



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





Szatkwonice

Nowe, profesjonalne i niezwykle wydajne szatkownice do warzyw. Zaprojektowane przez szefów kuchni dla szefów kuchni.

Oferujemy szeroki asortyment urządzeń do dynamicznej obróbki żywności. Wśród nowości, jakie prezentujemy, zwracamy szczególną uwagę właśnie na szatkownice do warzyw. Wraz z szerokim zestawem przystawek, tarcz i akcesoriów sprawiają, że nasza oferta stanowi właściwy wybór dla najbardziej wymagających użytkowników.

Doradca Kulinaryny Grafen radzi:

te wydajne szatkownice, to urządzenia do zadań specjalnych. Niezwykle ciche i poprawiają komfort pracy, co jest istotnym czynnikiem decydującym o wyborze tych urządzeń do mojej kuchni.





Trwałość

Nowe profesjonalne szatkownice Sammic zaprojektowane z uwzględnieniem ergonomii i ciągłości pracy. Wykonane ze stali nierdzewnej oraz materiałów w pełni nadających się do kontaktu z żywnością.



Konserwacja, higiena

Łatwo zdejmowalna pokrywa z dociskaczem ułatwia czyszczenie.



Wydajności do 1000 kg na godzinę!



Komfort pracy

Niezwykle ciche urządzenia wpływają korzystnie na warunki pracy oraz idealnie sprawdzają się w kuchniach otwartych, np. w hotelach
Poziom hałasu: <70 dB.



Maksymalna wygoda dla użytkownika

boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym.
Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.



Ergonomia pracy – szeroki zakres ruchu dźwigni dociskowej

(modele: CA-3V, CA-31)



Do 70 różnych rodzajów cięć!
dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratki (należy zamawiać osobno)



Szatkownice ze zmienną prędkością – gama ULTRA



2
LATA
GWARANCJI

kod	1050784	1050796
model	CA-3V	CA-4V
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	136 cm ²	286 cm ²
wymiary szatkownicy	391x409x(H)552 mm	391x400x(H)652 mm
wymiary otworu wsadowego	180x87 mm	∅200 mm
wydajność	do 500 kg	200-650 kg
zakres prędkości	300 – 1000 obr./min	300 – 1000 obr./min
moc/napięcie	1,5 kW/230 V	1,5 kW/230 V
waga	24 kg	27 kg
średnica tarczy	205 mm	205 mm
cena	11 059,-	12 929,-



Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ULTRA z technologią bezszczotkową:

- są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.
- gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania



Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)



Kontrola parametrów pracy

dzięki licznikowi czynności – łatwiej zoptymalizować pracę oraz kontrolować koszty eksploatacyjne.



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza



Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control

alarm wizualny i dźwiękowy

Szatkownice ze stałą prędkością – gama ACTIVE



kod	1050700	1050701	1050719	1050721	1050738
model	CA-31 230V	CA-31 400V	CA-41 230V	CA-41 400V	CA-62 400V
typ	stała prędkość		stała prędkość		2 prędkości
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	136 cm ²		286 cm ²		273 cm ²
wymiary szatkownicy	389x405x(H)544 mm		391x396x(H)653 mm		430x420x(H)810 mm
wymiary otworu wsadowego	180x87 mm		Ø200 mm		Ø380 mm z pięcioma mniejszymi otworami
wydajność	150-450 kg		200-650 kg		500-1000 kg
prędkość	365 obr./min		365 obr./min		365 – 730 obr./min
moc/napięcie	550 W/230 V	550 W/400 V	550 W/230 V	550 W/400 V	750 W/230 V
waga	21 kg		24 kg		29,8 kg
średnica tarczy	205 mm		205 mm		205 mm
cena	5 699,-	5 699,-	9 129,-	9 129,-	17 269,-



**Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ACTIVE:**

wyposażone w asynchroniczny silnik o dużej mocy są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania



**Większa wydajność!
(model CA-62 400V)**

2 prędkości oraz wysoko wydajny podajnik do jednorazowego załadunku dużej ilości produktów



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza





kod		przeznaczenie	cena
1010215	Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	439,-
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	439,-
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	439,-
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	439,-
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	439,-
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	439,-
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	489,-
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	489,-
1010247	Tarcza do plastrów FC-20 + 25 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	489,-
1010406	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	439,-
1010403	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-3 + 3 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	439,-
1010404	Tarcza do plastrów z zaokrąglonym ostrzem FCC-5 + 5 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	439,-
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	489,-
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	489,-
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	489,-



kod		przeznaczenie	cena
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	489,-
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	489,-
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	499,-
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	489,-
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	489,-
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	489,-
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	489,-



kod		przeznaczenie	cena
1010205	Tarcza do słupków FCE-2+ 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	609,-
1010210	Tarcza do słupków FCE-4+ 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	609,-
1010405	Tarcza do słupków FCE-8+ 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	659,-



kod		przeznaczenie	cena
1010390	Zestaw do purée ziemniaczanego FP	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	659,-



kod

kod	przeznaczenie	cena
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały



przeznaczenie



cena



kod

kod	przeznaczenie	cena
1010318	Tarcza do tarcia SH-11 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.

przeznaczenie

cena



kod

kod	przeznaczenie	cena
1010361	Zestaw QC-8 do mycia kratki 8 mm	439,-
1010366	Zestaw QC-10 do mycia kratki 10 mm	439,-
1010359	Uchwyt do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10	269,-

cena



1010204



Stojak na tarcze i kratki

- Idealna do przechowywania tarcz i kratki
- Na 10 tarcz

kod

kod	cena
1010204	219,-

cena



1050063

Podstawa jezdna do szatkownicy i urządzeń wielofunkcyjnych

Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy. Wykonana ze stali nierdzewnej. Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport.

kod

kod	mm	cena
1050063	666x686x(H)400	1 539,-

mm

cena

PODAJNIK DO DUŻYCH WYDAJNOŚCI – DO CA-41/62

- Ergonomiczna konstrukcja
- Głowica o dużej wydajności oraz otwór wsadowy o pow. 273 cm²
- Głowica z bocznym ostrzem, rozprowadza całe warzywa, np. kapustę
- Opcjonalne centralne ostrze dołączane w tym samym celu
- Wysoko umieszczona tarcza wyrzucająca pozwala wyrzucać większe ilości produktu
- Certyfikacja jakości NSF dopuszczonych do kontaktu z żywnością

kod

kod	cena
1050122	4 019,-

cena



1050123

Podajnik rurowy – nasadka do długich warzyw

Idealna do uzyskania najlepszej jakości cięcia przy warzywach o podłużnym kształcie.

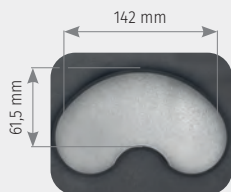
2 różne rozmiary wlotu o kształcie rurowym wraz z dociskaczami. Wykonane z polerowanego aluminium i materiałów najwyższej jakości dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

kod

kod	cena
1050123	3 729,-

cena

SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ COMPACT LINE



ACTICE



ULTRA



	1050940	1050962
kod	1050940	1050962
model	CA-21	CA-2V
typ	stała prędkość	zmienna prędkość
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	89 cm ²	89 cm ²
wymiary szatkownicy	378x309(H)533 mm	378x309(H)533 mm
wymiary otworu wsadowego	142x61,5 mm	142x61,5 mm
wydajność	50-350 kg	50-350 kg
prędkość	1500 obr./min	300-1000 obr./min
silnik	asynchroniczny	bezsztetkowy
moc/napięcie	800 W/230 V	1100 W/230 V
waga	15,3 kg	13 kg
cena	4 719,-	7 779,-

AKCESORIA

kod		cena
2059762	Przystawka – kuter, do grupy compact range	1 209,-
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,-
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	719,-
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	719,-



Ergonomiczny design – cięcie za jednym ruchem ręki

- zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- obudowa wykonana z fibreglass – wzmocniony polimer
- wysoka wodoodporność - obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- cicha praca – wysoki komfort użytkownika



Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model CA-2V)

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)



Technologia bezszczotkowa (model CA-2V)

gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszając straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza



Do 35 różnych rodzajów cięć!

dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)



TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE



kod	przeznaczenie	cena
1010530	Tarcza do plastrów FCS-1 1 mm Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	339,-
1010532	Tarcza do plastrów FCS-2 2 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	339,-
1010534	Tarcza do plastrów FCS-3 3 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	339,-
1010536	Tarcza do plastrów FCS-4 4 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	339,-
1010538	Tarcza do plastrów FCS-5 5 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	339,-
1010540	Tarcza do plastrów FCS-6 6 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	339,-
1010570	Tarcza do plastrów FCS-8 8 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,-
1010572	Tarcza do plastrów FCS-10 10 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,-
1010574	Tarcza do plastrów FCS-12 12 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,-
1010546	Tarcza do plastrów karbowanych FCOS-2 2 mm Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	319,-



kod	przeznaczenie	cena
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	499,-
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	499,-
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	499,-
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	499,-
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	499,-



kod	przeznaczenie	cena
1010514	Zestaw do purée ziemniaczanego – drobna tarcza SHSF Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	279,-
1010516	Zestaw do purée ziemniaczanego – zgrubna tarcza SHSF Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	279,-





kod	przeznaczenie	cena	
1010500	Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,-
1010502	Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,-
1010504	Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,-
1010506	Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	279,-



kod	przeznaczenie	cena	
1010550	Tarcza do słupków FCES 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,-
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,-
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,-
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,-
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,-
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,-

Stojak na tarcze i kratki

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz



kod	cena
1010204	219,-

1010204







Kutry i kutry-emulgatory

Urządzenia przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów takich jak warzywa i zioła, surowe i gotowane ryby i mięso, owoce, orzechy czy kostki lodu.

Idealne do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tataro, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła np. z dodatkiem ziół, majonezu, cukru pudru lub masy orzechowej, a nawet do wyrabiania i zagniatania wszelkiego rodzaju ciast ciasta.

Różnica między kutrami, a emulgatorami polega na tym, że emulgatory przeznaczone są szczególnie do pracy z płynami. Dodatkowo emulgatory wyposażone są w manualny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednolitej mieszanki.

Doradca Kulinaryny Grafen radzi:

kuter-emulgator może okazać się niezastąpionym, wielozadaniowym urządzeniem w profesjonalnej kuchni. Funkcja emulgatora gwarantuje idealny efekt łączenia mieszanych płynów.





Zyskaj lepszą kontrolę
procesu gotowania



Ergonomia i kontrola pracy

pokrywa z wysoce odpornego poliwęglanu z otworem z korkiem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia



Praca z najdelikatniejszymi produktami

dzięki trybowi pracy pulsacyjnej nóż nie nagrzewa się



Bezpieczeństwo

dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie wyłącza się



Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy

solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy



Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością – gama ULTRA



kod	1050834	1050853
model	KE-5V	KE-8V
typ	kuter-emulgator	kuter-emulgator
wymiary	286x387x(H)487 mm	286x387x(H)517 mm
zgarniak (emulgator)	TAK	TAK
pojemność zbiornika	5,5 l	8 l
zakres prędkości	od 300 do 3000 (10 biegów)	od 300 do 3000 (10 biegów)
moc/napięcie	1,5 kW/230 V	1,5 kW/230 V
cena	9 799,-	11 379,-

AKCESORIA

kod		cena
2053058	Nóż gładki do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,-
2053935	Nóż gładki do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	1 429,-
2053063	Nóż perforowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	659,-
2053940	Nóż perforowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	1 429,-
2053091	Nóż ząbkowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	774,-
2053930	Nóż ząbkowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	1 499,-
2059417	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 5,5 l	269,-
2053960	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 8 l	339,-



Modele ULTRA wyposażone są w **technologię bezszczotkową** zastosowaną dla maksymalnej skuteczności i komfortu pracy. **Silniki są mocne i wydajne.**

- utrzymanie momentu obrotowego w każdym zakresie prędkości
- ekskluzywny **system kontroli sily** to gwarancja jednolitych, **powtarzalnych efektów cięcia** oraz mniejsze straty produktu
- **lepsza szczelność obudowy** ze względu na brak konieczności wentylacji **zapobiega zalaniu silnika**
- mniejsza **emisja hałasu wpływa** pozytywnie na warunki pracy
- regulowana prędkość obrotów w 10 stopniach w zakresie od 385 do 3000 obr./min
- zaawansowany bardzo intuicyjny panel sterowania zapewniający natychmiast pełną informację



Optimalizacja pracy, kontrola kosztów eksploatacyjnych

dzięki zaawansowanemu licznikowi wszystkich parametrów pracy urządzenia takich jak m.in. czas podłączenia do prądu, czy częstotliwość załadunku zyskujemy większą kontrolę nad sposobem wykorzystania urządzenia **Bieg wsteczny do mieszania produktów w standardzie**



Bezpieczeństwo

funkcja **FORCE CONTROL** wskazuje używaną w danym momencie moc silnika. Po przekroczeniu bezpiecznej granicy obciążenia silnika załącza się wizualny i dźwiękowy alarm **SENCO FORCE** Idealny, jednorodny efekt mieszania (emulgowania)



Skuteczność i wydajność

- możliwość zaprogramowania czasu i przycisk pracy pulsacyjnej
- obroty wsteczne do mieszania produktów
- zależności od celów możliwość używania gładkich ostrz lub opcjonalnych ostrz perforowanych



Funkcja emulgatora

emulgatory wyposażone w dodatkowy zgarniak gwarantują idealny efekt łączenia mieszanych substancji/produktów



Kutry z dwoma prędkościami

– gama ACTIVE



kod	1050832	1050850
model	K-52	K-82
typ	kuter	kuter
wymiary	286x387x(H)439 mm	286x387x(H)473 mm
pojemność zbiornika	5,5 l	8 l
zakres prędkości	1500 i 3000 obr./min	1500 i 3000 obr./min
moc/napięcie	1,5 kW/400 V	1,5 kW/400 V
cena	7 929,-	8 499,-

AKCESORIA

kod		cena
2053058	Nóż gładki do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,-
2053935	Nóż gładki do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	1 429,-
2053063	Nóż perforowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	659,-
2053940	Nóż perforowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	1 429,-
2053091	Nóż ząbkowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	774,-
2053930	Nóż ząbkowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	1 499,-
2059417	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 5,5 l	269,-
2053960	Zgarniak do kutrów, emulgatorów oraz maszyn wielofunkcyjnych 8 l	339,-





⊕
Łatwe w użyciu, a przy tym mają szerokie zastosowanie asynchroniczny dwubiegowy silnik o dużej mocy zapewnią skuteczność i doskonałe efekty cięcia różnego rodzaju produktów

⊕
Niezwykle skuteczne i wydajne umożliwią krojenie, mielenie, mieszanie i gniecenie dowolnego produktu w kilka sekund. Można je uzupełnić o ząbkowane (szeregowe), gładkie lub perforowane noże w zależności od potrzeb

⊕
Praca z najdelikatniejszymi produktami dzięki trybowi pracy pulsacyjnej nóż nie nagrzewa się

⊕
Przystosowane do intensywnej i bezawaryjnej pracy solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnią dużą wytrzymałość i odporność na warunki pracy



Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością i kutry ze stałą prędkością COMPACT LINE



ACTICE

ULTRA

kod	1050980	1051000
model	K-41	KE-4V
typ	kuter	kuter-emulgator
wymiary	252x309x(H)434 mm	252x309x(H)434 mm
pojemność zbiornika	4,4 l	4,4 l
zakres prędkości	1500 obr./min	od 300 do 3000 obr./min
silnik	asynchroniczny	bezsztotkowy
moc/napięcie	800 W/230 V	1100 W/230 V
waga	14,2 kg	11,9 kg
cena	5 149,-	8 219,-

AKCESORIA

kod		cena
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy CA-21/2V lub kutra K-41/4V	1 619,-
2059762	Dodatkowa przystawka - kuter do szatkownicy CA-21/CA-2V oraz kutrów K-41/K-4V	1 209,-
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,-
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	719,-
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	719,-



Wysoki komfort pracy!

- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z otworem umożliwiającym dodawanie składników w trakcie pracy
- przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z otworem umożliwiającym dodawanie składników w trakcie pracy
- zgarniak kutra zapobiega przegrzewaniu się miksowanego produktu



Ergonomiczny design

- solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- niska waga i compactowy design
- obudowa wykonana z fibreglass – wzmocniony polimer
- wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

mikrowyłączniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie
System ostrzeżeń o błądach.



Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control

alarm wizualny i dźwiękowy



Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model K-4V)

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe i miękkich: pomidory, banany)
Programy specjalne:
grube i drobne mielenie
Timer



Jednorodny efekt i najwyższa jakość pracy

dzięki zgarniakowi kutra i technologii przeciwległych ostrzy.
W zależności od potrzeb, możliwość użycia opcjonalnego noża perforowanego lub z gładkim ostrzem.





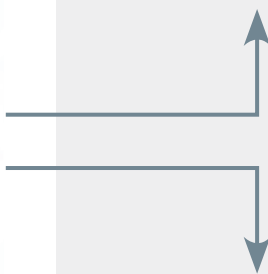
Urządzenia wielofunkcyjne

Roboty wielofunkcyjne Sammic łączą w sobie zalety użytkowania szatkownic ze zmienną prędkością z kutrami-emulgatorami. Oferta składa się z 4 modeli, które spełniają wszystkie oczekiwania użytkownika i dają możliwość wyboru najlepszego rozwiązania w zależności od potrzeb.

Każdy z nich wyposażony jest w 3 podstawowe elementy:

- **blok z silnikiem** (wspólny do wszystkich modeli robotów wielofunkcyjnych)
- **głowica szatkownicy do warzyw** (dwa modele do wyboru)
- **zbiornik kutra-emulgatora** (do wyboru dwie pojemności - 5,5 lub 8 litrów)





BLOK Z SILNIKIEM (wspólny do wszystkich modeli maszyn wielofunkcyjnych)

- Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- Przyjazny dla użytkownika elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów)
- Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów
- Licznik czynności w celu optymalizacji pracy i kontroli kosztów eksploatacyjnych
- Dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie wyłącza się
- Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu w czystości

ZBIORNIK KUTRA-EMULGATORA

- Przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- W szczególności przeznaczony do pracy z płynami
- 10 dostępnych prędkości w zakresie od 300 do 3000 obr./min
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania

GŁOWICA SZATKOWNICY DO WARZYW

- Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą szerokiej gamy tarcz i krtek dostępnych jako OPCJA
- Wykonana z odlewu aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub aż 286 cm² (w zależności od modelu)
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- 5-cio stopniowa regulacja prędkości w zakresie od 300 do 1000 obr./min
- Profiltowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 100 – 650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizuje obciążenie łokcia i nadgarstka
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwiająca czyszczenie
- **UWAGA: tarcze należy zamawiać osobno – patrz strona 520**



Wybierz zestaw odpowiedni do swoich potrzeb!



kod	1050752	1050808	1050769	1050821
model	CK-35V	CK-38V	CK-45V	CK48V
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	136 cm ²	136 cm ²	286 cm ²	286 cm ²
zbiornik emulgatora o pojemności	5,5 l	8 l	5,5 l	8 l
wymiary szatkownicy	391x409x(H)552 mm	391x409x(H)552 mm	391x400x(H)652 mm	391x400x(H)652 mm
wymiary cuttera	286x387x(H)487 mm	286x387x(H)517 mm	286x387x(H)487 mm	286x387x(H)517 mm
wydajność	100-450 kg/h	100-450 kg/h	200-650 kg	200-650 kg
ilość prędkości (szatkownica)	5	5	5	5
zakres prędkości (szatkownica)	regulowana od 300 do 1 000 obr./min	regulowana od 300 do 1 000 obr./min	regulowana od 300 do 1 000 obr./min	regulowana od 300 do 1 000 obr./min
ilość prędkości	10	10	10	10
zakres prędkości (cutter)	regulowana od 300 do 3 000 obr./min	regulowana od 300 do 3 000 obr./min	regulowana od 300 do 3 000 obr./min	regulowana od 300 do 3 000 obr./min
moc/napięcie	1500 W/230 V	1500 W/230 V	1500 W/230 V	1500 W/230 V
waga netto (szatkownica)	26,5 kg	27,6 kg	29,7 kg	30,8 kg
waga netto (cutter)	18 kg	19 kg	18 kg	18,9 kg
średnica tarczy (szatkownica)	ø205 mm	ø205 mm	ø205 mm	ø205 mm
poziom hałasu	<70 dB	<70 dB	<70 dB	<70 dB
cena	13 669,-	15 399,-	15 859,-	17 319,-



Maksymalna skuteczność i komfort pracy! Modele ULTRA z technologią bezszczotkową:

- są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.
- gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania



Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)



Niezwykle skuteczne i wydajne

umożliwią krojenie, mielenie, mieszanie i gnienie dowolnego produktu w kilka sekund. Można je uzupełnić o ząbkowane (szeregowe), gładkie lub perforowane noże w zależności od potrzeb



Bezpieczeństwo

dwa mikrowyłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie wyłącza się

URZĄDZENIA WIELOFUNKCYJNE COMPACT LINE



ACTICE

ULTRA



kod	1050900	1050922
model	CK-241	CK-24V
głowica szatkownicy z otworem o powierzchni	89 cm ²	89 cm ²
zbiornik emulgatora o pojemności	4,4 l	4,4 l
wymiary szatkownicy	378x309(H)533 mm	378x309(H)533 mm
wymiary cuttera	252x309x(H)434 mm	252x309x(H)434 mm
wydajność	50-350 kg	50-350 kg
ilość prędkości (szatkownica)	1	5
zakres prędkości (szatkownica)	1500 obr./min	regulowana 300-1000 obr./min
ilość prędkości (cutter)	1	10
zakres prędkości (cutter)	1500 obr./min	regulowana 300-1000 obr./min
moc/napięcie	1500 W/230 V	1500 W/230 V
waga netto (szatkownica)	15,3 kg	13 kg
waga netto (cutter)	14,2 kg	11,9 kg
cena	6 249,-	9 799,-

AKCESORIA

kod		cena
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy CA-21/2V lub kutra K-41/4V	1 619,-
2059762	Dodatkowa przystawka - kuter do szatkownicy CA-21/CA-2V oraz kutrów K-41/K-4V	1 209,-
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	719,-
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	719,-
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych CK - K - KE -4 Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	719,-



Ergonomiczny design – cięcie za jednym ruchem ręki

- zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- obudowa wykonana z fibreglass – wzmocniony polimer
- wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- cicha praca – wysoki komfort użytkownika



Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model CA-2V)

do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)



Technologia bezszczotkowa (model CA-2V)

gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami

dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza



Do 35 różnych rodzajów cięć!

dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)





Miksery ręczne

Nowa seria nowoczesnych mikserów ręcznych Sammic serii XM to urządzenia zaprojektowane z myślą o każdym szczególe, przeznaczone dla profesjonalistów do pracy ciągłej.

Doradca Kulinaryny Grafen radzi:

dla szybszej i bardziej komfortowej pracy spośród szerokiej oferty każdy Chef wybierze najlepsze dla siebie rozwiązanie.





All-in-one – uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów

- profesjonalny nóż w kształcie „Y” z trzema ostrzami ze stali hartowanej – wydajny i niezawodny.
- zmienna prędkość – zapewnia idealne efekty pracy.
- idealny do pracy ciągłej.
- zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 10 do 250 litrów (w zależności od modelu).
- możliwość dokupienia dodatkowego ramienia miksującego serii MA.





Maksymalna wygoda dla użytkownika

- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze.
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie.
- click-on-arm: wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem.
- zabezpieczenie przeciw pryskaniu.
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora – lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania.



Zaprojektowane dla trwałości

- zwiększona wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny w silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym.
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi.
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce.



AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dotatkowe ramię	długość (mm)	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	cena
3030613	3030618	miksujące	192	155				329,-
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			389,-
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			479,-
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			549,-
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	889,-
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			559,-
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			609,-
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			659,-
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	834,-
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			659,-
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			774,-
3030686	3030684	ubijające	300		80	od 2 do 60	od 200 do 1800	1 629,-
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			1 389,-
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			1 619,-



kod	3030618	3030625	3030634	3030672
	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-12	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-31
wyposażenie	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca końcówka ubijająca	napęd końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l	12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l
długość całkowita urządzenia (mm)	448	514	514	614
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)
rodzaj i ilość obrotów - tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmiennie od 1 500 do 15 000	zmiennie od 1 500 do 15 000	zmiennie od 1 500 do 15 000	stałe 12 000
Ø ostony noża (mm)	65	82	82	87
moc/napięcie (W/V)	240/230	300/230	300/230	400/230
waga (kg)	1,4	2,3		3,34
poziom hałasu (dB)	<80	<80	<80	<80
cena	939,-	1 199,-	2 039,-	1 749,-

**3030676**

mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31

napęd
końcówka miksująca
końcówka ubijająca

30 l
lub do 50 jaj

614

306
(zanurzenie maks.
do około 260 mm)

zmiennie
od 1500 do 12 000

98

400/230

<80

2 659,-

**3030684**

mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51

napęd
końcówka miksująca

80 l

760

420
(zanurzenie maks.
do około 370 mm)

stałe
12 000

98

570/230

4,65

<80

2 039,-

**3030691**

mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51

napęd
końcówka miksująca
końcówka ubijająca

80 l
lub do 60 jaj

760

420
(zanurzenie maks.
do około 370 mm)

zmiennie
od 1500 do 12 000

98

570/230

<80

3 179,-

**3030717**

mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71

napęd
końcówka miksująca

200 l

880

540
(zanurzenie maks.
do około 490 mm)

stałe
12 000

123

750/230

4,57

<80

2 979,-

**3030718**

mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72

napęd
końcówka miksująca

250 l

970

630
(zanurzenie maks.
do około 580 mm)

stałe
12 000

123

750/230

<80

3 179,-

SOKOWIRÓWKA

2
LATA
GWARANCJI





Komfort i ergonomia w pracy

Specjalnie zaprojektowane pokrywy pojemnika na miąższ zapobiegają zatykaniu

System automatycznego wyrzucania miąższu wydłuża czas pracy urządzenia

Pojemnik na miąższ o poj. 3¼ l

Duży otwór wsadowy o $\varnothing 75$ mm

skraca czas przygotowania soku

Przełącznik turbo zwiększa czasowo obroty, równoważy możliwe wibracje oraz umożliwia czyszczenie koszyka



Bezpieczeństwo i higiena

Blokada wyłączająca obroty przy zdjętej pokrywie zapewnia bezpieczeństwo użytkownika
Montaż i demontaż w 3 krokach skraca czas użytkowania i czyszczenia – elementy demontowalne można myć w zmywarce (za wyjątkiem korpusu silnika)

Korpus silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Trwałe koszyki łatwo wyczyścić z pozostałości miąższu przyciskiem turbo

Wodoodporna osłona przycisków ułatwia czyszczenie i obsługę



Moc i wydajność

Silnik chłodzony powietrzem zapewnia ciągłość pracy

Prędkość do 6300 obr./min

Elektroniczne sterowanie



kod	mm	V	W	kg	cena
5410000	205x310x(H)360	230	240	5	2 349,-



WILK DO MIĘSA DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO 280 KG/H



- Ciekawe rozwiązanie dla klienta, który sam chce zdecydować o poszczególnych elementach wyposażenia wilka do mięsa.
- Osobno należy zamawiać napęd, a osobno gardziel z zespołem tnącym, która dostępna jest w dwóch wariantach: „ENTERPRISE” oraz „UNGER”. Oba zespoły wykonane są ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone są w ślimak oraz sitko z otworkami $\phi 6$ mm. Różnią się natomiast nożem, który może mieć krawędzie tnące z jednej strony albo z dwóch.

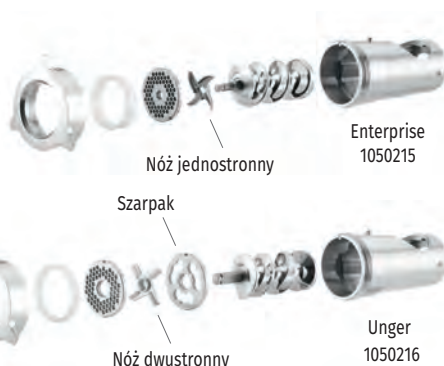


1050210

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI PS-22

- Gniazdo do szybkiego i łatwego montażu gardzieli z zespołem tnącym
- Przełącznik START i STOP
- Demontowalny podajnik ze stali nierdzewnej
- Średnica gardzieli załadunku: 60 mm
- Popychacz z polipropylenu
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w przewód elektryczny z uziemieniem o długości 1,3 m
- Poziom hałasu: poniżej 70 dB
- Waga: 30 kg

kod	mm	V	W	cena
1050210	310x440x(H)480	230	740	6 629,-



GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
 - Ślimak
 - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
 - Sitko z otworkami $\phi 6$ mm, o całkowitej średnicy 82 mm
 - Napęd oraz dodatkowe sitka zamawiać osobno



1050215

kod	typ	mm	waga (kg)	cena
1050215	Enterprise jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	2 599,-
1050216	Unger podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	2 759,-

2051014



2051525



NEW!

SITKO DO GARDZIELI ENTERPRISE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do gardzieli Enterprise z zespołem tnącym (1050215)

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	cena
2051051	3	82	219,-
2051014	4,5	82	166,-
2051052	6	82	166,-
2051053	8	82	166,-

SITKO DO GARDZIELI UNGER

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do gardzieli Unger z zespołem tnącym (1050216)

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	cena
2051524	3	82	219,-
2051525	4,5	82	166,-
2051526	6	82	166,-
2051527	8	82	166,-

MIKSER PLANETARNY STOŁOWY, 5-LITROWY SERIA BM-5

- Urządzenie do wyrabiania lekkich ciast na wypieki oraz do ubijania pian
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Model stołowy z dzieżą o pojemności 5 litrów
- Płynne, elektroniczne sterowanie prędkością
- Dźwignia ułatwiająca podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Osłona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Kompaktowa, uniwersalna budowa
- Urządzenie z międzynarodowym certyfikatem NSF (zgodność z przepisami dotyczącymi higieny, czystości i surowców żywnościowych)
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, różga

NSF



Zobacz film



1500170

kod	1500170
model	BM-5
wymiary	310x382x(H)537 mm
maksymalna ilość surowca	1,5 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	250 W/230 V
waga	17 kg
cena	5 419,-

kod		cena
2502308	Hak do miksera planetarnego	829,-
2502340	Mieszadło płaskie do miksera planetarnego	439,-
2509553	Różga do miksera planetarnego	959,-
2502305	Dodatkowa dzieża 5 l	549,-

Wyposażenie standardowe:



różga



hak



mieszadło płaskie

MIKSERY PLANETARNE WOLNOSTOJĄCE – SERIA BE

- Profesjonalne miksery do przygotowywania ciasta na chleb, bułki, pierogi, do ubijania białek jaj na suflety, bezy, do mieszania różnych sosów, majonezów
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Pojemność dzieży od 10 do aż 40 litrów w zależności od modelu
- Mocny, wysoce niezawodny silnik z elektronicznym systemem regulowania prędkości, który pozwala podłączyć miksery do jednofazowego źródła prądu
- Elektroniczna kontrola prędkości – 10 poziomów prędkości
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 30 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Ostona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie, gdy dzieża jest opuszczona lub ostona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Ręczne unoszenie /opuszczanie dzieży za pomocą dźwigni
- Wyświetlacz parametrów pracy i kodów błędów
- Wzmocniony system wodoszczelny obudowy silnika oraz panelu sterującego
- Nogi ze stali nierdzewnej
- Mocna i wytrzymała misa
- Łatwy w utrzymaniu i do naprawy
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, różga



Zobacz film



1500280

Wyposażenie standardowe:



różga



hak



mieszadło płaskie



kod	1500210	1500220	1500280	1500240
model	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
wymiary	410x523x(H)688 mm	520x733x(H)1152 mm	528x764x(H)1152 mm	586x777x(H)1202 mm
pojemność dzieży	10 l	20 l	30 l	40 l
maks. ilość surowca	3 kg mąki przy 60% wody	6 kg mąki przy 60% wody	9 kg mąki przy 60% wody	12 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	550 W/230 V	900 W/230 V	1100 W/230 V	1400 W/230 V
waga	43 kg	89 kg	105 kg	123 kg
cena	11 165,-	17 799,-	19 999,-	28 549,-
AKCESORIA				
kod	2509494	2509495	2509564	2509497
	dzieża 10 l	dzieża 20 l	dzieża 30 l	dzieża 40 l
cena	799,-	1 099,-	1 919,-	2 199,-

ZESTAWY REDUKCYJNE

- Pozwalają uzyskać mniejszą produkcję w mikserze o wyższej wydajności

kod		cena
1500222	Zestaw redukcyjny do miksera BM-20: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	2 799,-
1500296	Zestaw redukcyjny do miksera BM-30: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	3 399,-
1500242	Zestaw redukcyjny do miksera BM-40: dzieża o poj. 20 l plus 3 narzędzia	3 699,-



MIKSER TURBO TRX-22

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kociągach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką

- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymiennymi sitami miksującymi



Zobacz film



3030506

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
cena	30 499,-



3 opcjonalne i łatwo wymiennalne sita miksujące (sita się nie obracają)

AKCESORIA

kod		cena
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych 1 059,-
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna 1 059,-
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego 1 059,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

 **sammic**

555

MASZYŃKA RĘCZNA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW SERIA CF-5

- Urządzenie do krojenia w słupki i frytki ziemniaków oraz innych twardych warzyw i owoców. Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych i restauracji
- W zestawie prasa z nożami do frytek 10x10 mm
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny zapewniają optymalne rezultaty przy minimalnym wysiłku
- Korpus wykonany z aluminium, uchwyty, nakrętki i śruby ze stali nierdzewnej
- Podstawa wyposażona w przysysawki zapewniające stabilność
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość wymiany zestawów pras na: 8x8 oraz 12x12 mm (opcjonalne)
- Waga 4 kg

kod	wydajność (kg/h)	mm	cena
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	1 499,-
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		339,-
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		339,-
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		339,-



w zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągnięcie wymiary frytek 10x10 mm

do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA PI

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza pokryta materiałem ściernym z węgla silikonu (certyfikacja NSF)
- 2 lub 3 elementy ściernie w zależności od modelu
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwi z aluminium do wyjmowania obranych warzyw
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika

- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Współczynnik szczelności: IP65 – wysoka odporność na wilgoć i rozpryskiwanie wody
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
cena	9 079,-	10 539,-	16 699,-



AKCESORIA

kod	cena
2001417 Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	1 259,-
2009430 Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	1 429,-
2009422 Element boczny ścierny do PI-10	269,-
2009423 Element boczny ścierny do PI-20	439,-
2009415 Element boczny ścierny do PI-30	549,-
2009224 Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	1 209,-
2009250 Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	2 796,-
2009270 Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	3 729,-
2000004 Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	1 749,-





OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA M-5

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Idealna do małej gastronomii
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza wyłożona materiałem ściernym
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwiczki z aluminium
- Przejroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody (wężyk zaciskowy bez gwintu)
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałas: ok. 70 dB

kod	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	mm	W/V	cena
1000565	5	80-100	333x367x(H)490	300/400	6 199,-

AKCESORIA

kod	cena	
2003899	Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5	1 249,-
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	1 209,-



1000565



2009224

WIRÓWKA DO SAŁAT SERIA ES-200

- Szybka oraz cicha idealna do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, hotelach, szpitalach
- Konstrukcja oraz lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach
- 3 kołka z hamulcem stabilizującym urządzenie w podczas pracy
- Transparentna, wytrzymała pokrywa wyposażona w mechanizm samootwierający, ułatwiający dostęp do kosza
- Mechanizm zabezpieczający – po otwarciu pokrywy, cykl zatrzymuje się automatycznie
- Lampka kontrolna otwartych drzwi
- System VCS wyłączający i ponownie zataczający obroty kosza gdy ciężar warzyw nie jest równomiernie rozłożony zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem, a personel przed wypadkami
- Łatwy w użyciu, wodoodporny panel sterowania
- Elektroniczny timer z 3 stałymi cyklami: 1, 2, 3 minuty
- 2 prędkości silnika: 350 lub 900 obr./min
- Wolne obroty idealne do delikatnych warzyw jak np. sałaty



1000710



Zobacz film



kod	1000710
model	ES-200
wymiary	540x750x(H)815 mm
pojemność	12 kg
wydajność	240-720 kg/h
moc/napięcie	550 W/230 V
waga	52 kg
cena	15 749,-

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE SERIA SENSOR ULTRA



Maksymalna wydajność i komfort pracy

- od 1 do nawet 4 listew zgrzewających umożliwia pakowanie kilku worków jednocześnie
- podwójna linia zgrzewu na każdej listwie gwarantuje szczelność i trwałość pakowania
- komora tłoczona z jednego elementu stali ułatwia czyszczenie
- bezprzewodowa listwa zgrzewająca ułatwia montaż i demontaż, łatwa w czyszczeniu
- czujnik procentowego udziału próżni umożliwia ustawienie próżni na poziomie do 99%



Pakowanie i marynowanie

- zamykanie worków bez odsysania powietrza oraz marynowanie produktów



Zobacz film



SENSOR ULTRA
SERIE 300, 400 I 500



SENSOR ULTRA
SERIE 600



SENSOR ULTRA
SERIE 800



Szeroki zakres zastosowań, uniwersalność

- kontrolowany przez czujnik program odsysania etapami, przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- system detekcji punktu parowania - zatrzymuje automatycznie proces odsysania, blokuje zassanie plynów, zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię. Umożliwia pakowanie płynów oraz produktów z dużą zawartością wody, np. owoców



Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności



- pompa próżniowa olejowa posiada funkcję regeneracji oleju Dry Oil – program osuszania oleju wydłuża okres użyteczności, a licznik godzin pracy pomaga w ustaleniu czasu wymiany oleju
- mniejsza częstotliwość wymiany oleju dzięki funkcji regeneracji, oznacza oszczędność i poszanowanie środowiska naturalnego



System Bluetooth



- bezprzewodowe połączenie z dedykowaną aplikacją umożliwiającą zarządzanie programami
- możliwość przechowywania do 25 różnych programów próżniowych z możliwością blokowania, w celu uniknięcia przypadkowych zmian



Czytelny i intuicyjny panel sterowania

- kolorowy ekran LCD wielkości 3,9". Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego jest zabezpieczona przed rozpryskiwaniem płynów

Na zamówienie

- System zgrzewu „PLUS” do zgrzewania worków wykonanych z grubszych folii oraz worków metalizowanych – przydatne, np. w przetwórstwie spożywczym
- Zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem kontrolowanym przez czujnik
- Instalacja wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed

rozwojem bakterii, zmniejsza ryzyko uszkodzenia delikatnych produktów oraz poprawia ich wygląd i wydłuża okres przydatności do spożycia

- System druku etykiet z możliwością podłączenia drukarki z etykietami samoprzylepnymi, odpornymi na mrożenie. Wprowadzenie tekstów etykiet odbywa się za pośrednictwem aplikacji opracowanej dla urządzeń mobilnych podłączonych do pakowarki przez Bluetooth



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 300, 400 I 500

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140742	1140772	1141100
model	SU-316	SU-420	SU-520 CC
wymiary zewnętrzne	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m ³ /h	20 m ³ /h	20 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	750 W/230 V	750 W/230 V
waga	34 kg	70 kg	70 kg
cena	13 699,-	17 209,-	21 529,-

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 600

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140811	1140817	1140835	1140845
model	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy	40 m ³ /h	40 m ³ /h	63 m ³ /h	63 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/400 V	1100 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena	34 619,-	34 619,-	36 439,-	36 439,-

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 800

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140881	1140887	1140893	1140935	1140945	1140955
model	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
wymiary zewnętrzne	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm
wymiary komory	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm
długość listwy	530+959 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m ³ /h	63 m ³ /h	63 m ³ /h	100 m ³ /h	100 m ³ /h	100 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
cena	44 379,-	44 379,-	44 819,-	51 829,-	51 829,-	52 159,-

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000

- Dwukomorowa pakowarka
- W zestawie 4 płyty wypełniające wykonane z poliwęglanu
- Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej



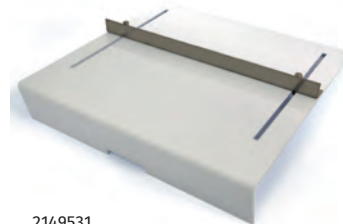
kod	1141030	1141050
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m ³ /h	155 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
cena	78 159,-	94 399,-

PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYŃÓW

- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla serii 300/400/500/600/800



kod	przeznaczenie	cena
2149531	Seria 300	439,-
2149020	Seria 400/500	438,-
2149074	Seria 600	439,-
2141798	Seria 800	439,-



2149531





Maksymalna wydajność i komfort pracy

- od 1 do 2 listew zgrzewających umożliwia pakowanie kilku worków jednocześnie
- podwójna linia zgrzewu na każdej listwie gwarantuje szczelność i trwałość pakowania
- komora tłoczona z jednego elementu stali ułatwia czyszczenie
- bezprzewodowa listwa zgrzewająca ułatwia montaż i demontaż, łatwa w czyszczeniu
- czujnik procentowego udziału próżni umożliwia ustawienie próżni na poziomie do 99%



Pakowanie i marynowanie

- zamykanie worków bez odsysania powietrza oraz marynowanie produktów





Szeroki zakres zastosowań, uniwersalność

- kontrolowany przez czujnik program odsysania etapami, przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- system detekcji punktu parowania - zatrzymuje automatycznie proces odsysania, blokuje zassanie płynów, zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię. Umożliwia pakowanie płynów oraz produktów z dużą zawartością wody, np. owoców



Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności



- pompa próżniowa olejowa posiada funkcję regeneracji oleju Dry Oil – program osuszania oleju wydłuża okres użyteczności, a licznik godzin pracy pomaga w ustaleniu czasu wymiany oleju
- mniejsza częstotliwość wymiany oleju dzięki funkcji regeneracji, oznacza oszczędność i poszanowanie środowiska naturalnego



Czytelny i intuicyjny panel sterowania

- podświetlana klawiatura z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego, zabezpieczona przed płynami



Na zamówienie

- Zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem kontrolowanym przez czujnik
- System bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją





SE SERIE 200, 300, 400 I 500



SE SERIA 600



SE SERIA 800



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

kod	1141080	1140628	1140636	1141142
model	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520 CC
wymiary zewnętrzne	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	8 m ³ /h	10 m ³ /h	16 m ³ /h	20 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	76 kg
cena	9 759,-	11 949,-	15 119,-	20 529,-

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 600

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m ³ /h	40 m ³ /h	63 m ³ /h	63 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena	33 099,-	33 259,-	34 789,-	34 789,-

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zewnętrzne	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm	960x757 x(H)998 mm
wymiary komory	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm	864x603 x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m ³ /h	63 m ³ /h	63 m ³ /h	100 m ³ /h	100 m ³ /h	100 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
cena	42 729,-	42 729,-	43 169,-	50 299,-	50 299,-	50 699,-



POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Idealna do suszenia i polerowania sztućców
- W pełni zautomatyzowany proces
- Sterylizacja sztućców za pomocą bakteriobójczej lampy UVC
- Okrągły kształt bębna uniemożliwia zablokowanie się sztućców
- Hamulec silnika (tylko w wybranych modelach)
- Chłodzenie silnika powietrzem za pomocą wentylatora (tylko w wybranych modelach)
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Modele wolnostojące na 2 kółkach i 2 nóżkach.
- Dodatkowe 2 kółka jako opcja



1370043



1370042



kod	wydajność (szt./h)	ilość środka polerującego w standardzie (kg)	typ	chłodzenie silnika (50 W)	lampa bakteriobójcza UVC (8W)	hamulec silnika	V	W	mm	kg	cena
1370043	3000	3	stołowy	TAK	TAK	-	230	683	484x664x(H)410	43	18 899,-
1370042	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	-	230	1208	633x791x(H)778	130	28 999,-
1370046	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	-	400	1208	633x791x(H)778	130	27 859,-
1370044	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	32 649,-
1370048	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	31 799,-

AKCESORIA

kod		cena
2379015	Zestaw przednich kółek do pakowarek wolnostojących – 2 szt.	1 619,-
976562	Granulat do polerek 3 kg Rental	99,-



976562