

GRAFEN

RESTAURANT EQUIPMENT



URZĄDZENIA DO
SUSHI

2022



Kto prowadzi?

Paweł Trzaskowski

Od 19 lat związany zawodowo z gastronomią. Szef kreatywny najlepszych restauracji sushi w Polsce, od kilku lat trener kulinarny i wykładowca czołowych szkół gotowania w kraju.

Finalista Mistrzostw Świata Sushi World Sushi Cup Japan 2017, finalista Polskiej edycji Global Sushi Challenge 2015. W 2017 znalazł się w dwudziestce najlepszych kucharzy sushi na świecie, w 2019 roku dołączył do grona 50 najlepszych szefów kuchni w Polsce.

Seminarzysta Certyfikatów World Sushi Skills Institute i All Japan Sushi Association. Posiada „czarny pas” sushi – Certyfikat Kuro-obi zdobyty w Tokyo. Łączy tradycyjną szkołę Edomae ze współczesnymi trendami kulinarnymi.



寿司 SUSHI MASTER CLASS

Sztuka tworzenia sushi może być wyzwaniem, ale również **świątecznym pomysłem na biznes**, trzeba tylko wiedzieć od czego zacząć.

Sushi Master Class to bezpłatne warsztaty skierowane do profesjonalistów związanych z rynkiem sushi.

Naszym celem jest przybliżenie biznesu sushi wszystkim tym, którzy są zainteresowani rozwojem oraz tworzeniem kreatywnej oferty kulinarnej dla swoich klientów.

Zapraszamy !

Czego dowiem się na Sushi Master Class?

Wiedza na temat historii sushi i sztuka jego przygotowania przekazywana przez pokolenia, jest inspiracją dla dzisiejszych sushi chefów. Dlatego zaczynamy od samego początku, a następnie mówimy o tym, jak rozwój technologii może iść w parze z tradycją i dodatkowo przyczynić się do sukcesu w biznesie.

Agenda:

Historia sushi / Filozofia potrawy
Yasuke / Sushi Chef
Shari / Ryż do sushi
Neta / Charakterystyka składników
Manaita / Deska
Edomae Sushi / Atarashi Sushi

Terminy i miejsca

06.09	Szczecin
08.09	Poznań
20.09	Warszawa
22.09	Białystok
04.10	Kraków
06.10	Katowice
18.10	Łódź
20.10	Wrocław
15.11	Gdańsk
17.11	Toruń
29.11	Rzeszów
01.12	Lublin



Szczegóły u Regionalnych Kierowników Sprzedaży Grafen oraz na www.grafen.com/sushi-master-class

NEW!



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



Urządzenie do sushi Suzumo - mieszanie ugotowanego ryżu

NEW!

Odpowiednio przygotowany i wymieszany ryż jest podstawą doskonałego sushi. Ta delikatna czynność może zostać w pełni zautomatyzowana i niezwykle prosta dzięki naszemu urządzeniu, które gwarantuje uzyskanie doskonałych i powtarzalnych efektów.

Kompaktowe urządzenie do mieszania ryżu pozwala na przygotowanie tradycyjnego ryżu do sushi (Shari), mieszanie ryżu z dodatkami oraz spulchnianie.



- + Mieszanie ryżu z octem bez uszkodzenia ziaren ryżu
- + Jednoczesne mieszanie, schładzanie i napowietrzanie ryżu
- + Do wyboru trzy różne wstępnie ustawione programy mieszania, dostosowane od rodzaju i ilości ryżu
- + Po wymieszaniu ryż może być automatycznie przesypany do dedykowanego pojemnika (należy zamawiać osobno)
- + Łatwa obsługa i czyszczenie

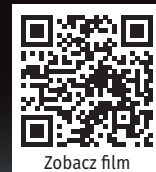
kod	MCR-SSC-CE
wymiary	496x604x(H)872 mm
ilość ryżu	maks. 6,5 kg gotowanego ryżu
typ	automatyczny (ręczne dodawanie ryżu i octu)
moc/napięcie	95 W/230 V
waga	38 kg
cena fabryczna	106 679,-
cena katalogowa	62 199,- -42%
rata leasingu	od 1 835,-/1 m-c



Urządzenie do sushi Suzumo - Nigiri



Urządzenie do produkcji dużych ilości porcji Nigiri w krótkim czasie. Dzięki unikalnemu procesowi formowania, który nie uszkadza ziaren ryżu sushi, formuje kulki ryżowe Nigiri o odpowiedniej konsystencji.



Zobacz film

do 4800 porcji/godz.

Najszybszy na rynku. Poradzi sobie nawet z dużymi ilościami ryżu sushi – może wyprodukować do 4800 pysznych i puszystych kulek ryżowych (do 20 g) na godzinę. Duża pojemność zasobnika oraz łatwość obsługi zwiększają komfort pracy, co sprawia, że urządzenie jest liderem w branży.



SSN-JLX-CE



Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński



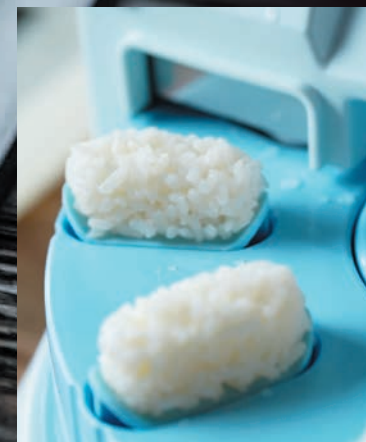
Kompaktowa konstrukcja z wygodnym w użyciu zasobnikiem ryżu



Zintegrowana funkcja podgrzewania utrzymuje ryż w optymalnej temperaturze dla uzyskania idealnej formy i konsystencji porcji



Łatwa obsługa i czyszczenie



	SSN-JLX-CE	SSF-CXA-CE
kod	SSN-JLX-CE	SSF-CXA-CE
wymiary	354x563x(H)675 mm	320x520x(H)630 mm
wydajność	3000, 3600, 4200, 4800 kulek/godz.	2000 kulek/godz.
waga kulek	16-25 g	12-20 g
pojemność zasobnika	10 kg	6 kg
poziom kompresji	Soft - Hard (7 poziomów)	
moc/napięcie	190 W/230 V	150 W/230 V
waga	30 kg	35 kg
cena fabryczna	116 252,-	65 648,-
cena katalogowa	67 799,-	38 299,-
rata leasingu	od 2 000,-/1 m-c	od 1 130,-/1 m-c

Urządzenie do sushi Suzumo - przygotowywanie warstwy ryżu



Urządzenie do wytwarzania arkuszy ryżu.
Automatycznie dozuje odpowiednią warstwę ryżu,
która jest gotowa do dalszego wykorzystania.
Rozprowadza ryż bez uszkodzenia ziaren
z zachowaniem powtarzalnej jakości.



Zobacz film

do 950
porcji/godz.

Wygodny panel dotykowy
LCD, obsługujący
7 języków: angielski,
hiszpański, francuski,
niemiecki, koreański,
chiński i japoński

Łatwa obsługa
i czyszczenie



Automatyczne
rozprowadzanie
warstwy ryżu
w kilka sekund

Regulowanie długości,
grubości i gęstości
warstwy ryżu



kod	SVR-NYA-CE
wymiary	360x612x(H)681 mm
wydajność	mała rolka: 950 porcji/godz. (at rice 80 mm long) średnia rolka: 850 porcji/godz. (at rice 120 mm long) duża rolka: 750 porcji/godz. (at rice 180 mm long)
pojemność zasobnika	maks. 8,5 kg gotowanego ryżu
moc/napięcie	80 W/230 V
waga	37,5 kg
cena fabryczna	106 679,-
cena katalogowa	62 199,- -42%
rata leasingu	od 1 835,-/1 m-c

Urządzenie do sushi Suzumo - rolowanie uramaki



Urządzenie do wytwarzania arkuszy ryżu i skręcania różnych rodzajów rolek sushi. Łatwa obsługa i zwiększenie komfortu pracy sprawiają, że urządzenie jest bezkonkurencyjne na rynku.



Zobacz film

do 350 porcji/godz.



Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński



Łatwa obsługa i czyszczenie



Funkcja ponownego zwijania w celu ich uzyskania ciaśniejszej rolki



Możliwość zapisania parametrów dla 6 rodzajów rolek o średnicy od 22 do 70 mm.



Regulowanie długości, grubości i gęstości warstwy ryżu



Możliwość wytworzenia warstw ryżu bez rolowania



kod	SVR-BXA-CE
wymiary	390x647x(H)681 mm
wydajność	250-350 porcji/godz.
rozmiar rolek	22-70 mm
pojemność zasobnika	maks. 8,5 kg gotowanego ryżu
moc/napięcie	160 W/230 V
waga	42 kg
cena fabryczna	147 709,-
cena katalogowa	79 799,-
rata leasingu	od 2 354,-/1 m-c

-46%



NEW!

do 400
rolek/godz.



Urządzenie do sushi Suzumo - rolowanie (kwadrat)

Urządzenie do wytwarzania arkusza ryżu i skręcania różnych rodzajów rolek sushi o przekroju kwadratowym. Łatwa obsługa i zwiększenie komfortu pracy sprawiają, że urządzenie jest bezkonkurencyjne na rynku.

Wygodny panel dotykowy LCD, obsługujący 7 języków: angielski, hiszpański, francuski, niemiecki, koreański, chiński i japoński

Łatwa obsługa i czyszczenie

Możliwość zapisania własnych parametrów dla każdej z 3 wielkości rolek

Regulowanie długości, grubości i gęstości warstwy ryżu

Możliwość wytworzenia warstw ryżu bez rolowania

Funkcja ponownego zwijania w celu ich uzyskania ciaśniejszej rolki



kod	SVR-NXA-CE
wymiary	360x612x(H)681 mm
wydajność	mała rolka (ø25 mm): 400 rolek/godz. średnia rolka (ø35 mm): 300 rolek/godz. duża rolka (ø46 mm): 280 rolek/godz.
waga kulek	16-25 g
pojemność zasobnika	8,5 kg gotowanego ryżu
moc/napięcie	190 W/230 V
waga	41,5 kg
cena fabryczna	157 283,-
cena katalogowa	83 999,- -47%
rata leasingu	od 2 478,-/1 m-c

Wkładka formująca			
kod	NXA-25PC	NXA-35PC	NXA-46PC
wielkość	25x25 mm	35x35 mm	46x46 mm
cena fabryczna	6 838,-	6 838,-	6 838,-
cena katalogowa	4 699,- -31%	4 699,- -31%	4 699,- -31%
rata leasingu	od 142,-/m-c	od 142,-/m-c	od 142,-/m-c

Urządzenie do sushi Suzumo - cięcie rolki



Urządzenie do cięcia rolek sushi na 8 kawałków. Zapewnia profesjonalną, najwyższą jakość cięcia. Zwiększona pojemność i ulepszone funkcje bezpieczeństwa. Łatwy w konfiguracji i czyszczeniu; łatwe do wymiany ostrze tnące. Przednia pokrywa wyposażona w czujnik bezpieczeństwa. Tnie rolki o średnicy do 60 mm.

do 2200 porcji/godz.



Zobacz film

⊕ Zaprojektowane z myślą o bezpieczeństwie i łatwej obsłudze

⊕ Kompaktowa i lekka konstrukcja ułatwia przenoszenie urządzenia w dowolne miejsce w kuchni



⊕ W zestawie jednostka tnąca na 8 sztuk rolek o szer. 180 mm (zestaw noży do cięcia na 6 i 10 rolek należy zamawiać osobno)

⊕ Możliwość cięcia 3 cienkich rolek jednocześnie



kod	SVC-ATC-CE		
wymiary	380x320x(H)476 mm		
wydajność	mała rolka (ø25 mm): 2 200 rolek/godz. (4 na cykl) średnia rolka (ø35 mm): 1 100 rolek/godz. (2 na cykl) duża rolka (ø46-60 mm): 550 rolek/godz. (1 na cykl)		
moc/napięcie	140 W/230 V		
waga	17 kg		
cena fabryczna	43 766,- -32%		
cena katalogowa	29 899,-		
rata leasingu	od 882,-/1 m-c		

Zestaw noży Suzumo			
kod	SVC-AT6FB	SVC-AT8FB	SVC-AT10FB
cięcie na	6 porcji	8 porcji	10 porcji
cena fabryczna	10 941,- -42%	10 941,- -42%	10 941,- -42%
cena katalogowa	6 399,-	6 399,-	6 399,-
rata leasingu	od 580,-/m-c	od 580,-/m-c	od 580,-/m-c



Piec do gotowania ryżu



Automatyczny elektryczny piec do ryżu z systemem kontroli poziomu gotowania. Umożliwia przygotowanie białego ryżu i podobnych potraw na bazie ryżu.

Pojemnik na ryż umieszczony jest w szufladzie,

która wysuwa się z wnętrza pieca w celu ułatwienia dostępu.

Dostępny jest również model wyposażony w timer, który umożliwia wcześniejsze planowanie czasu gotowania.

kod	FRC54NC	FRC108NC	FRC162NC
typ	1 komorowy	2 komorowy	3 komorowy
wymiary	750x600x(H)517 mm	750x600x(H)934 mm	750x600x(H)1351 mm
pojemność	2,8-5,0 kg (surowy ryż)	2,8-10,0 kg (surowy ryż)	2,8-15,0 kg (surowy ryż)
moc/napięcie	5,4 kW/400 V	10,8 kW/400 V	16,2 kW/400 V
cena fabryczna	34 903,-	71 010,-	101 427,-
cena katalogowa	20 999,- -40%	41 499,- -42%	59 199,- -42%
rata leasingu	od 628,-/1 m-c	od 1 224,-/1 m-c	od 1 746,-/1 m-c

Automatyczne urządzenie do płukania ryżu

Kompaktowy rozmiar pasuje do małych przestrzeni.

Płukanie ryżu w celu usunięcia zanieczyszczeń i skrobi w celu stworzenia idealnych warunków do gotowania.

Ulepszone łopatkmyjące poprawiły jakość mycia przy jednoczesnym zmniejszeniu zużycia ilości wody (5% redukcji).

Najbardziej ekonomiczne urządzenie do płukania ryżu w swojej klasie.

kod	RM-401AG-CE
wymiary	600x630x(H)1785 mm
pojemność	1-7,5 kg (surowy ryż)
napięcie	230 V
cena fabryczna	131 297,-
cena katalogowa	76 599,- -42%
rata leasingu	od 2 260,-/1 m-c

Aksesoria

kod		cena fabryczna	cena katalogowa
GRC-20	Pojemnik do przechowywania ryżu do sushi Suzumo 15 kg	739,-	449,- -40%
GRC-15	Pojemnik do przechowywania ryżu do sushi Suzumo 10 kg	615,-	399,- -35%
GRT-20	Tacka do kulek ryżu Suzumo GRT-20	250,-	149,- -42%
GRT-15	Tacka do kulek ryżu Suzumo GRT-15	301,-	199,- -34%
Z40-20D	Papier do przechowywania ugotowanego ryżu Suzumo	2 462,-	1 399,- -43%
SOFTON PLUS	Preparat do smarowania	120,-	89,- -25%





prismafood
 >>> solutions

Urządzenia do przygotowania ryżu

W swojej ofercie firma Prismafood posiada wiele innowacyjnych urządzeń przeznaczonych do przygotowywania ryżu według tradycyjnych japońskich receptur.

Łącząc precyzję i zamiętowanie do tradycyjnych japońskich potraw, stworzyliśmy sprzęt, który z pewnością spełni oczekiwania klientów – również te dotyczące łatwej obsługi.

Urządzenia do przygotowywania ryżu marki Prismafood charakteryzuje wysoka jakość i wszechstronność niezbędna do zaistnienia na szybko rozwijającym się rynku kuchni azjatyckiej.

Piec do gotowania ryżu OKAMI



Przednia część urządzenia ze stali nierdzewnej, konstrukcja ze stali lakierowanej.

Piec do gotowania ryżu Okami zapewnia przygotowanie ryżu w sposób znany z tradycyjnych, japońskich receptur. Odbywa się w nim zarówno gotowanie wstępne, jak i właściwe, co optymalizuje cały proces przygotowania sushi. Urządzenie jest proste w eksploatacji – misa na ryż umieszczona została na prowadnicach, dzięki czemu proces wsypywania i wyjmowania ryżu został znacznie przyspieszony. Urządzenie posiada również cyfrowy, graficzny panel sterowania. OKAMI to idealny produkt dla wszystkich sushi chefów.

kod	OKAMI
wymiary	750x655x(H)500 mm
pojemność	2,8 – 5,0 kg (surowy ryż)
moc	5,40 kW
napięcie	230 V/400 V
waga	60 kg
cena fabryczna	29 844,-
cena katalogowa	18 999,-
rata leasingu	od 1 704,-/1 m-c

-36%



Urządzenie do mieszania ryżu KUMA



Przednia część urządzenia ze stali nierdzewnej, konstrukcja ze stali lakierowanej

Urządzenie Kuma stosowane jest do mieszania ryżu i studzenia go do idealnej temperatury. Kuma to niezastąpiona pomoc w przygotowaniu sushi. Wraz z urządzeniem do gotowania ryżu Okami, Kuma to rozwiązanie idealne dla szefów kuchni pragnących osiągnąć najlepsze rezultaty swojej pracy – urządzenia te dają możliwość przygotowywania potraw tradycyjnej japońskiej kuchni przy zastosowaniu nowoczesnych, zautomatyzowanych procesów.

kod	KUMA
wymiary	795x800 (max 860)x(H)855 mm
pojemność	7,0 – 15,0 kg (surowy ryż)
moc	145 W
napięcie	230 V
waga	80 kg
cena fabryczna	92 628,-
cena katalogowa	57 999,-
rata leasingu	od 1 711,-/1 m-c



Automatyczne urządzenie do płukania ryżu ZO



Obudowa i misa ze stali nierdzewnej

Automatyczne urządzenie do mycia ZO gwarantuje perfekcyjne przygotowanie ryżu i doskonałą pracę przez wiele lat. ZO to wyjątkowo wydajne urządzenie mimo niewielkich rozmiarów: może płukać do 6 kg na raz. Na przykład, mycie 5 kg ryżu zajmuje zaledwie 5 minut, co znacznie zwiększa produktywność. Urządzenie do mycia ryżu ma konstrukcję modułową.



kod	ZO aut.
wymiary	450x640x(H)1425 mm
wymiary zbiornika	380x477x(H)528 mm
wydajność	5 kg/4.50 min.
zużycie wody	5 kg/24 l
ciśnienie	0,1 – 0,5 MPa
pojemność zbiornika	50 kg
moc	5,40 kW
moc	230 V
waga	68 kg
cena fabryczna	98 432,-
cena katalogowa	56 999,-
rata leasingu	od 1 681,-/1 m-c



Dział handlowy Grafen

Category Manager

PIECE K-P, CIĄGI KUCHENNE, OBRÓBKA MECHANICZNA,
CHŁODNICTWO, SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA,
EKSPRESY DO KAWY, ZMYWARKI, SUSHI

Radostaw Nowaczyk

tel. kom. +48 537 178 806
e-mail: radoslaw.nowaczyk@grafen.com

Kierownik Biura Projektów

Dominik Bażant

tel. kom. +48 607 321 046
e-mail: dominik.bażant@grafen.com

Projektant technologii gastronomicznych

Paulina Brzezińska

tel. kom. +48 607 322 281
e-mail: paulina.brzezinska@grafen.com

Category Manager

CONCEPT PIZZA

Andrzej Pietrzyk

tel. kom. +48 607 321 729
e-mail: andrzej.pietrzyk@grafen.com

Kierownik ds. Inwestycji

Roman Mazur

tel. kom. +48 661 321 109
e-mail: roman.mazur@grafen.com

ZACHODNIOPOMORSKIE, POMORSKIE, KUJAWSKO-POMORSKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE ZACHÓD:

Piotr Sadowski

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

BIURO:

Damian Ludwiczak

tel. +48 61 658 70 06
tel. kom. +48 605 321 250
e-mail: damian.ludwiczak@grafen.com

BIURO (warmińsko-mazurskie):

Katarzyna Szymańska

tel. kom. +48 607 123 257
e-mail: katarzyna.szymanska@grafen.com

PODLASKIE, WARMIŃSKO-MAZURSKIE WSCHÓD:

Radomir Fluda

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

BIURO:

Katarzyna Szymańska

tel. kom. +48 607 123 257
e-mail: katarzyna.szymanska@grafen.com

LUBUSKIE, DOLNOŚLĄSKIE, OPOLSKIE, ŚLĄSKIE:

Dawid Geça

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

BIURO:

Damian Ludwiczak

tel. +48 61 658 70 06
tel. kom. +48 605 321 250
e-mail: damian.ludwiczak@grafen.com

WIELKOPOLSKIE:

Rafał Hagel

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. kom. +48 607 321 130
e-mail: rafal.hagel@grafen.com

BIURO:

Damian Ludwiczak

tel. +48 61 658 70 06
tel. kom. +48 605 321 250
e-mail: damian.ludwiczak@grafen.com

ŁÓDZKIE, MAZOWIECKIE, LUBELSKIE:

Łukasz Dąbrowski

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

BIURO:

Katarzyna Szymańska

tel. kom. +48 607 123 257
e-mail: katarzyna.szymanska@grafen.com



ŚWIĘTOKRZYSKIE, MAŁOPOLSKIE, PODKARPACKIE:

Przemysław Wyszyński

Regionalny Kierownik Sprzedaży
tel. kom. +48 607 321 545
e-mail: przemyslaw.wyszynski@grafen.com

BIURO:

Katarzyna Szymańska

tel. kom. +48 607 123 257
e-mail: katarzyna.szymanska@grafen.com

*Radomir Fluda woj. Warmińsko-mazurskie POWIATY: Kętrzyński, Węgorzewski, Gołdapski, Olecki, Giżycki, Mrągowski, Etcki, Piski, Szczycieński
Piotr Sadowski woj. Warmińsko-mazurskie POWIATY: Elbląski, Braniewski, Batoszycy, Lidzbarski, Olsztyński, Ostródzki, Iławski, Nowomiejski, Działdowski, Nidzicki

Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy. Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Grafen Europe Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.