części
- Wszystkie elementy do kontaktu z ciastem wykonane ze stali nierdzewnej oraz polietylenu dopuszczonych do kontaktu z żywnością

- Temperatura robocza: od 5°C do 40°C, przy wilgotności do 90%.
- Obudowa ze stali malowanej proszkowo

MODEL AUTOMATYCZNY 222454

- Możliwość zaprogramowania aż 19 programów zawierających wybraną grubość ciasta (od 0,5 do 10 mm) oraz czas prasowania (od 1 do 10 s)
- Wyświetlacz LCD pokazujący numer programu, grubość i czas prasowania ciasta
- Przyciski funkcyjne do programowania i zmieniania parametrów przygotowania podkładu pizzy
- Automatyczne opuszczanie i podnoszenie górnej tarczy
- Wyciągana szuflada z dolną płytą w celu łatwego nakładania świeżego oraz zdejmowania uformowanego ciasta



kod		222430	222447	222454
wymiary	mm	570x720x(H)770	700x820x(H)840	502x728(+400)x(H)768
maks. średnica ciasta	mm	Ø400	Ø500	Ø480-500
wydajność	podkładów/h	200-250	200-250	200-250
dopuszczalna gramatura ciasta	g	100-700	100-1000	100-1000
moc	W	550	750	750
napięcie	V	230	230	230
waga	kg	105	150	115
CENA FABRYCZNA	PLN	31 080,-	43 242,-	65 404,-
CENA GRAFEN	PLN	24 999,-	35 099,-	51 499,-

AKCESORIA

kod	222478	222492	222522	222539
opis	Obręcz do mocowania materiału do prasy 222430	Obręcz do mocowania materiału do prasy 222447	Materiał do prasy 222430	Materiał do prasy 222447
CENA FABRYCZNA	1 715,-	2 836,-	431,-	431,-
CENA GRAFEN	1 399,-	2 199,-	349,-	349,-



Firma Suzumo zrewolucjonizowała sposób myślenia o sushi. Sushi, które jest zdrowe, smaczne, miłe dla oka i niezwykle popularne, teraz może stać się częścią Twojego biznesu. Bez konieczności intensywnego szkolenia ani zatrudniania wyspecjalizowanych kucharzy możesz zapewnić swoim gościom powtarzalną jakość i różnorodność smaków. Suzumo jako innowator, który już w roku 1981 stworzył pierwszego na świecie robota do sushi, wspiera wysiłki swoich klientów i zwiększa świadomość na temat japońskiej kultury kulinarnej na całym świecie. Suzumo to japońska jakość zapewniająca pyszne rezultaty z poszanowaniem tradycyjnej kultury przygotowywania sushi.

