



# GRAFEN

RESTAURANT EQUIPMENT

## KONCEPT PIZZA



Neapolis

serieS

Amalfi

serieP

Ideck

serieT

serieF

serieR

obróbka ciasta

akcesoria



 **GRAFEN**  
RESTAURANT EQUIPMENT  
Robert Sowa



Drogi Partnerze,

Oddajemy w Twoje ręce wyjątkowe wydanie katalogu Grafen, stworzone z myślą o Twoich potrzebach. Znajdziesz w nim produkty wysokiej jakości, innowacyjne, które zbudują Twoją profesjonalną kuchnię. Produkty GRAFEN to najlepszy asortyment, wykonany z największą precyzją, połączoną z nowoczesnymi rozwiązaniami technologicznymi, zaprojektowane i wykonane przez uznanych producentów. Chcemy, aby katalog GRAFEN był praktyczny, więc stworzyliśmy zupełnie nową formę w postaci segregatora z wpinanymi rozdziałami tematycznymi. To usprawni Państwa pracę w czasie kontaktu z klientem.

Jestem zaszczycony, mogąc kolejny rok współpracować z firmą uznaną na europejskim rynku gastronomicznym, wyróżnioną przez Forbes. Osobiście cenię i polecam produkty GRAFEN za ich innowacyjność oraz zastosowane rozwiązania, które ułatwiają pracę. Profesjonalna kuchnia na najwyższym poziomie to maksymalne zaangażowanie i wydajność kucharzy w połączeniu z bezpiecznymi, higienicznymi i ergonomicznymi warunkami pracy. Stawiam na najlepsze rozwiązania, dlatego kuchnia w mojej restauracji wyposażona została w sprzęt GRAFEN, na którym mogę w całości polegać.

Branża gastronomiczna jest niezwykle wymagająca. Potrzebna jest w niej kompetencja sprzedawcy, opieka posprzedażowa, specjalistyczne doradztwo oraz wsparcie serwisowe. Właśnie marka GRAFEN dedykowana jest najbardziej wymagającym klientom i dystrybutorom, którzy poszukują i cenią urządzenia nowoczesne, wydajne i niezawodne. Marka GRAFEN wspiera mnie na każdym etapie realizacji - od projektu, przez realizację do wsparcia serwisowego.

Markę GRAFEN polecam z całym przekonaniem. Stawiają na wysoką jakość, innowacyjne rozwiązania technologiczne i estetykę. Wybieram produkty nietuzinkowe. Takie właśnie ma GRAFEN, produkty nieprzeciętne.

Robert Sowa



# Dział handlowy Grafen

## POMORSKIE

**Piotr Sadowski**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 607 321 028  
e-mail: piotr.sadowski@grafen.com

Biuro  
**Katarzyna Szynkiewska**  
tel. +48 607 321 130  
e-mail: katarzyna.szynkiewska@grafen.com

## KUJAWSKO-POMORSKIE

**Łukasz Wróblewski**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 519 329 545  
e-mail: lukasz.wroblewski@grafen.com

Biuro  
**Katarzyna Szynkiewska**  
tel. +48 607 321 130  
e-mail: katarzyna.szynkiewska@grafen.com

## PODLASKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE

**Radomir Fluda**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 607 321 490  
e-mail: radomir.fluda@grafen.com

Biuro  
**Joanna Śmiech**  
tel. +48 607 321 036  
e-mail: joanna.smiech@grafen.com

## ZACHODNIOPOMORSKIE, LUBUSKIE

**Łukasz Mazur**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 537 178 802  
e-mail: lukasz.mazur@grafen.com

Biuro  
**Katarzyna Szynkiewska**  
tel. +48 607 321 130  
e-mail: katarzyna.szynkiewska@grafen.com

## WIELKOPOLSKIE

**Dariusz Bernat**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 661 321 004  
e-mail: dariusz.bernata@grafen.com

Biuro  
**Katarzyna Szynkiewska**  
tel. +48 607 321 130  
e-mail: katarzyna.szynkiewska@grafen.com



## DOLNOŚLĄSKIE, OPOLSKIE

**Dawid Gęca**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 607 321 633  
e-mail: dawid.geca@grafen.com

Biuro  
**Katarzyna Szynkiewska**  
tel. +48 607 321 130  
e-mail: katarzyna.szynkiewska@grafen.com

## MAŁOPOLSKIE

**Maciej Fischer**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 667 321 050  
e-mail: maciej.fischer@grafen.com

Biuro  
**Joanna Śmiech**  
tel. +48 607 321 036  
e-mail: joanna.smiech@grafen.com

## ŁÓDZKIE, MAZOWIECKIE

**Łukasz Dąbrowski**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 607 321 573  
e-mail: lukasz.dabrowski@grafen.com

Biuro  
**Joanna Śmiech**  
tel. +48 607 321 036  
e-mail: joanna.smiech@grafen.com

## ŚLĄSKIE

**Andrzej Koleszka**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 519 329 548  
e-mail: andrzej.koleszka@grafen.com

Biuro  
**Katarzyna Szynkiewska**  
tel. +48 607 321 130  
e-mail: katarzyna.szynkiewska@grafen.com

## ŚWIĘTOKRZYSKIE, PODKARPACKIE

**Radosław Sajdak**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 607 321 545  
e-mail: radoslaw.sajdak@grafen.com

Biuro  
**Joanna Śmiech**  
tel. +48 607 321 036  
e-mail: joanna.smiech@grafen.com

## LUBELSKIE

**Piotr Niedziela**  
Regionalny Kierownik Sprzedaży  
tel. +48 607 32 1110  
e-mail: piotr.niedziela@grafen.com

Biuro  
**Joanna Śmiech**  
tel. +48 607 321 036  
e-mail: joanna.smiech@grafen.com

# Bezpłatne szkolenia posprzedażowe

- najnowsze technologie i światowe trendy kulinarne
- jak obliczyć foodcost
- jak prowadzić restaurację
- zagraniczni specjaliści i doradcy
- jak ustalić profesjonalne menu



## DORADCY KULINARNI

### WIELKOPOLSKIE, ZACHODNIOPOMORSKIE, LUBUSKIE, DOLNOŚLĄSKIE

#### Rafał Sajur

Doradca kulinarny  
tel. +48 505 283 427  
e-mail: rafal.sajur@grafen.com

### POMORSKIE, KUJAWSKO-POMORSKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE, PODLASKIE

#### Krzysztof Jesiołowski

Doradca kulinarny  
tel. +48 607 321 117  
e-mail: krzysztof.jesiolowski@grafen.com

### MAZOWIECKIE, ŁÓDZKIE, LUBELSKIE, ŚWIĘTOKRZYSKIE

#### Wiktor Chmurzyński

Doradca kulinarny  
tel. +48 607 321 108  
e-mail: wiktorkhchmurzynski@grafen.com

### OPOLSKIE, ŚLĄSKIE, MAŁOPOLSKIE, PODKARPACKIE

#### Maciej Piórkowski

Doradca kulinarny  
tel. +48 661 321 077  
e-mail: maciej.piorkowski@grafen.com



## DORADCA KULINARNY - KONCEPT PIZZA

### DORADZTWO KULINARNE CAŁA POLSKA

#### Andrzej Pietrzyk

Doradca Kulinarny – Koncept Pizza  
tel. +48 607 321 729  
e-mail: andrzej.pietrzyk@grafen.com

#### Piotr Stryczek

Doradca Kulinarny – Koncept Pizza  
tel. +48 607 321 097  
e-mail: piotr.stryczek@grafen.com



## BARISTA

### BARISTA CAŁA POLSKA

#### Michał Kałęba

Barista  
tel. +48 607 321 776  
e-mail: michal.kaleba@grafen.com

## Serwis

Profesjonalna obsługa  
posprzedażowa



# Projekt technologii – solidny fundament

## TWORZENIE I PRAWIDŁOWE FUNKCJONOWANIE LOKALU GASTRONOMICZNEGO

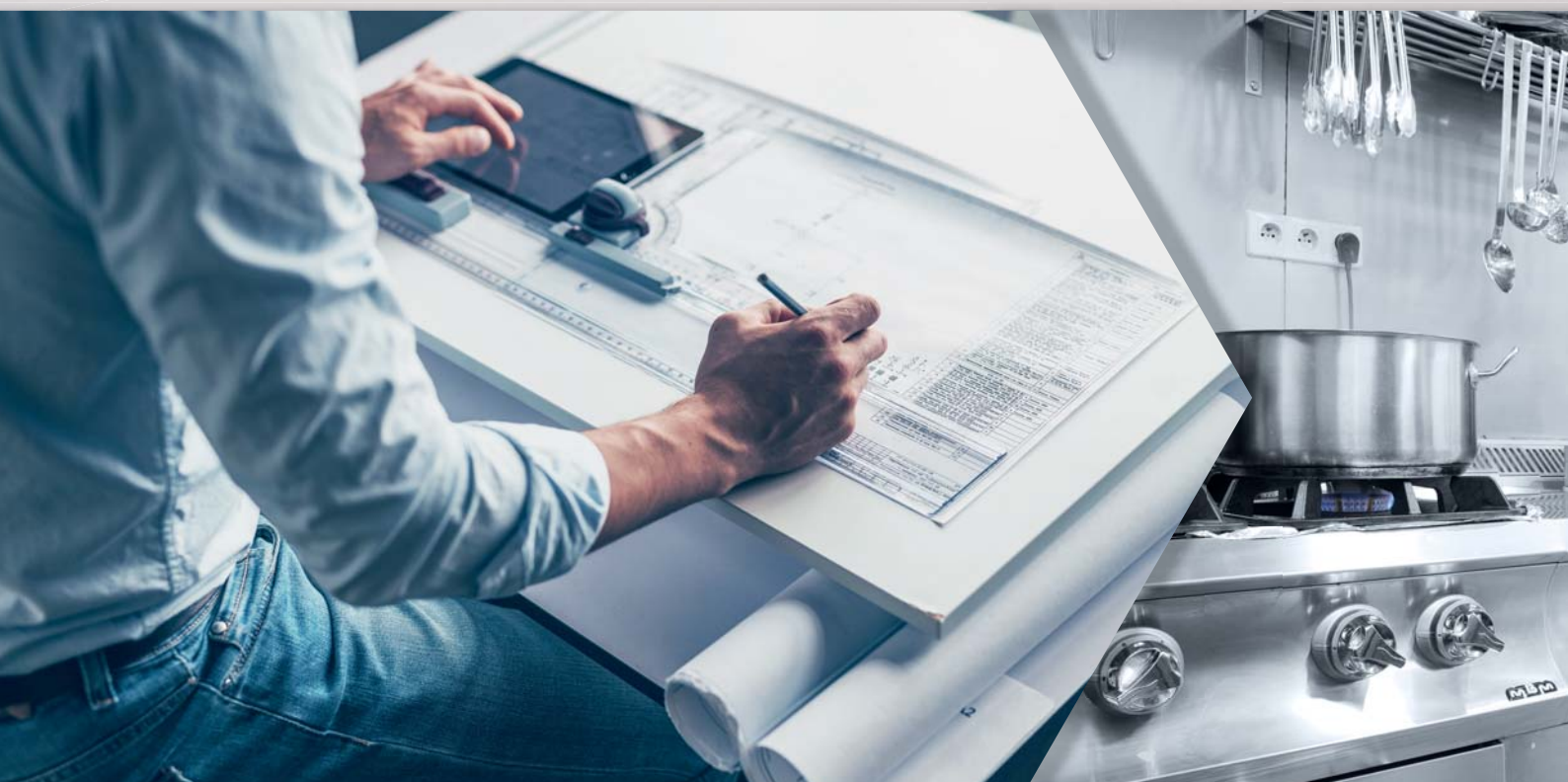
Inwestor nie musi znać się na technologii gastronomii. To My jesteśmy po to, aby poprowadzić Klienta przez każdy etap inwestycji i przyczynić się, w jak największym stopniu, do odniesienia przez Niego sukcesu. Zadowolenie, satysfakcja właściciela z prowadzenia lokalu gastronomicznego jest dla Nas najwyższym priorytetem.



### Dlaczego My?

- mamy ogromne doświadczenie i stale poszerzamy swoją wiedzę
- umiemy dzielić się tą wiedzą
- koncentrujemy się na rozmowie z Klientem, personelem kuchennym – dzięki Klientom czerpiemy ogromną wiedzę praktyczną
- potrafimy umiejętnie łączyć teorię z praktyką
- projektujemy świadomie i odpowiedzialnie
- mamy świadomość własnej wartości i umiejętności, najwięcej wymagamy od siebie

Powyższe cechy połączone z umiejętnością słuchania pozwalają nam nawiązać porozumienie nawet z najbardziej wymagającym Klientem.



## MY:

- nie boimy się wyzwań – jest to dla nas dodatkową motywacją
- nie projektujemy wg schematów, do każdego projektu podchodzimy indywidualnie
- wspieramy Klienta na każdym etapie realizacji

**GWARANTUJEMY SZYBKĄ REALIZACJĘ PROJEKTU!**

## Co oferujemy?

- inwentaryzacje obiektu / wizje lokalne
- kompleksowe opracowanie projektu z rozmieszczeniem urządzeń na rzutach zgodnie z obowiązującymi przepisami
- wykonanie wizualizacji 3D na specjalne życzenie
- wytyczne dla branż projektowych (elektryka, wod-kan., gaz)
- opis projektu oraz listę urządzeń wraz z kartami technicznymi urządzeń
- koordynacje projektu na etapie budowlanym jak i konsultacje i doradztwo w momencie doboru wyposażenia
- zaopiniowanie projektu przez Rzeczoznawców ds. sanitarnohigienicznych i BHP

## KONTAKT:

### Projektant technologii gastronomicznych

Dominik Bażant

tel. +48 607 321 046

e-mail: dominik.bazant@grafen.com

Paulina Brzezińska

tel. +48 607 322 281

e-mail: paulina.brzezinska@grafen.com





## Zapraszamy do naszych showroom'ów

### Poznań

ul. Wołyńska 10  
60-648 Poznań  
tel.: 607 321 130  
poznan@grafen.com

Godziny otwarcia:  
Pn-Pt: 8.00-16.00

### Wrocław

ul. Ślężna 130-134  
53-111 Wrocław  
tel. 71 337 01 46  
wroclaw@hendi.pl

Godziny otwarcia:  
Pn-So: 9.00-19.00  
Nd: 9.00-16.00

### Warszawa

Al. Jerozolimskie 200  
02-486 Warszawa  
tel. 22 846 09 20  
warszawa@grafen.com

Godziny otwarcia:  
Pn-Pt: 8.00-16.00







## Szkolenia w showroomach GRAFEN

Sprawdź aktualne szkolenia na stronie: [szkolenia.grafen.com](http://szkolenia.grafen.com)  
Szkolenia prowadzą specjaliści w swojej kategorii



**Wiktor Chmurzyński**  
Doradca kulinarny  
mazowieckie,  
tódzkie, lubelskie,  
świętokrzyskie



**Krzysztof Jesiołowski**  
Doradca kulinarny  
pomorskie,  
kujawsko-pomorskie,  
warmińsko-mazurskie,  
podlaskie



**Maciej Piórkowski**  
Doradca kulinarny  
opolskie, śląskie,  
małopolskie,  
podkarpackie



**Rafał Sajur**  
Doradca kulinarny  
wielkopolskie,  
zachodniopomorskie,  
lubuskie, dolnośląskie



**Michał Kalęba**  
Barista  
cała Polska



**Andrzej Pietrzyk**  
Doradca Kulinarny  
– Koncept Pizza  
cała Polska

  
MADE IN ITALY

Historia Moretti Forni rozpoczęła się we Włoszech w roku 1946, wraz z pierwszym piecem do ciasta, zaprojektowanym i zbudowanym przez założyciela Placido Moretti. Przez lata firma budowała swoją markę wprowadzając **innowacyjne rozwiązania** do branży gastronomicznej.

Z myślą o bardziej racjonalnej, efektywnej i przyjaznej dla środowiska produkcji, w 2005 roku firma przeniosiła się do swojej obecnej lokalizacji Mandolfo – nowoczesnej fabryki o powierzchni ponad 10 000 m<sup>2</sup>.

Każda linia produktów została opracowana tak, aby zaoferować użytkownikom **praktyczne rozwiązania gastronomiczne** przy użyciu wysokozaawansowanej technologii. Sukces firmy jest wynikiem przemyślanych wyborów podyktowanych przez cztery wytyczne, składające się na misję firmy: innowacyjność, niezawodność, bezpieczeństwo oraz przyjazność dla środowiska.

Dzięki bogatej tradycji oraz pasji do pracy, Moretti Forni jest dzisiaj absolutnym **liderem w produkcji pieców do pizzy oraz z przeznaczeniem dla małych piekarni**, a także pieców do wypalania ceramiki.





# 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.

Piece 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.



### **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 rzemieślniczych umiejętności oraz inteligentnego sterowania wraz z opatentowanymi blachami oznacza, że można utrzymać idealną wilgotność do przygotowywania i wypiekania pizzy bez przerw.

NEW!





## KOMORA PIECZENIA

- ogniotrwała komora pieczenia, wyłożona w całości specjalnym kamieniem szamotowym
- góra komory ze specjalnej płyty szamotowej 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 BISOIT 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 łopaty 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

## 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. przez 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

## 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,  $\varnothing 200$  mm
- zasłaniany przedni, cyfrowy panel sterowania



## 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

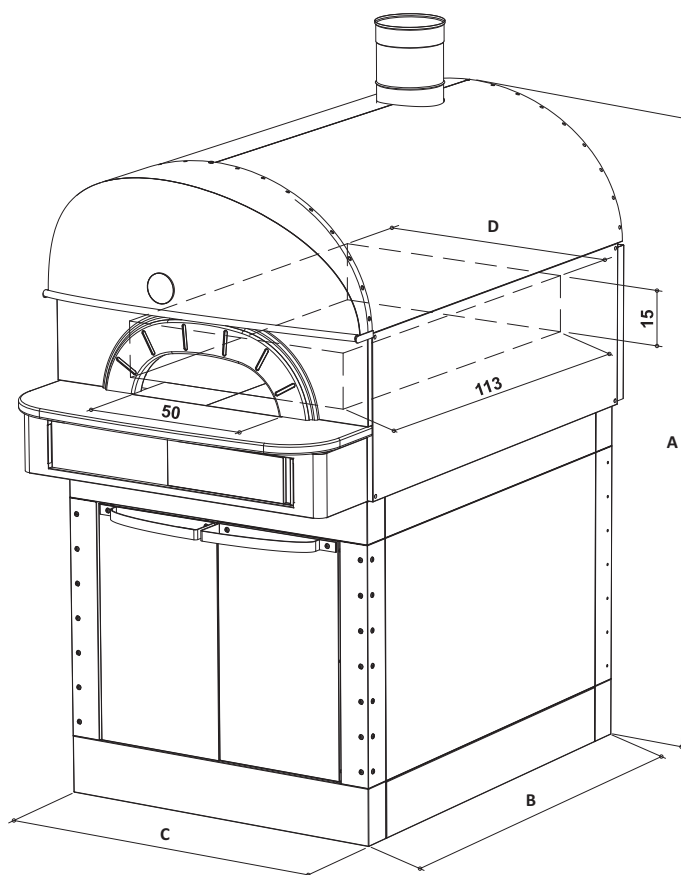


## zamiast pieca opalanego drewnem



### 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 do pieczenia	 Duża część powierzchni zajmowana jest przez płonące drewno, dlatego też jest to przestrzeń niezdatna 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



kod		MFNEAPOLIS6	MFNEAPOLIS9
<b>wymiary</b>			
- wysokość zewnętrzna (A)	mm	1995	1995
- głębokość zewnętrzna (B)	mm	1786	1842
- szerokość zewnętrzna (C)	mm	1084	1465
- szerokość komory pieczenia (D)	mm	750	1125
<b>waga</b>			
powierzchnia pieczenia	m <sup>2</sup>	0,84	1,27
całkowita wydajność przy Ø330 mm pizzy	szt.	6	9
<b>zasilanie i moc</b>			
- standard	V/N	400/3	400/3
- na zamówienie	V	230	230
częstotliwość	Hz	50-60	50-60
moc maksymalna	kW	14,7	21,9
średnia pobierana moc	kWh	6,5	6,8
<b>garownia</b>			
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
dodatkowe prowadnice na blachy		TAK	TAK
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>75 933,-</del>	<del>99 900,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>59 999,-</b>	<b>75 999,-</b>

Piec składa się z komponentów, które łatwo transportować i montować

# Piece serieS

## wielokomorowe elektryczne piece multifunkcyjne

Dzięki zastosowaniu zaawansowanych technologii i innowacyjnych materiałów izolacyjnych, które do minimum zredukowały rozpraszanie energii, serieS to piece o najniższym w swojej klasie

zużyciu energii – oszczędności sięgają do 35%.

Urządzenia serieS wyróżniają się międzynarodowymi patentami i unikalną technologią – EcoSmartBaking®Tech



Zobacz film



przykładowy zestaw



## OKAP

Funkcja Half Load – możliwość wyłączenia przedniej części pieca przy połowie załadunku

Perfekcyjna izolacja pieca

Dedykowany timer dla każdej pizzy

Sygnalizacja czasu gotowości pieca do pracy

Możliwość nastawienia autostartu pieca na każdy dzień miesiąca

Najbardziej oszczędny piec Moretti Forni (35% mniej zużytej energii w porównaniu z serią P)

Opcjonalnie: możliwość instalacji bojlera dla zagwarantowania wilgotności w komorze

Funkcja Booster – zapewni pełną moc pieca przy maksymalnym obciążeniu

Opcjonalnie: komora wypieku wysokości 30 cm

Automatyczne czyszczenie pieca pyrolizą

Wypiek pizzy bez obracania

Mocno porowaty szamot gwarantujący cyrkulację powietrza pod pizzą

Do wyboru przy składaniu zamówienia: perforowany podkład stalowy lub szamotowy

## BAZA

**35%** niższe zużycie energii

**20%** szybciej

**eco** SMARTBAKING  
TECH *inside*

**ADAPTIVE-POWER®  
TECHNOLOGY**

proporcjonalne sterowanie mocą – wydajność i niższe zużycie mediów

**POWER-BOOSTER®  
TECHNOLOGY**

funkcja polega na dodaniu ponad maksymalną moc, gdy tego wymaga technologia pieczenia. Ta moc to 120% mocy podstawowej.

**1/2** HALF-LOAD®  
TECHNOLOGY

Technologia umożliwia pieczenie mniejszej ilości wsadu TYLKO z tyłu komory. Daje to oszczędność energii, a co za tym idzie pieniędzy. Połączone jest to z APT (Adaptive Power Technology). Grzałki przednie nie są wyłączone całkowicie, grzeją tak aby temperatura w komorze była optymalna.

**DUAL-TEMP®  
TECHNOLOGY**

sterowanie 2 różnymi temperaturami wewnątrz jednej komory pieczenia

**SMART-BAKING®  
TECHNOLOGY**

niezależne sterowanie procentowe mocą grzałki górnej i dolnej

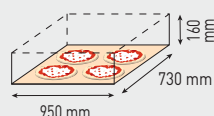
**ECO-STANDBY®  
TECHNOLOGY**

sterowanie przerwami

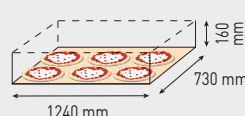


kod	S100E	S120E	S125E
wymiary komory	950x730x(H)160 mm	1240x730x(H)160 mm	1240x1260x(H)160 mm
moc pojedynczej komory	9 kW	12 kW	17,3 kW

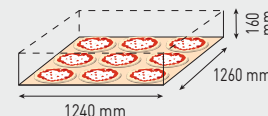
pojemność i wydajność pojedynczej komory



- 6x ø300 mm – 100 pizz/h
- 4x ø350 mm – 70 pizz/h
- 2x ø450 mm – 35 pizz/h
- 2x 600x400 mm – 20 pizz/h



- 8x ø300 mm – 140 pizz/h
- 6x ø350 mm – 100 pizz/h
- 3x ø450 mm – 50 pizz/h
- 3x 600x400 mm – 30 pizz/h



- 16x ø300 mm – 280 pizz/h
- 10x ø350 mm – 170 pizz/h
- 6x ø450 mm – 100 pizz/h
- 6x 600x400 mm – 48 pizz/h

#### piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFS100M	MFS120M	MFS125M
wymiary zewnętrzne	1370x1210x(H)710 mm	1660x1210x(H)710 mm	1660x1740x(H)710 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>37 985,-</del>	<del>48 685,-</del>	<del>54 940,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	30 999,-	32 999,-	36 999,-

#### piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFS100D	MFS120D	MFS125D
wymiary zewnętrzne	1370x1210x(H)1070 mm	1660x1210x(H)1070 mm	1660x1740x(H)1070 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>82 679,-</del>	<del>73 535,-</del>	<del>91 298,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	55 999,-	58 999,-	66 999,-

#### piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFS100T	MFS120T	MFS125T
wymiary zewnętrzne	1370x1210x(H)1430 mm	1660x1210x(H)1430 mm	1660x1740x(H)1430 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>99 815,-</del>	<del>106 565,-</del>	<del>120 213,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	77 999,-	84 999,-	92 999,-





Szerokie hartowane szkło dla maksymalnej widoczności



Okap i powierzchnie ze stali nierdzewnej



Intuicyjny, kolorowy wyświetlacz w 5 językach



Innowacyjny uchwyt boczny do narzędzi

kod	S100E	S120E	S125E
<b>podstawa na kołach – wys. 600, 800, 950 mm</b>			
kod	MFS100S60 MFS100S80 MFS100S95	MFS120S60 MFS120S80 MFS120S95	MFS125S60 MFS125S80 MFS125S95
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>5 130,-</del>	<del>5 292,-</del>	<del>5 641,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	3 499,- <b>-32%</b>	3 699,- <b>-30%</b>	4 199,- <b>-26%</b>
<b>podstawa z przewodnikami na kołach – wys. 600, 800, 950 mm</b>			
kod	MFS100SP60 MFS100SP80 MFS100SP95	MFS120SP60 MFS120SP80 MFS120SP95	MFS125SP60 MFS125SP80 MFS125SP95
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>6 485,-</del>	<del>6 633,-</del>	<del>7 178,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	4 899,- <b>-24%</b>	4 999,- <b>-25%</b>	5 499,- <b>-23%</b>
<b>podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 600, 800 mm</b>			
kod	MFS100SL60 MFS100SL80	MFS120SL60 MFS120SL80	MFS125SL60 MFS125SL80
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>10 841,-</del>	<del>10 841,-</del>	<del>12 474,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	8 399,- <b>-23%</b>	8 399,- <b>-23%</b>	9 499,- <b>-24%</b>
<b>podstawa z komorą rozrostu nawilżaną – wys. 600, 800 mm</b>			
kod	MFS100SLHUM60 MFS100SLHUM80	MFS120SLHUM60 MFS120SLHUM80	MFS125SLHUM60 MFS125SLHUM80
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>17 145,-</del>	<del>17 640,-</del>	<del>19 755,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	11 999,- <b>-30%</b>	12 999,- <b>-27%</b>	13 999,- <b>-29%</b>
<b>OPCJE</b>			
nawilżacz komorowy	MFS100HUM	MFS120HUM	MFS125HUM
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>6 390,-</del>	<del>6 390,-</del>	<del>6 390,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	4 999,- <b>-22%</b>	4 599,- <b>-28%</b>	4 599,- <b>-28%</b>
<b>komora wys. 300 mm (max 2 piętrowo)</b>			
kod	MFS100H30	MFS120H30	
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>1 080,-</del>	<del>1 080,-</del>	
<b>CENA GRAFEN</b>	809,- <b>-25%</b>	809,- <b>-25%</b>	



# Piece Amalfi



## wielopoziomowe elektryczne piece do pizzy

Amalfi – gdy to co najlepsze już nie wystarcza. Każde urządzenie Amalfi wykonane jest z najlepszych elementów jako unikalny egzemplarz. Komora w całości wykonana z cegły szamotowej i zamontowane w niej elementy grzewcze pozwalają osiągnąć niezrównane utrzymanie temperatury

i jakość pieczenia docenianą na całym świecie. Urządzenie Amalfi dostępne jest w 4 rozmiarach, oferujemy też długą listę akcesoriów pozwalających dostosować piec do różnych potrzeb. Ponieważ każdy egzemplarz Amalfi jest unikalny, tak jak nasi klienci.



przykładowy zestaw





Elektroniczny system Moretti Forni

## OKAP

Mocne grzałki wewnątrz płyt szamotowych

Cała komora wyłożona szamotem

Idealne odwzorowanie efektu pieca opalanego drewnem

Prosta, intuicyjna obsługa

Możliwość nastawienia autostartu pieca na każdy dzień miesiąca

Utrzymuje temperaturę nawet przy wielokrotnym otwieraniu i zamykaniu drzwi

Perforowany 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

## BAZA



Komora w całości wykonana z cegły szamotowej i zamontowane w niej elementy grzewcze pozwalają osiągnąć niezrównane utrzymanie temperatury i jakość pieczenia docenianą na całym świecie. Specjalna obróbka cegieł ogniotrwałych pozwala na doskonałe wyrównanie pieczenia.



Cała komora wyłożona szamotem



Standardowe uchwyty do drzwi



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



kod	AMALFI A	AMALFI B	AMALFI C	AMALFI D
wymiary komory	650x103x(H)180 mm	950x730x(H)180 mm	950x1030x(H)180 mm	1150x1110x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	7,1 kW	7,1 kW	9,6 kW	12,6 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	<p>6x ø300 mm – 90 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h</p>	<p>6x ø300 mm – 90 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h</p>	<p>9x ø300 mm – 135 pizz/h 3x 600x400 mm – 24 pizz/h</p>	<p>12x ø300 mm – 180 pizz/h 9x ø350 mm – 135 pizz/h 4x 600x400 mm – 32 pizz/h</p>

#### piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFAMALFIAM	MFAMALFIBM	MFAMALFICM	MFAMALFIDM
wymiary zewnętrzne	1020x1400x(H)650 mm	1320x1100x(H)650 mm	1320x1400x(H)650 mm	1520x1480x(H)650 mm
CENA FABRYCZNA	<del>31 415,-</del>	<del>32 180,-</del>	<del>37 674,-</del>	<del>44 372,-</del>
CENA GRAFEN	24 999,- <b>-20%</b>	24 999,- <b>-22%</b>	28 999,- <b>-23%</b>	34 999,- <b>-21%</b>

#### piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFAMALFIAD	MFAMALFIBD	MFAMALFICD	MFAMALFIDD
wymiary zewnętrzne	1020x1400x(H)1050 mm	1320x1100x(H)1050 mm	1320x1400x(H)1050 mm	1520x1480x(H)1050 mm
CENA FABRYCZNA	<del>56 165,-</del>	<del>57 605,-</del>	<del>61 475,-</del>	<del>79 319,-</del>
CENA GRAFEN	43 999,- <b>-22%</b>	43 999,- <b>-24%</b>	48 999,- <b>-20%</b>	58 999,- <b>-26%</b>

#### piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFAMALFIAT	MFAMALFIBT	MFAMALFICT	MFAMALFIDT
wymiary zewnętrzne	1020x1400x(H)1450 mm	1320x1100x(H)1450 mm	1320x1400x(H)1450 mm	1520x1480x(H)1450 mm
CENA FABRYCZNA	<del>80 915,-</del>	<del>83 030,-</del>	<del>88 780,-</del>	<del>114 266,-</del>
CENA GRAFEN	62 999,- <b>-22%</b>	62 999,- <b>-24%</b>	69 999,- <b>-21%</b>	84 999,- <b>-26%</b>

#### podstawa na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFAMALFIAS60 MFAMALFIAS80 MFAMALFIAS95	MFAMALFIBS60 MFAMALFIBS80 MFAMALFIBS95	MFAMALFICS60 MFAMALFICS80 MFAMALFICS95	MFAMALFIDS60 MFAMALFIDS80 MFAMALFIDS95
CENA FABRYCZNA	<del>4 968,-</del>	<del>4 968,-</del>	<del>5 480,-</del>	<del>6 187,-</del>
CENA GRAFEN	3 499,- <b>-30%</b>	3 499,- <b>-30%</b>	3 799,- <b>-30%</b>	4 599,- <b>-25%</b>

#### podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFAMALFIASP60 MFAMALFIASP80 MFAMALFIASP95	MFAMALFIBSP60 MFAMALFIBSP80 MFAMALFIBSP95	MFAMALFICSP60 MFAMALFICSP80 MFAMALFICSP95	MFAMALFIDSP60 MFAMALFIDSP80 MFAMALFIDSP95
CENA FABRYCZNA	<del>5 445,-</del>	<del>6 075,-</del>	<del>6 380,-</del>	<del>7 623,-</del>
CENA GRAFEN	4 099,- <b>-25%</b>	4 499,- <b>-26%</b>	4 999,- <b>-21%</b>	5 799,- <b>-24%</b>

#### podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 800 mm

kod	MFAMALFIASL80	MFAMALFIBSL80	MFAMALFICSL80	MFAMALFIDSL80
CENA FABRYCZNA	<del>11 080,-</del>	<del>10 170,-</del>	<del>12 690,-</del>	<del>14 720,-</del>
CENA GRAFEN	8 399,- <b>-24%</b>	7 999,- <b>-21%</b>	8 999,- <b>-29%</b>	10 999,- <b>-25%</b>

# *Pizza* **FORUM**

BOOST YOUR NEW PIZZA BUSINESS!

## Rozwijaj swój biznes!

Warsztaty prowadzi  
**Alessandro Lo Stocco**

Pizza Yolo Master  
Trener Pizza Academy  
Ambasador marki Moretti Forni

MAKA

CIASTO

DOBÓR URZĄDZEŃ

DEGUSTACJA



# Sekrety włoskiej pizzy

[www.pizza-forum.pl](http://www.pizza-forum.pl)

# Piece serieP



## wielopoziomowe elektryczne piece do pizzy i piekarnictwa

Urządzenia serieP firmy Moretti Professional to bezpieczeństwo, niezawodność i wysoka jakość pieczenia. Każda komora urządzenia serieP wyposażona jest w wyjątkową płytę elektroniczną Moretti System Control, która umożliwia osobną konfigurację nagrzewania grzałki górnej i dolnej. Drzwi wszystkich urządzeń serieP są wytrzymałe i izolowane materiałem o wysokiej gęstości.

Wszystkie modele serieP ozdobiono specjalnym czarnym panelem, co daje urządzeniom ciekawy i niepowtarzalny design. Niezawodność i bardzo niskie koszty eksploatacji: modele P60E – P80E i P120E to najlepszy wybór dla w przypadku produkcji pizzy na kawałki.

Większą wszechstronność uzyskano dzięki tłoczzonej stalowej powierzchni, idealnej do pieczenia pizzy na blachach.



przykładowy zestaw



Elektroniczny system Moretti Forni



Standardowe uchwyty do drzwi



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

## OKAP

Prosta, intuicyjna obsługa

Timer informujący o zakończeniu procesu wypieku

Możliwość nastawienia autostartu pieca na każdy dzień miesiąca

Utrzymuje temperaturę nawet przy wielokrotnym otwieraniu i zamykaniu drzwi

Dodatkowa opcja: komora wysokości 30 cm

Perforowany szamot gwarantujący doskonałą cyrkulację powietrza pod pizzą

Dwa rodzaje podkładu do wyboru: stalowy perforowany lub z szamotu

Bezawaryjna konstrukcja niezmienna od lat 70-tych

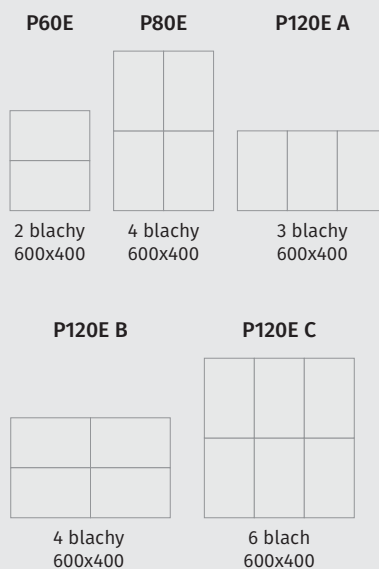
Obudowa ze stali nierdzewnej w nowoczesnym wydaniu

Perfekcyjna izolacja cieplna pieca

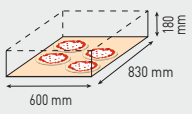
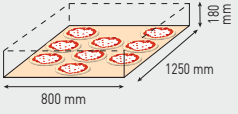
Dodatkowa opcja: bojler zapewniający nawilżenie komory podczas wypieku

## BAZA

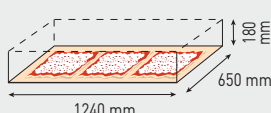
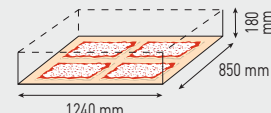
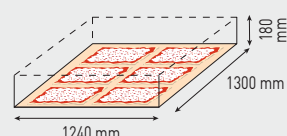
### POJEMNOŚĆ BLACH 600X400





	P60E	P80E
kod		
wymiary komory	600x830x(H)180 mm	800x1250x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	7,9 kW	11 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 <p>4x ø300 mm – 60 pizz/h 2x 600x400 mm – 16 pizz/h</p>	 <p>9x ø300 mm – 135 pizz/h 4x 600x400 mm – 32 pizz/h</p>
<b>piec jednokomorowy z okapem i bazą</b>		
kod	MFP60M	MFP80M
wymiary zewnętrzne	970x1290x(H)620 mm	1170x1690x(H)620 mm
CENA FABRYCZNA	<del>24 880,-</del>	<del>26 915,-</del>
CENA GRAFEN	17 999,- <b>-25%</b>	19 999,- <b>-26%</b>
<b>piec dwukomorowy z okapem i bazą</b>		
kod	MFP60D	MFP80D
wymiary zewnętrzne	970x1290x(H)990 mm	1170x1690x(H)990 mm
CENA FABRYCZNA	<del>42 385,-</del>	<del>47 255,-</del>
CENA GRAFEN	32 999,- <b>-22%</b>	35 999,- <b>-24%</b>
<b>piec trzykomorowy z okapem i bazą</b>		
kod	MFP60T	MFP80T
wymiary zewnętrzne	970x1290x(H)1360 mm	1170x1690x(H)1360 mm
CENA FABRYCZNA	<del>60 530,-</del>	<del>67 595,-</del>
CENA GRAFEN	46 999,- <b>-22%</b>	51 999,- <b>-23%</b>
<b>podstawa na kołach – wys. 600, 800, 950 mm</b>		
kod	MFP60S60 MFP60S80 MFP60S95	MFP80S60 MFP80S80 MFP80S95
CENA FABRYCZNA	<del>4 005,-</del>	<del>4 028,-</del>
CENA GRAFEN	3 099,- <b>-23%</b>	3 199,- <b>-21%</b>
<b>podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 600, 800, 950 mm</b>		
kod	MFP60SP60 MFP60SP80 MFP60SP95	MFP80SP60 MFP80SP80 MFP80SP95
CENA FABRYCZNA	<del>4 015,-</del>	<del>4 015,-</del>
CENA GRAFEN	3 699,- <b>-23%</b>	3 799,- <b>-21%</b>
<b>podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 600, 800 mm</b>		
kod	MFP60SL60 MFP60SL80	MFP80SL60 MFP80SL80
CENA FABRYCZNA	<del>8 217,-</del>	<del>9 504,-</del>
CENA GRAFEN	6 299,- <b>-23%</b>	6 999,- <b>-26%</b>
<b>podstawa z komorą rozrostu nawilżaną – wys. 600, 800 mm</b>		
kod	MFP60SLHUM60 MFP60SLHUM80	MFP80SLHUM60 MFP80SLHUM80
CENA FABRYCZNA	<del>15 593,-</del>	<del>17 658,-</del>
CENA GRAFEN	11 829,- <b>-24%</b>	12 879,- <b>-27%</b>
<b>OPCJE</b>		
nawilżacz komorowy	MFP60HUM	MFP80HUM
CENA FABRYCZNA	<del>7 110,-</del>	<del>7 605,-</del>
CENA GRAFEN	4 999,- <b>-30%</b>	4 999,- <b>-34%</b>
komora wys. 300 mm (max 2 piętrowo)	MFP60H30	MFP80H30
CENA FABRYCZNA	<del>702,-</del>	<del>702,-</del>
CENA GRAFEN	559,- <b>-20%</b>	559,- <b>-20%</b>



kod	P120E „A”	P120E „B”	P120E „C”
wymiary komory	1240x650x(H)180 mm	1240x850x(H)180 mm	1240x1300x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	8,6 kW	9,3 kW	15,5 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 1240 mm x 650 mm x 180 mm 3x 600x400 mm – 9 pizz/h	 1240 mm x 850 mm x 180 mm 4x 600x400 mm – 12 pizz/h	 1240 mm x 1300 mm x 180 mm 6x 600x400 mm – 18 pizz/h

### piec jednokomorowy z okapem i bazą

kod	MFP120AM	MFP120BM	MFP120CM
wymiary zewnętrzne	1610x1060x(H)650 mm	1610x1260x(H)650 mm	1610x1660x(H)650 mm
CENA FABRYCZNA	<del>31 288,-</del>	<del>33 088,-</del>	<del>36 747,-</del>
CENA GRAFEN	22 999,- <b>-26%</b>	23 999,- <b>-27%</b>	26 999,- <b>-27%</b>

### piec dwukomorowy z okapem i bazą

kod	MFP120AD	MFP120BD	MFP120CD
wymiary zewnętrzne	1610x1060x(H)1050 mm	1610x1260x(H)1050 mm	1610x1660x(H)1050 mm
CENA FABRYCZNA	<del>56 388,-</del>	<del>59 585,-</del>	<del>66 312,-</del>
CENA GRAFEN	42 999,- <b>-24%</b>	44 999,- <b>-24%</b>	50 999,- <b>-23%</b>

### piec trzykomorowy z okapem i bazą

kod	MFP120AT	MFP120BT	MFP120CT
wymiary zewnętrzne	1610x1060x(H)1450 mm	1610x1260x(H)1450 mm	1610x1660x(H)1450 mm
CENA FABRYCZNA	<del>81 328,-</del>	<del>86 098,-</del>	<del>95 877,-</del>
CENA GRAFEN	61 999,- <b>-24%</b>	64 999,- <b>-24%</b>	74 999,- <b>-22%</b>

### podstawa na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFP120AS60 MFP120AS80 MFP120AS95	MFP120BS60 MFP120BS80 MFP120BS95	MFP120CS60 MFP120CS80 MFP120CS95
CENA FABRYCZNA	<del>4 185,-</del>	<del>4 185,-</del>	<del>4 185,-</del>
CENA GRAFEN	3 299,- <b>-21%</b>	3 299,- <b>-21%</b>	3 299,- <b>-21%</b>

### podstawa z przewodnicami na kołach – wys. 600, 800, 950 mm

kod	MFP120ASP60 MFP120ASP80 MFP120ASP95	MFP120BSP60 MFP120BSP80 MFP120BSP95	MFP120CSP60 MFP120CSP80 MFP120CSP95
CENA FABRYCZNA	<del>5 885,-</del>	<del>5 885,-</del>	<del>5 885,-</del>
CENA GRAFEN	4 399,- <b>-24%</b>	4 399,- <b>-24%</b>	4 399,- <b>-24%</b>

### podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 800 mm

kod	MFP120ASL80	MFP120BSL80	MFP120CSL80
CENA FABRYCZNA	<del>10 098,-</del>	<del>11 336,-</del>	<del>12 474,-</del>
CENA GRAFEN	7 699,- <b>-24%</b>	8 499,- <b>-25%</b>	9 399,- <b>-25%</b>

### podstawa z komorą rozrostu nawilżaną – wys. 800 mm

kod	MFP120ASLHUM80	MFP120BSLHUM80	MFP120CSLHUM80
CENA FABRYCZNA	<del>17 870,-</del>	<del>16 965,-</del>	<del>17 775,-</del>
CENA GRAFEN	13 499,- <b>-24%</b>	12 999,- <b>-23%</b>	12 999,- <b>-27%</b>

### OPCJE

nawilżacz komorowy	MFP120AHUM	MFP120BHUM	MFP120CHUM
CENA FABRYCZNA	<del>6 390,-</del>	<del>6 390,-</del>	<del>6 390,-</del>
CENA GRAFEN	4 999,- <b>-22%</b>	4 999,- <b>-22%</b>	4 999,- <b>-22%</b>
komora wys. 300 mm (max 2 piętrowo)	MFP120AH30	MFP120BH30	MFP120CH30
CENA FABRYCZNA	<del>851,-</del>	<del>882,-</del>	<del>1 152,-</del>
CENA GRAFEN	559,- <b>-34%</b>	629,- <b>-29%</b>	839,- <b>-27%</b>



# Piece serieP



## wielopoziomowe gazowe piece do pizzy i piekarnictwa

Urządzenia serieP firmy Moretti Professional to wynik doświadczenia w produkcji pieców do pizzy zgromadzonego przez firmę przez ponad 60 lat. Bezpieczeństwo, niezawodność i wysoka jakość pieczenia to mocne strony, które firma Moretti przekazuje użytkownikom końcowym. Każda komora urządzenia serieP wyposażona jest w opcję Moretti System Control, która umożliwia osobną konfigurację nagrzewania grzałki górnej i dolnej, włączenie zegara, funkcji ekonomicznej i programów pieczenia. Drzwi wszystkich urządzeń serieP są wytrzymałe

i izolowane materiałem o wysokiej gęstości. Szybko i łatwo wymienić z zewnątrz pieca. Wszystkie modele serieP ozdobiono specjalnym czarnym panelem, co daje urządzeniom ciekawy i niepowtarzalny design i ułatwia zachowanie higieny. Energooszczędność, wydajność, bezpieczeństwo. Modele P110G oraz P150G to rezultat zastosowania najlepszej technologii, są to doskonałe narzędzia do trudnych prac, zapewniają najwyższą jakość i pełne poszanowanie środowiska. Urządzenie Moretti Forni sprawia, że zasilanie gazowe to niezwykła szansa.



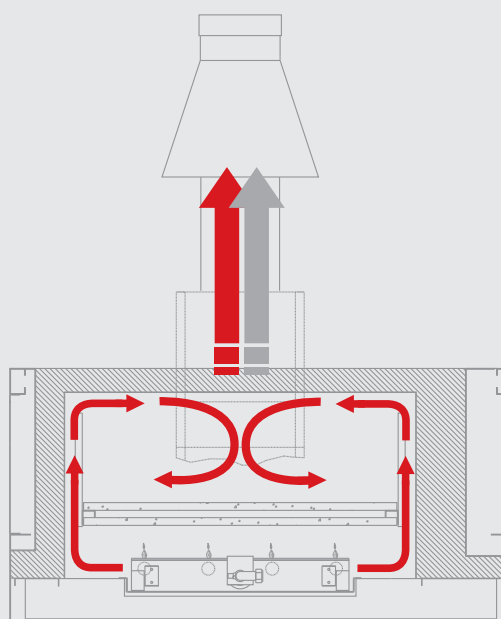
przykładowy zestaw



Modele gazowe P110G oraz P150G dostępne są w wersji na gaz ziemny albo LPG, w kilku rozmiarach, a dzięki wielu akcesoriom można dostosować piec do różnych potrzeb. Aby zapewnić elastyczność instalacji, na zamówienie można wyposażyć piec w 2 różne rozwiązania odprowadzenia spalin. Suma wielu nowoczesnych rozwiązań stanowi różnicę pomiędzy dobrym produktem, a narzędziem doskonałym: dlatego też modele gazowe serieP z powodzeniem spełniają nawet najsurowsze normy bezpieczeństwa.



Elektroniczny system Moretti Forni



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

**OKAP**

Innowacyjny system rozprowadzania gorącego powietrza z wykorzystaniem kanałów powietrznych

Perforowany szamot gwarantujący ciągłą cyrkulację powietrza pod pizzą

Innowacyjne podwójne dno pieca: pustka przestrzeń między szamotami gwarantuje równomierny wypiek

Intuicyjne sterowanie

Doskonała izolacja cieplna

Obudowa ze stali nierdzewnej w nowoczesnym wydaniu

Pełna niezawodność pieca

**BAZA**

**POJEMNOŚĆ BLACH 600X400**

P110G A	P110G B	P150G
2 blachy 600x400	4 blachy 600x400	3 blachy 600x400



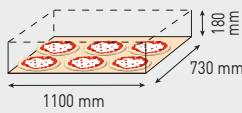
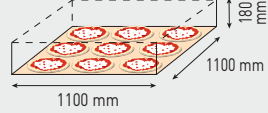
**2**  
LATA  
GWARANCJI



przykładowy zestaw



przykładowy zestaw


kod	P110G „A”	P110G „B”
wymiary komory	1100x730x(H)180 mm	1100x1100x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	21,5 kW	29 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 <p>6x <math>\phi</math>300 mm – 90 pizz/h 2x 600x450 mm – 16 pizz/h</p>	 <p>9x <math>\phi</math>300 mm – 135 pizz/h 4x 600x450 mm – 32 pizz/h</p>
<b>piec jednokomorowy z okapem i bazą</b>		
kod	MFP110GAPC1	MFP110GBPC1
wymiary zewnętrzne	1470x1230x(H)790/1530 mm B21/B11*	1470x1630x(H)790/1530 mm B21/B11*
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>29 052,-</del>	<del>34 110,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	21 999,- <b>-24%</b>	25 999,- <b>-24%</b>
<b>piec dwukomorowy z okapem i bazą</b>		
kod	MFP110GAPC2	MFP110GBPC2
wymiary zewnętrzne	1470x1230x(H)1280/2020 mm B21/B11*	1470x1630x(H)1280/2020 mm B21/B11*
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>53 762,-</del>	<del>63 504,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	39 999,- <b>-26%</b>	46 999,- <b>-26%</b>
<b>piec trzykomorowy z okapem i bazą</b>		
kod	MFP110GAPC3	MFP110GBPC3
wymiary zewnętrzne	1470x1230x(H)1770/2700 mm B21/B11*	1470x1630x(H)1770/2700 mm B21/B11*
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>78 062,-</del>	<del>92 777,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	59 999,- <b>-23%</b>	69 999,- <b>-25%</b>
<b>podstawa na kołach – wys. 400, 800, 950 mm</b>		
kod	MFP110GAS40 MFP110GAS80 MFP110GAS95	MFP110GBS40 MFP110GBS80 MFP110GBS95
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>2 745,-</del>	<del>2 745,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	2 199,- <b>-20%</b>	2 199,- <b>-20%</b>
<b>podstawa z prowadnicami na kołach – wys. 400, 800, 950 mm</b>		
kod	MFP110GASP40 MFP110GASP80 MFP110GASP95	MFP110GBBSP40 MFP110GBSP80 MFP110GBSP95
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>3 025,-</del>	<del>3 025,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	2 999,- <b>-22%</b>	2 999,- <b>-22%</b>
<b>podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 800 mm</b>		
kod	MFP110GASL80	MFP110GBSL80
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>10 800,-</del>	<del>11 934,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	8 399,- <b>-22%</b>	8 399,- <b>-30%</b>



serieP  
classic



przykładowy zestaw

kod	<b>P150G</b>
wymiary komory	1470x850x(H)180 mm
moc pojedynczej komory	31 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 12x $\phi$ 300 mm – 180 szt./h 5x $\phi$ 450 mm – 80 szt./h 3x 600x400 mm – 18 szt./h
<b>piec jednokomorowy z okapem i bazą</b>	
kod	<b>MFP150GPC1</b>
wymiary zewnętrzne	2000x1340x790/1530 mm B21/B11*
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>50 767,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	32 999,- <b>-35%</b>
<b>piec dwukomorowy z okapem i bazą</b>	
kod	<b>MFP150GPC2</b>
wymiary zewnętrzne	2000x1340x1280/2020 mm B21/B11*
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>94 757,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	61 999,- <b>-35%</b>
<b>piec trzykomorowy z okapem i bazą</b>	
kod	<b>MFP150GPC3</b>
wymiary zewnętrzne	2000x1340x1770/2700 mm B21/B11*
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>126 954,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	92 999,- <b>-27%</b>
<b>podstawa z przewodnicami na kołach – wys. 400 mm</b>	
kod	<b>MFP150GSP40</b>
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>6 345,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	4 899,- <b>-23%</b>
<b>podstawa z komorą rozrostu na kołach – wys. 800 mm</b>	
kod	<b>MFP150GSL80</b>
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>12 600,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	9 999,- <b>-21%</b>

# Piece iDeck



## piece do pizzy ze sterowaniem elektronicznym i manualnym

Program iDeck Pizza: innowacyjny system stworzony przez największych ekspertów branżowych, składający się z kompletnego zestawu zintegrowanych urządzeń do pizzy. „Upgrade Your Work!”, czyli „Rewolucja w pracy!”. To podstawowe założenie urządzeń iDeck: seria zintegrowanych i inteligentnych produktów,

które są jednocześnie proste w obsłudze, zapewniają doskonały stosunek jakości do ceny i niskie zużycie energii. Piece iDeck firmy Moretti Forni to efekt ponad 60 lat doświadczenia.

Na zamówienie: okap, wyciąg, podstawa z przewodnikami na pojemniki albo bez nich, komora rozrostu.



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 wnęce, dzięki czemu nie zmniejsza się powierzchnia pracy i jest zabezpieczone przed uszkodzeniami

Gęsto ułożone grzałki na całej powierzchni komory gwarantują równomierny wypiek

System Adaptive Power Technology – idealna kontrola temperatury wewnątrz komory dzięki zastosowaniu termopar (w modelach ze sterowaniem elektronicznym)

Możliwość zamówienia wielu akcesoriów takich jak: okap, podstawa, podstawa z przewodnikami 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



Wszystkie modele pieców elektrycznych iD wyposażono w wyjątkową i rewolucyjną funkcję Dual-Temp®: dwie termopary wewnątrz komory pieczenia sterują temperaturą grzałki górnej i dolnej oraz regulują temperaturę ustawioną przez operatora. Rezultat to idealne pieczenie dla wszystkich rodzajów produktów.

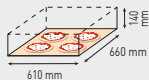
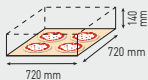
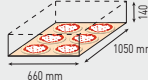
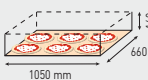
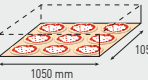


niezależne sterowanie procentowe mocą grzałki górnej i dolnej



## Sterowanie elektroniczne

przykładowy piec

kod	iD 60.60	iD 72.72	iD 65.105	iD 105.65	iD 105.105
wymiary komory	610x660x(H)140 mm	720x720x(H)140 mm	660x1050x(H)140 mm	1050x660x(H)140 mm	1050x1050x(H)140 mm
moc pojedynczej komory	4,2 kW	6 kW	7,7 kW	8,2 kW	11,6 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 4x ø300 mm - 60 pizz/h 1x 600x400 mm - 8 pizz/h	 4x ø300 mm - 60 pizz/h 4x ø350 mm - 60 pizz/h 1x 600x400 mm - 8 pizz/h	 6x ø300 mm - 90 pizz/h 2x 600x400 mm - 16 pizz/h	 6x ø300 mm - 90 pizz/h 2x 600x400 mm - 16 pizz/h	 9x ø300 mm - 135 pizz/h 4x 600x400 mm - 32 pizz/h
<b>1 komora</b>					
kod	MFID60.60M	MFID72.72M	MFID65.105M	MFID105.65M	MFID105.105M
wymiary zewnętrzne	850x930x(H)370 mm	990x1060x(H)370 mm	930x1400x(H)370 mm	1320x1000x(H)370 mm	1320x1400x(H)370 mm
CENA FABRYCZNA	<del>10 260,-</del>	<del>12 015,-</del>	<del>14 805,-</del>	<del>15 525,-</del>	<del>20 925,-</del>
CENA GRAFEN	7 399,-	8 599,-	10 599,-	10 999,-	14 999,-
<b>2 komory</b>					
kod	MFID60.60D	MFID72.72D	MFID65.105D	MFID105.65D	MFID105.105D
wymiary zewnętrzne	850x930x(H)660 mm	990x1060x(H)660 mm	930x1400x(H)660 mm	1320x1000x(H)660 mm	1320x1400x(H)660 mm
CENA FABRYCZNA	<del>17 055,-</del>	<del>19 125,-</del>	<del>23 535,-</del>	<del>26 235,-</del>	<del>35 550,-</del>
CENA GRAFEN	11 999,-	13 999,-	16 999,-	18 999,-	24 999,-
<b>okap</b>					
kod	MFK60.60	MFK72.72	MFK65.105	MFK105.65	MFK105.105
CENA FABRYCZNA	<del>1 404,-</del>	<del>2 160,-</del>	<del>2 160,-</del>	<del>2 160,-</del>	<del>2 655,-</del>
CENA GRAFEN	899,-	1 399,-	1 699,-	1 699,-	1 999,-
<b>podstawa – wys. 900 mm</b>					
kod	MFS60.60/90	MFS72.72/90	MFS65.105/90	MFS105.65/90	MFS105.105/90
CENA FABRYCZNA	<del>1 800,-</del>	<del>1 800,-</del>	<del>1 935,-</del>	<del>1 890,-</del>	<del>2 475,-</del>
CENA GRAFEN	1 399,-	1 399,-	1 499,-	1 399,-	1 899,-
<b>podstawa z przewodnikami na kołach – wys. 1000 mm</b>					
kod	MSPT60.60/100	MSPT72.72/100	MSPT65.105/100	MSPT105.65/100	MSPT105.105/100
CENA FABRYCZNA	<del>3 911,-</del>	<del>4 050,-</del>	<del>3 825,-</del>	<del>4 590,-</del>	<del>4 815,-</del>
CENA GRAFEN	2 999,-	3 199,-	2 799,-	3 299,-	3 599,-
<b>podstawa z komorą rozrostu – wys. 1000 mm</b>					
kod	MFL60.60/100	MFL72.72/100	MFL65.105/100	MFL105.65/100	MFL105.105/100
CENA FABRYCZNA	<del>6 975,-</del>	<del>7 875,-</del>	<del>7 875,-</del>	<del>9 900,-</del>	<del>8 775,-</del>
CENA GRAFEN	5 499,-	6 299,-	6 299,-	7 399,-	6 999,-



przykładowy piec



## Sterowanie manualne

kod	PM 60.60	PM 72.72	PM 65.105	PM 105.65	PM 105.105
wymiary komory	610x660x(H)140 mm	720x720x(H)140 mm	660x1050x(H)140 mm	1050x660x(H)140 mm	1050x1050x(H)140 mm
moc pojedynczej komory	4,2 kW	6 kW	7,7 kW	8,2 kW	11,6 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	<ul style="list-style-type: none"> <li>4x ø300 mm - 60 pizz/h</li> <li>1x 600x400 mm - 8 pizz/h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>4x ø300 mm - 60 pizz/h</li> <li>4x ø350 mm - 60 pizz/h</li> <li>1x 600x400 mm - 8 pizz/h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>6x ø300 mm - 90 pizz/h</li> <li>2x 600x400 mm - 16 pizz/h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>6x ø300 mm - 90 pizz/h</li> <li>2x 600x400 mm - 16 pizz/h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>9x ø300 mm - 135 pizz/h</li> <li>4x 600x400 mm - 32 pizze/h</li> </ul>
<b>1 komora</b>					
kod	MFPM60.60M	MFPM72.72M	MFPM65.105M	MFPM105.65M	MFPM105.105M
wymiary zewnętrzne	850x930x(H)370 mm	990x1060x(H)370 mm	930x1400x(H)370 mm	1320x1000x(H)370 mm	1320x1400x(H)370 mm
CENA FABRYCZNA	<del>8 235,-</del>	<del>10 215,-</del>	<del>12 330,-</del>	<del>13 365,-</del>	<del>15 165,-</del>
CENA GRAFEN	6 499,-	8 199,-	8 999,-	9 999,-	11 999,-
<b>2 komory</b>					
kod	MFPD60.60D	MFPD72.72D	MFPD65.105D	MFPD105.65D	MFPD105.105D
wymiary zewnętrzne	850x930x(H)660 mm	990x1060x(H)660 mm	930x1400x(H)660 mm	1320x1000x(H)660 mm	1320x1400x(H)660 mm
CENA FABRYCZNA	<del>13 140,-</del>	<del>16 425,-</del>	<del>18 855,-</del>	<del>20 835,-</del>	<del>26 010,-</del>
CENA GRAFEN	8 499,-	10 999,-	11 999,-	12 999,-	15 999,-
<b>okap</b>					
kod	MFK60.60	MFK72.72	MFK65.105	MFK105.65	MFK105.105
CENA FABRYCZNA	<del>1 404,-</del>	<del>2 160,-</del>	<del>2 160,-</del>	<del>2 160,-</del>	<del>2 655,-</del>
CENA GRAFEN	899,-	1 399,-	1 699,-	1 699,-	1 999,-
<b>podstawa - wys. 900 mm</b>					
kod	MFS60.60/90	MFS72.72/90	MFS65.105/90	MFS105.65/90	MFS105.105/90
CENA FABRYCZNA	<del>1 800,-</del>	<del>1 800,-</del>	<del>1 935,-</del>	<del>1 890,-</del>	<del>2 475,-</del>
CENA GRAFEN	1 399,-	1 399,-	1 499,-	1 399,-	1 899,-
<b>podstawa z prowadnicami na kołach - wys. 1000 mm</b>					
kod	MFSPT60.60/100	MFSPT72.72/100	MFSPT65.105/100	MFSPT105.65/100	MFSPT105.105/100
CENA FABRYCZNA	<del>3 911,-</del>	<del>4 050,-</del>	<del>3 825,-</del>	<del>4 590,-</del>	<del>4 815,-</del>
CENA GRAFEN	2 999,-	3 199,-	2 799,-	3 299,-	3 599,-
<b>podstawa z komorą rozrostu - wys. 1000 mm</b>					
kod	MFL60.60/100	MFL72.72/100	MFL65.105/100	MFL105.65/100	MFL105.105/100
CENA FABRYCZNA	<del>6 975,-</del>	<del>7 875,-</del>	<del>7 875,-</del>	<del>9 900,-</del>	<del>8 775,-</del>
CENA GRAFEN	5 499,-	6 299,-	6 299,-	7 399,-	6 999,-



# Piece serieT



## wielofunkcyjne piece przelotowe

Urządzenia serieT firmy Moretti Professional to nowej generacji piece tunelowe. Urządzenie ma cztery patenty międzynarodowe, osiągnęło 2 podstawowe cele: niezrównaną jakość pieczenia i najniższą temperaturę na zewnątrz w swojej klasie. Teraz innowacyjne urządzenia Moretti są dostępne dla każdego. Technologia zastosowana w urządzeniach serieT jest obecnie jedną z najbardziej

zaawansowanych na rynku.

Na szczególną uwagę zasługują także urządzenia gazowe: opatentowana technologia Adaptive-Gas® pozwala modulować intensywność płomienia sekunda po sekundzie w oparciu o zadaną temperaturę, gwarantując optymalne rezultaty i znaczące oszczędności.



przykładowy zestaw



**COOL-AROUND®  
TECHNOLOGY**

gwarantuje maksymalną temperaturę obudowy pieca 40°C na górze i 38°C po bokach i z przodu nawet, gdy komora rozgrzana jest do temperatury 350°C.

Ta technologia chroni Twojego pracownika przed urazami związanymi z poparzeniami.



**BEST-FLOW®  
SYSTEM**

zapobiega recyrkulacji nagrzanego powietrza na zewnątrz dzięki specjalnej membranie. Dzięki temu piec nagrzewa się szybciej, gorące powietrze pozostaje w komorze (tylko model T75).







przykładowy zestaw

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 – połóż 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 załadunku

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

Intuicyjny panel sterowania zlokalizowany w łatwo dostępnym miejscu

Idealne rozwiązanie do produkcji ciągłej

## DLA PIECÓW GAZOWYCH



polega na automatycznej regulacji wielkości płomienia w zależności do ilości wsadu. Gwarantują to specjalne czujniki temperatury umieszczone na początku komory pieczeni. W efekcie piec dostosowuje pobór gazu zwiększając go gdy załadunek jest większy a obniżając go, gdy do komory nic w danym momencie nie wjeżdża. To zaś bezpośrednio wpływa na zużycie gazu (tylko modele gazowe)

## DLA PIECÓW ELEKTRYCZNYCH



moc pieca uzależniona jest od wsadu w komorze. Specjalne czujniki termiczne rozpoznają jaka ilość towaru jest w danym momencie na taśmie. Dzięki tej technologii oszczędzasz aż 30% energii elektrycznej, czyli za te 30% po prostu nie płacisz.



daje możliwość optymalnego skalibrowania pizzy (inna temperatura u góry a inna na dole komory pieca). Daje nam to MULTIFUNKCJONALNOŚĆ pieca dla różnych wypieków nie tylko pizzy ale również różnego rodzaju wypieków jak: chleb, ciabatty, bułki i inne wypieki. Tym samym możesz powiększyć swoją ofertę wypieków bez konieczności zakupu dodatkowego pieca.



specjalnie skonstruowane klapki z systemem samootwierania przy wjeździe pizzy do komory lub jej wyjeździe po upieczeniu, oraz samozamykania, gdy pizza jest wewnątrz pieca. Zapobiega to nadmiernej ucieczce ciepła z komory (dostępne tylko jako OPCJA)



umożliwia sterowanie parametrami pieca zdalnie. Nie musisz tracić czasu na sprawdzanie i zmiany ustawień. Idealne rozwiązanie jeśli posiadasz kilka lokali w różnych lokalizacjach (dostępne tylko jako OPCJA. Nie dotyczy modelu T64)





przykładowy zestaw



kod	T64E	T64G
zasilanie		
wymiary komory	600x410x(H)80 mm	600x140x(H)80 mm
moc pojedynczej komory	6,9 kW	9,9 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 2x ø330 mm – 25 pizz/h 1x 600x400 mm – 10 pizz/h	 2x ø330 mm – 25 pizz/h 1x 600x400 mm – 10 pizz/h
<b>1 komora</b>		
kod	<b>MFMT64E</b>	<b>MFMT64G</b>
wymiary zewnętrzne	1240x800x(H)480 mm	1240x895x(H)480 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>29 385,-</del>	<del>33 795,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	22 999,- <b>-22%</b>	25 999,- <b>-23%</b>
<b>2 komory</b>		
kod	<b>MFMT64E2</b>	<b>MFMT64G2</b>
wymiary zewnętrzne	1240x800x(H)960 mm	1240x895x(H)960 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>58 770,-</del>	<del>67 590,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	44 999,- <b>-23%</b>	51 999,- <b>-23%</b>
<b>3 komory</b>		
kod	<b>MFMT64E3</b>	<b>MFMT64G3</b>
wymiary zewnętrzne	1240x800x(H)1440 mm	1240x895x(H)1440 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>89 595,-</del>	<del>102 025,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	67 999,- <b>-24%</b>	78 999,- <b>-23%</b>
<b>podstawa na kołach zamykana – wys. 600 mm</b>		
kod	<b>MFS60</b>	<b>MFS60</b>
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>2 610,-</del>	<del>2 610,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	1 999,- <b>-23%</b>	1 999,- <b>-23%</b>
<b>podstawa na kołach niska – wys. 140 mm</b>		
kod	<b>MFS14</b>	<b>MFS14</b>
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>1 728,-</del>	<del>1 728,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	1 199,- <b>-31%</b>	1 199,- <b>-31%</b>



przykładowy zestaw





kod	T75E	TT98E
zasilanie		
wymiary komory	910x500x(H)80 mm	1160x810x(H)80 mm
moc pojedynczej komory	16,5 kW	21,8 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 910 mm x 500 mm <ul style="list-style-type: none"> <li> 3x ø330 mm – 48 pizz/h</li> <li> 2x ø450 mm – 25 pizz/h</li> <li> 1,5x 600x400 mm – 22 pizze/h</li> </ul>	 1160 mm x 810 mm <ul style="list-style-type: none"> <li> 6x ø330 mm – 125 pizz/h</li> <li> 3x ø450 mm – 48 pizz/h</li> <li> 3x 600x400 mm – 54 pizz/h</li> </ul>
<b>1 komora z podstawą</b>		
kod	MFMT75ET1S	MFMTT98ET1S
wymiary zewnętrzne	1800x1190x(H)1160 mm	2050x1460x(H)1220 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>64 598,-</del>	<del>82 620,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	49 999,-	65 999,-
<b>2 komory z podstawą</b>		
kod	MFMT75ET2S	MFMTT98ET2S
wymiary zewnętrzne	1800x1190x(H)1720 mm	2050x1460x(H)1840 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>126 324,-</del>	<del>162 630,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	96 999,-	129 999,-
<b>3 komory z podstawą</b>		
kod	MFMT75ET3S	MFMTT98ET3S
wymiary zewnętrzne	1800x1190x(H)1820 mm	2050x1460x(H)2010 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>186 615,-</del>	<del>241 875,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	142 999,-	184 999,-



przykładowy zestaw



kod	T75G	TT98G
zasilanie		
wymiary komory	910x500x(H)80 mm	1160x810x(H)80 mm
moc pojedynczej komory	17 kW	30 kW
pojemność i wydajność pojedynczej komory	 3x ø330 mm – 48 pizz/h 2x ø450 mm – 25 pizz/h 1,5x 600x400 mm – 22 pizze/h	 6x ø330 mm – 125 pizz/h 3x ø450 mm – 48 pizz/h 3x 600x400 mm – 54 pizze/h
<b>1 komora z podstawą</b>		
kod	MFMT75GT1S	MFMTT98GT1S
wymiary zewnętrzne	1780x1280x(H)1160 mm	2050x1460x(H)1220 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>78 785,-</del>	<del>89 640,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	54 999,-	70 999,-
<b>2 komory z podstawą</b>		
kod	MFMT75GT2S	MFMTT98GT2S
wymiary zewnętrzne	1780x1280x(H)1720 mm	2050x1460x(H)1840 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>138 699,-</del>	<del>176 670,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	103 999,-	139 999,-
<b>3 komory z podstawą</b>		
kod	MFMT75GT3S	MFMTT98GT3S
wymiary zewnętrzne	1780x1280x(H)1830 mm	2050x1460x(H)2010 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>205 478,-</del>	<del>262 935,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	151 999,-	209 999,-



# Piece piekarniczo-cukiernicze serieF

## elektryczne piece konwekcyjne z nawilżaniem

Nowe urządzenia serieF-Fanbake: cała rodzina najwyższej jakości nowoczesnych elektrycznych pieców konwekcyjnych dla piekarnictwa, które pozwalają na ograniczenie kosztów. Dzięki nowoczesnemu, dopracowanemu wzornictwu nowa seria elektrycznych pieców konwekcyjnych Moretti, serieF-Fanbake przykuwa uwagę od pierwszego wejrzenia, a poza tym charakteryzuje się najnowocześniejszymi w swojej klasie funkcjami. Wszystkie modele wyposażono

w podwójne drzwi z hartowanego szkła, wewnątrz urządzeń wykonano ze stali nierdzewnej, a panel sterowania jest płaski, co ułatwia czyszczenie.

Zastosowano także zaawansowaną elektronikę z kontrolkami whitebrite. Ponadto, ciekawa seria akcesoriów sprawia, że urządzenia serieF-Fanbake są jeszcze bardziej atrakcyjne: komora rozrostu z nawilżaniem, dużą szybkością i wyciągiem.



przykładowy zestaw



Model F50E to uniwersalny elektryczny piec konwekcyjny na 5 blach 600x400 mm, idealne rozwiązanie do małych piekarni, punktów piekarniczych i produktów mrożonych. Dwukierunkowy układ wentylacji gwarantuje doskonałą równomierność pieczenia, możliwe jest regulowanie ilości pary. Urządzenie F50E pozwala na zapisanie maksymalnie 200 programów pieczenia.

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 wkładu (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

15% niższe zużycie energii

eco SMARTBAKING TECH inside



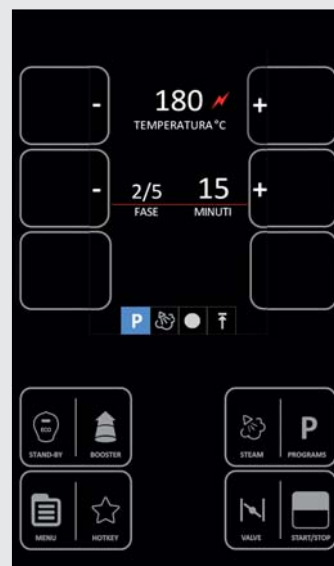
ADAPTIVE-POWER® TECHNOLOGY

proporcjonalne sterowanie mocą  
– wydajność i niższe zużycie mediów



POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY

funkcja polega na dodaniu ponad maksymalną moc, gdy tego wymaga technologia pieczenia. Ta moc to 120% mocy podstawowej.



model F50, F100



model F45



przykładowy zestaw



kod	F45	F50	F100
pojemność	5x 600x400 mm	5x 600x400 mm	10x 600x400 mm
dystans między prowadnicami	97 mm	97 mm	89 mm
wymiary zewnętrzne	850x980x(H)700 mm	850x980x(H)700 mm	850x980x(H)1110 mm
moc pojedynczej komory	7,5 kW	9,3 kW	18,5 kW
<b>komora</b>			
kod	MFF45	MFF50	MFF100
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>27 288,-</del>	<del>30 977,-</del>	<del>42 971,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	16 999,- <b>-38%</b>	21 999,- <b>-29%</b>	26 999,- <b>-37%</b>
<b>okap</b>			
kod	MFFKC	MFFKC	MFFKC
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>2 520,-</del>	<del>2 520,-</del>	<del>2 520,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	1 899,- <b>-25%</b>	1 899,- <b>-25%</b>	1 899,- <b>-25%</b>
<b>podstawa na kołach – wys. 500, 800 lub 1000 mm</b>			
kod	MFFS50 MFFS80 MFFS100	MFFS50 MFFS80 MFFS100	MFFS50 MFFS80 MFFS100
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>2 610,-</del>	<del>2 610,-</del>	<del>2 610,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	1 899,- <b>-27%</b>	1 899,- <b>-27%</b>	1 899,- <b>-27%</b>
<b>podstawa na kołach – wys. 140 mm</b>			
kod	MFFS14	MFFS14	MFFS14
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>1 575,-</del>	<del>1 575,-</del>	<del>1 575,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	1 149,- <b>-27%</b>	1 149,- <b>-27%</b>	1 149,- <b>-27%</b>
<b>podstawa z komorą rozrostu nawilżaną – wys. 800 mm</b>			
kod	MFFL80HUM	MFFL80HUM	MFFL80HUM
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>8 685,-</del>	<del>8 685,-</del>	<del>8 685,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	6 499,- <b>-25%</b>	6 499,- <b>-25%</b>	6 499,- <b>-25%</b>
<b>zestaw do piętrowania – tylko F45 oraz F50</b>			
kod	MFFKIT/3	MFFKIT/3	
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>540,-</del>	<del>540,-</del>	
<b>CENA GRAFEN</b>	419,- <b>-22%</b>	419,- <b>-22%</b>	





przykładowy zestaw



przykładowy zestaw



zestaw	MFIBAKE2	MFIBAKE4	MFIBAKE6	MFIBAKE8
zestawy z piecem jednokomorowym	okap	okap	okap	okap
	piec konwekcyjny F45E	piec konwekcyjny F50E	piec konwekcyjny F45E	piec konwekcyjny F50E
	piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy IDM60.60	piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy IDM60.60	piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy IDM60.60	piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy IDM60.60
	podstawa na kołach	podstawa na kołach	komora rozrostu	komora rozrostu
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>34 819,-</del> <b>-26%</b>	<del>39 679,-</del> <b>-28%</b>	<del>42 239,-</del> <b>-28%</b>	<del>40 319,-</del> <b>-26%</b>
<b>CENA GRAFEN</b>	<b>26 999,-</b>	<b>30 999,-</b>	<b>32 999,-</b>	<b>31 999,-</b>

zestaw	MFIBAKE10	MFIBAKE12	MFIBAKE22	MFIBAKE24
zestawy z piecem jednokomorowym	okap	okap	okap	okap
	piec konwekcyjny F45E	piec konwekcyjny F50E	piec konwekcyjny F45E	piec konwekcyjny F50E
	piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy IDM60.60	piec do pizzy elektroniczny jednokomorowy IDM60.60	piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy IDD60.60	piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy IDD60.60
	komora rozrostu z nawilżaniem	komora rozrostu z nawilżaniem	podstawa na kołach	podstawa na kołach
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>45 719,-</del> <b>-27%</b>	<del>47 879,-</del> <b>-26%</b>	<del>40 959,-</del> <b>-28%</b>	<del>46 439,-</del> <b>-29%</b>
<b>CENA GRAFEN</b>	<b>35 999,-</b>	<b>37 999,-</b>	<b>31 999,-</b>	<b>35 999,-</b>

zestaw	MFIBAKE26	MFIBAKE28	MFIBAKE210	MFIBAKE212
zestawy z piecem jednokomorowym	okap	okap	okap	okap
	piec konwekcyjny F45E	piec konwekcyjny F50E	piec konwekcyjny F45E	piec konwekcyjny F50E
	piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy IDD60.60	piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy IDD60.60	piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy IDD60.60	piec do pizzy elektroniczny dwukomorowy IDD60.60
	komora rozrostu	komora rozrostu	komora rozrostu z nawilżaniem	komora rozrostu z nawilżaniem
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>49 399,-</del> <b>-30%</b>	<del>46 879,-</del> <b>-28%</b>	<del>51 199,-</del> <b>-28%</b>	<del>54 179,-</del> <b>-29%</b>
<b>CENA GRAFEN</b>	<b>37 999,-</b>	<b>35 999,-</b>	<b>39 999,-</b>	<b>41 999,-</b>



# Elektryczne i gazowe piece obrotowe



**Najlepszy wybór dla intensywnej produkcji** – piec obrotowy serieR firmy Moretti Professional. Możliwy jest wybór zasilania elektrycznego albo gazowego, a przepływ ciepłego powietrza w komorze pieczenia w połączeniu z obrotowym wózkiem gwarantują niezrównaną równomierność pieczenia.

**Model R14E** wyposażono w elektroniczne sterowanie temperaturą i kilka unikalnych funkcji:

**Technologia Adaptive-Power®** umożliwiająca **precyzyjne dostosowanie mocy do rzeczywistych wymogów** – sekunda po sekundzie. Rezultat to idealne pieczenie i niskie zużycie mediów. **Technologia Custom-Bake®** pozwala zaprogramować maksymalnie **3 różne temperatury w ramach jednego cyklu pieczenia**.

**Obrotowy piec R14E** to idealne narzędzie do intensywnej produkcji: wymowany wózek obrotowy, 2 wentylatory z odwróceniem kierunku, 2 podwójne termopary, napęd wyciągu spalin, programy, które można obsługiwać automatycznie, natrysk pary. Urządzenie wyposażone jest w panel sterowania z wyświetlaczem LCD.

**Oszczędność:** model R14G to obrotowy piec gazowy o wysokich osiągnięciach i niskim zużyciu energii. Wyposażenie standardowe obejmuje: napęd wyciągu i szeroką, podwójną przednią szybę, Urządzenie jest także dostępne w wersji z wózkiem na 18 blach.





Idealna jakość wypieku dzięki okalaniu powietrzem wypiekanego produktu

Możliwość spersonalizowania aż do 9 cykli pieczenia

Automatyczna lub ręczna kontrola natrysku pary do komory pieca

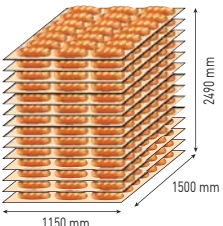
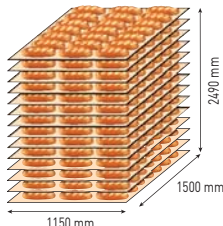
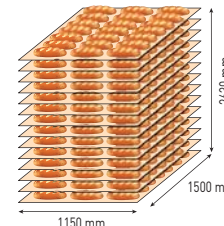
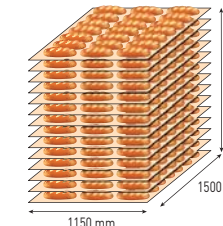
















Podwieszany wózek wewnątrz pieca rotuje wokół własnej osi

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

kod	R14E	R18E	R14G	R18G
typ	elektryczny	elektryczny	gazowy	gazowy
wymiary komory	1150x1500x(H)2490 mm	1150x1500x(H)2490 mm	1150x1500x(H)2630 mm	1150x1500x(H)2630 mm
pojemność i wydajność pojedynczej komory				
	<ul style="list-style-type: none"> <li> 14x 600x400 mm – 42 blachy/h</li> <li> 18x 600x400 mm – 54 blachy/h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> 14x 600x400 mm – 42 blachy/h</li> <li> 18x 600x400 mm – 54 blachy/h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> 14x 600x400 mm – 42 blachy/h</li> <li> 18x 600x400 mm – 54 blachy/h</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> 14x 600x400 mm – 42 blachy/h</li> <li> 18x 600x400 mm – 54 blachy/h</li> </ul>
pojemność	14x 600x400 mm	18x 600x400 mm	14x 600x400 mm	18x 600x400 mm
dystans między prowadnicami	100 mm	77,5 mm	100 mm	77,5 mm
moc	25,5 kW	25,5 kW	40 kW	40 kW
<b>piec</b>				
kod	MFR14E	MFR18E	MFR14G	MFR18G
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>93 600,-</del>	<del>93 600,-</del>	<del>106 200,-</del>	<del>106 200,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	69 999,- 	69 999,- 	79 999,- 	79 999,- 
<b>wózek do pieca</b>				
kod	MFT14	MFT18	MFT14	MFT18
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>4 410,-</del>	<del>4 410,-</del>	<del>4 410,-</del>	<del>4 410,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	3 399,- 	3 399,- 	3 399,- 	3 399,- 

# 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
- Silnik wyposażony w reduktor dostarczający odpowiednią ilość oleju
- 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 włożeniu 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 nóżki (MFIM8)
- Kółka (bez modelu MFIM8)
- Jednofazowy silnik elektryczny (model MFIM8)
- Czasomierz (bez modelu MFIM8)
- Jedna prędkość pracy
- Stała głowica



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
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>5 355,-</del>	<del>6 795,-</del>	<del>7 245,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>3 899,-</b>	<b>4 999,-</b>	<b>5 299,-</b>

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
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>8 730,-</del>	<del>9 855,-</del>	<del>10 710,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>6 399,-</b>	<b>7 199,-</b>	<b>7 799,-</b>





## 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
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>9 900,-</del>	<del>10 900,-</del>	<del>11 835,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>7 199,-</b>	<b>7 999,-</b>	<b>8 699,-</b>

## 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, umożliwiająca łatwiejsze czyszczenie oraz dogłębne oglądanie 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
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>11 700,-</del>	<del>13 095,-</del>	<del>13 995,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>8 599,-</b>	<b>9 599,-</b>	<b>10 290,-</b>



# MIESIARKI SPIRALNE GRAFEN ZE STAŁĄ DZIEŻĄ, ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ



- 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

 MADE IN ITALY



kod		222270	222287	222294	222317	222324	222331
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	200/260	200/260	200/260	200/260	200/260	200/260
waga	kg	59	62	82	92	98	148
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>5 744,-</del>	<del>6 003,-</del>	<del>7 090,-</del>	<del>7 763,-</del>	<del>8 239,-</del>	<del>13 455,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	4 399,- <b>-23%</b>	4 699,- <b>-22%</b>	5 399,- <b>-24%</b>	5 999,- <b>-23%</b>	6 299,- <b>-24%</b>	9 999,- <b>-26%</b>

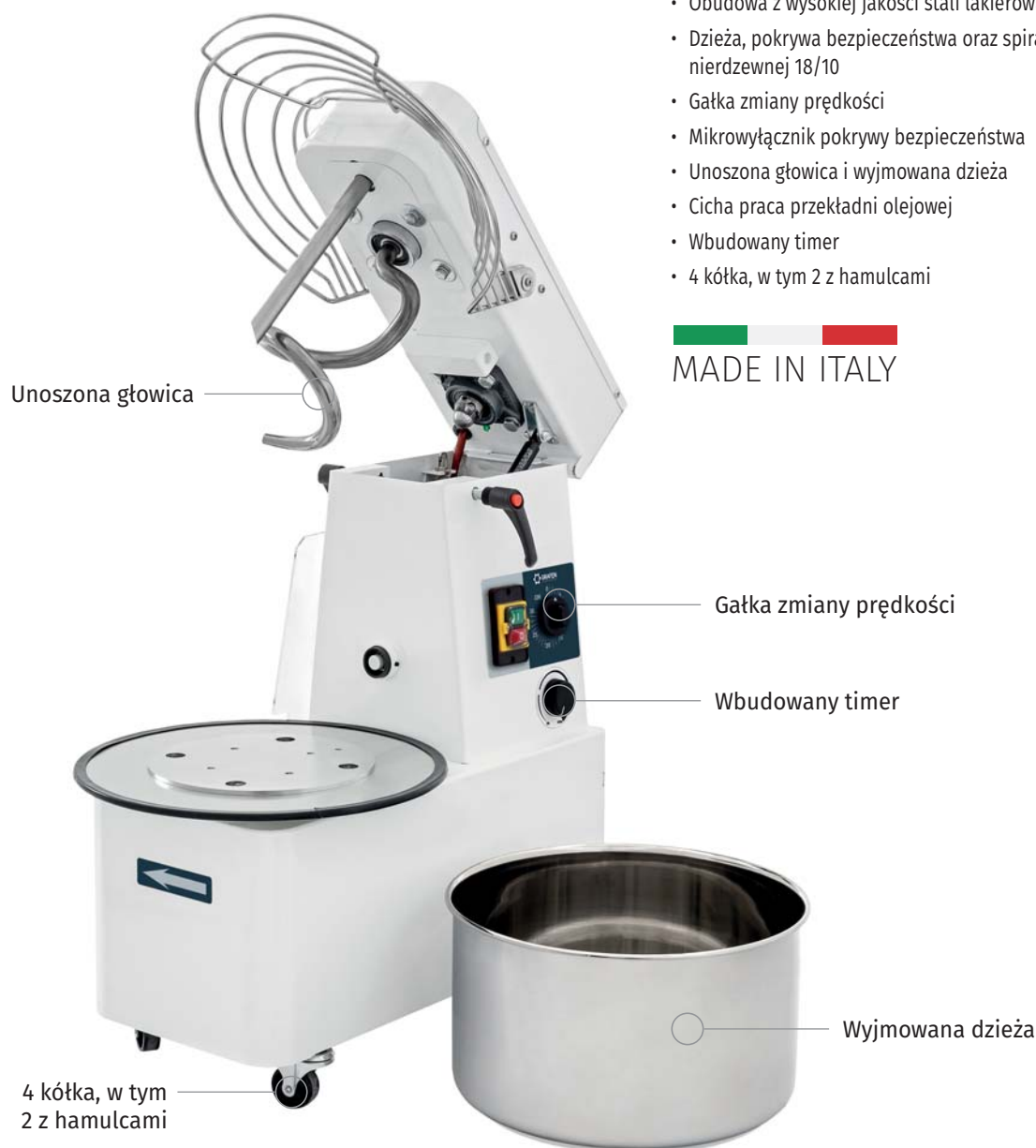







# MIESIARKI SPIRALNE GRAFEN Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ



- 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 wyjmowana dzieża
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

  
MADE IN ITALY



kod		222348	222355	222362	222379	222386
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
napięcie	V	200/260	200/260	200/260	200/260	200/260
waga	kg	71,5	81	95	114	108
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>7 452,-</del>	<del>7 411,-</del>	<del>8 642,-</del>	<del>9 418,-</del>	<del>9 325,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>5 599,-</b> 	<b>5 799,-</b> 	<b>6 799,-</b> 	<b>7 199,-</b> 	<b>7 399,-</b> 

# 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 zagniatć 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 z przekładnią pasową
- Obroty dzieży z przekładnią zanurzoną w kąpielii olejowej
- Obroty ramion zagniatających z przekładnią zanurzoną w kąpielii 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 podczas jej otwarcie – gwarantuje to bezpieczną pracę operatora.
- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor biały
- 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

		MFIT50/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
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>49 860,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>36 999,-</b>



do cen należy doliczyć VAT 23%





# MASZYNA DZIELĄCO-ZAOKRĄGLAJĄCA



- Rama z ocynkowanej stali, spawanej elektrycznie
- 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
- Pierścień u góry dolnej podstawy wykonany jest z żeliwa z powłoką niklową o grubości 10 mikronów
- Mechanizm hydrauliczny z dwoma cylindrami do prasowania i jednym do cięcia
- Panel sterujący, na którym można ustawić czas otwierania komory oraz czas kształtowania ciasta
- Zaokrąglenie ciasta uruchamia się poprzez pociągnięcie uchwyty (dźwignie) po prawej stronie urządzenia
- Przycisk czyszczenia noża
- Opcja zaprogramowania 10 różnych programów i języków
- 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 różne talerze formujące

kod		<b>MFIR260</b>
wymiary	mm	665x660x(H)1420
gramatura	g	100-260
wydajność	szt./h	1800 jednorazowo 15 kulek
moc i napięcie	kW/V	1,3/400
waga	kg	230
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>58 365,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>43 999,-</b>



# 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. Szczególnie przydatne w większych pizzeriach, gdzie wyrobione ciasto pozostawia się do wyrośnięcia a następnie umieszcza się w chłodzonych stołach do pizzy i/lub szafach chłodniczych.
- 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 gwarantuje szybką i przyjemną pracę personelu.
- Proces zaokrąglania ciasta wykorzystuje zarówno siłę grawitacji jak i siłę odśrodkową dzięki czemu samo ciasto nie podlega niepożądanemu ścisaniu. 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 osłonie antybrzyzgowej.
- Zabezpieczenie silnika przed przeciążeniem i przegrzaniem powyżej 130°C
- Osłona 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



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
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>24 999,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>19 999,-</b> 



# WAŁKOWNICE

## WAŁKOWNICA DO CIASTA

- 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 przetłoczenia różnych miękkich produktów spożywczych

## AKCESORIA

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

## WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNE DO CIASTA DO PIZZY – TOUCH AND GO – 220375

- Opatentowany system rozwałkowywania na zimno ciasta do pizzy, makaronu i pierogów do maksymalnej szerokości 400 mm. Ciasto pod czas rozwałkowywania nie nagrzewa się.
- System TOUCH AND GO automatycznie startujący pracę maszyny natychmiast po włożeniu porcji ciasta podnosi wydajność produkcji krążków pizzy. Wpływa to na oszczędność czasu pracy pracowników, którzy mogą zająć się innymi czynnościami.
- Funkcja ustawianie czasu wałkowania w zakresie od 10 do 35 s umożliwia dostawanie pracy maszyny do indywidualnych potrzeb klienta. Wraz z systemem TOUCH AND GO kolosalnie wpływa na zmniejszenie poboru energii elektrycznej, czyli tym samym na koszty lokalu.
- Funkcje TOUCH AND GO oraz ustawiania czasu pracy maszyny wpływają także na wydłużenie życia urządzenia – poszczególne komponenty urządzenia pracują tylko wtedy, gdy ciasto jest rozwałkowywane. A to oszczędność na kosztach serwisu.
- Dotykowy panel sterowania TOUCH AND GO ze wskaźnikiem upływu czasu poszczególnego cyklu pracy maszyny.
- Dwie pary równoległych i regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm i nadania mu okrągłego lub prostokątnego kształtu.
- Osobne osłony wałków zabezpieczają operatora przed zmiążdżeniem palców.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.



kod		MFIF30	MFIF40	MFIF40P	220375
wymiary	mm	420x450x(H)650	520x450x(H)712	520x450x(H)750	585x435x(H)715
szerokość ciasta	mm	ø140-300	ø140-400	szerokość 140-400	szerokość 260-400
gramatura	g	80-210	80-400	100-700	220-900
moc i napięcie	kW/V	0,25/230	0,35/230	0,25/230	0,25/230
waga	kg	35	45	45	38
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>6-255,-</del>	<del>6-848,-</del>	<del>8-855,-</del>	<del>8-855,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	4 799,-	5 199,-	5 999,-	4 999,-

## AKCESORIA



kod		MFIFPC	MFIFPC	MFIFPC
opis		Pedał kontrolny do wałkownicy	Pedał kontrolny do wałkownicy	Pedał kontrolny do wałkownicy
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>360,-</del>	<del>360,-</del>	<del>360,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	269,-	269,-	269,-



## 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		<b>MFIS4/8</b>
maks. średnica	mm	ø 480
		4/8 porcji
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>10 755,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>7 999,-</b>

## PRASA DO CIASTA



- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Krążki i elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulator grubości ciasta
- Element ruchomy urządzenia chroniący ręce
- Panel sterowania z przodu urządzenia
- Napęd przenoszony jest na wałku
- Trójfazowy reduktor w silniczku podającym olej do silnika
- Części obrotowe przekładni są montowane na łożyskach kulkowych
- Urządzenie jest wyposażone w dodatkowy pomocniczy obwód niskiego napięcia
- Ciasto formowane jest poprzez ściskanie dwoma nagrzanymi krążkami
- Ustawianie czasu kompresji
- Regulowana wysokość między dyskami
- Niezależne ogrzewanie krążków formujących



### AKCESORIA

- Regulowany górny i dolny krążek formujący
- Timer

kod		<b>MFIP33</b>	<b>MFIP45</b>
wymiary	mm	425x540x(H)750	575x650x(H)750
średnica	mm	ø330	ø450
gramatura	g	100-270	100-500
moc i napięcie	kW/V	3,6/400	5,6/400
waga	kg	100	120
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>17 955,-</del>	<del>22 230,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>13 999,-</b>	<b>16 999,-</b>

### Podstawa pod prasę

kod		<b>226551</b>
wymiary	mm	650x575x(H)800
		blat pełny, bez przewodnic
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>1 799,-</b>



# 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 jest ręcznie przez najlepszych pizzajolę
- 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 jego 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


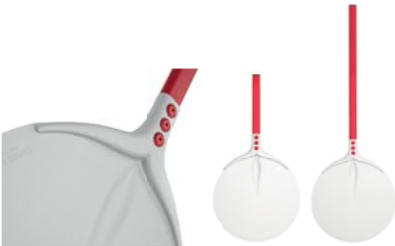
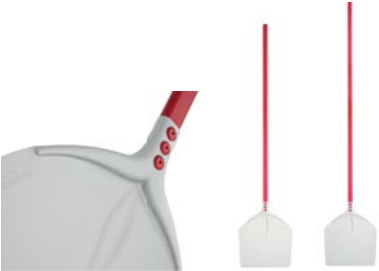
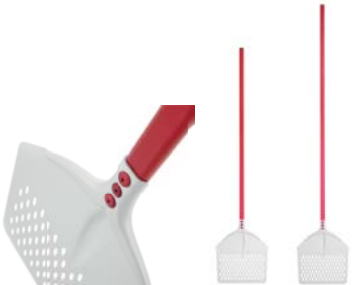



kod		222430	222447	222454
wymiary	mm	570x720x(H)770	700x820x(H)840	502x728(+400)x(H)768
maks. średnica ciasta	mm	Ø400	Ø500	Ø480-500
wydajność	podkładów/h	200-250	200-250	200-250
dopuszczalna gramatura ciasta	g	100-700	100-1000	100-1000
moc	W	550	750	750
napięcie	V	230	230	230
waga	kg	105	150	115
<b>CENA FABRYCZNA</b>	PLN	<del>22 518,-</del>	<del>31 968,-</del>	<del>52 110,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	PLN	<b>16 999,-</b> <b>-25%</b>	<b>24 799,-</b> <b>-22%</b>	<b>36 999,-</b> <b>-29%</b>

## AKCESORIA

kod	222478	222492	222522	222539	222461
opis	Obręcz do produkcji pizzy z rantem dla prasy 222430	Obręcz do produkcji pizzy z rantem dla prasy 222447	Materiał do prasy 222430	Materiał do prasy 222447	Podstawa pod prasę, wym.: 500x760x(H)785 mm
<b>CENA FABRYCZNA</b>	<del>1 190,-</del>	<del>1 941,-</del>	<del>270,-</del>	<del>270,-</del>	<del>2 655,-</del>
<b>CENA GRAFEN</b>	<b>949,-</b> <b>-20%</b>	<b>1 549,-</b> <b>-20%</b>	<b>199,-</b> <b>-26%</b>	<b>199,-</b> <b>-26%</b>	<b>1 799,-</b> <b>-32%</b>

**AKCESORIA**

kod	opis	cena (PLN)
617250	<b>Łotapa operacyjna do pizzy</b> Wykonana ze stali nierdzewnej	199,-
617267	Ø200x1500 mm	229,-
	Ø350x1500 mm	
		
617281	Ø330x300 mm	179,-
617274	Ø330x600 mm	239,-
617311	Ø450x300 mm	289,-
617298	Ø450x600 mm	339,-
	<b>Łotapa do pizzy okrągła</b>	
		
617328	330x330x1200 mm	249,-
617335	330x330x1500 mm	269,-
617342	450x450x1200 mm	379,-
617359	450x450x1500 mm	399,-
	<b>Łotapa do pizzy kwadratowa</b>	
		
617366	330x330x1200 mm	339,-
617373	330x330x1500 mm	359,-
617380	450x450x1200 mm	449,-
617397	450x450x1500 mm	469,-
	<b>Łotapa do pizzy kwadratowa perforowana</b>	
		
617441	<b>Szczotka do czyszczenia pieca</b>	149,-
	220 mm	
		

# *Pizza* **FORUM**

BOOST YOUR NEW PIZZA BUSINESS!

## Rozwijaj swój biznes!

Warsztaty prowadzi  
**Alessandro Lo Stocco**

Pizza Yolo Master  
Trener Pizza Academy  
Ambasador marki Moretti Forni

MAKA

CIASTO

DOBÓR URZĄDZEŃ

DEGUSTACJA



# Sekrety włoskiej pizzy

[www.pizza-forum.pl](http://www.pizza-forum.pl)









## AKCESORIA









kod	opis	cena (PLN)
617830	<b>Łopata do pizzy aluminiowa Sole Mio – perforowana</b> Super lekka i wytrzymała z anodowanego aluminium w kolorze złotym	559,-
617847	Otwory do usuwania nadmiaru mąki Zaokrąglony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy	739,-
330x1700 mm	500x1700 mm	
617854	<b>Łopata do pizzy Orchidea – aluminiowa</b> Lekka i wytrzymała z anodowanego aluminium	509,-
617878	Zaokrąglony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy	669,-
330x1700 mm	500x1700 mm	
617809	<b>Łopata do pizzy aluminiowa Italia 3D – perforowana</b> Super lekka i wytrzymała z anodowanego aluminium w kolorze czarnym	559,-
617823	Otwory do usuwania nadmiaru mąki Zaokrąglony brzeg i ryflowana powierzchnia dla łatwego podważania i nabierania pizzy	749,-
330x1700 mm	500x1700 mm	
617779	<b>Łopata do obracania pizzy z ruchomym uchwytem</b>	339,-
617786	Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa	389,-
ø200x1700 mm	ø220x1700 mm perforowana	
617793	<b>Łopata do pizzy Venezia</b> Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa	209,-
ø260x1350 mm		
617748	<b>Zestaw akcesoriów do pieca do pizzy Venezia – 3 elementy</b> Do średniej wielkości pieców. W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: łopata aluminiowa, łopata do obracania pizzy, szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem – zaokrąglona	609,-











kod	opis	cena (PLN)
617663	<b>Łopata do wyjmowania pizzy z pieców przelotowych</b> Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa Ø500x670x70 mm	259,- 
525647 525654	<b>Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem – pionowa</b> Miękkie włosie, stalowy skrobak 170x55x1700 mm szczotka zapasowa 170x55 mm	339,- 89,- 
525685 525692	<b>Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem Venezia – zaokrąglona</b> Miękkie włosie, stalowy skrobak 150x55x1700 mm szczotka zapasowa 150x55 mm	199,- 69,- 
525661 525678	<b>Szczotka do pieca do pizzy z naturalnym włosiem</b> Twarde włosie, stalowy skrobak 220x70x1700 mm szczotka zapasowa 220x70 mm	289,- 79,- 
617762	<b>Wieszak na łopaty i szczotki do pizzy - 3 miejsca</b> Wolnostojący Stelaż ze stali nierdzewnej, drewniane uchwyty i podstawa w zestawie 420x240x1600 mm	1 099,- 
617755	<b>Wieszak drewniany na łopaty i szczotki do pizzy - 4 miejsca</b> Do montażu na ścianie 400x220x140 mm	339,- 



kod	opis			cena (PLN)
462911	<b>Oliwiarka Friulana</b> Pojemność 750 ml	90x210x(H)220 mm		319,-
855522	<b>Chochla do sosu do pizzy – płaska</b> Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa Pojemność 90 g	330 mm		109,-
855539	<b>Łyżka do sosu do pizzy</b> Wykonana ze stali nierdzewnej Pojemność 85 g	380 mm		99,-
855546	<b>Nóż do ciasta do pizzy – giętki</b> Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa	120 mm		59,-
855553	<b>Nóż do ciasta do pizzy</b> Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa	120 mm		69,-
855560		160 mm		79,-
855584	<b>Szpachelka do ciasta do pizzy</b> Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa	90x120 mm		59,-
617021	<b>Radetko do pizzy</b>	ø90x120 mm		229,-
617038	<b>Radetko do pizzy zakrzywione</b>	ø100x120 mm		229,-



kod	opis			cena (PLN)
515051	<b>Wałek do nakłuwania ciasta</b> Ostrza ze stali nierdzewnej, wałek z polipropylenu, rama z aluminium	80x110x250 mm		239,-
855591	<b>Szpatuła do pizzy</b> Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa	90x120 mm		79,-
855614	<b>Szpatuła do pizzy</b> Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa	100x150 mm		99,-
855577	<b>Szpatuła do pizzy</b> Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa	90x200 mm		119,-
523919	<b>Łopatką do pizzy</b>	120x250 mm		149,-
617717	<b>Chwytnak do blach</b> Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa	250 mm		149,-



kod		880906	880913	880920	880968
pojemność	l	14	18	24	pokrywka
wymiary wew.	mm	565x365x(H)70	565x365x(H)90	565x365x(H)120	
wymiary	mm	600x400x(H)75	600x400x(H)95	600x400x(H)130	600x400
cena	PLN	37,-	45,-	42,-	28,-



#### Blacha do pizzy

Wykonana z niebieskiej stali  
Idealna do równego wypieku pizzy  
Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	cena (PLN)
617069	ø200x(H)25	11,-
617076	ø220x(H)25	12,-
617083	ø240x(H)25	13,-
617090	ø260x(H)25	14,-
617106	ø280x(H)25	14,-
617205	ø300x(H)25	16,-
617304	ø320x(H)25	18,-
617403	ø360x(H)25	24,-
617410	ø400x(H)25	32,-
617427	ø450x(H)38	39,-
617434	ø500x(H)38	47,-
617489	ø600x(H)25	78,-



#### Blacha do pizzy prostokątna

Wykonana z niebieskiej stali  
Idealna do równomiernego  
wypieku pizzy

kod	mm	cena (PLN)
808276	600x400x(H)25	47,-



#### Blacha do pizzy

Wykonana ze stali węglowej z powłoką  
alumiiniową  
Idealna do równego wypieku pizzy  
Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	cena (PLN)
617885	ø200x(H)25	11,-
617892	ø220x(H)25	12,-
617908	ø240x(H)25	13,-
617915	ø260x(H)25	14,-
617922	ø280x(H)25	15,-
617939	ø300x(H)25	16,-
617946	ø320x(H)25	18,-
617953	ø360x(H)25	22,-
617960	ø400x(H)25	26,-
617977	ø450x(H)38	38,-
617984	ø500x(H)38	42,-
617991	ø600x(H)25	68,-



#### Siatka do pizzy aluminiowa

Solidna konstrukcja  
Idealna do równego wypieku pizzy

kod	mm	cena (PLN)
617502	ø230	11,-
617526	ø280	13,-
617533	ø300	16,-
617540	ø330	17,-
617557	ø360	21,-
617564	ø400	24,-
617571	ø450	25,-
617588	ø500	34,-
617595	ø600	54,-



### Deska do serwowania pizzy z uchwytem

Specjalny, opatentowany laminat drewniany  
 Odporność termiczna do 350°C  
 Ciemnienie w trakcie użytkowania jest procesem naturalnym

TWÓJ ZYSK

kod	mm	CENA FABRYCZNA	CENA GRAFEN
506318	ø280x405	<del>121,-</del>	92,-
506325	ø305x430	<del>129,-</del>	99,-
506332	ø330x455	<del>148,-</del>	111,-
506356	ø406x533	<del>206,-</del>	159,-
506363	ø457x585	<del>248,-</del>	189,-
506370	ø508x634	<del>294,-</del>	224,-
506387	ø660x785	<del>595,-</del>	455,-

NEW!



### Profesjonalny preparat do nabytyszczania i polerowania stali

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



kod	pojemność (l)	cena (PLN)
979716	1	40,-



## INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej [www.grafen.com](http://www.grafen.com). Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 8% na wybrane artykuły spożywcze.

HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej [www.grafen.com](http://www.grafen.com).

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami i producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.

Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.  
ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądkki  
tel. 61 658 70 00  
e-mail: [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)  
[www.grafen.com](http://www.grafen.com)





## INDEX KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
<b>2xxxx</b>		617311	60	855577	65	MFFL80HUM	46	MFMT64E	40
220375	57	617328	60	855584	64	MFFS100	46	MFMT64E2	40
222270	52	617335	60	855591	65	MFFS14	46	MFMT64E3	40
222287	52	617342	60	855614	65	MFFS50	46	MFMT64G	40
222294	52	617359	60	880906	65	MFFS80	46	MFMT64G2	40
222317	52	617366	60	880913	65	MFIBAKE10	47	MFMT64G3	40
222324	52	617373	60	880920	65	MFIBAKE12	47	MFMT75ET1S	41
222331	52	617380	60	880968	65	MFIBAKE2	47	MFMT75ET2S	41
222348	53	617397	60			MFIBAKE210	47	MFMT75ET3S	41
222355	53	617403	66	<b>9xxxx</b>		MFIBAKE212	47	MFMT75GT1S	42
222362	53	617410	66	979716	67	MFIBAKE22	47	MFMT75GT2S	42
222379	53	617427	66			MFIBAKE24	47	MFMT75GT3S	42
222386	53	617434	66	<b>Mxxxx</b>		MFIBAKE26	47	MFMTT98ET1S	41
222430	59	617441	60	MFAMALFIAD	24	MFIBAKE28	47	MFMTT98ET2S	41
222447	59	617489	66	MFAMALFIAM	24	MFIBAKE4	47	MFMTT98ET3S	41
222454	59	617502	66	MFAMALFIAS60	24	MFIBAKE6	47	MFMTT98GT1S	42
222461	59	617526	66	MFAMALFIAS80	24	MFIBAKE8	47	MFMTT98GT2S	42
222478	59	617533	66	MFAMALFIAS95	24	MFID105.105D	36	MFMTT98GT3S	42
222492	59	617540	66	MFAMALFIASL80	24	MFID105.105M	36	MFNEAPOLIS6	17
222522	59	617557	66	MFAMALFIASP60	24	MFID105.65D	36	MFNEAPOLIS9	17
222539	59	617564	66	MFAMALFIASP80	24	MFID105.65M	36	MFP110GAPC1	32
226551	58	617571	66	MFAMALFIASP95	24	MFID60.60D	36	MFP110GAPC2	32
		617588	66	MFAMALFIAT	24	MFID60.60M	36	MFP110GAPC3	32
<b>4xxxx</b>		617595	66	MFAMALFIBD	24	MFID65.105D	36	MFP110GAS40	32
462911	64	617663	63	MFAMALFIBM	24	MFID65.105M	36	MFP110GAS80	32
		617717	65	MFAMALFIBS60	24	MFID72.72D	36	MFP110GAS95	32
<b>5xxxx</b>		617748	62	MFAMALFIBS80	24	MFID72.72M	36	MFP110GASL80	32
506318	67	617755	63	MFAMALFIBS95	24	MFIF30	57	MFP110GASP40	32
506325	67	617762	63	MFAMALFIBSL80	24	MFIF40	57	MFP110GASP80	32
506332	67	617779	62	MFAMALFIBSP60	24	MFIF40P	57	MFP110GASP95	32
506356	67	617786	62	MFAMALFIBSP80	24	MFIFPC	57	MFP110GBBSP40	32
506363	67	617793	62	MFAMALFIBSP95	24	MFIM12	50	MFP110GBPC1	32
506370	67	617809	62	MFAMALFIBT	24	MFIM18	50	MFP110GBPC2	32
506387	67	617823	62	MFAMALFICD	24	MFIM25	50	MFP110GBPC3	32
515051	65	617830	62	MFAMALFICM	24	MFIM25/2	51	MFP110GBS40	32
523919	65	617847	62	MFAMALFICS60	24	MFIM38	50	MFP110GBS80	32
525647	63	617854	62	MFAMALFICS80	24	MFIM38/2	51	MFP110GBS95	32
525654	63	617878	62	MFAMALFICS95	24	MFIM44	50	MFP110GBSL80	32
525661	63	617885	66	MFAMALFICSL80	24	MFIM44/2	51	MFP110GBSP80	32
525678	63	617892	66	MFAMALFICSP60	24	MFIM8	50	MFP110GBSP95	32
525685	63	617908	66	MFAMALFICSP80	24	MFIMR25/2	51	MFP120AD	29
525692	63	617915	66	MFAMALFICSP95	24	MFIMR38/2	51	MFP120AH30	29
		617922	66	MFAMALFICT	24	MFIMR44/2	51	MFP120AHUM	29
<b>6xxxx</b>		617939	66	MFAMALFIDD	24	MFIP33	58	MFP120AM	29
617021	64	617946	66	MFAMALFIDM	24	MFIP45	58	MFP120AS60	29
617038	64	617953	66	MFAMALFIDS60	24	MFIR260	55	MFP120AS80	29
617069	66	617960	66	MFAMALFIDS80	24	MFIS4/8	58	MFP120AS95	29
617076	66	617977	66	MFAMALFIDS95	24	MFIT50/P	54	MFP120ASL80	29
617083	66	617984	66	MFAMALFIDSL80	24	MFK105.105	36, 37	MFP120ASLHUM80	29
617090	66	617991	66	MFAMALFIDSP60	24	MFK105.65	36, 37	MFP120ASP60	29
617106	66			MFAMALFIDSP80	24	MFK60.60	36, 37	MFP120ASP80	29
617205	66	<b>8xxxx</b>		MFAMALFIDSP95	24	MFK65.105	36, 37	MFP120ASP95	29
617250	60	808276	66	MFAMALFIDT	24	MFK72.72	36, 37	MFP120AT	29
617267	60	855522	64	MFF100	46	MFL105.105/100	36, 37	MFP120BD	29
617274	60	855539	64	MFF45	46	MFL105.65/100	36, 37	MFP120BH30	29
617281	60	855546	64	MFF50	46	MFL60.60/100	36, 37	MFP120BHUM	29
617298	60	855553	64	MFFKC	46	MFL65.105/100	36, 37	MFP120BM	29
617304	66	855560	64	MFFKIT/3	46	MFL72.72/100	36, 37	MFP120BS60	29



kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
MFP120BS80	29	MFP60H30	28	MFP80SP95	28	MFS100SP60	21	MFS125SL60	21
MFP120BS95	29	MFP60HUM	28	MFP80T	28	MFS100SP80	21	MFS125SL80	21
MFP120BSL80	29	MFP60M	28	MFPD105.105D	37	MFS100SP95	21	MFS125SLHUM60	21
MFP120BSLHUM80	29	MFP60S60	28	MFPD105.65D	37	MFS100T	20	MFS125SLHUM80	21
MFP120BSP60	29	MFP60S80	28	MFPD60.60D	37	MFS105.105/90	36, 37	MFS125SP60	21
MFP120BSP80	29	MFP60S95	28	MFPD65.105D	37	MFS105.65/90	36, 37	MFS125SP80	21
MFP120BSP95	29	MFP60SL60	28	MFPD72.72D	37	MFS120D	20	MFS125SP95	21
MFP120BT	29	MFP60SL80	28	MFPM105.105M	37	MFS120H30	21	MFS125T	20
MFP120CD	29	MFP60SLHUM60	28	MFPM105.65M	37	MFS120HUM	21	MFS14	40
MFP120CH30	29	MFP60SLHUM80	28	MFPM60.60M	37	MFS120M	20	MFS60	40
MFP120CHUM	29	MFP60SP60	28	MFPM65.105M	37	MFS120S60	21	MFS60.60/90	36, 37
MFP120CM	29	MFP60SP80	28	MFPM72.72M	37	MFS120S80	21	MFS65.105/90	36, 37
MFP120CS60	29	MFP60SP95	28	MFR14E	49	MFS120S95	21	MFS72.72/90	36, 37
MFP120CS80	29	MFP60T	28	MFR14G	49	MFS120SL60	21	MFSPT105.105/100	36, 37
MFP120CS95	29	MFP80D	28	MFR18E	49	MFS120SL80	21	MFSPT105.65/100	36, 37
MFP120CSL80	29	MFP80H30	28	MFR18G	49	MFS120SLHUM60	21	MFSPT60.60/100	36, 37
MFP120CSLHUM80	29	MFP80HUM	28	MFS100D	20	MFS120SLHUM80	21	MFSPT65.105/100	36, 37
MFP120CSP60	29	MFP80M	28	MFS100H30	21	MFS120SP60	21	MFSPT72.72/100	36, 37
MFP120CSP80	29	MFP80S60	28	MFS100HUM	21	MFS120SP80	21	MFT14	49
MFP120CSP95	29	MFP80S80	28	MFS100M	20	MFS120SP95	21	MFT18	49
MFP120CT	29	MFP80S95	28	MFS100S60	21	MFS120T	20		
MFP150GPC1	33	MFP80SL60	28	MFS100S80	21	MFS125D	20	Sxxxx	
MFP150GPC2	33	MFP80SL80	28	MFS100S95	21	MFS125HUM	21	SFERA	56
MFP150GPC3	33	MFP80SLHUM60	28	MFS100SL60	21	MFS125M	20		
MFP150GSL80	33	MFP80SLHUM80	28	MFS100SL80	21	MFS125S60	21		
MFP150GSP40	33	MFP80SP60	28	MFS100SLHUM60	21	MFS125S80	21		
MFP60D	28	MFP80SP80	28	MFS100SLHUM80	21	MFS125S95	21		

## INDEX A-Z

### A

Automatyczna prasa do ciasta Grafen ..... 59

### B

Blacha do pizzy ..... 66

Blacha do pizzy prostokątna..... 66

### C

Chochla do sosu do pizzy – płaska ..... 64

Chwytnak do blach ..... 65

### D

Deska do serwowania pizzy z uchwytem.....67

Dzielarko-zaokrąglarka ..... 55

### E

Elektroniczny dwukomorowy piec iDeck 105.105..... 36

Elektroniczny dwukomorowy piec iDeck 105.65..... 36

Elektroniczny dwukomorowy piec iDeck 60.60..... 36

Elektroniczny dwukomorowy piec iDeck 65.105..... 36

Elektroniczny dwukomorowy piec iDeck 72.72..... 36

Elektroniczny jednocomorowy piec iDeck 105.105..... 36

Elektroniczny jednocomorowy piec iDeck 105.65..... 36

Elektroniczny jednocomorowy piec iDeck 60.60..... 36

Elektroniczny jednocomorowy piec iDeck 65.105..... 36

Elektroniczny jednocomorowy piec iDeck 72.72..... 36

Elektryczny piec dwukomorowy P120 A z okapem i bazą ..... 29

Elektryczny piec dwukomorowy P120 B z okapem i bazą ..... 29

Elektryczny piec dwukomorowy P120 C z okapem i bazą ..... 29

Elektryczny piec dwukomorowy P60 z okapem i bazą ..... 28

Elektryczny piec dwukomorowy P80 z okapem i bazą ..... 28

Elektryczny piec jednocomorowy P120 A z okapem i bazą ..... 29

Elektryczny piec jednocomorowy P120 B z okapem i bazą ..... 29

Elektryczny piec jednocomorowy P120 C z okapem i bazą ..... 29

Elektryczny piec jednocomorowy P60 z okapem i bazą ..... 28

Elektryczny piec jednocomorowy P80 z okapem i bazą ..... 28

Elektryczny piec rotacyjny R14 ..... 49

Elektryczny piec rotacyjny R18 ..... 49

Elektryczny piec taśmowy T64 1 komora ..... 40

Elektryczny piec taśmowy T64 2 komory ..... 40

Elektryczny piec taśmowy T64 3 komory ..... 40

Elektryczny piec taśmowy T75 1 komora z podstawą.....41

Elektryczny piec taśmowy T75 2 komory z podstawą.....41

Elektryczny piec taśmowy T75 3 komory z podstawą.....41

Elektryczny piec taśmowy T98 1 komora z podstawą .....41

Elektryczny piec taśmowy T98 2 komory z podstawą .....41

Elektryczny piec taśmowy T98 3 komory z podstawą .....41

Elektryczny piec trzykomorowy P120 A z okapem i bazą.....29

Elektryczny piec trzykomorowy P120 B z okapem i bazą ..... 29

Elektryczny piec trzykomorowy P120 C z okapem i bazą..... 29

Elektryczny piec trzykomorowy P60 z okapem i bazą ..... 28

Elektryczny piec trzykomorowy P80 z okapem i bazą ..... 28

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem dwukomorowym IBAKE22 .....47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem dwukomorowym IBAKE26 .....47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem jednocomorowym IBAKE10.....47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem jednocomorowym IBAKE12.....47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem jednocomorowym IBAKE2 .....47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem jednocomorowym IBAKE210 .....47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem jednocomorowym IBAKE212 .....47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem jednocomorowym IBAKE24 .....47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem jednocomorowym IBAKE28.....47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem jednocomorowym IBAKE4.....47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem jednocomorowym IBAKE6..... 47

Elektryczny zestaw piekarniczo pizzerijny IBAKE z piecem jednocomorowym IBAKE8.....47

### G

Gazowy piec dwukomorowy P110 A z okapem i bazą..... 32

Gazowy piec dwukomorowy P110 B z okapem i bazą ..... 32

Gazowy piec dwukomorowy P150 z okapem i bazą..... 33

Gazowy piec jednocomorowy P110 A z okapem i bazą..... 32

Gazowy piec jednocomorowy P110 B z okapem i bazą ..... 32

Gazowy piec jednocomorowy P150 z okapem i bazą..... 33

Gazowy piec rotacyjny R14..... 49

Gazowy piec rotacyjny R18..... 49

Gazowy piec taśmowy T64 1 komora.....40

Gazowy piec taśmowy T64 2 komory .....40

Gazowy piec taśmowy T64 3 komory .....40

Gazowy piec taśmowy T75 1 komora z podstawą..... 42

Gazowy piec taśmowy T75 2 komory z podstawą..... 42

Gazowy piec taśmowy T75 3 komory z podstawą..... 42

Gazowy piec taśmowy T98 1 komora z podstawą..... 42

Gazowy piec taśmowy T98 2 komory z podstawą ..... 42

Gazowy piec taśmowy T98 3 komory z podstawą ..... 42

Gazowy piec trzykomorowy P110 A z okapem i bazą..... 32

Gazowy piec trzykomorowy P110 B z okapem i bazą ..... 32

Gazowy piec trzykomorowy P150 z okapem i bazą..... 33

### Ł

Łopata do obracania pizzy z ruchomym uchwytem ..... 62

Łopata do obracania pizzy z ruchomym uchwytem perforowana ..... 62

Łopata do pizzy aluminiowa ITALIA 3D - perforowana ..... 62

Łopata do pizzy aluminiowa ITALIA 3D - perforowana ..... 62

Łopata do pizzy aluminiowa SOLE MIO - perforowana ..... 62

Łopata do pizzy aluminiowa SOLE MIO - perforowana ..... 62

Łopata do pizzy kwadratowa 33x33 cm - 120 cm..... 60

Łopata do pizzy kwadratowa 33x33 cm - 150 cm..... 60

Łopata do pizzy kwadratowa 45x45 cm - 120 cm ..... 60

Łopata do pizzy kwadratowa 45x45 cm - 150 cm ..... 60

Łopata do pizzy kwadratowa perforowana 45x45 cm - 120 cm ..... 60

Łopata do pizzy kwadratowa perforowana 45x45 cm - 150 cm ..... 60

Łopata do pizzy kwadratowa perforowana 33x33 cm - 120 cm ..... 60

Łopata do pizzy kwadratowa perforowana 33x33 cm - 150 cm ..... 60

Łopata do pizzy okrągła 33 cm - 30 cm..... 60

Łopata do pizzy okrągła 33 cm - 60 cm..... 60

Łopata do pizzy okrągła 45 cm - 30 cm..... 60

Łopata do pizzy okrągła 45 cm - 60 cm ..... 60

Łopata do pizzy ORCHIDEA - aluminiowa..... 62

Łopata do pizzy VENEZIA ..... 62

Łopata do wyjmowania pizzy z pieców przelotowych ..... 63

Łopata operacyjna do pizzy SS 20 cm - 150 cm ..... 60

Łopata operacyjna do pizzy SS 35 cm - 150 cm ..... 60

Łopata do pizzy ..... 65

Łyżka do sosu do pizzy ..... 64

### M

Manualny dwukomorowy piec iDeck 105.105.....37

Manualny dwukomorowy piec iDeck 105.65 .....37

Manualny dwukomorowy piec iDeck 60.60.....37

Manualny dwukomorowy piec iDeck 65.105.....37

Manualny dwukomorowy piec iDeck 72.72.....37

Manualny jednocomorowy piec iDeck 105.105.....37

Manualny jednocomorowy piec iDeck 105.65 .....37

Manualny jednocomorowy piec iDeck 60.60.....37

Manualny jednocomorowy piec iDeck 65.105.....37

Manualny jednocomorowy piec iDeck 72.72.....37

Materiał do prasy 222430 ..... 59

Materiał do prasy 222447 ..... 59

Miesiarka dwubiegowa z wyjmowaną dzieżą 25 kg ..... 51



Miesiarka dwubiegowa z wyjmowaną dzieżą 38 kg.....	51
Miesiarka dwubiegowa z wyjmowaną dzieżą 44 kg.....	51
Miesiarka dwubiegowa ze stałą dzieżą 25 kg.....	51
Miesiarka dwubiegowa ze stałą dzieżą 38 kg.....	51
Miesiarka dwubiegowa ze stałą dzieżą 44 kg.....	51
Miesiarka jednobiegowa ze stałą dzieżą 12 kg.....	50
Miesiarka jednobiegowa ze stałą dzieżą 18 kg.....	50
Miesiarka jednobiegowa ze stałą dzieżą 25 kg.....	50
Miesiarka jednobiegowa ze stałą dzieżą 38 kg.....	50
Miesiarka jednobiegowa ze stałą dzieżą 44 kg.....	50
Miesiarka jednobiegowa ze stałą dzieżą 8 kg.....	50
Miesiarka spiralna 16l z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, ze zmienną prędkością.....	53
Miesiarka spiralna 16l ze stałą głowicą i dzieżą, ze zmienną prędkością...	52
Miesiarka spiralna 22l z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, ze zmienną prędkością.....	53
Miesiarka spiralna 22l ze stałą głowicą i dzieżą, ze zmienną prędkością...	52
Miesiarka spiralna 32l z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, ze zmienną prędkością.....	53
Miesiarka spiralna 32l ze stałą głowicą i dzieżą, ze zmienną prędkością...	52
Miesiarka spiralna 40l z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, ze zmienną prędkością.....	53
Miesiarka spiralna 40l ze stałą głowicą i dzieżą, ze zmienną prędkością...	52
Miesiarka spiralna 50l z podnoszoną głowicą i wyjmowaną dzieżą, ze zmienną prędkością.....	53
Miesiarka spiralna 50l ze stałą głowicą i dzieżą, ze zmienną prędkością...	52
Miesiarka spiralna 60l ze stałą głowicą i dzieżą, ze zmienną prędkością...	52
Mixer Twin Arms 50l.....	54

## N

Nawilżacz komory do pieca P120 A.....	29
Nawilżacz komory do pieca P120 B.....	29
Nawilżacz komory do pieca P120 C.....	29
Nawilżacz komory do pieca P60.....	28
Nawilżacz komory do pieca P80.....	28
Nawilżacz komory do pieca S100.....	21
Nawilżacz komory do pieca S120.....	21
Nawilżacz komory do pieca S125.....	21
Nóż do ciasta do pizzy.....	64
Nóż do ciasta do pizzy - giętki.....	64

## O

Obręcz do mocowania podkładu, dla prasy 222447.....	59
Obręcz do mocowania podkładu, dla prasy 22430.....	59
Okap do pieca iDeck 105.105.....	36, 37
Okap do pieca iDeck 105.65.....	36, 37
Okap do pieca iDeck 60.60.....	36, 37
Okap do pieca iDeck 65.105.....	36, 37
Okap do pieca iDeck 72.72.....	36, 37
Okap do pieców konwekcyjnych F45, F50, F100.....	46
Oliwiarka FRIULANA 0,75 l.....	64

## P

Pedał kontrolny do wałkownicy.....	57
Piec dwukomorowy Amalfi A z okapem i bazą.....	24
Piec dwukomorowy Amalfi B z okapem i bazą.....	24
Piec dwukomorowy Amalfi C z okapem i bazą.....	24
Piec dwukomorowy Amalfi D z okapem i bazą.....	24
Piec dwukomorowy S100 z okapem i bazą.....	20
Piec dwukomorowy S120 z okapem i bazą.....	20
Piec dwukomorowy S125 z okapem i bazą.....	20
Piec jednokomorowy Amalfi A z okapem i bazą.....	24
Piec jednokomorowy Amalfi B z okapem i bazą.....	24
Piec jednokomorowy Amalfi C z okapem i bazą.....	24
Piec jednokomorowy Amalfi D z okapem i bazą.....	24
Piec jednokomorowy S100 z okapem i bazą.....	20
Piec jednokomorowy S120 z okapem i bazą.....	20
Piec jednokomorowy S125 z okapem i bazą.....	20
Piec konwekcyjny z nawilżaniem F100.....	46
Piec konwekcyjny z nawilżaniem F45.....	46

Piec konwekcyjny z nawilżaniem F50.....	46
Piec Neapolis 6 z komorą rozrostu na kołach.....	17
Piec Neapolis 9 z komorą rozrostu na kołach.....	17
Piec trzykomorowy Amalfi A z okapem i bazą.....	24
Piec trzykomorowy Amalfi B z okapem i bazą.....	24
Piec trzykomorowy Amalfi C z okapem i bazą.....	24
Piec trzykomorowy Amalfi D z okapem i bazą.....	24
Piec trzykomorowy S100 z okapem i bazą.....	20
Piec trzykomorowy S120 z okapem i bazą.....	20
Piec trzykomorowy S125 z okapem i bazą.....	20
Pizza cutter.....	58
Podstawa do pieca iDeck 105.105 H90.....	36, 37
Podstawa do pieca iDeck 105.65 H90.....	36, 37
Podstawa do pieca iDeck 60.60 H90.....	36, 37
Podstawa do pieca iDeck 65.105 H90.....	36, 37
Podstawa do pieca iDeck 72.72 H90.....	36, 37
Podstawa na kołach do pieca Amalfi A H=600mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi A H=800mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi A H=950mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi B H=600mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi B H=800mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi B H=950mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi C H=600mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi C H=800mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi C H=950mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi D H=600mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi D H=800mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca Amalfi D H=950mm.....	24
Podstawa na kołach do pieca P110G A H=400mm.....	32
Podstawa na kołach do pieca P110G A H=800mm.....	32
Podstawa na kołach do pieca P110G A H=950mm.....	32
Podstawa na kołach do pieca P110G B H=400mm.....	32
Podstawa na kołach do pieca P110G B H=800mm.....	32
Podstawa na kołach do pieca P110G B H=950mm.....	32
Podstawa na kołach do pieca P120 A H=600mm.....	29
Podstawa na kołach do pieca P120 A H=800mm.....	29
Podstawa na kołach do pieca P120 A H=950mm.....	29
Podstawa na kołach do pieca P120 B H=600mm.....	29
Podstawa na kołach do pieca P120 B H=800mm.....	29
Podstawa na kołach do pieca P120 B H=950mm.....	29
Podstawa na kołach do pieca P120 C H=600mm.....	29
Podstawa na kołach do pieca P120 C H=800mm.....	29
Podstawa na kołach do pieca P120 C H=950mm.....	29
Podstawa na kołach do pieca P60 H=600mm.....	28
Podstawa na kołach do pieca P60 H=800mm.....	28
Podstawa na kołach do pieca P60 H=950mm.....	28
Podstawa na kołach do pieca P80 H=600mm.....	28
Podstawa na kołach do pieca P80 H=800mm.....	28
Podstawa na kołach do pieca P80 H=950mm.....	28
Podstawa na kołach do pieca S100 H60.....	21
Podstawa na kołach do pieca S100 H80.....	21
Podstawa na kołach do pieca S100 H95.....	21
Podstawa na kołach do pieca S120 H60.....	21
Podstawa na kołach do pieca S120 H80.....	21
Podstawa na kołach do pieca S120 H95.....	21
Podstawa na kołach do pieca S125 H60.....	21
Podstawa na kołach do pieca S125 H80.....	21
Podstawa na kołach do pieca S125 H95.....	21
Podstawa na kołach do pieców F45, F50, F100 H=1000mm.....	46
Podstawa na kołach do pieców F45, F50, F100 H=500mm.....	46
Podstawa na kołach do pieców F45, F50, F100 H=800mm.....	46
Podstawa na kołach do pieców F45, F50, F100 H14.....	46
Podstawa na kołach zamykana do pieca T64 H14.....	40
Podstawa na kołach zamykana do pieca T64 H60.....	40
Podstawa pod prasę o wym. 650x575x(H)800 mm.....	58
Podstawa pod prasę wym. 500x760x(H)785.....	59
Podstawa z komora rozrostu do pieca iDeck 105.105 H100.....	36, 37
Podstawa z komora rozrostu do pieca iDeck 105.65 H100.....	36, 37
Podstawa z komora rozrostu do pieca iDeck 60.60 H100.....	36, 37
Podstawa z komora rozrostu do pieca iDeck 65.105 H100.....	36, 37



Podstawa z komora rozrostu do pieca iDeck 72.72 H100 .....	36, 37
Podstawa z komora rozrostu na kołach do pieca P120 A H80 .....	29
Podstawa z komora rozrostu na kołach do pieca P120 B H81.....	29
Podstawa z komora rozrostu na kołach do pieca P120 C H82.....	29
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca Amalfi A H80.....	24
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca Amalfi B H80.....	24
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca Amalfi C H80.....	24
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca Amalfi D H80.....	24
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca P110G A H80.....	32
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca P110G B H80.....	32
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca P150G H80 .....	33
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca P60 H60.....	28
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca P60 H80.....	28
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca P80 H60.....	28
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca P80 H80.....	28
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca S100 H60.....	21
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca S100 H80.....	21
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca S120 H60 .....	21
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca S120 H80 .....	21
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca S125 H60 .....	21
Podstawa z komorą rozrostu na kołach do pieca S125 H80 .....	21
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca P120 A, H=800mm.....	29
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca P120 B H80.....	29
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca P120 H80 .....	29
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca P60, H=600mm .....	28
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca P60, H=800mm .....	28
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca P80, H=600mm .....	28
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca P80, H=800mm .....	28
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca S100 H60 .....	21
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca S100 H80 .....	21
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca S120 H60.....	21
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca S120 H80.....	21
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca S125 H60.....	21
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieca S125 H80.....	21
Podstawa z nawilżaną komorą rozrostu do pieców F45, F50, F100 H80 ...	46
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi A H=600mm .....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi A H=800mm .....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi A H=950mm .....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi B H=600mm .....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi B H=800mm .....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi B H=950mm.....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi C H=600mm.....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi C H=800mm .....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi C H=950mm.....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi D H=600mm .....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi D H=800mm.....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca Amalfi D H950 .....	24
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca iDeck 105.105 H100 .	36, 37
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca iDeck 105.65 H100...36, 37	
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca iDeck 60.60 H100 ....	36, 37
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca iDeck 65.105 H100 ...	36, 37
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca iDeck 72.72 H100.....	36, 37
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P110G A H=400 mm.....	32
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P110G A H=800mm .....	32
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P110G A H=950mm.....	32
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P110G B H=400mm .....	32
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P110G B H=800mm .....	32
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P110G B H=950mm.....	32
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P120 A H=600mm.....	29
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P120 A H=800mm.....	29
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P120 A H=950mm .....	29
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P120 B H=600mm.....	29
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P120 B H=800mm.....	29
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P120 B H=950mm.....	29
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P120 C H=600mm.....	29
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P120 C H=800mm.....	29
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P120 C H=950mm.....	29

Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P150 G H40.....	33
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P60 H=600mm .....	28
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P60 H=800mm .....	28
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P60 H=950mm .....	28
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P80 H=600mm .....	28
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P80 H=800mm .....	28
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca P80 H=950mm .....	28
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca S100 H60 .....	21
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca S100 H80 .....	21
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca S100 H95.....	21
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca S120 H60.....	21
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca S120 H80.....	21
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca S120 H95.....	21
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca S125 H60.....	21
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca S125 H80.....	21
Podstawa z prowadnicami na kołach do pieca S125 H95.....	21
Podwyższenie komory do 300 mm, piec S100.....	21
Podwyższenie komory do 300 mm, piec P120 A .....	29
Podwyższenie komory do 300 mm, piec P120 B.....	29
Podwyższenie komory do 300 mm, piec P120 C .....	29
Podwyższenie komory do 300 mm, piec P60.....	28
Podwyższenie komory do 300 mm, piec P80 .....	28
Podwyższenie komory do 300 mm, piec S120.....	21
Pojemnik na ciasto do pizzy 600x400x130.....	65
Pojemnik na ciasto do pizzy, o wym. 600x400x75.....	65
Pojemnik na ciasto do pizzy, o wym. 600x400x95 .....	65
Pokrywa na pojemnik do ciasta do pizzy .....	65
Prasa do ciasta 33.....	58
Prasa do ciasta 45 .....	58
Prasa do ciasta Grafen SPZ40.....	59
Prasa do ciasta Grafen SPZ50.....	59
Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali - 1 l.....	67

## R

Radełko do pizzy .....	64
Radełko do pizzy zakrzywione .....	64

## S

Siatka do pizzy aluminiowa.....	66
Szczotka do czyszczenia pieca 22 cm .....	60
Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem - pionowa .....	63
Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem VENEZIA - zaokrąglona .....	63
Szczotka do pieca do pizzy z naturalnym włosiem - prosta.....	63
Szczotka zapasowa do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem - prosta.....	63
Szczotka zapasowa do pieca do pizzy z naturalnym włosiem - prosta.....	63
Szczotka zapasowa z mosiężnym włosiem VENEZIA - zaokrąglona .....	63
Szpachelka do ciasta do pizzy .....	64
Szpatuła do pizzy.....	65

## U

Urządzenie do zaokrąglania surowego ciasta Grafen .....	56
---	----

## W

Wałek do naktuwania ciasta.....	65
Wałkownica do ciasta 30 .....	57
Wałkownica do ciasta 40 .....	57
Wałkownica do ciasta 40P.....	57
Wałkownica Touch and Go .....	57
Wieszak drewniany na topaty i szczotki do pizzy - 4 miejsca.....	63
Wieszak na topaty i szczotki do pizzy - 3 miejsca.....	63
Wózek do pieca R14 14-półkowy .....	49
Wózek do pieca R18 18-półkowy .....	49

## Z

Zestaw akcesoriów do pieca do pizzy VENEZIA - 3 elementy.....	62
Zestaw do piętrowania .....	46







## SPRAWDŹ POZOSTAŁE PRODUKTY GRAFEN!



**PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE**



**ZMYWANIE**



**CHŁODNICTWO**



**EKSPRESY DO KAWY**



**KONCEPT PIZZA**



**OBRÓBKA MECHANICZNA**



**CIĄGI KUCHENNE**



**SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA**

dystrybutor