

04 / ΦΟΥΡΝΟΙ

Μαγειρικής, Evereo, Speed.Pro, Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής
Σφολιατοειδών, Jospier, Επαγγελματικοί μικροκυμάτων,
Πίτσας, Αξεσουάρ



CHEFLUX™

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ CONVECTION

Με χειροκίνητο πάνελ, βεντιλατέρ 2 ταχυτήτων κι επιλογή ατμού %.

Δυνατότητα αλλαγής φορά της πόρτας.



XV 393

Φούρνος ηλεκτρικός
για **5 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x77x77cm



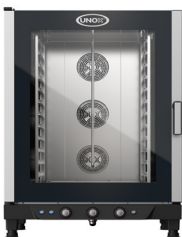
XV 593

Φούρνος ηλεκτρικός
για **7 GN1/1**.
Διαστάσεις: 86x88x93cm



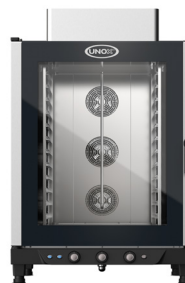
XV 513G

Φούρνος αερίου
για **7 GN1/1**.
Διαστάσεις: 86x88x114,4cm



XV 893

Φούρνος ηλεκτρικός
για **12 GN1/1**.
Διαστάσεις: 86x88x125cm



XV 813G

Φούρνος αερίου
για **12 GN1/1**.
Διαστάσεις: 86x88x146,4cm



XV 1093

Φούρνος ηλεκτρικός,
με καρότσι για **20 GN 1/1**.
Διαστάσεις: 91x100x186,3cm



XV 4093

Φούρνος ηλεκτρικός
με καρότσι για **20 GN 2/1**
ή **40 GN 1/1**.
Διαστάσεις: 91x124x186,3cm

04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



XCV 4001
EXTRA ΚΑΡΟΤΣΙ για
20 GN 2/1 για τον
φούρνο XV4093.



XCP 4001
EXTRA ΚΑΡΟΤΣΙ για
102 πιάτα Ø21
έως **31cm** για τον
φούρνο XV4093.



XCV 1001
EXTRA ΚΑΡΟΤΣΙ για
20 GN 1/1 για τον
φούρνο XV1093.



XCP 1001
EXTRA ΚΑΡΟΤΣΙ για
51 πιάτα Ø21
έως **31cm** για τον
φούρνο XV1093.

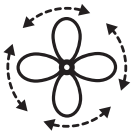


Ισοθερμική κουβέρτα
XUC 030
για XCV1001 & XCP1001
XUC 031
για XCV4001 & XCP4001



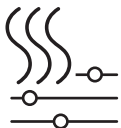
XUC010
ΣΕΤ από 4 ρόδες.
Οι 2 με φρένο.

AIR.Plus™



Ομοιόμορφο ψήσιμο! Με τη τεχνολογία AIR.Plus έχουμε ομοιόμορφη κατανομή του αέρα και της θερμοκρασίας στο θάλαμο ψησίματος έχοντας ομοιόμορφο αποτέλεσμα σε κάθε σημείο του ταψιού και σε όλα τα ταψιά. Η δυνατότητα επιλογής 2 ταχυτήτων μας επιτρέπει να ψήνουμε από τα πιο ελαφριά προϊόντα έως αυτά που απαιτούν γρήγορη μεταφορά της θερμότητας.

DRY.Plus™



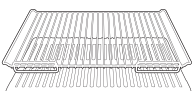
Γεύση και τραγανότητα! Στο μαγείρεμα και ψήσιμο του κρέατος η υγρασία που ελευθερώνεται από το φαγητό είναι ο κύριος παράγοντας της απώλειας του βάρους και της γεύσης του προϊόντος. Η τεχνολογία DRY.Plus, διώχνει και την υγρασία που απελευθερώνει το προϊόν και την υγρασία που μπορεί να έχει δημιουργηθεί σε προηγούμενο βήμα. Η εξαγωγή της υγρασίας είναι γρήγορη και αποτελεσματική: προϊόντα ζουμερά/αφράτα και τραγανά με ελκυστική εμφάνιση!

STEAM.Plus™



Ατμός όποτε τον χρειάζεστε! Ατμός σημαίνει υγιεινό και ελαφρύ φαγητό με ζωντανά χρώματα, χωρίς φθορές και γεύση αναλλοίωτη. Η τεχνολογία STEAM.Plus μας επιτρέπει την στιγμιαία δημιουργία υγρασίας στο θάλαμο ψησίματος από τους 48 °C.
Άριστα αποτελέσματα για κάθε προϊόν.

Cooking Essentials



Καινοτόμα και πρακτικά! Η μεγάλη γκάμα ταψιών και σχαρών της UNOX μας δίνει λύση για κάθε είδος μαγειρέματος: από τηγάνισμα χωρίς λάδι έως ψήσιμο στην σχάρα, από μαγειρευτά έως ψήσιμο πίτσας.

CHEFTOP MIND.MAPS™ ZERO ΦΟΥΡΝΟΙ COMBI ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Με digital πάνελ, επιλογή υγρασίας % και βεντιλατέρ 2 ταχυτήτων.
99 προγράμματα, τα 12 άμεσα προσβάσιμα και 3 επίπεδα ψησίματος.



XEVC 0511-EZRM

Φούρνος ηλεκτρικός, **9,3Kw**
για **5 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x78,3x67,5cm



XEVC 0511-EZRM-LP

Φούρνος ηλεκτρικός, **7Kw**
για **5 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x78,3x67,5cm



XEVC 0711-EZRM

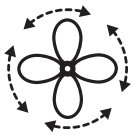
Φούρνος ηλεκτρικός, **11,7Kw**
για **7 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x78,3x84,3cm



XEVC 1011-EZRM

Φούρνος ηλεκτρικός, **18,5Kw**
για **10 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x78,3x101cm

AIR.Maxi™



Καθοδηγεί, ενώνει, μεταμορφώνει! Το σύστημα AIR.Maxi™ πολλαπλών ανεμιστήρων υψηλής ροής προσφέρει αξιόπιστα αποτελέσματα σε κάθε διαδικασία. Ισχυρές ροές αέρα ωθούν τη θερμότητα στο βάθος των τροφίμων, μειώνοντας τους χρόνους μαγειρέματος για το κρέας, τα ψάρια & τα λαχανικά, τα ψητά ή τα τηγανητά τρόφιμα, αλλά κι ελεγχόμενο και απαλό εξαερισμό για ήπιο μαγείρεμα, αφυδάτωση, κρούστα (χρώμα, υφή) και μαγειρική κατά τη διάρκεια της νύχτας. Η τεχνολογία AIR.Maxi™ εγγυάται την καλύτερη ομοιομορφία σε κάθε κατάσταση φορτίου για κάθε είδος φαγητού χάρη στις ανατροπές της περιστροφής που συμβαίνουν ανάλογα με το φορτίο και τον τύπο τροφής.
Μην συμβιβάζεστε με τίποτα λιγότερο.

STEAM.Maxi™



Η δύναμη του ατμού είναι στα χέρια σας. Ο συνεχής και αυστηρός έλεγχος και ο ακριβής υπολογισμός της υγρασίας μέσα στον θάλαμο ψησίματος, κάνουν το STEAM.Maxi™ τον καλύτερό σας σύμμαχο! Από ένα ζεστό πυκνό σύννεφο που περιβάλλει το φαγητό σας, σε μερική υγρασία. Από τους 35 έως τους 260 °C, ό τι θέλετε, όπως το θέλετε! Το STEAM.Maxi™ προσαρμόζεται στις υψηλές επιδόσεις του μαγειρέματος και ταυτόχρονα εγγυάται εξοικονόμηση ενέργειας και νερού χάρη στην παραγωγή ατμού on-demand, που ρυθμίζεται από ακριβείς αλγόριθμους.
Τελειότητα, Πυκνότητα και Ένταση.

Βασικός εξοπλισμός CHEFLux



Ουδέτερο ερμάριο για 7 ταψιά GN1/1

XR 218 για τον XV393.

Διαστάσεις: 75x66x68

XR 260 για τους XV593 & 893, XV513G & 813G.

Διαστάσεις: 86x78x68



Ανοξείδωτη βάση

XR 118 για τον XV393.

Διαστάσεις: 75x66x68cm.

XR 168 για τους XV593 & 893, XV513G & 813G.

Διαστάσεις: 84x67x69cm.



Γρίστρες για 7 ταψιά GN1/1

XR 717 για την βάση XR118.

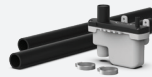
Διαστάσεις: 74x55x70cm.

XR 727 για την βάση XR168.

Διαστάσεις: 85x67x70cm.



XC 208-SR Κιτ ντούζ πλυσίματος φούρνων με SPRAY&Rinse 750ml.



XUC001 Κιτ πρώτης εγκατάστασης, αποχέτευση με σιφόνι U (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).

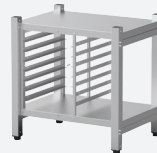
Βασικός εξοπλισμός ZERO



XWVEC-0811

ουδέτερο ερμάριο για 8 GN1/1

Διαστάσεις: 75x67,6x72cm

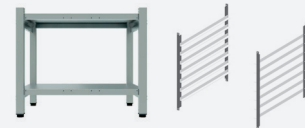


XWVRC-0711-UH

Βάση για 7 GN1/1. Διαστάσεις: 73x64x89cm

XWVRC-0711-H

Βάση για 7 GN1/1. Διαστάσεις: 73x54,6x75cm



XWVRC-0011-M

Βάση ύψους 46,2cm

XWVLC-0711-H

Γρίστρες για 7 ταψιά GN1/1



XWVRC-0011-L

Βάση ύψους 30,5cm.



XWVRC-0011-F

Στήριξη δαπέδου 11cm.



XUC012 (XUC010)

ΣΕΤ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).

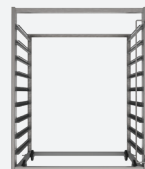


XWVYC-0011

Trolley τοποθέτησης και μεταφοράς των βάσεων basket.

Βάρος: 16Kg

Διαστάσεις: 62,6x73,7x96,5cm



XWVBC-0911

Basket βάση τοποθέτησης σχαρών για τον XEVC 1011-EZRM.

Χωρητικότητα: 9 GN1/1

Διαστάσεις: 58,4x33,6x71,3cm



XWVBC-0611

Basket βάση τοποθέτησης σχαρών για τον XEVC 0711-EZRM.

Χωρητικότητα: 6 GN1/1

Διαστάσεις: 58,4x33,6x54,6cm

CHEFTOP MIND.MAPS™ ONE ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ COMBI STEAMER

Με ηλεκτρονικό πάνελ αφής, 8 τύποι ταχυτήτων, επιλογή ατμού και υγρασίας %

Με την πατενταρισμένη τεχνολογία MIND.Maps™, το χέρι του chef είναι ελεύθερο να σχεδιάσει τις καμπύλες της θερμοκρασίας, της υγρασίας και της ταχύτητας του αέρα.

Σήμερα μπορείς να εφεύρεις το **δικό σου πρόγραμμα** ψησίματος και να το σχεδιάσεις δευτερόλεπτο προς δευτερόλεπτο **με μία κίνηση!**

Master Touch. ONE Η δύναμη της δημιουργίας!

- Πατενταρισμένες τεχνολογίες UNOX.
- Αποθήκευση έως 1000+ προγράμματα με όνομα και εικονίδιο.
- Βεντιλατέρ με αναστροφή της κίνησης τους.
- 4 ταχύτητες + 4 ημισατακί τρόποι ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός LED.
- Αυτόματο σύστημα καθαρισμού.
- Σένσορας ενός σημείου θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος.
- Διπλό κρύσταλλο πόρτας ανοιγόμενο για τον καθαρισμό του.
- Ορατός μετρητής του χρόνου ψησίματος.
- Στοιχεία κατανάλωσης και δεδομένων HACCP.
- Ορατές ενδείξεις των αξιών που έχουμε θέσει.
- Συνεχής λειτουργία.
- Ηχητικό και οπτικό σήμα τέλους.



04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



XECC 0523-E1RM

Φούρνος ηλεκτρικός **compact**
για **5 GN2/3**.
Διαστάσεις: 53,5x67,2x65cm



XEVC 0311-E1RM

Φούρνος ηλεκτρικός
για **3 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x78,3x54cm



XEVC 0511-E1RM

Φούρνος ηλεκτρικός, **9,3Kw**
για **5 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x78,3x67,5cm



XEVC 0511-E1RM-LP

Φούρνος ηλεκτρικός, **7Kw**
για **5 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x78,3x67,5cm



XEVC 0711-E1RM

Φούρνος ηλεκτρικός
για **7 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x78,3x84,3cm



XEVC 1011-E1RM

Φούρνος ηλεκτρικός
για **10 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x78,3x101cm



XEVL 2011-E1RS

Φούρνος ηλεκτρικός **με καρότσι**
για **20 GN1/1**.
Διαστάσεις: 89,2x92,5x187,5cm



XECL 2013-E1RS

Φούρνος ηλεκτρικός **με καρότσι**
compact για **20 GN1/1**.
Διαστάσεις: 65x100,2x187,5cm

CHEFTOP MIND.MAPS™ PLUS

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ COMBI STEAMER

Με ηλεκτρονικό πάνελ αφής, 8 τύποι ταχυτήτων, επιλογή ατμού και υγρασίας %

Με την πατενταρισμένη τεχνολογία MIND.Maps™, το χέρι του chef είναι ελεύθερο να σχεδιάσει τις καμπύλες της θερμοκρασίας, της υγρασίας και της ταχύτητας του αέρα.

Σήμερα μπορείς να εφεύρεις το **δικό σου πρόγραμμα** ψσίματος και να το σχεδιάσεις δευτερόλεπτο προς δευτερόλεπτο... **με μία κίνηση!**



Master Touch. PLUS

Η δύναμη της δημιουργίας!

- Πατενταρισμένες τεχνολογίες UNOX.
- Αποθήκευση 1000+ προγράμματα με όνομα και εικονίδιο.
- Βεντιλατέρ με αναστροφή της κίνησης τους.
- 4 ταχύτητες + 4 ημιστατικοί τρόποι ψσίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός LED.
- Αυτόματο σύστημα καθαρισμού.
- Σένσoras, πολλαπλών σημείων, θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος.
- Τριπλό κρύσταλλο πόρτας ανοιγόμενο για τον καθαρισμό του.
- Ορατός μετρητής του χρόνου ψσίματος.
- Στοιχεία κατανάλωσης και δεδομένων HACCP.
- Ορατές ενδείξεις των αξιών που έχουμε θέσει.
- Συνεχής λειτουργία.
- Ηχητικό και οπτικό σήμα τέλους.



- **CHEF.UNOX™**: προεγκατεστημένες συνταγές.
- **MULTI.Time™**: ταυτόχρονο ψήσιμο προϊόντων με διαφορετικούς χρόνους ψσίματος.
- **MISE.EN.PLACE**: συγχρονισμός φόρτωσης των προϊόντων ώστε να σερβιριστούν όλα μαζί.
- **SMART.Preheating**: έξυπνη προθέρμανση για εξοικονόμηση ενέργειας.
- **AUTO.Soft**: ήπια αύξηση της θερμοκρασίας ψσίματος μετά την προθέρμανση.
- Επιπλέον ποσότητα ατμού: ρύθμιση απεριόριστης χρήσης ατμού για εξειδικευμένες παρασκευές ζύμης όπως: dumplings, bao-bun.
- **ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ**: γρήγορη αναζήτηση των συχνά επαναλαμβανόμενων συνταγών
- **ADAPTIVE.Cooking™**: ο έξυπνος φούρνος θα βελτιστοποιήσει τη διαδικασία μαγειρέματος προσαρμόζοντας αυτόματα τις ρυθμίσεις σας.

04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



⚡ XEVC 0311-EPRM

Φούρνος ηλεκτρικός
για **3 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x78,3x54cm



⚡ XECC 0523-EPRM

Φούρνος ηλεκτρικός **compact**
για **5 GN2/3**.
Διαστάσεις: 53,5x66,2x65cm



⚡ XECC 0513-EPRM

Φούρνος ηλεκτρικός **compact**
για **5 GN1/1**.
Διαστάσεις: 53,5x86,2x65cm



⚡ XEVC 0511-EPRM

Φούρνος ηλεκτρικός
για **5 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x77,3x67,5cm



⚡ XEVC 0711-EPRM

Φούρνος ηλεκτρικός
για **7 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x77,3x84,3cm



⚡ XEVC 1011-EPRM

Φούρνος ηλεκτρικός
για **10 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x77,3x101cm



⚡ XECC 1013-EPRM

Φούρνος ηλεκτρικός **compact**
για **10 GN1/1**.
Διαστάσεις: 53,5x86,2x98,4cm



⚡ XEVC 0621-EPRM

Φούρνος ηλεκτρικός
για **6 GN2/1** ή **12 GN1/1**.
Διαστάσεις: 86x112x84,3cm



⚡ XEVC 1021-EPRM

Φούρνος ηλεκτρικός για
10 GN2/1 ή **20 GN1/1**.
Διαστάσεις: 86x114,5x116cm



🔥 XEVC 0511-GPRM

Φούρνος αερίου
για **5 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x77,3x67,5cm

04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



XEVC 0711-GPRM

Φούρνος αερίου
για **7 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x77,3x84,3cm



XEVC 1011-GPRM

Φούρνος αερίου
για **10 GN1/1**.
Διαστάσεις: 75x77,3x101cm



XEVC 0621-GPRM

Φούρνος αερίου
για **6 GN2/1** ή **12 GN1/1**.
Διαστάσεις: 86x114x84,3cm



XEVC 1021-GPRM

Φούρνος αερίου
για **10 GN2/1** ή **20 GN1/1**.
Διαστάσεις: 86x114x116cm

POLLO.System ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΙΕΡΑ

Τα CHEFTOP MIND.Maps ONE & PLUS ηλεκτρικά και αερίου που φέρουν το σήμα Pollo μετατρέπονται σε φούρνο κοτοπουλιέρα.



ONE ELECTRIC	PLUS ELECTRIC	PLUS GAS
XEVC 0711-E1RM 16 κοτόπουλα (2 σχάρες GRP825)	XEVC 0711-EPRM 16 κοτόπουλα (2 σχάρες GRP825)	XEVC 0711-GPRM 16 κοτόπουλα (2 σχάρες GRP825)
XEVC 1011-E1RM 24 κοτόπουλα (3 σχάρες GRP825)	XEVC 1011-EPRM 24 κοτόπουλα (3 σχάρες GRP825)	XEVC 1011-GPRM 24 κοτόπουλα (3 σχάρες GRP825)
	XEVC 0621-EPRM 32 κοτόπουλα (4 σχάρες GRP825)	XEVC 0621-GPRM 32 κοτόπουλα (4 σχάρες GRP825)
	XEVC 1021-EPRM 48 κοτόπουλα (6 σχάρες GRP825)	XEVC 1021-GPRM 48 κοτόπουλα (6 σχάρες GRP825)

BIG ΦΟΥΡΝΟΙ COMBI ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ ΚΑΡΟΤΣΙ



XEVL 2021-YPRS

Φούρνος ηλεκτρικός,
με καρότσι,
για 20 GN2/1 ή 40 GN1/1.
Διαστάσεις: 89x116,4x187,5cm



XEVL 2011-YPRS

Φούρνος ηλεκτρικός,
με καρότσι,
για 20 GN1/1.
Διαστάσεις: 89x92,5x187,5cm



XECL 2013 YPRS

Φούρνος ηλεκτρικός **compact**
με καρότσι,
για 20 GN1/1.
Διαστάσεις: 65x100,2x187,5cm



XEVL 2011-GPRS

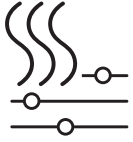
Φούρνος αερίου,
με καρότσι,
για 20 GN1/1.
Διαστάσεις: 89x92,5x187,5cm



XEVL 2021-GPRS

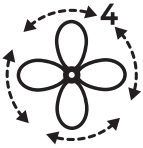
Φούρνος αερίου,
με καρότσι,
για 20 GN2/1 ή 40 GN1/1.
Διαστάσεις: 89x116,4x187,5cm

DRY.Maxi™



Η υγρασία δίνει την θέση της στην γεύση! Η υγρασία εξαγεται, αφαιρείται, εξαλείφεται. Εν μέρει ή τελείως, εσείς αποφασίζετε. Δώστε στις προετοιμασίες σας την άψογη συνοχή, το χρώμα και την τραγανότητα κάθε φορά. Καλά καθορισμένες και λεπτές γεύσεις, που ποτέ πριν δεν αναμειγνύονταν μαζί: το κρέας, τα ψάρια και τα λαχανικά διατηρούν την ταυτότητά τους και ενισχύουν τα χαρακτηριστικά τους ακόμα και όταν μαγειρεύονται ταυτόχρονα. Το DRY.Maxi™ είναι η τεχνολογία που πλέον δεν θα μπορείτε χωρίς αυτήν! Η απουσία υγρασίας δίνει ακόμα καλύτερη δομή στα πιο γευστικά σας παρασκευάσματα. *Η ολοκλήρωση μιας διαδικασίας μαγειρέματος με το DRY.Maxi™, θα είναι σαν να υπογράφετε το αριστούργημά σας!*

AIR.Maxi™



Καθοδηγεί, ενώνει, μεταμορφώνει! Το σύστημα AIR.Maxi™ πολλαπλών ανεμιστήρων υψηλής ροής προσφέρει αξιόπιστα αποτελέσματα σε κάθε διαδικασία. Ισχυρές ροές αέρα ωθούν τη θερμότητα στο βάθος των τροφίμων, μειώνοντας τους χρόνους μαγειρέματος για το κρέας, τα ψάρια και τα λαχανικά, τα ψητά ή τα τηγανητά τρόφιμα, αλλά κι ελεγχόμενο και απαλό εξαερισμό για ήπιο μαγείρεμα, αφυδάτωση, κρούστα (χρώμα, υφή) και μαγειρική κατά τη διάρκεια της νύχτας. Η τεχνολογία AIR.Maxi™ εγγυάται την καλύτερη ομοιομορφία σε κάθε κατάσταση φορτίου για κάθε είδος φαγητού χάρη στις ανατροπές της περιστροφής που συμβαίνουν ανάλογα με το φορτίο και τον τύπο τροφής.

Μην συμβιβάζεστε με τίποτα λιγότερο.

STEAM.Maxi™



Η δύναμη του ατμού είναι στα χέρια σας. Ο συνεχής και αυστηρός έλεγχος και ο ακριβής υπολογισμός της υγρασίας μέσα στον θάλαμο ψησίματος, κάνουν το STEAM.Maxi™ τον καλύτερό σας σύμμαχο! Από ένα ζεστό πυκνό σύννεφο που περιβάλλει το φαγητό σας, σε μερική υγρασία. Από τους 35 έως τους 260 °C, ότι θέλετε, όπως το θέλετε! Το STEAM.Maxi™ προσαρμόζεται στις υψηλές επιδόσεις του μαγειρέματος και ταυτόχρονα εγγυάται εξοικονόμηση ενέργειας και νερού χάρη στην παραγωγή ατμού on-demand, που ρυθμίζεται από ακριβείς αλγόριθμους.

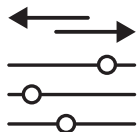
Τελειότητα, Πυκνότητα και Ένταση.

EFFICIENT.Power™



Ισχύς και αποδοτικότητα! Μέγιστη ταχύτητα στην επίτευξη θερμοκρασίας και ακρίβεια στην διατήρηση της ενέργειας. Εξοικονόμηση ενέργειας και μονωτικά υλικά υψηλής απόδοσης. 300 δευτερά για επίτευξη της θερμοκρασίας από 60 στους 260 °C. Η σειρά CHEFTOP.MIND.Maps PLUS™ είναι πιστοποιημένη με energy star.

ADAPTIVE.Cooking™



Επαγγελματικό ψήσιμο. Αλάνθαστα αποτελέσματα! Στους φούρνους της σειράς CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS η πατενταρισμένη τεχνολογία ADAPTIVE.Cooking™ μετατρέπει το φούρνο σας σε ένα έξυπνο εργαλείο. Κατανοεί τα αποτελέσματα που έχετε στο μυαλό σας, ερμηνεύει τις ρυθμίσεις που έχετε θέσει, καταγράφει τις μεταβολές της υγρασίας και της θερμοκρασίας, αντιλαμβάνεται την ποσότητα των τροφίμων που είναι στον θάλαμο ψησίματος και προτείνει την καλύτερη διαδικασία ψησίματος για να έχετε ακριβώς τα αποτελέσματα που περιμένετε. Καθορίζοντας τον χρόνο ψησίματος και ρυθμίζοντας τη συνδυασμένη δράση των 3 τεχνολογιών: DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ και AIR.Maxi™, το ADAPTIVE.Cooking™ σας δίνει πάντα το ίδιο τέλειο αποτέλεσμα.

Ακριβώς όπως το είχατε φανταστεί!

Καρότσια για τους BIG



ΧΕVTL-2011
 Extra καρότσι για 20 ταψιά GN1/1
 για τους φούρνους PLUS & ONE.



ΧΕVTL-051P
 Extra καρότσι για 51 πιάτα Ø17 έως 31cm,
 για τους φούρνους PLUS & ONE.



ΧUC030
 Ισοθερμική κουβέρτα για τα ΧΕVTL-2011
 και ΧΕVTL-051P.



ΧΕVTL-2021
 Extra καρότσι
 για 20 ταψιά GN2/1,
 για τους φούρνους PLUS & ONE.



ΧΕVTL-102P
 Extra καρότσι
 για 102 πιάτα Ø17 έως 31cm,
 για τους φούρνους PLUS & ONE.



ΧUC031
 Ισοθερμική κουβέρτα
 για τα ΧΕVTL-2021 και 102P.



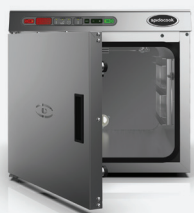
ΧΕCTL-2013
 Extra καρότσι για τους compact
 για 20 ταψιά GN1/1,
 για τους φούρνους PLUS & ONE.



ΧΕCTL-034P / ΧΕCTL-051P
 Extra καρότσι για τους compact
 για 34 πιάτα Ø17 έως 31cm ή
 για 51 πιάτα Ø17 έως 26cm.



ΧUC033
 Ισοθερμική κουβέρτα
 για τα compact καρότσια.



SCH 030 CALDOLUX
Φούρνος rotisserie για αργό μαγείρεμα
έως 120 °C για 3 GN1/1.
Διαστάσεις: 43,6x64,5x41cm



Με το **CALDOLUX** μπορείτε να χτίσετε τον δικό σας σταθμό συνδυάζοντας δύο ή περισσότερους φούρνους, ο ένας πάνω στον άλλον, χρησιμοποιώντας τον έναν για μαγείρεμα και τον άλλον για διατήρηση.



XEVSC-0711-CRM
Φούρνος αργού ψησίματος και θερμοθάλαμος
έως 180 °C. Ελέγχεται από το πάνελ του φούρνου.
Διαστάσεις: 75x80x96cm.

Βασικός εξοπλισμός GN1/1



Χοάνη με ενσωματωμένο μοτέρ και φίλτρα.

XECHC-HC13 για τους compact XECC-0513-EPRM/1013-EPRM.
Διαστάσεις: 53,5x110x34,3cm

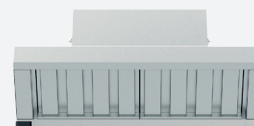
XECHC-HC23 για τους compact XECC-0523-E1RM/0523-EPRM.
Διαστάσεις: 53,5x81,8x34,3cm



Χοάνη με ενσωματωμένο μοτέρ και φίλτρα.

XEVHC-HC11
για τους φούρνους ONE & PLUS GN1/1
Διαστάσεις: 75x96x25,8cm.

XEAHL-HCFL
για τους φούρνους BIG 20 GN1/1.
Διαστάσεις: 89,2x113,2x24.

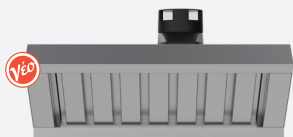


Χοάνη με ενσωματωμένο μοτέρ και φίλτρα άνθρακα.

XECHC-CF13 για XECC 0513 & 1013-EPRM.
Διαστάσεις: 53,5x101,8x36,6 cm (GN1/1 COMPACT PLUS)

XEVHC-CF11 για τους φούρνους 3-5-7-10 GN1/1.
Διαστάσεις: 75x96x36,6cm.

XECHC-CF23 για XECC 0523-E1RM
Διαστάσεις: 53,5x82,3x36,6cm (GN2/3 ONE & PLUS)



Χοάνη με ενσωματωμένο μοτέρ και φίλτρα.

XECHL-HCFC για τον XECL 2013 YPRS.
Διαστάσεις: 65x120,8x24cm.



XWVRC-0711-UH

Βάση για 7 GN1/1 για τον XEVC-0511-EPRM, GPRM & E1RM. Διαστ.: 73x64x89cm.

XWVRC-0711-H

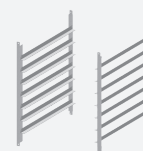
Βάση για 7 GN1/1. Διαστ.: 73x54x75cm.

XWVRC-0613-H

Βάση για 6 GN1/1 για τους XECC-1013-EPRM & XECC-0513-EPRM COMPACT. Διαστ.: 52x78x74cm.

XWCRC-0623-H

Βάση για 6 GN2/3 για τον XECC-0523-E1RM & EPRM COMPACT. Διαστ.: 52x58,5x74cm.



XWVLC-0711-H

EXTRA Γλίστρες 7 GN1/1 για τις βάσεις XWVRC-0011-H & XWVRC-0011-UH.

XWCLC-0613-H

EXTRA Γλίστρες 6 GN1/1 για την βάση XWCRC-0013-H.

XWCLC-0623-H

EXTRA Γλίστρες 6 GN2/3 για την βάση XWCRC-0023-H.



XWVEC-0811

Ουδέτερο ερμάριο για 8 GN1/1.
Διαστ.: 75x67,6x72cm.



XWVRC-0011-M

Βάση ύψους 46,2cm.



XWVRC-0011-F

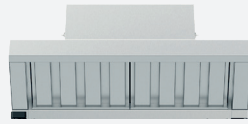
Στήριξη δαπέδου 11cm.

Βασικός εξοπλισμός GN2/1



⚡ XEVHC-HC21

Χοάνη με ενσωματωμένο μοτέρ και φίλτρα.
Διαστάσεις: 86x132,3x25,3cm.



⚡ XEVHC-CF21

Χοάνη με ενσωματωμένο μοτέρ και φίλτρα άνθρακα.
Διαστάσεις: 86,8x132,3x36,6cm.



XWVEC-0821

Ουδέτερο ερμάριο για 8 GN2/1.
Διαστ.: 86x100x68cm.



XWVRC-0721-H

Βάση για 7GN 2/1.
Διαστ.: 86x89x75cm.



XWVLC-0721-H

EXTRA Γρίστρες 7 GN2/1
για την βάση XWVRC-0021-H.



XWVRC-0021-L

Βάση χαμηλή ύψους 30cm.

XWVRC-0021-F

Στήριξη δαπέδου 11cm.

Βασικός εξοπλισμός για όλους τους φούρνους



XUC048

Ταψί περισυλλογής υγρών και λίπους ύψους 20cm, το οποίο διοχετεύει τα υγρά/λίπη στην αποχέτευση.



XUC001

Κιτ πρώτης εγκατάστασης, αποχέτευση με σιφόνι U (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).



ΚΙΤ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

φούρνων σε κολώνα (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).



XHC001

Ντους πλυσίματος φούρνων.



DB1015

Απορρυπαντικό και γυαλιστικό.



XUC012 (XUC010)

ΣΕΤ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).

Βασικός εξοπλισμός Pollo



Pollo Cabinet

περιλαμβάνει σωλήνα εξαγωγής με μηχανοκίνητη βαλβίδα για τον αυτόματο διαχωρισμό του λίπους.

XWVEC-0811+XUCO20

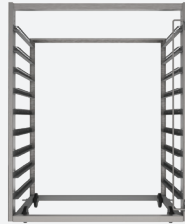
για τους φούρνους XEVC 0711 & XEVC 1011

Διαστάσεις: 75x67,7x72cm

XWVEC-0821+XUCO20

για τους φούρνους XEVC 0621 & XEVC 1021.

Διαστάσεις: 86x103,8x67,6cm



Basket

βάση τοποθέτησης των σχαρών GRP 825.

XWVBC-0911

για τον φούρνο XEVC 1011

XWVBC-1021

για τον φούρνο XEVC 1021



Basket

βάση τοποθέτησης των σχαρών GRP 825.

XWVBC-0611

για τον φούρνο XEVC 0711

XWVBC-0621

για τον φούρνο XEVC 0621



Trolley

τρόλεϊ τοποθέτησης και μεταφοράς των βάσεων basket.

XWVYC-0011

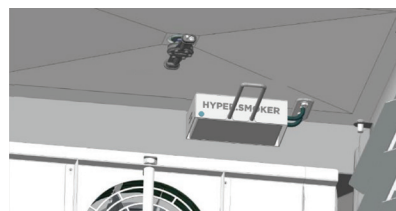
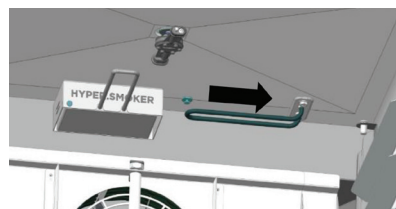
για τις βάσεις XWVBC 0911 & 0611

XWVYC-0021

για τις βάσεις XWVBC 1021 & 0621

ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΟ HYPER. SMOKER

Η ευκολότερη διαδικασία της μέγιστης γεύσης!



►► PLUS φούρνοι ηλεκτρικοί και αερίου: XEVC-0511 / 0711 / 1011 / 2011 / 0621 / 1021

►► ONE φούρνοι ηλεκτρικοί: XEVC-0311 / 0511 / 0711 / 1011 / 2011

Εμπλουτίστε τα πιάτα σας, καταπλήξτε τους καλεσμένους σας. Το HYPER.Smoker της UNOX μετατρέπει το φούρνο σας σε καπνιστήριο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ροκανίδια από φυσικό ξύλο και να επιλέξετε ανάμεσα σε 10 διαφορετικές εντάσεις καπνίσματος απευθείας από τον πάνελ ελέγχου του φούρνου για να καταπλήξετε ακόμα και τους πιο απαιτητικούς ουρανίσκους, δίνοντας καπνιστό ύφος στα πιάτα σας.

Η επιλογή του HYPER.Smoker θα σας επιτρέψει να καπνίζετε χρησιμοποιώντας την ενέργεια που παράγεται στο θάλαμο μαγειρέματος χωρίς επιπλέον κόστη.

► Θερμοκρασία καπνίσματος από 30-200 °C.

► Χωρητικότητα σε ξύλο από 70-100gr. για παραγωγή καπνού έως 90 λεπτά.

► Επίπεδα καπνίσματος από 1 (ηπιότερο) έως 10 (δυνατότερο).

SPEED-X

Ο ΠΡΩΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ COMBI SPEED ΑΥΤΟΠΛΕΝΟΜΕΝΟΣ

Ο βραβευμένος φούρνος SPEED-X είναι ο πρώτος φούρνος combi & speed που συνδυάζει την τεχνολογία ενός αυτοκαθαριζόμενου φούρνου.

COMBI λειτουργία: κυκλοφορία αέρα και ατμού/υγρασία που εγγυώνται άψογο μαγείρεμα.

HYPER.Speed λειτουργία: μαγείρεμα σε μικροκύματα. Η επαναστατική τεχνολογία που συνδυάζει την ταχύτητα του αέρα, την απαλότητα του ατμού και την δύναμη των μικροκυμάτων.



1 ολόκληρο λαβράκι με πατάτες.
330 δευτερόλεπτα



Ρατατούι, μπούτσια κοτόπουλο, φιλέτα ψαριού και αγκινάρες.
210 δευτερόλεπτα

Ο τέλειος συνδυασμός ποιότητας και ταχύτητας!

- **Digital.ID:** πάνελ ελέγχου αφής με ενσωματωμένο μικρόφωνο για κλήσεις και φωνητικό χειρισμό.
- **Wi-Fi:** ενσωματωμένο σύστημα για σύνδεση στο ίντερνετ.
- Αυτόματο σύστημα καθαρισμού **Rotor.Klean™**.
- **RO.Care:** ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος που εξαλείφει τις ουσίες που συμβάλλουν στον σχηματισμό αλάτων, έως και 1.300Lt φιλτραρισμένου νερού. Ενσωματωμένος αισθητήρας μέτρησης σκληρότητας νερού που υποδεικνύει αυτόματα την αλλαγή του φίλτρου.
- **Προγράμματα:** αποθήκευση 1.000+ με όνομα και εικονίδιο σε οποιαδήποτε γλώσσα, έως 9 βήματα για κάθε πρόγραμμα/συνταγή.
- **Ταχύτητες:** 5 ταχύτητες + 5 ημιστατικές.
- **Τεχνολογία AIR.Maxi™:** βεντιλατέρ με αναστροφή της κίνησής τους.
- **Τεχνολογία STEAM.Maxi™:** μαγείρεμα στον ατμό / συνδυασμός υγρού και ξηρού αέρα.
- **Τεχνολογία DRY.Maxi™:** ψήσιμο με αφαίρεση υγρασίας.
- **MULTI.Speed™:** για το ταυτόχρονο ψήσιμο προϊόντων που απαιτούν διαφορετικούς χρόνους ψήσιματος (4 χρόνοι max.).
- **MULTI.Time™:** για το ταυτόχρονο ψήσιμο προϊόντων που απαιτούν διαφορετικούς χρόνους ψήσιματος (10 χρόνοι max.).
- **Μικροκύματα:** επιλογή των μικροκυμάτων ανά 10%.
- **SMART.Preheating:** έξυπνη προθέρμανση για εξοικονόμηση ενέργειας.
- **SMART.Standby:** αναγνωρίζει την απουσία φαγητού στον θάλαμο ψήσιματος και μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία stand by για εξοικονόμηση ενέργειας.
- **AUTO.Soft:** ήπια αύξηση της θερμοκρασίας ψήσιματος μετά την προθέρμανση.
- **ADAPTIVE.Cooking™:** ο έξυπνος φούρνος θα βελτιστοποιήσει τη διαδικασία μαγειρέματος προσαρμόζοντας αυτόματα τις ρυθμίσεις σας.
- **Data Driven Cooking:** στοιχεία κατανάλωσης (ισχύς, νερό, απορρυπαντικό) και δεδομένων HACCP.



XEPA-0523-EXRN

Χωρητικότητα:

5 GN2/3 με απόσταση 7cm (λειτουργία Combi)

10 GN2/3 με απόσταση 3,5cm (λειτουργία Combi)

1 SPEED.Tray GN2/3 (λειτουργία Speed)

Διαστάσεις: 53,5x74x81cm

DIGITAL ID

Καλωσήρθατε στο μέλλον!

Το πιο προηγμένο λειτουργικό σύστημα τεχνητής νοημοσύνης που έχει εγκατασταθεί ποτέ σε φούρνο.

Σε μια στιγμή βρίσκεστε μπροστά στο πάνελ του φούρνου σας.

Με το Digital.ID μπορείτε να έχετε πρόσβαση στον φούρνο σας απ' όλες τις συσκευές σας οπότε θέλετε, απ' όπου θέλετε.

Δημιουργήστε τον δικό σας λογαριασμό και συνδεθείτε στον SPEED-X φούρνο σας:

αποθηκεύστε προγράμματα, διαμορφώστε την αρχική σας σελίδα και ότι άλλο θελήσετε κατευθείαν στο cloud.

Ο λογαριασμός σας παραμένει σε συνεχή συγχρονισμό με τις πιο πρόσφατες αλλαγές επιτρέποντας σας να τις επεξεργαστείτε απευθείας από το smartphone κινητό σας.



Standard υπηρεσίες

- ▶ Digital.ID (εφαρμογή)
- ▶ DIGITAL.Training (εκπαίδευση)
- ▶ Live (τεχνική βοήθεια)
- ▶ DDC.App (εφαρμογή) και WEB.App

+ Premium υπηρεσίες

- ▶ HEY.Unox (φωνητικός έλεγχος)
- ▶ Cooking.Concierge (υπηρεσία μαγειρέματος, 30 λεπτά/μήνα)
- ▶ Πρόσβαση στο DDC Enterprise
- ▶ LONG.Life 5

COMBI

250 μάκαρον
12 λεπτά

7,5Kg κυδωνάτες
πατάτες
20 λεπτά

15τμχ μπούτια
κοτόπουλα
35 λεπτά



SPEED

1,5Kg ολόκληρες
πατάτες
420 δευτερόλεπτα

6 φιλέτα σολομού
με λαχανικά
150 δευτερόλεπτα

6τμχ. φιλετάκια
κοτόπουλο με μανιτάρια
180 δευτερόλεπτα



04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ



Μέχρι τον πυρήνα.

Κάθετα μικροκύματα εκπέμπουν από το πάνω μέρος του θάλαμου κατευθείαν στο ειδικό ταψί SPEED.



Όλα σε τάξη!

Χώρος για το απορρυπαντικό DET & Rinse και για το ενσωματωμένο φίλτρο νερού RO.Care. Όλα όσα χρειάζεστε για την καθημερινή φροντίδα του φούρνου σας.



Ανεμιστήρες υψηλής ροής.

Διανέμουν τον αέρα με ομοιογενή τρόπο σε κάθε ταψί, από το πρώτο έως το τελευταίο.



Νέος πρωταγωνιστικός ρόλος!

Ολοκαίνουργιο πάνελ ελέγχου με οθόνη LED 16" και ενσωματωμένο μικρόφωνο. Το πάνελ γίνεται ο πρωταγωνιστής και τοποθετείται στο κεντρικό τμήμα της πόρτας του φούρνου.



Θερμαντικά στοιχεία υψηλής απόδοσης.

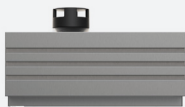
Οι φούρνοι SPEED-X χρησιμοποιούν αντστάσεις υψηλής έντασης ισχύος που παράγουν γρήγορα θερμότητα ελαχιστοποιώντας τους χρόνους ανάκτησης θερμοκρασίας και βελτιστοποιώντας τις ροές αέρα.



Η τέλεια εφαρμογή!

Πόρτα με λειτουργία push-to-close που επιτρέπει την μέγιστη ταχύτητα κατά την εισαγωγή/εξαγωγή.

Βασικός εξοπλισμός SPEED-X



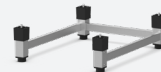
XEPA-HC23

Χοάνη εξαερισμού αυτοκαθαριζόμενη με ενσωματωμένο φίλτρο. Διαστάσεις: 53,5x74x22cm



XWPRA-0823-H

Βάση για 8 GN2/3. Διαστάσεις: 54,4x64,3x77,5cm



XWCRC-0013-F

Στήριξη δαπέδου 18cm. Διαστάσεις: 53x70x18cm



XUC212

Σιγαστήρας καμινάδας. Διαστάσεις: 50x10cm



XUC198

KIT συνδυασμού για 2 φούρνους SPEED-X ο ένας δίπλα στον άλλον.



XEEQC-0013-E

KIT συναρμολόγησης SPEED-X με EVEREO.



XUC199-DR

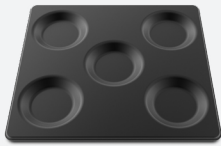
KIT πρώτης εγκατάστασης με 1 μπουκάλι απορρυπαντικού.



XHC040 RO.CARE

ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος νερού.

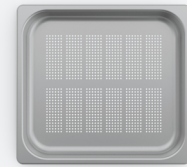
Ταψιά / Σχάρες



TG 937
EGGS 5
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου για 5 τηγανητά αβγά, ομελέτες.



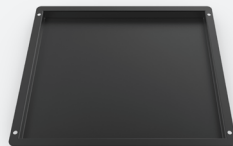
TG 770
FAKIRO.GRILL
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου δύο όψεων: 1 πλευρά λεία και 1 ραβδωτή.



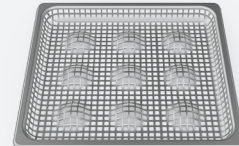
TG 710
FORO.STEEL40
Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί βάθους 4cm. μαγείρεμα σε μικροκύματα



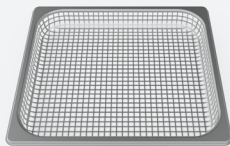
TG720
GRILL
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου διάτρητο. Δεν χρειάζεται προθέρμανση πρίν την χρήση.



TG735
PAN.FRY
Ταψί εμαγιέ βάθους 2cm, για τηγάνισμα παναρισμένων προϊόντων.



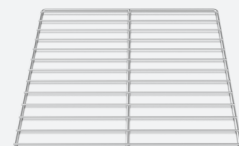
GRP 711
POTATO.FRY
Ταψί ειδικό για τηγανητές πατάτες. μαγείρεμα σε μικροκύματα



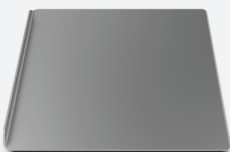
GPR 710
STEAM
Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί βάθους 3cm, ιδανικό για προϊόντα στον ατμό. μαγείρεμα σε μικροκύματα



TG 705
STEEL.40
Ανοξείδωτο ταψί βάθους 4cm. μαγείρεμα σε μικροκύματα



GPR705
STEEL.GRID
Ανοξείδωτη σχάρα. μαγείρεμα σε μικροκύματα



TG715
FAKIRO
Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι), ιδανικό για πίτσα, focaccia, ψωμί και προϊόντα στον ατμό.



TG731
FORO.BLACK
Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου. Κατάλληλο για κρουασάν, φρέσκο ψωμί και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.



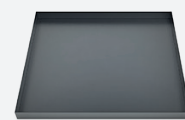
TG780
SPEED.Plate
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου δύο όψεων: 1 πλευρά λεία και 1 ραβδωτή.



XUC196/166
FLAT SPATULA
Αντικολλητική σπάτουλα και εργονομική λαβή. 29,5x30cm Για τα ταψιά TG780.



XUC197
U-shaped flat spatula
Αντικολλητική σπάτουλα με ανασήκωμα στις πλαϊνές πλευρές και εργονομική λαβή. Για τα ταψιά SPEED.Basket.



TG129/127/126
SPEED.Basket
Ταψί βάθους 2,5cm

EVEREO®

ΖΕΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Το πρώτο ζεστό ψυγείο, ένα μοναδικό κομμάτι του εξοπλισμού που διατηρεί τα μαγειρευτά γεύματα για ημέρες σε θερμοκρασία σερβιρίσματος.



⚡ XEEC-10HS-EPR

Ηλεκτρικός για **10** ταψιά **46x33**
με περιστροφικό άνοιγμα πόρτας.
Διαστάσεις: 60x59x61cm



⚡ XEEC-10HS-EPD

Ηλεκτρικός για **10** ταψιά **46x33**
με άνοιγμα πόρτας προς τα κάτω.
Διαστάσεις: 60x59x61cm



⚡ XEEC-1011-EPR

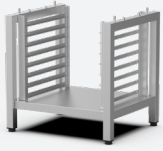
Ηλεκτρικός για **10 GN1/1**
με περιστροφικό άνοιγμα πόρτας.
Διαστάσεις: 75x62,8x91,5cm



⚡ XEEC-1013-EPR

Ηλεκτρικός **compact** για **10 GN1/1**
με περιστροφικό άνοιγμα πόρτας.
Διαστάσεις: 53,5x88,3x91,5cm

Βασικός εξοπλισμός



XEERC 0811 H

Βάση με γλίστρες για **8 GN1/1**
για το XEEC-1011-EPR.
Διαστάσεις: 75x65,3x75,3cm



XWCRC 0613 H

Βάση ψηλή με γλίστρες για **6 GN1/1**
για το XEEC-1013-EPR
Διαστάσεις: 51,8x77,9x74,4cm



XWKRT 06HS H

για τα EVEREO 46X33.
Βάση χαμηλή με γλίστρες για **6 46x33**.
Διαστάσεις: 59,4x54,6x55,9cm



XWKRT 08HS H

για τα EVEREO 46X33.
Βάση ψηλή με γλίστρες για **8 46x33**.
Διαστάσεις: 59,4x54,6x73,8cm



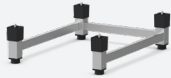
XWKRT 00HS L

Βάση χαμηλή.
Διαστάσεις: 59,4x54,6x35,5cm



XWERC 0011 F

Στήριξη δαπέδου για το XEEC-1011-EPR.
Διαστάσεις: 74,4x49,1x17,8cm



XWCRC 0013 F

Στήριξη δαπέδου για το XEEC-1013-EPR.
Διαστάσεις: 53x69,6x17,8cm



XUC012

Σετ από **4 ρόδες**,
οι 2 με φρένο.

MULTI.DAY HOT VACUUM

VACUUM ΥΨΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Η πατενταρισμένη αντλία κενού αέρος Multi.Day Hot Vacuum είναι η μόνη που μπορεί να βακουμάρει ζεστό φαγητό μέσα στα ταψιά Multi.Day.



XUC135

Απαιτήσεις εισόδου
πίεσης αέρα: 5-8bar,
75-120psi, 60l/min, 2,1cfm
Διαστάσεις: 54x43x58cm



XUC144

MULTI.DAY.Stand

Βάση με συμπιεσέρ για την
λειτουργία του vacuum.
Πίεση αέρα: 5-8bar.
Διαστάσεις: 60x51x87,8cm

1. ΤΑΧΥΤΗΤΑ

Χάρη στο Multi.Day HOT VACUUM ένα πλήρες ταψί ζεστού φαγητού βακουμάρεται και σφραγίζεται σε λιγότερο από 75 δευτερόλεπτα

2. ΕΡΓΟΝΟΜΙΑ

Η βάση στήριξης και η εργονομική μαγνητική λαβή επιτρέπουν αποτελεσματικές και αποδοτικές λειτουργίες.

3. ΕΛΕΓΧΟΣ

Μετρά τον βαθμό του κενού και αναφέρει τυχόν ανωμαλίες για να εγγυηθεί ένα εξαιρετικό αποτέλεσμα διατήρησης.

ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΗΣ

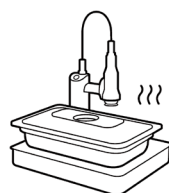
Σφραγίζουμε, μαγειρεύουμε και συντηρούμε!

Χάρη στο καινοτόμο σύστημα Hot Vacuum, θα έχετε τη δυνατότητα να βακουμάρετε το φαγητό όσο είναι ακόμα ζεστό στα ειδικά ταψιά MULTI.Day.

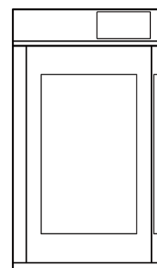
Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να διατηρήσετε το φαγητό στο EVEREO® έως και 72 ώρες.



MULTI.DAY ΤΑΨΙΑ



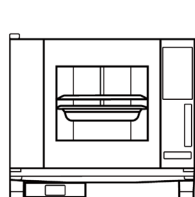
MULTI.DAY HOT VACUUM



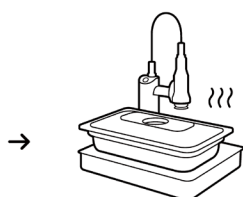
EVEREO®

Ασφάλεια και υγιεινή

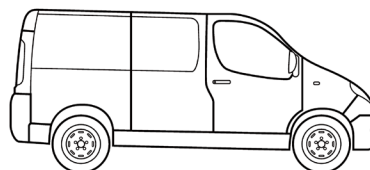
Μεταφέρετε τα ζεστά φαγητά οπουδήποτε χωρίς τον κίνδυνο να χυθούν τα υγρά και να μολυνθεί το φαγητό από το εξωτερικό περιβάλλον.



MULTI.DAY ΤΑΨΙΑ



MULTI.DAY HOT VACUUM



DELIVERY

MULTI.DAY ΤΑΨΙΑ

Μαγειρέψτε όπως πάντα χρησιμοποιώντας ταψιά GN MULTI.Day.

Αφού τελειώσει το μαγείρεμα, σφραγίστε το ταψί όταν το φαγητό είναι ακόμη ζεστό με το πατενταρισμένο MULTI.Day HOT VACUUM.



ΤΑΨΙΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ GN
ΓΙΑ MULTI.DAY HOT VACUUM

VACUUM.100

TG 111 GN1/1, βάθος 10cm

TG 121 GN1/2, βάθος 10cm

VACUUM.40

TG 112 GN1/1, βάθος 4cm

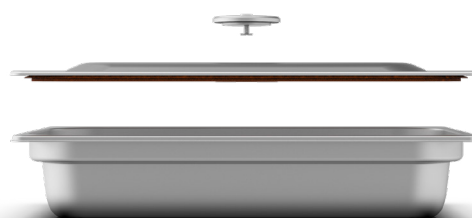
TG 122 GN1/2, βάθος 4cm

ΚΑΠΑΚΙΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ
ΜΕ ΛΑΣΤΙΧΟ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ

VACUUM.LID

TG 110 GN1/1

TG 120 GN1/2



Ταψιά / Σχάρες μαγειρικής



FAKIRO

Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι).

TG 875 GN1/1

TG 715 GN2/3



STEAM

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί για προϊόντα στον ατμό ή προτηγανισμένα

GRP 815 GN1/1

GRP 710 GN2/3



POLLO.BLACK

Αντικολλητικό ταψί με τεφλόν ειδικό για κοτόπουλα.

GRP 825 GN1/1 (8 κοτόπουλα)

GRP 715 GN2/3 (4 κοτόπουλα)



POLLO.WASH

Ανοξείδωτη ειδική σχάρα με 3 άγκιστρα για το πλύσιμο των ταψιών POLLO.BLACK.

GRP 860 GN1/1



POLLO.GRILL

Ανοξείδωτο, σχάρα με ταψί για κοτόπουλα πεταλούδα, ψητό κρέας ή ψάρι

GRP 840 GN1/1



EGGS

Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν για τηγανητά αβγά, ομελετες, rap cakes.

TG 936 GN1/1 (4x2 αβγά)

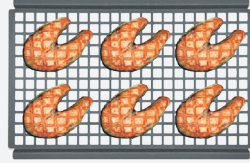
TG 937 GN1/1 (5x1 αβγά)



FAKIRO.GRILL

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν πάχους 13mm. Πρέπει να προθερμανθεί στον φούρνο.

TG 870 GN1/1



GRILL

Αντικολλητικό αλουμινίου με τεφλόν, διάτρητο.

TG 885 GN1/1

TG 720 GN2/3

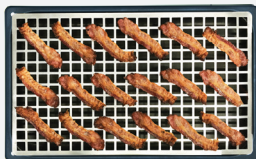


PAN.FRY

Ταψί εμαγιέ βάθους 2cm. για τηγάνισμα παναρισμένων προϊόντων.

TG 905 GN1/1

TG 735 GN2/3



BACON.GRID

Ανοξείδωτη σχάρα για το ψήσιμο του μπέικον

TG 944 GN1/1



BLACK.20

Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν βάθους 2cm.

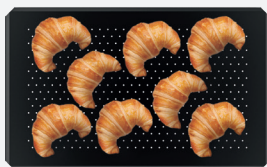
TG 895 GN1/1



BLACK.40

Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν βάθους 4cm, για μαγειρευτά.

TG 900 GN1/1

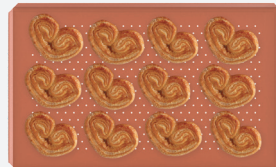


FORO.BLACK

Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν.

TG 890 GN1/1

TG 730 GN2/3



FORO.SILICO

Διάτρητο ταψί αλουμινίου σιλικόνης για προϊόντα ζαχ/στικής-αρτοποιίας.

TG 975 GN1/1

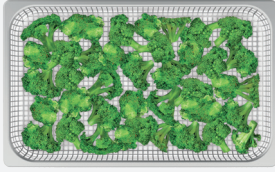


STELL.GRID

Σχάρα ανοξείδωτη. GN 1/1

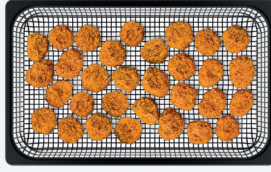
GRP 806 GN1/1

GRP 705 GN2/3



STEAM

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί βάθους **4cm**, κατάλληλο για προϊόντα στον ατμό.
GRP 815 GN1/1



BLACK.FRY

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί βάθους **4cm**, κατάλληλο για τηγανητές πατάτες.
GRP 816 GN1/1



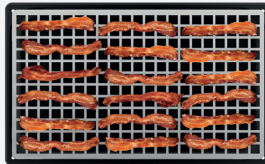
POTATO.FRY

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί βάθους **4cm**, κατάλληλο για τηγανιτές πατάτες.
GRP 817 GN1/1



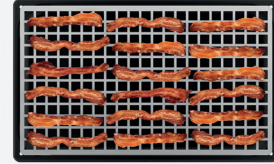
EGGS 6x2

Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν για **12** τηγανητά αβγά, ομελέτες.
TG 935 GN1/1



BACON.40

Ανοξείδωτη αποσπώμενη σχάρα σε αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί βάθους **4cm** για την περισυλλογή του λίπους.
TG 945 GN1/1



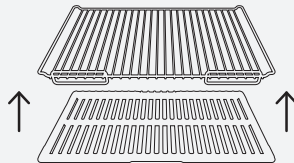
BACON.20

Ανοξείδωτη αποσπώμενη σχάρα σε αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί βάθους **2cm** για την περισυλλογή του λίπους.
TG 840 GN1/1



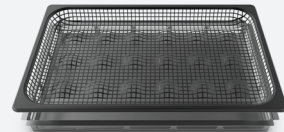
SUPER.GRILL

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου.
TG 970 GN1/1



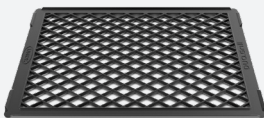
CHROMO.GRID

EXTRA σχάρα χρωμιωμένη για το SUPER.GRILL.
GRP 970 GN1/1



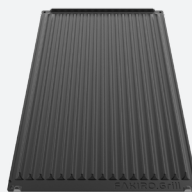
CLEAN.FRY

Αντικολλητική ανοξείδωτη διάτρητη σχάρα τηγανίσματος με ταψί για περισυλλογή λίπους.
GRP 820 GN1/1



DUO.GRILL

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου 2 όψεων: 1 πλευρά με ραβδώσεις και 1 πλευρά με διαμαντένιο πλέγμα.
TG 990 GN1/1



FAKIRO.GRILL

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου 2 όψεων: 1 πλευρά λεία και 1 ραβδωτή.
TG 995 GN1/1



SUPER.GRILL

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου μαζί με σχάρα για ψήσιμο με ραβδώσεις.
TG 970 GN1/1

BAKERLUX SPEED.Pro™ SPEED OVEN

Επιλογή χρήση SPEED: Επιταχύνετε τα μαγειρέματά σας και μειώστε τους χρόνους σεβρίσματος συνδυάζοντας ισχυρή κυκλοφορία αέρα και μικροκύματα.

Επιλογή χρήση BAKE: Ψήστε κατεψυγμένα προϊόντα με εξαιρετικό αποτέλεσμα ακόμη και στα πιο ευαίσθητα προϊόντα χάρη στο βεντιλατέρ 2 ταχυτήτων με αυτόματη αναστροφή της κίνησής του.

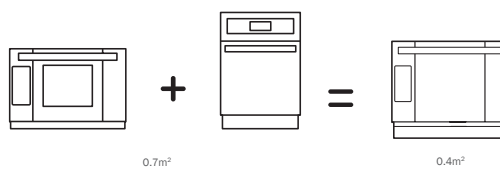


ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ



XESW 03HS-EDDN

Ηλεκτρικός για
1 ταψί 45x33 SPEED
3 ταψιά 46x33 BAKE
με άνοιγμα της πόρτας προς τα κάτω.
Διαστάσεις: 60x79,7x54,1cm



SPEED



9 κρουασάν
σε 10 λεπτά



4 κλάμπ-σάντουιτ
σε 125 δευτερόλεπτα



250γρ. λαζάνια
σε 100 δευτερόλεπτα



250γρ. φτερούγες
κοτόπουλου
σε 110 δευτερόλεπτα



4 μπουρίτος
σε 90 δευτερόλεπτα

BAKE



27 κρουασάν
σε 16 λεπτά



27 μίνι στρουντέλς
σε 25 λεπτά



6 γεμιστά
σφολιατοειδή
σε 20 λεπτά



45 μικρά ρολά ζύμης
σε 16 λεπτά



18 μεσαίες μπαγκέτες
σε 18 λεπτά



3 φοκάτσια
σε 14 λεπτά

BAKERLUX SHOP.Pro™

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ



⚡ XEFR-04EU

Ηλεκτρικός **Touch, Led, Go**
για **4 ταψιά 60x40**,
χειροκίνητο κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 80x81,1x50,2cm



⚡ XEFR-03EU

Ηλεκτρικός **Touch, Led, Go**
για **4 ταψιά 60x40**,
χειροκίνητο κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 80x81,1x42,5cm



⚡ XEFR-04HS

Ηλεκτρικός **Touch, Led, Go**
για **4 ταψιά 46x33**,
χειροκίνητο κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 60x66,9x50,2cm



⚡ XEFR-03HS

Ηλεκτρικός **Touch, Led, Go**
για **3 ταψιά 46x33**,
χειροκίνητο κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 60x66,9x42,7cm



⚡ XEFR-10EU MATIC

Ηλεκτρικός **Touch, Master**
για **10 ταψιά 60x40**,
ηλεκτρικό κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 80x81,1x95,2cm



⚡ XEFR-10EU

Ηλεκτρικός **Touch, Led, Go**
για **10 ταψιά 60x40**,
χειροκίνητο κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 80x81,1x95,2cm



⚡ XEFR-06EU MATIC

Ηλεκτρικός **Touch, Master**
για **6 ταψιά 60x40**,
ηλεκτρικό κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 80x81,1x68,2cm



⚡ XEFR-06EU

Ηλεκτρικός **Touch, Led, Go**
για **6 ταψιά 60x40**,
χειροκίνητο κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 80x81,1x68,2cm

04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



XEFR-04EU MATIC

Ηλεκτρικός **Touch, Master**
για **4 ταψιά 60x40**,
ηλεκτρικό κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 80x88,1x50,2cm



XEFR-10EU MATIC

Ηλεκτρικός **Touch, Master**
για **3 ταψιά 60x40**,
ηλεκτρικό κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 42x55x31,5cm



XEFR-04HS MATIC

Ηλεκτρικός **Touch, Master**
για **4 ταψιά 46x33**,
ηλεκτρικό κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 60x66,9x50,2cm




XEFR-03HS MATIC

Ηλεκτρικός **Touch, Master**
για **3 ταψιά 46x33**,
ηλεκτρικό κλείσιμο πόρτας.
Διαστάσεις: 60x66,9x42,7cm



GO


$\frac{1}{3}$
3 βήματα ψησίματος
σε κάθε πρόγραμμα


0 - inf
Χρονοδιακόπτης


50 - 260°C
Θερμοκρασία

LED

$\frac{1}{3}$
3 βήματα ψησίματος
σε κάθε πρόγραμμα


0 - inf
Χρονοδιακόπτης


50 - 260°C
Θερμοκρασία


0-20-40-60-80-100%
Υγρασία


2
Ταχύτητες


99
Προγράμματα


Συnergασία
με **Θερμοθάλαμο**

TOUCH

$\frac{1}{9}$
9 βήματα ψησίματος
σε κάθε πρόγραμμα


0 - inf
Χρονοδιακόπτης


50 - 260°C
Θερμοκρασία


0-20-40-60-80-100%
Υγρασία


2
Ταχύτητες


AUTO.MATIC
Αυτόματο άνοιγμα πόρτας στο
τέλος του προγράμματος


DATA DRIVEN COOKING
Στοιχεία κατανάλωσης
και δεδομένων HACCP


99
Προγράμματα


Συnergασία
με **Θερμοθάλαμο**


***Optional WI-FI & LAN**
Δυνατότητα σύνδεσης
με δίκτυο WI-FI & LAN

MASTER

$\frac{1}{9}$
9 βήματα ψησίματος
σε κάθε πρόγραμμα



0 - inf
Χρονοδιακόπτης


50 - 260°C
Θερμοκρασία


0-20-40-60-80-100%
Υγρασία


2
Ταχύτητες


AUTO.SOFT
Ήλια αύξηση της
θερμοκρασίας μετά
την προθέρμανση


ADAPTIVE.COOKING
Θα βελτιστοποιήσει το ψήσιμο
προσαρμόζοντας
αυτόματα τις ρυθμίσεις σας


AUTO.MATIC
Αυτόματο άνοιγμα
πόρτας στο τέλος
του προγράμματος


SMART.PREHEATING
Έξυπνη προθέρμανση για
εξοικονόμηση ενέργειας


DATA DRIVEN COOKING
Στοιχεία κατανάλωσης και
δεδομένων HACCP


896
Προγράμματα


Συnergασία
με **Θερμοθάλαμο**


WI-FI & LAN
Σύνδεση με δίκτυο
WI-FI & LAN


MULTI.TIME
Ταυτόχρονο ψήσιμο προϊόντων
που απαιτούν διαφορετικούς
χρόνους ψησίματος


CHEFUNOX
AUTOMATIC BAKING
Προεγκατεστημένες συνταγές
από την UNOX

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ




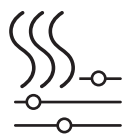
Πόρτα με χειροκίνητο άνοιγμα προς τα κάτω.



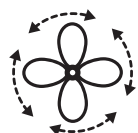
Πόρτα με χειροκίνητο άνοιγμα στο πλάι.



MATIC 
Ηλεκτρικό άνοιγμα της πόρτας στο πλάι.
Στο τέλος του προγράμματος ψησίματος,
η πόρτα ανοίγει αυτόματα.

**DRY.Plus**

Η υγρασία δίνει την θέση της στην γεύση! Η υγρασία εξάγεται, αφαιρείται, εξαλείφεται. Εν μέρει ή τελείως, εσείς αποφασίζετε. Δώστε στις προετοιμασίες σας την άψογη συνοχή, το χρώμα και την τραγανότητα κάθε φορά. Καλά καθορισμένες και λεπτές γεύσεις, που ποτέ πριν δεν αναμειγνύονταν μαζί: το κρέας, τα ψάρια και τα λαχανικά διατηρούν την ταυτότητά τους και ενισχύουν τα χαρακτηριστικά τους ακόμα και όταν μαγειρεύονται ταυτόχρονα. Το DRY.Maxi™ είναι η τεχνολογία που πλέον δεν θα μπορείτε χωρίς αυτήν! Η απουσία υγρασίας δίνει ακόμα καλύτερη δομή στα πιο γευστικά σας παρασκευάσματα. Η ολοκλήρωση μιας διαδικασίας μαγειρέματος με το DRY.Maxi™, θα είναι σαν να υπογράφετε το αριστούργημά σας!

**AIR.Plus**

Μεταφέρει, ενώνει, μετασχηματίζει! Η τεχνολογία AIR.Plus εγγυάται την ομοιόμορφη κατανομή του αέρα και της θερμοκρασίας στον θάλαμο ψησίματος για όλα τα ταψιά. Τα προϊόντα θα είναι ομοιόμορφα χρωματισμένα στο εξωτερικό και η δομή και η υφή τους θα παραμείνουν άθικτα για πολλές ώρες μετά το ψήσιμο. Στα μοντέλα με πάνελ MASTER, TOUCH και LED με δυνατότητα επιλογής 2 ταχυτήτων μπορείτε να ψήνετε και βαριά και ελαφριά προϊόντα.

**STEAM.Plus**

Υγρασία μόνο όταν το επιθυμείτε για τέλειο ψήσιμο! Όταν ψήνετε κατεψυγμένα προϊόντα χρησιμοποιώντας σωστά και αποτελεσματικά την υγρασία βοηθά στην ανάπτυξη τόσο της εσωτερικής δομής όσο και της χρυσής κρούστας στο εξωτερικό του προϊόντος. Το STEAM.Plus σας επιτρέπει να δημιουργήσετε στιγμιαία υγρασία μέσα στον θάλαμο ψησίματος από θερμοκρασίας +90 έως +260 °C για άριστο αποτέλεσμα σε κάθε φουρνιά.

**EFFICIENT.Power**

Ισχύς και αποδοτικότητα! Μέγιστη ταχύτητα στην επίτευξη θερμοκρασίας και ακρίβεια στην διατήρηση της ενέργειας. Εξοικονόμηση ενέργειας και μονωτικά υλικά υψηλής απόδοσης. 300 δεύτερα για επίτευξη της θερμοκρασίας από 60 στους 260 °C. Η σειρά BAKERLUX SHOP.Pro™ είναι πιστοποιημένη με energy star.

BAKE OFF συστήματα έψησης για ζεστή γωνιά

Ακούραστοι φούρνοι για το ψήσιμο κατεψυγμένων (Bake Off) ή και φρέσκων προϊόντων, σε χώρους μαζικής εστίασης όπου ο χρόνος είναι κρίσιμος και ο όγκος τεράστιος, π.χ. αλυσίδες γρήγορου φαγητού, εμπορικά κέντρα και αεροδρόμια, τα σούπερ μάρκετ, καφέ-snack bar και καταστήματα λιανικής πώλησης.

Εύκολοι, απλοί, γρήγοροι και ανθεκτικοί φούρνοι κυκλοφορίας αέρα. Ηλεκτρικοί φούρνοι χωρητικότητας για **3 ή 4** ταψιά **46x33** και για **3, 4, 6 και 10** ταψιά **60x40** οι οποίοι μπορούν να χτιστούν σε κολώνα με ή χωρίς χοάνη συνδυάζοντας θεμοθάλαμο ή ερμάριο ή βάση.



BAKERLUX™

ΦΟΥΡΝΟΙ CONVECTION ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Με χειροκίνητο πάνελ, βεντιλατέρ 2 ταχυτήτων και επιλογή υγρασίας %



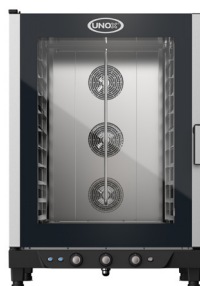
XB693

Ηλεκτρικός,
για **6 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x88,2x93,2cm



XB613G

Αερίου,
για **6 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x88,2x114,4cm



XB893

Ηλεκτρικός,
για **10 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x88,2x125,2cm



XB813G

Αερίου,
για **10 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x88,2x146,5cm



XB1083

Ηλεκτρικός **με καρότσι**
για **16 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 91,3x99,7x186,3cm



XL1003

Θερμοθάλαμος
για καρότσι **16 ταψιών 60x40**,
χειροκίνητο πάνελ.
Διαστάσεις: 86,6x95x187,9cm



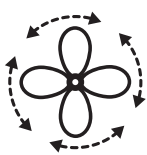
XCB1001

EXTRA καρότσι
για **16 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 74,3x64,3x172,5cm



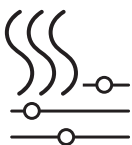
XL 413

Θερμοθάλαμος με υγρασία
με χειροκίνητο πάνελ,
για **12 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x89x80,5cm



AIR.Plus™

Ομοιόμορφο ψήσιμο! Με τη τεχνολογία AIR.Plus έχουμε ομοιόμορφη κατανομή του αέρα και της θερμοκρασίας στο θάλαμο ψησίματος έχοντας ομοιόμορφο αποτέλεσμα σε κάθε σημείο του ταψιού και σε όλα τα ταψιά. Η δυνατότητα επιλογής 2 ταχυτήτων μας επιτρέπει να ψήνουμε από τα πιο ελαφριά προϊόντα έως αυτά που απαιτούν γρήγορη μεταφορά της θερμότητας.



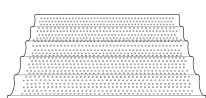
DRY.Plus™

Γεύση και τραγανότητα! Στο μαγείρεμα και ψήσιμο του κρέατος η υγρασία που ελευθερώνεται από το φαγητό είναι ο κύριος παράγοντας της απώλειας του βάρους και της γεύσης του προϊόντος. Η τεχνολογία DRY.Plus, διώχνει και την υγρασία που απελευθερώνει το προϊόν και την υγρασία που μπορεί να έχει δημιουργηθεί σε προηγούμενο βήμα. Τα προϊόντα είναι αφράτα με καλοσχηματισμένη εσωτερική δομή και τραγανά με ελκυστική εμφάνιση!



STEAM.Plus™

Ατμός όποτε τον χρειάζεστε! Η σωστή ποσότητα ατμού κατά την διάρκεια ψησίματος μας εγγυάται ζωντανά χρώματα, σταθερή δομή και πλούσια γεύση. Η εισαγωγή υγρασίας κατά τα πρώτα βήματα του ψησίματος των στοφαρισμένων προϊόντων σχηματίζει/αναπτύσσει την εσωτερική δομή τους. Η τεχνολογία STEAM.Plus μας επιτρέπει την στιγμιαία δημιουργία υγρασίας στο θάλαμο ψησίματος από τους 48 °C. Άριστα αποτελέσματα για κάθε προϊόν.



BAKING ESSENTIALS

Καινοτόμα και πρακτικά! Η μεγάλη γκάμα ταψιών και σχαρών της UNOX μας δίνει λύση για κάθε είδος ψησίματος: από σφολιάτα έως μπισκότα, από κρουασάν έως πίτσα και στοφαρισμένα προϊόντα.

Βασικός εξοπλισμός BAKERLUX SHOPPro



⚡ XEKDT-01EU-D

Master, Touch, Led

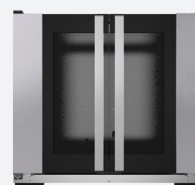
Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο για 1 ταψί 60x40.
Διαστάσεις: 80x84x40,5cm



⚡ XEKDT-01EU-S

Master, Touch, Led

Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο για 1 ταψί 60x40, **με υγρασία**.
Διαστάσεις: 80x84x41cm



Θερμοθάλαμος ελέγχεται ηλεκτρονικά από το πάνελ του φούρνου.

Master, Touch, Led

XEKPT-08EU-C

Χωρητικότητα: 8 ταψιά 60x40
Διαστάσεις: 80x79,2x86,6cm

XEKPT-10EU-C

Χωρητικότητα: 10 ταψιά 60x40
Διαστάσεις: 80x79,2x86,6cm

XEKPT-08HS-C

Χωρητικότητα: 8 ταψιά 46x33
Διαστάσεις: 60x71,1x75cm

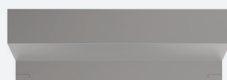


Χοάνη με ενσωματωμένο μοτέρ & φίλτρα.

Master, Touch, Led

XEKHT-HCEU 60x40 Διαστ.: 80x86,3x27,6cm.

XEKHT-HCHS 46x33 Διαστ.: 60x73,1x27,6cm.

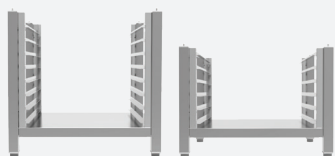


WATERLESS Χοάνη χωρίς ανάγκη σύνδεσης με νερό.

Master, Touch, Led, Go

XEKHT-ACEU 60x40 Διαστ.: 80x87,3x23,9cm.

XEKHT-ACHS 46x33 Διαστ.: 60x73,1x23,2cm.



XEKRT-08EU-H 60x40. Βάση ύψους **73,8cm**
XEKRT-06EU-M 60x40. Βάση ύψους **55,9cm**
XWKRT-08HS-H 46x33. Βάση ύψους **73,8cm**
XWKRT-06HS-M 46x33. Βάση ύψους **55,9cm**



Κιτ συναρμολόγησης φούρνων σε κολώνα
XWKQT-00EF-E Για τα μοντέλα 60x40
XWKQT-04EF-E Για το μοντέλο ROSSELLA
XWKQT-00HS-E Για τα μοντέλα 46x33



XWKRT-00EF-L για 60x40
 Βάση χαμηλή ύψους **35,5cm**



Στήριξη δαπέδου ύψους **15cm**
XWKRT-00EF-F για 60x40
XWKRT-00HS-F για 46x33



XUC012
 ΣΕΤ από 4 ρόδες

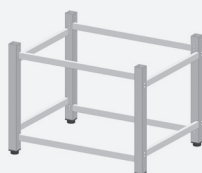


UNOX.CARE
 Σύστημα φιλτραρίσματος νερού
 για καθαρό ατμό.
DB1044
 SPRAY&Rinse 750ml

Βασικός εξοπλισμός BAKERLUX



XR 258
 Ουδέτερο ερμάριο για 7 ταψιά 60x40.
 Διαστάσεις: 86x77,2x67,6cm.



XR 168
 Ανοξείδωτη βάση ύψους 69cm.



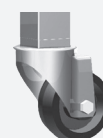
XR 727
 Γλιστρες βάσης για 7 ταψιά 60x40.



XC 208-CR / DB1044
 Κιτ ντούζ πλυσίματος φούρνων
 με SPRAY&Rinse 750ml.



XUC001
 Κιτ πρώτης εγκατάστασης, αποχέτευση με σιφόνι U
 (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).



XUC010
 ΣΕΤ από 4 ρόδες INOX
 για βάσεις - θερμοθαλάμους. Οι 2 με φρένο.

BAKERTOP MIND.MAPS™ ONE ΦΟΥΡΝΟΙ COMBI ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Με ηλεκτρονικό πάνελ αφής, 8 τύποι ταχυτήτων, επιλογή ατμού και υγρασίας %

Με την πατενταρισμένη τεχνολογία MIND.Maps™, το χέρι του chef είναι ελεύθερο να σχεδιάσει τις καμπύλες της θερμοκρασίας, της υγρασίας και της ταχύτητας του αέρα.

Σήμερα μπορείς να εφεύρεις το δικό σου πρόγραμμα ψησίματος και να το σχεδιάσεις δευτερόλεπτο προς δευτερόλεπτο **με μία κίνηση!**

Master Touch. ONE Η δύναμη της δημιουργίας!

- Πατενταρισμένες τεχνολογίες UNOX.
- Αποθήκευση 1000+ προγράμματα με όνομα και εικονίδιο.
- Βεντιλατέρ με αναστροφή της κίνησης τους.
- 4 ταχύτητες + 4 ημιστατικοί τρόποι ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός LED.
- Αυτόματο σύστημα καθαρισμού.
- Σένσoras ενός σημείου θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος.
- Διπλό κρύσταλλο πόρτας ανοιγόμενο για τον καθαρισμό του.
- Ορατός μετρητής του χρόνου ψησίματος.
- Στοιχεία κατανάλωσης και δεδομένων HACCP.
- Ορατές ενδείξεις των αξιών που έχουμε θέσει.
- Συνεχής λειτουργία.
- Ηχητικό και οπτικό σήμα τέλους.



XEBC 04EU-E1RM

Ηλεκτρικός
για **4 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x96,7x67,5cm



XEBC 06EU-E1RM

Ηλεκτρικός
για **6 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x96,7x84,2cm



XEBC 10EU-E1RM

Ηλεκτρικός,
για **10 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x96,7x116,2cm

BAKERTOP MIND.MAPS™ PLUS ΦΟΥΡΝΟΙ COMBI ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Με ηλεκτρονικό πάνελ αφής, 8 τύποι ταχυτήτων, επιλογή ατμού και υγρασίας %

Με την πατενταρισμένη τεχνολογία MIND.Maps™, το χέρι του chef είναι ελεύθερο να σχεδιάσει τις καμπύλες της θερμοκρασίας, της υγρασίας και της ταχύτητας του αέρα.

Σήμερα μπορείς να εφεύρεις το **δικό σου πρόγραμμα** ψσίματος και να το σχεδιάσεις δευτερόλεπτο προς δευτερόλεπτο... **με μία κίνηση!**



Master Touch. PLUS Η δύναμη της δημιουργίας!

- Πατενταρισμένες τεχνολογίες UNOX.
- Αποθήκευση 1000+ προγράμματα με όνομα και εικονίδιο.
- Βεντιλατέρ με αναστροφή της κίνησης τους.
- 4 ταχύτητες + 4 ημιστατικοί τρόποι ψσίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός LED.
- Αυτόματο σύστημα καθαρισμού.
- Σένσορας, πολλαπλών σημείων, θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος.
- Τριπλό κρύσταλλο πόρτας ανοιγόμενο για τον καθαρισμό του.
- Ορατός μετρητής του χρόνου ψσίματος.
- Στοιχεία κατανάλωσης και δεδομένων HACCP.
- Ορατές ενδείξεις των αξιών που έχουμε θέσει.
- Συνεχής λειτουργία.
- Ηχητικό και οπτικό σήμα τέλους.



- **CHEF.UNOX™**: προεγκατεστημένες συνταγές.
- **MULTI.Time™**: ταυτόχρονο ψήσιμο προϊόντων με διαφορετικούς χρόνους ψσίματος.
- **MISE.EN.PLACE**: συγχρονισμός φόρτωσης των προϊόντων ώστε να σερβιριστούν όλα μαζί.
- **SMART.Preheating**: έξυπνη προθέρμανση για εξοικονόμηση ενέργειας.
- **AUTO.Soft**: ήπια αύξηση της θερμοκρασίας ψσίματος μετά την προθέρμανση.
- **Επιπλέον πόσοτητα ατμού**: ρύθμιση απεριόριστης χρήσης ατμού για εξειδικευμένες παρασκευές ζύμης όπως: dumplings, bao-bun.
- **ΑΓΑΠΗΜΕΝΑ**: γρήγορη αναζήτηση των συχνά επαναλαμβανόμενων συνταγών
- **ADAPTIVE.Cooking™**: ο έξυπνος φούρνος θα βελτιστοποιήσει τη διαδικασία μαγειρέματος προσαρμόζοντας αυτόματα τις ρυθμίσεις σας.



XEBC 04EU-EPRM

Ηλεκτρικός,
για **4 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x96,7x67,5cm



XEBC 06EU-EPRM

Ηλεκτρικός,
για **6 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x96,7x84,2cm



XEBC 10EU-EPRM

Ηλεκτρικός,
για **10 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x96,7x116,2cm



XEBC 06EU-GPRM

Αερίου,
για **6 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x96,7x84,2cm



XEBC 10EU-GPRM

Αερίου,
για **10 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 86x96,7x116,2cm

STEAM.BOOST για τους ηλεκτρικούς φούρνους PLUS

Έκρηξη ατμού!

Σε σύγκριση με το ψήσιμο του προψημένου κατεψυγμένου ψωμιού, το ΦΡΕΣΚΟ ψωμί απαιτεί εξαιρετικά μεγάλη ποσότητα ατμού από τις πρώτες στιγμές ψησίματος και κάθε γραμμάριο νερού μετράει.

Το STEAM.Boost είναι ένα σύστημα συσσώρευσης θερμότητας υψηλής χωρητικότητας, που επιτρέπει στο BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS φούρνο σας να παράγει, αν απαιτείται, 50% περισσότερο ατμό κατά τα πρώτα κρίσιμα λεπτά της διαδικασίας ψησίματος.



XUC080 για τον XEBC-04EU-EPRM

XUC081 για τον XEBC-06EU-EPRM

XUC082 για τον XEBC-10EU-EPRM

XUC083 για τον XEBC-16EU-EPRM

BIG ΦΟΥΡΝΟΙ COMBI ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΕ ΚΑΡΟΤΣΙ



XEBL 16EU-E1RS

Ηλεκτρικός **με καρότσι**
για **16 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 89,2x92,5x187,5cm



XEBL 16EU-YPRS

Ηλεκτρικός **με καρότσι**
για **16 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 89,2x92,5x187,5cm



XEBL 16EU-GPRS

Αερίου **με καρότσι**
για 16 ταψιά 60x40.
Διαστάσεις: 89x92,5x187,5cm



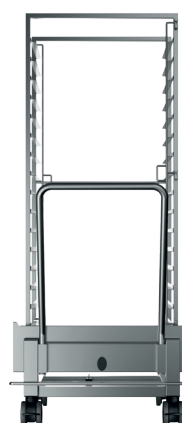
XEBPL-16EU-D

Θερμοθάλαμος,
για καρότσι **16 ταψιών 60x40**,
ηλεκτρονικό πάνελ.
Διαστάσεις: 88,6x95x188cm



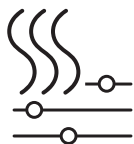
XEBPL-16EU-M

Θερμοθάλαμος,
για καρότσι **16 ταψιών 60x40**,
χειροκίνητο πάνελ.
Διαστάσεις: 88,2x97,4x189cm

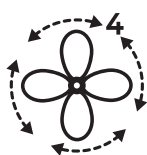


XEBTL-16EU

EXTRA καρότσι
για **16 ταψιά 60x40**.
Διαστάσεις: 77,6x61,5x74,1cm

**DRY.Maxi™**

Η υγρασία δίνει την θέση της στην γεύση! Η υγρασία εξάγεται, αφαιρείται, εξαλείφεται. Εν μέρει ή τελείως, εσείς αποφασίζετε. Δώστε στις προετοιμασίες σας την άψογη συνοχή, το χρώμα και την τραγανότητα κάθε φορά. Πλούσιες και ευαίσθητες γεύσεις, μεικτό γλυκό και αλμυρό ψήσιμο που διατηρούν την ταυτότητά τους και ενισχύουν τα χαρακτηριστικά τους ακόμα και όταν ψήνονται ταυτόχρονα. Το DRY.Maxi™ είναι η τεχνολογία που πλέον δεν θα μπορείτε χωρίς αυτήν! Η απουσία υγρασίας δίνει ακόμα καλύτερη δομή στα πιο γευστικά σας παρασκευάσματα. Η ολοκλήρωση μιας διαδικασίας μαγειρέματος με το DRY.Maxi™, θα είναι σαν να υπογράφετε το αριστούργημά σας!

**AIR.Maxi™**

Καθοδηγεί, ενώνει, μεταμορφώνει! Το σύστημα AIR.Maxi™ πολλαπλών ανεμιστήρων υψηλής ροής προσφέρει αξιόπιστα αποτελέσματα σε κάθε διαδικασία. Ισχυρές ροές αέρα ωθούν τη θερμότητα στο βάθος των τροφίμων, μειώνοντας τους χρόνους ψησίματος για το ψωμί, τα κέικ και τα γλυκά και αλμυρά αρτοσκευάσματα, αλλά επίσης παρέχουν ελεγχόμενο & απαλό εξαερισμό για ήπιο ψήσιμο, αφυδάτωση, τوستάρισμα, παστερίωση, ξήρανση. Η τεχνολογία AIR.Maxi™ εγγυάται την καλύτερη ομοιομορφία σε κάθε κατάσταση φορτίου για κάθε είδος φαγητού χάρη στις ανατροπές της περιστροφής που συμβαίνουν ανάλογα με το φορτίο και τον τύπο τροφής. Μην συμβιβάζεστε με τίποτα λιγότερο.

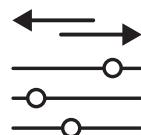
**STEAM.Maxi™**

Η δύναμη του ατμού είναι σταχέρια σας. Ο συνεχής και αυστηρός έλεγχος και ο ακριβής υπολογισμός της υγρασίας μέσα στον θάλαμο ψησίματος, κάνουν το STEAM.Maxi™ τον καλύτερό σας σύμμαχο! Από ένα ζεστό πυκνό σύννεφο που περιβάλλει το φαγητό σας, σε μερική υγρασία. Από τους 35 έως τους 260 οC, ότι θέλετε, όπως το θέλετε. Το STEAM.Maxi™ προσαρμόζεται στις υψηλές επιδόσεις του μαγειρέματος και ταυτόχρονα εγγυάται εξοικονόμηση ενέργειας και νερού χάρη στην παραγωγή ατμού on-demand, που ρυθμίζεται από ακριβείς αλγόριθμους.

Τελειότητα, Πυκνότητα και Ένταση.

**EFFICIENT. Power™**

Ισχύς και αποδοτικότητα! Μέγιστη ταχύτητα στην επίτευξη θερμοκρασίας και ακρίβεια στην διατήρηση της ενέργειας. Εξοικονόμηση ενέργειας και μονωτικά υλικά υψηλής απόδοσης. 300 δεύτερα για επίτευξη της θερμοκρασίας από 60 στους 260 °C. Η σειρά BAKERTOP MIND.Maps PLUS™ είναι πιστοποιημένη με energy star.

**ADAPTIVE.Cooking™**

Επαγγελματικό ψήσιμο. Αλάνθαστα αποτελέσματα. Στους φούρνους της σειράς BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS η πατενταρισμένη τεχνολογία ADAPTIVE.Cooking™ μετατρέπει το φούρνο σας σε ένα έξυπνο εργαλείο. Κατανοεί τα αποτελέσματα που έχετε στο μυαλό σας, ερμηνεύει τις ρυθμίσεις που έχετε θέσει, καταγράφει τις μεταβολές της υγρασίας και της θερμοκρασίας, αντιλαμβάνεται την ποσότητα των τροφίμων που είναι στον θάλαμο ψησίματος και προτείνει την καλύτερη διαδικασία ψησίματος για να έχετε ακριβώς τα αποτελέσματα που περιμένετε. Καθορίζοντας τον χρόνο ψησίματος και ρυθμίζοντας τη συνδυασμένη δράση των 3 τεχνολογιών: DRY.Maxi™, STEAM.Maxi™ και AIR.Maxi™, το ADAPTIVE.Cooking™ σας δίνει πάντα το ίδιο τέλειο αποτέλεσμα. Ακριβώς όπως το είχατε φανταστεί.

LINEMISS™

ΦΟΥΡΝΟΙ CONVECTION ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ

Με χειροκίνητο πάνελ και υγρασία.

Πόρτα ανοιγόμενη προς τα κάτω ή στο πλάι (ανάλογα το μοντέλο).

Τα μοντέλα με ταψιά 60x40 έχουν βεντιλατέρ με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους.



XFT113

Stefania

Για 3 ταψιά 46x33.

Διαστάσεις: 60x66x43cm



XFT133

Arianna

Για 4 ταψιά 46x33.

Διαστάσεις: 60x66x51cm



XFT183

Elena

Για 3 ταψιά 60x40.

Διαστάσεις: 80x77,4x43cm



XFT193

Rossella

Για 4 ταψιά 60x40.

Διαστάσεις: 80x77,4x51cm



XFT197 MATIC

Rossella

Για 4 ταψιά 60x40

με πόρτα ανοιγόμενη στο πλάι.

Διαστάσεις: 80x77,4x51cm



DRY.Plus™

Σύστημα αφύγρυνσης Εισάγει φρέσκο αέρα στον θάλαμο ενώ ταυτόχρονα διώχνει την υγρασία που παράγεται από το ψήσιμο. Με το DRY.Plus, ελαχιστοποιείται η έξοδος ατμού με το άνοιγμα της πόρτας. Τα προϊόντα είναι αφράτα και τραγανά με ελκυστική εξωτερική εμφάνιση!



AIR.Plus™

Ομοιομορφία ψησίματος σε κάθε σημείο του ταψιού! Με τη τεχνολογία AIR.Plus έχουμε ομοιόμορφη κατανομή του αέρα και της θερμοκρασίας στο θάλαμο ψησίματος. *Αφορά στους φούρνους 60x40



STEAM.Plus™

Υγρασία όποτε τη χρειάζεστε! Η τεχνολογία STEAM.Plus μας επιτρέπει τη δημιουργία υγρασίας στο θάλαμο ψησίματος από τους 90 °C.

LINEMICRO™

ΦΟΥΡΝΟΙ CONVECTION ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ



XF003

Roberta

Για 3 ταψιά 34,2x24,2

Διαστάσεις: 48x52,3x40,2cm



XF013

Lisa

Για 3 ταψιά 46x33.

Διαστάσεις: 60x59x40,2cm

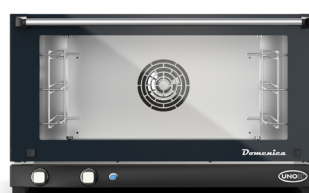


XF023

Anna

Για 4 ταψιά 46x33.

Διαστάσεις: 60x59x47,2cm



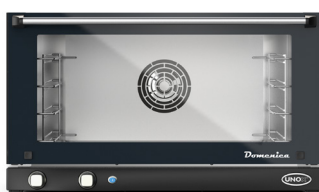
XF033 (3,2Kw)

Domenica

Για 3 ταψιά 60x40

με απόσταση 9cm.

Διαστάσεις: 80x71x47,2cm



XF043 (5,3Kw)

Domenica

Για 4 ταψιά 60x40

με απόσταση 7cm.

Διαστάσεις: 80x71x47,2cm



Βασικός εξοπλισμός BAKERTOP MIND. Maps



Χοάνη με ενσωματωμένο μοτέρ και φίλτρα.

XEBHC-HCEU για τους ηλεκτρικούς φούρνους 4-6-10 ταψιά 60x40.

Διαστάσεις: 86x115x24cm.

XEAHL-HCFL για τους ηλεκτρικούς φούρνους 16 ταψιά 60x40. Διαστάσεις: 88,2x113x24cm.



Χοάνη χωρίς ανάγκη σύνδεσης με νερό.

XEBHC-ACEU για τους ηλεκτρικούς φούρνους 4-6-10 ταψιά 60x40.

Διαστάσεις: 86x100x22cm

(δεν ενδύκνεται για τους φούρνους με καρότσι).



Θερμοθάλαμος με υγρασία, ελέγχεται ηλεκτρονικά από τον πάνελ του φούρνου. **Master, Touch, Led**

XEBPC-12EU-B για 12 ταψιά 60x40. Διαστάσεις: 86x98x80cm.

XEBPC-08EU-B για 8 ταψιά 60x40. Διαστάσεις: 86x98x66cm.



DECK TOP Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο. Ελέγχεται ηλεκτρονικά από τον πάνελ του φούρνου.

XEBDC-01EU-C για 1 ταψί 60x40.

Διαστάσεις: 86x88x40cm

XEBDC-02EU-C για 2 ταψιά 60x40.

Διαστάσεις: 86x115x40cm



DECK TOP Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο. Ηλεκτρονικό πάνελ.

XEBDC-01EU-D για 1 ταψί 60x40.

Διαστάσεις: 86x88x40cm

XEBDC-02EU-D για 2 ταψιά 60x40.

Διαστάσεις: 86x115x40cm



XWAEC-08EF

Ουδέτερο ερμάριο για 8 ταψιά 60x40. Διαστάσεις: 86x86x72cm.



XWALC-07EF-H

EXTRA γλίστρες για 7 ταψιά 60x40 για τις βάσεις XWAARC-00EF-H & XWARC-00EF-UH



XWARC-07EF-UH

Βάση για 7 ταψιά 60x40 για τον XEBC-04EU-EPR & E1R. Διαστάσεις: 84x81x89cm.

XWARC-07EF-H

Βάση για 7 ταψιά 60x40. Διαστ.: 84x71x75cm.

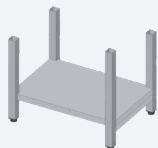


Γλίστρες για μετατροπή του φούρνου από 60x40 σε GN1/1.

XUC050 για 4 GN1/1 για τον XEBC-04EU.

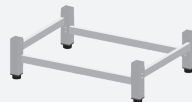
XUC051 για 6 GN1/1 για τον XEBC-06EU.

XUC052 για 10 GN1/1 για τον XEBC-10EU.



XWARC-00EF-M

Βάση ύψους 46cm.



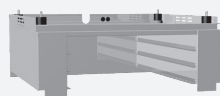
XWARC-00EF-L

Βάση χαμηλή ύψους 30,5cm.



XWARC-00EF-F

Στήριξη δαπέδου ύψους 11cm.



XEBIC-03EU

Ενδιάμεση βάση ύψους 31cm.



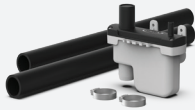
XUC047

Ταψί περισυλλογής υγρών και λίπους ύψους 20cm, το οποίο διοχετεύει τα υγρά/λίπη στην αποχέτευση.



ΚΙΤ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

φούρνων σε κολώνια (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).



XUC001

Κιτ πρώτης εγκατάστασης, αποχέτευση με σιφόνι U (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).



XHC005

Cooling Drain. Κιτ για την άμεση ψύξη του θαλάμου ψησίματος.



XHC001

Ντουζ πλυσίματος φούρνων.



DB1015

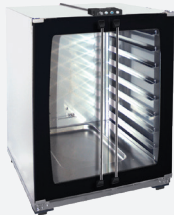
Απορρυπαντικό και γυαλιστικό.




XUC012 (XUC010)

ΣΕΤ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).

Βασικός εξοπλισμός LineMiss



 Θερμοθάλαμος MANUAL, ανεξάρτητη λειτουργία
XLT 133 για 8 ταψιά 46x33.
Διαστάσεις: 60x65x76cm.
XLT 193 για 8 ταψιά 60x40.
Διαστάσεις: 80x71,3x76cm.



Βάση ύψους **78cm**
XR 130 για 8 ταψιά 46x33.
Διαστάσεις: 60x52x78cm.
XR 190 για 8 ταψιά 60x40.
Διαστάσεις: 80x60x78cm.



Κιτ μετατροπής φούρνων
XC 620 από 46x33 σε GN2/3.
XC 630 από 60x40 σε GN1/1.



Κιτ συναρμολόγησης φούρνων σε κολώνα
XC651 για 46x33
XC646 για 60x40



XC615
Κιτ υδραυλικής σύνδεσης για φούρνους σε κολώνα.



XR 623
Σετ από 4 ρόδες για βάσεις-θερμοθαλάμους. Οι 2 ρόδες με φρένο.



DB1044
SPRAY&Rinse 750ml

Ταψιά / Σχάρες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής



BAKE

Ταψί αλουμινίου.

TG 205 34,2x24,2cm

TG 305 46x33cm

TG 405 60x40cm



FORO.BAKE

Διάτρητο ταψί αλουμινίου.

TG 310 46x33cm

TG 410 60x40cm

GRP 710 GN2/3



STEEL.BAKE

Ανοξείδωτο ταψί βάθους 2cm.

TG 450 60x40cm



PAN.FRY

Ταψί εμαγιέ βάθους 2cm.

TG 350 46x33cm



FORO.BLACK

Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου με τέφλον.

TG 330 46x33cm

TG 430 60x40cm



BAKE.BLACK

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τέφλον.

TG 460 60x40cm



FAKIRO

Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι).

TG 335 46x33cm

TG 440 60x40cm



FAKIRO.GRILL

Αντικολλητικό ταψί πάχους 12mm, 2 όψεων: λείο απο την μια μεριά και ραβδωτό από την άλλη. Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι).

TG 465 60x40cm



BAGUETTE.GRID

Σχάρα κυματοειδής με επένδυση χρωμίου με 4-5 κανάλια.

GRP 310 46x33cm (4 κανάλια)

GRP 410 60x40cm (5 κανάλια)



FORO.BAGUETTE

Διάτρητο ταψί αλουμινίου με 5 κανάλια.

TG 445 60x40cm



FORO.BAGUETTE BLACK

Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου με τέφλον με 5 κανάλια.

TG 435 60x40cm



CHROMO.GRID

Σχάρα με επένδυση χρωμίου.

GRP 205 34,2x24,2cm

GRP 305 46x33cm

GRP 405 60x40cm

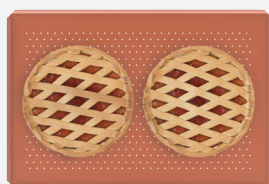


STEAM & FRY

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί για τηγάνισμα και μαγείρεμα στον ατμό.

GRP 420 60x40cm

GRP 350 46x33cm



FORO.SILICO

Διάτρητο ταψί αλουμινίου σιλικόνης για προϊόντα ζαχ/στικής-αρτοποιίας.

TG 415 60x40cm

TG 315 46x33cm



BAKE.SILICO

Ταψί αλουμινίου σιλικόνης για προϊόντα ζαχ/στικής-αρτοποιίας.

TG 416 60x40cm

A CLASS

Broiling



HJX-PRO

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΟ

Για κουζίνες: Αργεντινική, Βραζιλιάνικη, Steak house haute cuisine, bistro, tapas bar, hotels, Brasseries.
Ξεχωριστή μυρωδιά καπνιστού θωρακίζοντας τ' αρώματα και τις γεύσεις!
Για όλους τους τύπους κρέατος και θαλασσινών-ψαριών και για φρούτα και λαχανικά.

Χρώματα πόρτας



Μοντέλο	Σχάρα	Κουβέρ	Κάρβουνο	Διαστάσεις
MINI	Φούρνος πάγκου.			
HJX-PRO-Mini	56x34cm	+40	6-8kg/ημέρα	68,3x55/70x64,2cm



HJX-PRO-S80

HJX-PRO	Φούρνος πάγκου.			
HJX-PRO-S80	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	65x78x103cm
HJX-PRO-M120	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	92x78x109cm
HJX-PRO-L175	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	92x101x109cm



HJX-PRO-M120W

HJX-PRO-W	Φούρνος πάγκου με σχάρα στο επάνω μέρος για να διατηρούνται ζεστά τα προϊόντα.			
HJX-PRO-S80-W	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	65x78x103cm
HJX-PRO-M120-W	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	92x78x109cm
HJX-PRO-L175-W	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	92x101x109cm



HJX-PRO-M120T

Μοντέλο	Σχάρα	Κουβέρ	Κάρβουνο	Διαστάσεις
HJX-PRO-T	Φούρνος δαπέδου με ημίκλειστο ερμάριο στο κάτω μέρος.			
HJX-PRO-S80-T	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	65x78x153cm
HJX-PRO-M120-T	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	92x78x160cm
HJX-PRO-L175-T	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	92x101x160cm



HJX-PRO-L175WT

HJX-PRO-WT	Φούρνος δαπέδου με σχάρα στο επάνω μέρος για να διατηρούνται ζεστά τα προϊόντα και ημίκλειστο ερμάριο στο κάτω μέρος.			
HJX-PRO-S80-WT	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	65x78x153cm
HJX-PRO-M120-WT	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	92x78x160cm
HJX-PRO-L175-WT	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	92x101x160cm



HJX-PRO-S80TD

HJX-PRO-TD	Φούρνος δαπέδου με εξερχόμενο συρτάρι στο κάτω μέρος.			
HJX-PRO-S80-TD	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	65x78x153cm
HJX-PRO-M120-TD	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	92x78x160cm
HJX-PRO-L175-TD	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	92x101x160cm



HJX-PRO-M120WTD

HJX-PRO-WTD	Φούρνος δαπέδου με σχάρα στο επάνω μέρος για να διατηρούνται ζεστά τα προϊόντα και εξερχόμενο συρτάρι στο κάτω μέρος.			
HJX-PRO-S80-WTD	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	65x78x153cm
HJX-PRO-M120-WTD	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	92x78x160cm
HJX-PRO-L175-WTD	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	92x101x160cm

JOSPER A CLASS

ΦΟΥΡΝΟΙ BROILING ΜΕ ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΟ

Φούρνοι αμερικάνικων προδιαγραφών με πιστοποίηση UL και NSF.

Συμπαγής σχεδιασμός με διπλό στρώμα μόνωσης για μηδενική απώλεια θερμότητας και κρύα εξωτερική επιφάνεια.

Πόρτα με αμορτισέρ για ήπια επαναφορά.

Χρώματα πόρτας



Μοντέλο	Σχάρα	Κουβέρ	Κάρβουνο	Διαστάσεις
PLUS MINI	Φούρνος πάγκου.			
HJA-PLUS-Mini	56x34cm	+40	6-8Kg/ημέρα	83x63x73cm



HJA-PLUS-S80

HJA-PLUS	Φούρνοι πάγκου.			
HJA-PLUS-S80	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	75x78x111cm
HJA-PLUS-M120	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	104x78x117cm
HJA-PLUS-L175	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	104x104x117cm



HJA-PLUS-M120HC

HJA-PLUS-HC	Φούρνοι πάγκου με θερμοθάλαμο στο επάνω μέρος με πόρτα ανοιγόμενη προς τα επάνω εξοπλισμένη με αμορτισέρ.			
HJA-PLUS-S80-HC	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	75x78x126cm
HJA-PLUS-M120-HC	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	104x78x131cm
HJA-PLUS-L175-HC	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	104x104x131cm

04 / ΦΟΥΡΝΟΙ



HJA-PLUS-M120T

Μοντέλο	Σχάρα	Κουβέρ	Κάρβουνο	Διαστάσεις
HJA-PLUS-T		Φούρνοι δαπέδου με ημίκλειστο ερμάριο στο κάτω μέρος.		
HJA-PLUS-S80-T	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	75x78x175cm
HJA-PLUS-M120-T	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	104x78x166cm
HJA-PLUS-L175-T	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	104x104x166cm



HJA-PLUS-L175HCT

HJA-PLUS-HCT		Φούρνοι δαπέδου με θερμοθάλαμο στο επάνω μέρος με πόρτα ανοιγόμενη προς τα επάνω εξοπλισμένη με αμορτισέρ και ημίκλειστο ερμάριο στο κάτω μέρος.		
HJA-PLUS-S80-HCT	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	75x78x175cm
HJA-PLUS-M120-HCT	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	104x78x180cm
HJA-PLUS-L175-HCT	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	104x104x180cm



HJA-PLUS-S80TD

HJA-PLUS-TD		Φούρνοι δαπέδου με εξερχόμενο συρτάρι και ημικλειστο ερμάριο στο κάτω μέρος.		
HJA-PLUS-S80-TD	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	75x78x160cm
HJA-PLUS-M120-TD	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	104x78x166cm
HJA-PLUS-L175-TD	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	104x104x166cm



HJA-PLUS-M120HCTD

HJA-PLUS-HCTD		Φούρνοι δαπέδου με θερμοθάλαμο στο επάνω μέρος με πόρτα ανοιγόμενη προς τα επάνω εξοπλισμένη με αμορτισέρ, εξερχόμενο συρτάρι και κλειστό ερμάριο στο κάτω μέρος.		
HJA-PLUS-S80-HCTD	50x51cm	+80	10-12Kg/ημέρα	75x78x175cm
HJA-PLUS-M120-HCTD	76x51cm	+120	12-16Kg/ημέρα	104x78x180cm
HJA-PLUS-L175-HCTD	76x76cm	+175	16-20Kg/ημέρα	104x104x180cm

COMBO

Εξειδικευμένος συνδυασμός φούρνου Jospet με Basque Grill, άπειρες γαστρονομικές δυνατότητες, ευελιξία στην επεξεργασία και στις τεχνικές όπως: θωράκιση του προϊόντος στην γκριλιέρα και τελειώμα του στον φούρνο.

Το basque grill φέρει υδραυλικό σύστημα (τιμόνι) ρύθμισης του ύψους της σχάρα 50x51cm.



CVJ-50-2-1-PRO-S

Διπλό basque grill (2x) 50x60cm
και φούρνος Jospet με σχάρα 50x51cm.
Κουβέρ: ± 80. Διαστάσεις: 213x90/110x163cm.

CVJ-50-2-1-PRO-M

Διπλό basque grill (2x) 50x60cm
και φούρνος Jospet με σχάρα 76x51cm.
Κουβέρ: ± 120. Διαστάσεις: 242x90/110x163cm.

CVJ-50-2-1-PRO-L

Διπλό basque grill (2x) 50x60cm
και φούρνος Jospet με σχάρα 76x76cm.
Κουβέρ: ± 175. Διαστάσεις: 242x90/110x163cm.



CVJ-76-1-1-PRO-S

Μονό basque grill 76x60cm
και φούρνος Jospet με σχάρα 50x51cm.
Κουβέρ: ± 80. Διαστάσεις: 188x90/110x163cm

CVJ-76-1-1-PRO-M

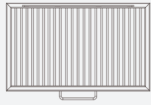
Μονό basque grill 76x60cm
και φούρνος Jospet με σχάρα 76x51cm.
Κουβέρ: ± 120. Διαστάσεις: 217x90/110x163cm.

CVJ-76-1-1-PRO-L

Μονό basque grill 76x60cm
και φούρνος Jospet με σχάρα 76x76cm.
Κουβέρ: ± 175. Διαστάσεις: 217x90/110x163cm



Βασικός εξοπλισμός



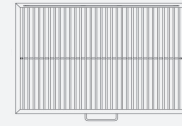
240023

Extra ανοξείδωτη σχάρα
για τον φούρνο HJX-PRO-MINI.
Διαστάσεις: 56x34cm



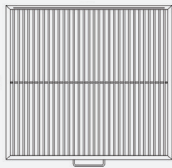
240024

Extra ανοξείδωτη σχάρα για όλες τις σειρές του μοντέλου HJX-PRO-S80...
Διαστάσεις: 50x51cm



240025

Extra ανοξείδωτη σχάρα για όλες τις σειρές του μοντέλου HJX-PRO-M120...
Διαστάσεις: 76x51cm



240026

Extra ανοξείδωτη σχάρα για όλες τις σειρές του μοντέλου HJX-PRO-L175...
Διαστάσεις: 76x75cm



4218

Κατσαρόλα με καπάκι.
Διάμετρος: Ø16cm



4219, 4220, 4221

Κατσαρόλες
Διάμετρος: Ø20, 24, 28cm



4242, 4222, 4224, 4223, 4238

Ταψιά με βάθος 2 ή 6cm



0423

Χειροποίητη λαβίδα Josper.
Το βασικό εργαλείο για τον σωστό και ασφαλή χειρισμό της σχάρας, καθώς και για το γύρισμα του κρέατος.



4243

Διπλό καλάθι, σχεδιασμένο για μικρού μεγέθους προϊόντα.
Διαστάσεις 21x21x6cm.



0405

Για το ψήσιμο **ολόκληρου ψαριού**.
Διαστάσεις: 45x30cm



0403

Για το ψήσιμο **ολόκληρου ψαριού**.
Διαστάσεις: 35x20cm



8224, 8224/3

Combined scraper brush. Βούρτσα ειδικά σχεδιασμένη για τον τέλειο καθαρισμό της σχάρας.
Μήκος: 50 ή 125cm αντίστοιχα.



0478

Bristle brush.
Βούρτσα γυαλίσματος για τη σχάρα.



4231

Τσιμπίδα από σιλίκονη για τα σκεύη.



BASALT PLATE

Βάση από ξύλο iroko και επιφάνεια σχιστόλιθου (ιζηματογενές πέτρωμα). Κατάλληλο για απευθείας σεββίρισμα του κρέατος, ψαριού, ψητών λαχανικών κ.λπ.

MORELLO FORNI

ΟΙ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΙ ΧΤΙΣΤΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Στατικοί ή περιστροφικοί για πίτσα, γαστρονομία και ψωμί.

Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας. Υψηλή θερμική σταθερότητα, γρήγορο και ομοιόμορφο ψήσιμο.



ΣΕΙΡΑ L / LP

Στατικός με ξύλα.
L: χωρίς συρτάρι στάχτης.
LP: με συρτάρι στάχτης.



ΣΕΙΡΑ PG

Στατικός αερίου με μονό ατμοσφαιρικό καυστήρα στον θάλαμο ψησίματος.



ΣΕΙΡΑ PGI

Στατικός **υβριδικός** με ξύλα και αέριο. Έχουν την δυνατότητα να λειτουργούν μόνο με ξύλο ή μόνο με αέριο ή και τα δύο μαζί.



ΣΕΙΡΑ FG

Στατικός **FULL GAS** αερίου με διπλούς ανεξάρτητους ατμοσφαιρικούς καυστήρες για συνεχές ταμπάνι. Ιδανικός για χωρους εστίασης με μεγάλη εισροή κόσμου σε σύντομο χρονικό διάστημα.



ΣΕΙΡΑ FGI

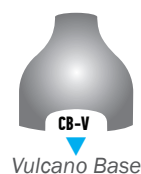
Στατικός **FULL GAS υβριδικός** αερίου με διπλούς ανεξάρτητους ατμοσφαιρικούς καυστήρες και με ξύλα. Έχουν την δυνατότητα να λειτουργούν μόνο με ξύλα ή μόνο με αέριο ή και με τα δύο μαζί.



ΣΕΙΡΑ MIX

Στατικός **μικτός:** αερίου και ξύλα με συνεχές ταμπάνι. Αυξημένη και σταθερή παραγωγικότητα σε σύγκριση με παραδοσιακό φούρνο με ξύλα.

04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΧΤΙΣΤΟΙ



ΣΕΙΡΑ MIXe

Στατικοί μικτοί με κύρια λειτουργία τα ξύλα και ηλεκτρικό βοηθητικό σύστημα για την θέρμανση της επιφάνειας ψησίματος. Έχουν την δυνατότητα να λειτουργούν μόνο με ξύλα ή με ρεύμα και ξύλα μαζί.



ΣΕΙΡΑ FGR

Περιστροφικοί FULL GAS αερίου με διπλούς ανεξάρτητους ατμοσφαιρικούς καυστήρες για συνεχές ταμπάνι.



ΣΕΙΡΑ QUADRO

Στατικός με ξύλα ή αερίου. Επιφάνεια ψησίματος σε σχήμα τετράγωνο 85x85cm ή ορθογώνιο 85x125cm.



ΣΕΙΡΑ FGRi

Περιστροφικοί FULL GAS υβριδικοί αερίου με διπλούς ανεξάρτητους ατμοσφαιρικούς καυστήρες και με ξύλα. Έχουν την δυνατότητα να λειτουργούν μόνο με ξύλα ή μόνο με αέριο ή και με τα δύο μαζί.



ΣΕΙΡΑ FMRe

Περιστροφικοί με κύρια λειτουργία τα ξύλα και ηλεκτρικό βοηθητικό σύστημα για την θέρμανση της επιφάνειας ψησίματος.

04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΧΤΙΣΤΟΙ



ΣΕΙΡΑ FRV

Περιστροφικοί με ΠΑΤΕΝΤΑΡΙΣΜΕΝΟ σύστημα λειτουργίας: **ηλεκτρικοί** με βεντιλατέρ για την κυκλοφορία του αέρα. Ιδανικοί και για προϊόντα όπως πίτσα, delicatessen, σφολιατοιειδή, γλυκά ταψιού, πίτες κ.λπ.
Χωρίς ανάγκη εξαερισμού.



ΣΕΙΡΑ MR

Περιστροφικοί μικτοί: αερίου και ξύλα για συνεχές ταμπάνι. Μονο σε **standard** έκδοση.

04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΧΤΙΣΤΟΙ

Εσωτερική διάμετρος	75cm	100cm	110cm	130cm	150cm	180cm
---------------------	------	-------	-------	-------	-------	-------

L-LP | PG

Χωρητικότητα σε πίτσες 30cm	2	4	5	5	6	8	9	10	12	15	16
Παραγωγή πίτσας/ώρα	30	60	75	110	140	180					

MIX | MIXe

Χωρητικότητα σε πίτσες 30cm	-	4	5	8	10	15					
Παραγωγή πίτσας/ώρα	-	70	90	130	160	190					

FG

Χωρητικότητα σε πίτσες 30cm	-	5	6	9	12	-					
Παραγωγή πίτσας/ώρα	-	75	90	130	160	-					

FMR | FMRe

Χωρητικότητα σε πίτσες 30cm	-	4	5	8	10	-					
Παραγωγή πίτσας/ώρα	-	70	90	120	160	-					

PGi | FGi

Χωρητικότητα σε πίτσες 30cm	-	6	7	9	14	-					
Παραγωγή πίτσας/ώρα	-	70	90	120	150	-					

FGR

Χωρητικότητα σε πίτσες 30cm	-	6	7	10	14	16					
Παραγωγή πίτσας/ώρα	-	100	120	170	240	290					

FGRi

Χωρητικότητα σε πίτσες 30cm	-	6	8	10	14	-					
Παραγωγή πίτσας/ώρα	-	100	140	140	240	-					

MR | MRi | MRe

Χωρητικότητα σε πίτσες 30cm	-	-	7	10	14	-					
Παραγωγή πίτσας/ώρα	-	-	120	170	240	-					

Εσωτερική διάμετρος

- 100cm 125cm

FRV

Χωρητικότητα σε πίτσες 30cm	-	6	9								
Παραγωγή πίτσας/ώρα	-	90	120								

Εσωτερική διάμετρος

85cm - 125cm

QUADRO

Χωρητικότητα σε πίτσες 30cm	4	-	7								
Παραγωγή πίτσας/ώρα	60	-	95								

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ PANASONIC: ΕΩΣ 4 ΕΠΙΠΕΔΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ: Defrost, Low, Medium, High.

Με χειροκίνητο ή ηλεκτρονικό πάνελ, προγράμματα ψσίματος, έως και 4 Magnetrons.
με ψηφιακές ενδείξεις λειτουργία.



NE 1027
Χειροκίνητο πάνελ.
Διαστάσεις: 51x36x30,6cm



NE1037
Ηλεκτρονικό πάνελ.
Διαστάσεις: 51x36x30,6cm



NE 2143-2
Χειροκίνητο πάνελ
και ενδιάμεσο ράφι.
Διαστάσεις: 42,2x50,8x33,7cm



NE 2153-2
Ηλεκτρονικό πάνελ
και ενδιάμεσο ράφι.
Διαστάσεις: 42,2x50,8x33,7cm



NE 1840
Χειροκίνητο πάνελ
και ενδιάμεσο ράφι.
Διαστάσεις: 65x53x47cm



NE 2140
Χειροκίνητο πάνελ
και ενδιάμεσο ράφι.
Διαστάσεις: 65x53x47cm



NE 1880
Ηλεκτρονικό πάνελ με
δυνατότητα και χειροκίνητης
λειτουργίας, ενδιάμεσο ράφι.
1 έως 6 πιάτα
ή έως 2 GN 1/1
Διαστάσεις: 65x53x47cm



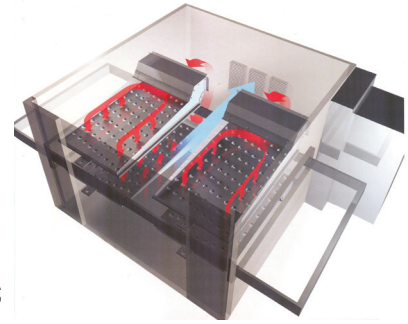
NE 3240
Χειροκίνητο πάνελ
και ενδιάμεσο ράφι.
1 έως 6 πιάτα
ή έως 2 GN 1/1
Διαστάσεις: 65x53x47cm

ZANOLLI SYNTHESIS V ΦΟΥΡΝΟΙ ΤΟΥΝΕΛ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Κυκλοφορία αέρος με κυλιόμενη ταινία

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ χάρη στο **σύστημα εκροής ζεστού αέρα** που καλύπτει το προϊόν και κατανέμει τη θερμοκρασία ομοιόμορφα.

Με αυτό τον τρόπο, μπορούμε να ψήνουμε σε **χαμηλότερη θερμοκρασία** απ' ό,τι με τους παραδοσιακούς φούρνους, εξοικονομώντας **ενέργεια** αλλά και εξασφαλίζοντας **ποιότητα** με ευπαρουσίαστες και ευδιαστές πίτσες!



Επανάσταση Ακόμη και κάποιος με ελάχιστη εμπειρία στον τομέα του ψησίματος θα καταφέρει να εξασφαλίσει άριστο και ομοιόμορφο ψήσιμο χωρίς τη βοήθεια επαγγελματία πιτσαδόρου.

Ταχύτητα Ο χρόνος ψησίματος κυμαίνεται από 3,5 - 4,5 λεπτά και η παραγωγή από 15-305 πίτσες την ώρα ανά όροφο, ανάλογα με τη ζύμη και τη διάμετρο της πίτσας.

Παραγωγή Μεγάλες ποσότητες πίτσας χωρίς να χάσετε την άριστη ποιότητα του προϊόντος.

Οικονομία Η σειρά φούρνων τούνελ SYNTHESIS V με αέρα ηλεκτρικό ή αερίου, του Ιταλικού οίκου ZANOLLI συνδυάζει μειωμένο κόστος προσωπικού και τελειότητα ψησίματος.



SYNTHESIS 05/40VE

Παραγωγή: **30-25**
πίτσες 30cm/ώρα
Διάμετρος πίτσας έως 40
Διαστάσεις: 80x127x39cm



SYNTHESIS 06/40V

Διαστάσεις: 98x130x44cm **(EL)**
Διαστάσεις: 103x130x44cm **(GAS)**



SYNTHESIS 08/50V PW

Διαστάσεις: 126x175x107cm **(EL)**
Διαστάσεις: 126x175x107cm **(GAS)**

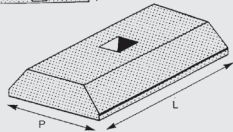


SYNTHESIS 11/65V

Διαστάσεις: 140x200x112cm **(EL)**
Διαστάσεις: 155x200x112cm **(GAS)**

Παραγωγή πίτσας/ώρα

Πίτσα παλικού τύπου		15cm (80gr)	20cm (145gr)	25cm (230gr)	30cm (330gr)	35cm (450gr)	40cm (585gr)	45cm (740gr)	50cm (915gr)	
06/40V	ΧΡ. ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	3.5-4 min				4-4.5 min	4-5 min			
	ΠΙΤΣΕΣ/ΩΡΑ	145-115	80-75	45-35	30-25	22-19	18-15			
08/50V PW	ΧΡ. ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	3.5-4 min			3.5-4.5 min		4-5 min	4.5-5.5 min		
	ΠΙΤΣΕΣ/ΩΡΑ	135-120	90-80	60-50	45-35	35-30	25-20			
11/65V	ΧΡ. ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	3.5-4 min		3.5-4.5 min		4-5 min	4.5-5.5 min		5-6 min	
	ΠΙΤΣΕΣ/ΩΡΑ	155-140		110-85	80-60	60-45	40-30		30-25	
12/80V	ΧΡ. ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	3.5-4 min		3.5-4.5 min		4-5 min	4.5-5.5 min		5-6 min	
	ΠΙΤΣΕΣ/ΩΡΑ	220-200		170-150	90-70	70-55	60-50		35-30	
12/100V	ΧΡ. ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	3.5-4 min		3.5-4.5 min		4-5 min	4.5-5.5 min		5-6 min	
	ΠΙΤΣΕΣ/ΩΡΑ	300-270		200-170	150-120	100-80	70-55		60-45	



Φίλτρα σε λαβύρινθο,
ενσωματωμένος απορροφητήρας,
μοτέρ και ρυθμιστής ταχύτητας

ΧΟΑΝΗ

	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις
06/40	184W	230V	120x120x45cm
08/50			160x120x45cm
11/65 - 12/80	420W		200x150x45cm



SYNTHESIS 12/80V PW

Διαστάσεις: 165x218x116cm (EL)
Διαστάσεις: 168x218x116cm (GAS)



SYNTHESIS 12/100

Διαστάσεις: 182x245x118cm (EL)
Διαστάσεις: 198x245x118cm (GAS)

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

ΠΙΤΣΑΣ - ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

Παραδοσιακό ψήσιμο «ταμπάνι»!



TIZIANO

Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης της θερμοκρασίας επάνω και κάτω.

1 ΟΡΟΦΟΣ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
TZ 420/1M	4 ø20cm	70x56x39
TZ 425/1M	4 ø25cm	80x66x39
TZ 230/1M	2 ø30cm	90x60x39
TZ 430/1M	4 ø30cm	90x76x39
TZ 435/1M	4 ø35cm	100x86x39
2 ΟΡΟΦΟΙ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
TZ 420/2M	4+4 ø20cm	70x56x69
TZ 425/2M	4+4 ø25cm	80x66x69
TZ 230/2M	2+2 ø30cm	90x60x69
TZ 430/2M	4+4 ø30cm	90x76x69
TZ 435/2M	4+4 ø35cm	100x86x69



TIEPOLO

Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min-max%) της ισχύς των αντιστάσεων επάνω και κάτω.

1 ΟΡΟΦΟΣ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
TP 435/1CM	4 ø35cm ή 1 ø50cm	102x91x41
TP 635/1CM	6 ø35cm ή 2 ø50cm	102x127x41 (εσωτ. βάθος 108cm)
TP 635L/1CM	6 ø35cm ή 2 ø50cm	138x91x41 (εσωτ. βάθος 72cm)
TP 935/1CM	9 ø35cm ή 4 ø50cm	138x127x41
2 ΟΡΟΦΟΙ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
TP 435/2CM	4+4 ø35cm ή 1+1 ø50cm	102x91x73
TP 635/2CM	6+6 ø35cm ή 2+2 ø50cm	102x127x73 (εσωτ. βάθος 108cm)
TP 635L/2CM	6+6 ø35cm ή 2+2 ø50cm	138x91x73 (εσωτ. βάθος 72cm)
TP 935/2CM	9+9 ø35cm ή 4+4 ø50cm	138x127x73





DONATELLO CD

Χρονοδιακόπτης έως 99 ώρες με ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος. Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min-max%) της ισχύς των αντιστάσεων επάνω και κάτω. Τάμπερ ρυθμιζόμενο (χειροκίνητα) για την εξαγωγή ατμών.

1 ΟΡΟΦΟΣ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
DN 435/1CD	4 ø35cm ή 1 ø50cm	115x106x43
DN 635/1CD	6 ø35cm ή 2 ø50cm	115x142x43 (εσωτ. βάθος 108cm)
DN 635L/1CD	6 ø35cm ή 2 ø50cm	151x106x43 (εσωτ. βάθος 72cm)
DN 935/1CD	9 ø35cm ή 4 ø50cm	151x142x43

2 ΟΡΟΦΟΙ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
DN 435/2CD	4+4 ø35cm ή 1+1 ø50cm	115x106x78
DN 635/2CD	6+6 ø35cm ή 2+2 ø50cm	115x142x78 (εσωτ. βάθος 108cm)
DN 635L/2CD	6+6 ø35cm ή 2+2 ø50cm	152x106x78 (εσωτ. βάθος 72cm)
DN 935/2CD	9+9 ø35cm ή 4+4 ø50cm	151x142x78



MICHELANGELO CD

Χρονοδιακόπτης έως 99 ώρες με ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος. Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min-max%) της ισχύς των αντιστάσεων επάνω και κάτω. Τάμπερ ρυθμιζόμενο (χειροκίνητα) για την εξαγωγή ατμών. Πόρτα με διπλό τζάμι και σύστημα επαναφοράς της πόρτας. Δίσκος περισυλλογής υπολειμμάτων κάτω από την πόρτα.

1 ΟΡΟΦΟΣ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
ML 435/1CD	4 ø35cm ή 1 ø50cm	119x110x44
ML 635/1CD	6 ø35cm ή 2 ø50cm	119x146x44 (εσωτ. βάθος 108cm)
ML635L/1CD	6 ø35cm ή 2 ø50cm	155x110x44 (εσωτ. βάθος 72cm)
ML 935/1CD	9 ø35cm ή 4 ø50cm	155x146x44

2 ΟΡΟΦΟΙ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
ML 435/2CD	4+4 ø35cm ή 1+1 ø50cm	119x110x78
ML 635/2CD	6+6 ø35cm ή 2+2 ø50cm	119x146x78 (εσωτ. βάθος 108cm)
ML635L/2CD	6+6 ø35cm ή 2+2 ø50cm	155x110x78 (εσωτ. βάθος 72cm)
ML 935/2CD	9+9 ø35cm ή 4+4 ø50cm	155x146x78



04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ



CARAVAGGIO

Φούρνος **γωνιακός**. Χρονοδιακόπτης έως 99 ώρες με ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος. Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min-max%) της ισχύς των αντιστάσεων επάνω και κάτω. Τάμπερ ρυθμιζόμενο (χειροκίνητα) για την εξαγωγή ατμών. Πόρτα με διπλό τζάμι και σύστημα επαναφοράς της πόρτας. Δίσκος περισυλλογής υπολειμμάτων κάτω από την πόρτα.

1 ΟΡΟΦΟΣ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
CR 535/1 CD	5 \varnothing 35cm ή 2 \varnothing 50cm	121x141x43
CR 835/1 CD	8 \varnothing 35cm ή 4 \varnothing 50cm	145x164x43

2 ΟΡΟΦΟΙ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
CR 535/2 CD	5+5 \varnothing 35cm ή 2+2 \varnothing 50cm	121x141x78
CR 835/2 CD	8+8 \varnothing 35cm ή 4+4 \varnothing 50cm	145x164x78



GIOTTO

Φούρνοι **περιστροφικοί**. Χρονοδιακόπτης έως 99 ώρες με ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.
Περιστρεφόμενη επιφάνεια με 2 ταχύτητες περιστροφής και επιλογή της φοράς.

Εξειδικευμένα προγράμματα: Πυρόλυση, ECO, MAX. Ανεξάρτητη ρύθμιση της θερμοκρασίας επάνω και κάτω. Ανεξάρτητη ρύθμιση της ισχύς (%) των αντιστάσεων πάνω και κάτω. Τάμπερ ρυθμιζόμενο (χειροκίνητα) για την εξαγωγή των ατμών.

1 ΟΡΟΦΟΣ	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
GT110/1TS	7 \varnothing 35cm ή 3 \varnothing 50cm	135x141x167 (εσωτ. \varnothing 110cm)
GT140/1TS	10 \varnothing 35cm ή 5 \varnothing 50cm	165x171x167 (εσωτ. \varnothing 140cm)





GIORGIONE

Φούρνοι αερίου, **1 όροφος**.

Ηλεκτρονικός έλεγχος της φλόγας. Πόρτα με γυαλί tempered.
Με ανοξείδωτη καπνοδόχο στο επάνω μέρος.

	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
GR435/1D	4 ø35cm ή 1 ø50cm	123x112x81
GR635/1D	6 ø35cm ή 2 ø50cm	123x148x81
GR635L/1D	6 ø35cm ή 2 ø50cm	159x112x81 (εσωτ. βάθος 72cm)
GR935/1D	9 ø35cm ή 4 ø50cm	159x148x81



MANTEGNIA

Ανοξείδωτος με πάνελ αφής και οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.

Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (0-100%) της ισχύς των αντιστάσεων επάνω και κάτω.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας του θαλάμου ψησίματος έως 500 °C. Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος από πυρότουβλο

	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
MN40/1DG	1 ø40cm ή 20 πίτσες/ώρα	67x67x60,5
MN40/1DG-P	1 ø40cm ή 27 πίτσες/ώρα	67x67x60,5



Βασικός εξοπλισμός



TIZIANO

Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.
Ύψος: 17cm.



TIEPOLO

Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό ή με μοτέρ. Ύψος: 41cm



DONATELLO

Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό ή με μοτέρ. Ύψος: 41cm.



MICHELANGELO

Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό ή με μοτέρ. Ύψος: 41 cm.



CARAVAGGIO

Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό ή με μοτέρ. Ύψος: 39cm / **Kit σύνδεσης φούσκα** με τους φούρνους.



GIOTTO

Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό ή με μοτέρ. Ύψος: 41cm.



GIORGIONE

Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.
Ύψος: 54 cm.



TIZIANO

Βάση
με ύψος 117cm για 1 όροφο
με ύψος 97cm για 2 ορόφους



TIEPOLO

Βάση
με ύψος 110cm για 1 όροφο
με ύψος 90cm για 2 ορόφους



DONATELLO

Βάση
με ύψος 110cm για 1 όροφο
με ύψος 90cm για 2 ορόφους



MICHELANGELO

Βάση
με ύψος 110cm για 1 όροφο
με ύψος 90cm για 2 ορόφους



CARAVAGGIO

Βάση
με ύψος 110cm για 1 όροφο
με ύψος 90cm για 2 ορόφους



GIORGIONE

Βάση
με ύψος 110cm για 1 όροφο
με ύψος 70cm για 2 ορόφους



Extra ρόδες για τις βάσεις
(εκτός τους TIZIANO).

CITIZEN PW

ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ - ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ Σ' ΟΛΟΝ ΤΟΝ ΘΑΛΑΜΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια και για το ψήσιμο σε ταψί!

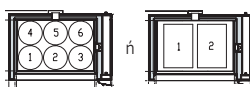
Ολοκληρωμένη σύνθεση CITIZEN PW1



CITIZEN PW - 1 ΟΡΟΦΟΣ

Φούρνοι ηλεκτρικοί με χειροκίνητο πάνελ, πόρτα με διπλό τζάμι. Ανεξάρτητη ρύθμιση (%) της ισχύς των αντιστάσεων επάνω και κάτω. Τάμπερ ρυθμιζόμενο (χειροκίνητα) για την εξαγωγή των ατμών.

Μοντέλο PW6 (ο κάθε όροφος)



Χωρητ. σε πίτσες Διαστάσεις cm

CITIZEN PW 6/MC 6 ø33cm 142x103x43

CITIZEN PW 9/MC 9 ø33cm 142x138x43

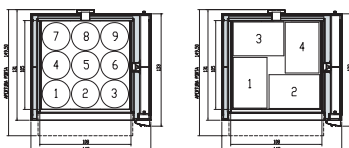
Ολοκληρωμένη σύνθεση CITIZEN PW2



CITIZEN PW - 2 ΟΡΟΦΟΙ

Φούρνοι ηλεκτρικοί, **ανεξάρτητα χειροκίνητα πάνελ**, πόρτα πόρτα με διπλό τζάμι. Ανεξάρτητη ρύθμιση (%) της ισχύς των αντιστάσεων επάνω και κάτω. Τάμπερ ρυθμιζόμενο (χειροκίνητα) για την εξαγωγή των ατμών.

Μοντέλο PW9 (ο κάθε όροφος)



Χωρητ. σε πίτσες Διαστάσεις cm

CITIZEN PW 6+6/MC 6+6 ø33cm 142x103x78

CITIZEN PW 9+9/MC 9+9 ø33cm 142x138x78

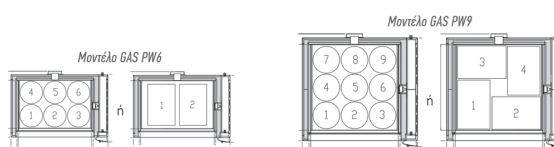




Ολοκληρωμένη σύνθεση CITIZEN PW GAS

CITIZEN PW GAS - 1 ΟΡΟΦΟΣ

Φούρνοι αερίου. Χειροκίνητο πάνελ, πόρτα με διπλό πυρίμαχο τζάμι. Φλόγα πιλότος με διακόπτη ανάφλεξης του καυστήρα. Μικρή και μεγάλη φλόγα για την ρύθμιση της έντασης.



	Χωρητ. σε πίτσες	Διαστάσεις cm
CITIZEN GAS PW6/MC	6 ø33cm	145x118x56
CITIZEN GAS PW9/MC	9 ø33cm	145x153x56

Βασικός εξοπλισμός



CITIZEN PW GAS
Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.



CITIZEN PW
Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.



CITIZEN PW
Θερμοθάλαμος με ανεξάρτητο χειροκίνητο πάνελ για 14 ταψιά 60x40



CITIZEN PW GAS
Βάσεις ύψους 111 ή 61cm (ανάλογα με τη σύνθεση των φούρνων).



CITIZEN PW
Βάσεις ύψους 125 / 95 / 71cm (ανάλογα με τη σύνθεση των φούρνων).

CITIZEN PW GAS
Θερμοθάλαμος με ανεξάρτητο χειροκίνητο πάνελ για 6 ταψιά 60x40

MOTEP CITIZEN
Μοτέρ χοάνης.
Απαιτείται έξοδος με αεραγωγούς.

ΤΕΟΡΕΜΑ POLIS PW

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

Εσωτερικό ύψος 18 ή 30cm, ηλεκτρονικό πάνελ, 20 προγράμματα ψησίματος, ανεξάρτητη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος στην επάνω και κάτω επιφάνεια.

Ανεξάρτητη ρύθμιση της ισχύς των αντιστάσεων επάνω και κάτω.

Εξειδικευμένα προγράμματα Auto Cleaning, Pre Heating, ECO.

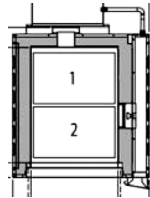
Τάμπερ ρυθμιζόμενο (χειροκίνητα) για την εξαγωγή των ατμών.



T POLIS PW 2S

⚡ T POLIS PW 2S - 1 ΟΡΟΦΟΣ

Φούρνος ηλεκτρικός, εσωτερικό ύψος 18cm.



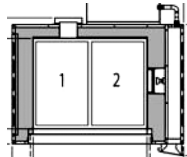
	Χωρητικότητα	Διαστάσεις cm
TP. PW 2S/MC18	2 ταψιά 60x40	97x121x36



T POLIS PW 2/MC30

⚡ T POLIS PW - 1 ΟΡΟΦΟΣ

Φούρνοι ηλεκτρικοί, εσωτερικό ύψος 18 ή 30cm.



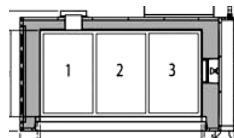
	Ύψος (cm)	Χωρητικότητα ταψιά 60x40	Διαστάσεις cm
TP. PW 2/MC18	18	2	125x101x36
TP. PW 2/MC30	30	2	125x101x48

04 / ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ



T POLIS PW - 1 ΟΡΟΦΟΣ

Φούρνοι ηλεκτρικοί, εσωτερικό ύψος **18 ή 30cm.**

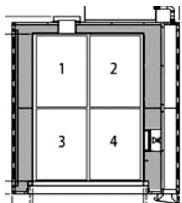


	Ύψος (cm)	Χωρητικότητα ταψιά 60x40	Διαστάσεις cm
TR. PW 3/MC18	18	3	166x101x36
TR. PW 3/MC30	30	3	166x101x48



T POLIS PW - 1 ΟΡΟΦΟΣ

Φούρνοι ηλεκτρικοί, εσωτερικό ύψος **18 ή 30cm.**



	Ύψος (cm)	Χωρητικότητα ταψιά 60x40	Διαστάσεις cm
TR. PW 4/MC18	18	4	125x161x36
TR. PW 4/MC30	30	4	125x161x48

ROTOR WIND

ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ

ΑΕΡΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Εξοπλισμένοι με υγραντήρα με ρύθμιση του χρόνου ψεκασμού υγρασίας.
Τάμπερ υδρατμών, ανεξάρτητα μοτέρ για την χοάνη και το βεντιλατέρ, πόρτα με διπλό πυρίμαχο τζάμι.



⚡ ROTOR WIND 1-2 E

💧 ROTOR WIND GAS 1-2

Ηλεκτρικοί ή αερίου, **περιστρεφόμενη βάση** με επιλογή της φοράς στο εσωτερικό του θαλάμου.

Με θερμοθάλαμο εξοπλισμένο με δοχείο νερού για παραγωγή υγρασίας.

	Χωρητικότητα	Διαστάσεις cm
ROTOR WIND 1E	8 (40x60)	92x124x226
ROTOR WIND 2E	8 (45x65)	107x144x226
ROTOR WIND 1G	8 (40x60)	92x124x234
ROTOR WIND 2G	8 (45x65)	107x144x234



⚡ ROTOR WIND 3-4- E

💧 ROTOR WIND GAS 3-4

Ηλεκτρικοί ή αερίου, με ***καρότσι φόρτωσης** με επιλογή της φοράς περιστροφής.

	Χωρητικότητα	Διαστάσεις cm
ROTOR WIND 3E	15/18 (45x65)	98x175x236
ROTOR WIND 4E L / F	15/18 (45x65 ή 50x70)	112x 193 x236 (L) 150 x148x236 (F)
ROTOR WIND 3G	15/18 (40x60)	137 x135x236
ROTOR WIND 4G L / F	15/18 (45x65 ή 50x70)	112x 193 x236 (L) 150 x148x236 (F)

*Το καρότσι φόρτωσης είναι extra

LEONARDO

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

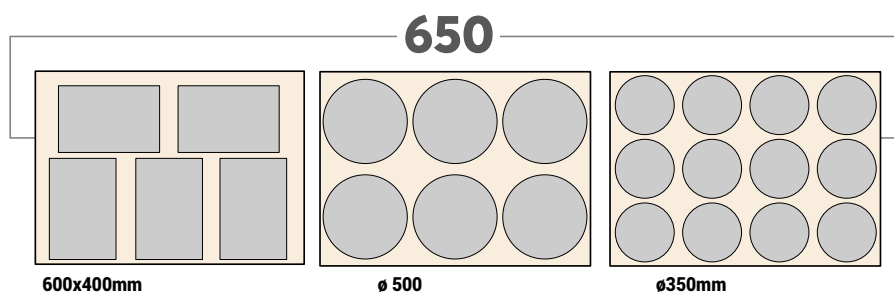
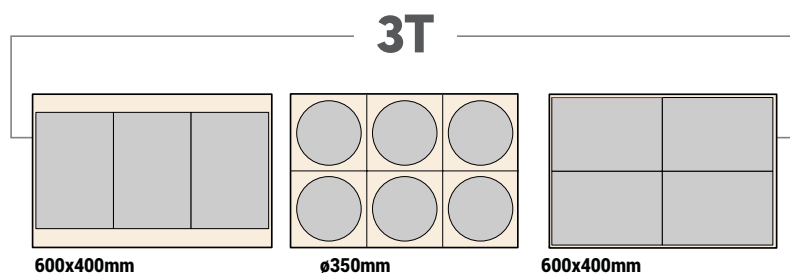
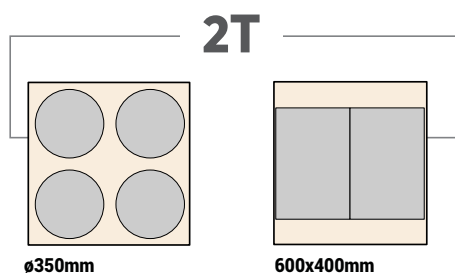
Εσωτερικό ύψος 18 ή 25cm, πάνελ αφής με δυνατότητα αποθήκευσης προγραμμάτων, τάμπερ υδρατμών.

Μπάρα θερμότητας κατά μήκος της πόρτας με έλεγχο της ισχύς της.

Σύστημα FAST RECOVERY για ανάκτησης θερμοκρασίας και λειτουργία **πυρόλυση** για τον καθαρισμό του θάλαμου ψήσιματος.



1 ΟΡΟΦΟΣ	Ύψος (cm)	Χωρητικότητα ταψιά 60x40	Διαστάσεις cm
LN2T/1TS	18	2	133x120x40
LN2T/1TSH	25	2	133x120x47
LN3T/1TS	18	3	174x120x40
LN3T/1TSH	25	3	174x120x47
LN650/1TS	18	5	210x152x40



Εξοπλισμός TEOREMA POLIS PW



Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.
Μοτέρ χοάνης.
Απαιτείται έξοδος με αεραγωγούς.



Βαποριέρα
Σύστημα παραγωγής ατμού για την ύγρανση των προϊόντων. Βάθος +18cm



Ανοξείδωτη βάση
με ρόδες ύψους 40 / 71 / 95 / 125cm
(ανάλογα με τη σύνθεση των φούρνων).



Τελάρο ψωμιού
Φάρδος 40cm



Θερμοθάλαμος ύψους 71 ή 95cm (ανάλογα με τη σύνθεση των φούρνων).
Υγραντήρας θερμοθαλάμου για παραγωγή υγρασίας

Χωρητικότητα ταψιά 60x40

94H	70H
14	8
14	8
28	16
21	12

Εξοπλισμός LEONARDO



Χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό ή με μοτέρ. Ύψος: 39 cm.



Βάσεις για όλα τα μοντέλα των φούρνων.

Εξοπλισμός ROTOR WIND

Carello Rotor 3-4
Ανοξείδωτο καρότσι φόρτωσης για τους φούρνους ROTOR WIND 3 και 4.

INVERTER
Σύστημα επιλογής ταχυτήτων βεντιλατέρ.

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ
Καυστήρες **λαδιού ή αερίου** για τους φούρνους ROTOR WIND GAS



ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΦΟΥΡΝΑΚΙΑ ΠΙΤΣΑΣ - SNACK ΠΥΡΙΜΑΧΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ, ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΕΙΡΑ



⚡ FP 36

Μονός,
με προσθαφαιρούμενη σχάρα.
Διαστάσεις: 55x43x20cm



⚡ FP 36R / FP 66R

Μονός ή διπλός,
με πυρίμαχη πλάκα,
με χρονοδιακόπτη και
θερμοστάτη.
Διαστάσεις: 55x43x25/38cm



⚡ FP 36RL / FP 66RL

Μονός ή διπλός, με πυρίμαχη πλάκα
πόρτα με τζάμι, εσωτερικό
φωτισμό, θερμοστάτη πάνω-κάτω.
Διαστάσεις: 55x43x38cm
Διαστάσεις: 55x43x25cm



⚡ FP 84R

Μονός, με πυρίμαχη πλάκα
και θερμοστάτη πάνω-κάτω.
Διαστάσεις: 71x59x35cm



⚡ FP 84RL

Μονός, πόρτα με τζάμι,
εσωτερικό φωτισμό,
με πυρίμαχη πλάκα,
θερμοστάτη πάνω-κάτω.
Διαστάσεις: 71x59x35cm



⚡ FP 86R

Μονός, με πυρίμαχη πλάκα,
θερμοστάτη πάνω-κάτω.
Διαστάσεις: 71x59x37cm



⚡ FP 86RL

Μονός, πόρτα με τζάμι,
εσωτερικό φωτισμό,
με πυρίμαχη πλάκα,
θερμοστάτη πάνω-κάτω.
Διαστάσεις: 71x59x37cm



⚡ FP 88R

Διπλός, με πυρίμαχη πλάκα,
θερμοστάτη πάνω-κάτω.
Διαστάσεις: 71x59x45cm



⚡ FP 88RL

Διπλός, πόρτα με τζάμι,
εσωτερικό φωτισμό,
με πυρίμαχη πλάκα,
θερμοστάτη πάνω-κάτω.
Διαστάσεις: 71x59x49cm



⚡ FP 94RL

Μονός, πόρτα με τζάμι,
εσωτερικό φωτισμό,
με πυρίμαχη πλάκα,
θερμοστάτη πάνω-κάτω.
Διαστάσεις: 82x53x34cm