

Βιομηχανική κουζίνα

Βραστήρες.....	25
Βραστήρες-παστεριωτές.....	36
Αυτόματοι βραστήρες ζυμαρικών-νερού	39
Ανατρεπόμενα τηγάνια-brasiera	43



CUCIMIX 30
παρασκευή μαγειρίτσας

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΕΜΜΕΣΟΥ ΘΕΡΜΑΝΣΕΩΣ

Baskett

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΩΣ 105 °C, ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΟΝΟ ΜΕ ΚΛΕΙΣΤΟ ΚΑΠΑΚΙ.

- Ηλεκτρικοί ή αερίου, κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι με επίπεδο προστασίας IPX4 και υψηλή θερμική μόνωση από υαλοβάμβακα.
- Κάδος με ΔΙΠΛΑ τοιχώματα από ανοξείδωτο AISI 316, κατάλληλος και για το μαγείρεμα ιδιαίτερα οξέων προϊόντων.
- **Ηλεκτρική ανατροπή του κάδου.**
- Πάνελ αφής ETC με μεγάλη οθόνη 7".
- **Αυτόματη πλήρωση νερού στο διάκενο.**
- Εξοπλισμένοι με **μετρητή λίτρων** για την ακριβή ποσότητα νερού (ζεστό ή κρύο έως 90 °C) μέσα στον κάδο.
- Σύστημα ασφαλείας που αποτρέπει την παροχή νερού και την ανατροπή του κάδου στην περίπτωση που η βρύση νερού βρίσκεται σε λάθος θέση.
- Friendly service για γρήγορη πρόσβαση στα κύρια λειτουργικά μέρη.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΕΡΙΟΥ: Ανοξείδωτοι καυστήρες υψηλής απόδοσης. Αυτόματη ανάφλεξη με σύστημα ελέγχου της φλόγας χωρίς πιλότο.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ: Θωρακισμένες ανοξείδωτες αντιστάσεις INCOLOY 800 κατασκευασμένες και σχεδιασμένες ειδικά ώστε να καλύπτουν όλη την επιφάνεια του πυθμένα για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.



PRI GAS ΧΩΡΙΣ ΜΙΞΕΡ

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Ισχύς GAS	Ισχύς EL/ Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
PRIG105 V1	100Lt	120Lt	25Kw	0,4Kw/230V	385Kg	136x120x133,5cm	
PRIG130 V1	125Lt	145Lt	30Kw		420Kg	136x125x133,5cm	
PRIG180 V1	175Lt	200Lt	40Kw		490Kg	146x131x133,5cm	
PRIG250 V1	225Lt	255Lt	48Kw		550Kg	156x139x133,5cm	
PRIG320 V1	280Lt	320Lt	48Kw		600Kg	166x149x149cm	
PRIG500 V1	445Lt	500Lt	58Kw		660Kg	176x165x165cm	

PRI EL ΧΩΡΙΣ ΜΙΞΕΡ

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
CPE080 V1	80Lt	91Lt	16Kw		200Kg	108x72x94cm	
PRIE105 V1	100Lt	120Lt	18Kw		355Kg	136x120x134cm	
PRIE130 V1	125Lt	145Lt	24Kw		390Kg	136x120x134cm	
PRIE180 V1	175Lt	200Lt	32Kw	400V	475Kg	146x131x134cm	
PRIE250 V1	225Lt	255Lt	36Kw		515Kg	156x139x134cm	
PRIE320 V1	280Lt	320Lt	36Kw		555Kg	166x149x134cm	
PRIE500 V1	445Lt	500Lt	36Kw		615Kg	176x165x134cm	

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΑΝΑΔΕΥΣΗ

- **Ενσωματωμένο μίξερ** με 2 INOX βραχίονες, με ξύστρες από τεφλόν, υλικό κατάλληλο για την επεξεργασία τροφίμων.
- Από το πάνελ αφής ETC ρυθμίζονται οι **διαφορετικές ταχύτητες** του μίξερ, της **φοράς** του μίξερ (δεξιόστροφα, αριστερόστροφα και συνεχές), του **χρόνου περιστροφής** του μίξερ και του χρόνου **ενδιάμεσης παύσης**.
- Σύστημα ασφαλείας που σταματά την ανάδευση κατά την ανατροπή του κάδου.

PRIM GAS ME ΜΙΞΕΡ

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς	Ισχύς EL/ Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.						
PRIG105M V1	100Lt	120Lt		25Kw	1Kw/230V	410Kg	136x120x134cm	
PRIG130M V1	125Lt	145Lt		30Kw	1Kw/230V	445Kg	136x125x134cm	
PRIG180M V1	175Lt	200Lt	12÷40Rpm	40Kw	1Kw/230V	515Kg	146x131x134cm	
PRIG250M V1	225Lt	255Lt		48Kw	1,5Kw/230V	590Kg	156x139x134cm	
PRIG320M V1	280Lt	320Lt		48Kw	1,5Kw/230V	640Kg	166x149x134cm	
PRIG500M V1	445Lt	500Lt		58Kw	1,5Kw/230V	700Kg	176x165x134cm	

PRIM EL ME ΜΙΞΕΡ

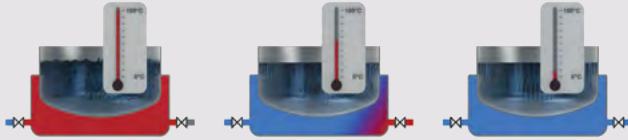
Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.						
CPE080M V1	80Lt	91Lt		16Kw		200Kg	108x72x94cm	
PRIE105M V1	100Lt	120Lt		19,5Kw		400Kg	136x120x134cm	
PRIE130M V1	125Lt	145Lt		25,5Kw		410Kg	136x125x134cm	
PRIE180M V1	175Lt	200Lt	12÷40Rpm	32,6Kw	400V	500Kg	146x131x134cm	
PRIE250M V1	225Lt	255Lt		37,5Kw		400Kg	156x139x134cm	
PRIE320M V1	280Lt	320Lt		37,5Kw		400Kg	166x149x134cm	
PRIE500M V1	445Lt	500Lt		38Kw		685Kg	176x165x134cm	

Baskett

Εξοπλισμός

COOK&CHILL

Τεχνολογία για το κρύωμα των υγρών και πηχτών προϊόντων όπως: σούπες, ζωμούς, κρέμες, σιρόπια, μαρμελάδες, πουρέ κ.λπ.



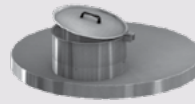
SCT2 ▶

Σύστημα κρυώματος φαγητού με παροχή κρύου νερού.
(Εξαιρείται το μοντέλο: CPE080)



PACF ▶

Οπή/άνοιγμα $\varnothing 20\text{cm}$ στο καπάκι του βραστήρα με ανοξείδωτη διάτρητη σχάρα και κλείσιμο με τειφλόν.
(Εξαιρείται το μοντέλο: CPE080)



PACT ▶

Καπάκι $\varnothing 40\text{cm}$ για την εξαγωγή του ατμού.
(Εξαιρείται το μοντέλο: CPE080)



Ντους ξεβγάλματος/πλυσίματος
Ενσωματώνεται δίπλα στην βρύση.

CADE 0012 ▶

CARD 0010 CPE080 ▶



PAF 2022 ▶

Κρουνό εξαγωγής (μηχανική κάνουλα) DN50 για τους βραστήρες CPE080, PR... 105/130.



PAF 2032 ▶

Κρουνό εξαγωγής (μηχανική κάνουλα) DN65 για τους βραστήρες PR... 180/250/320/500.



PAF 3020 ▶

Βαλβίδα $\varnothing 5\text{cm}$. DIN.65
(Εξαιρείται το μοντέλο: CPE080)



Σετ από 4 ρόδες $\varnothing 15\text{cm}$.

D 150 ▶

CAMR0020 CPE080 ▶



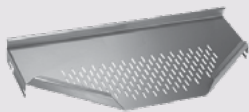
DAPC 0230 ▶

Πρίζα ηλεκτρικής τροφοδοσίας 230V. Τοποθετείται στο μπροστινό μέρος του βραστήρα.



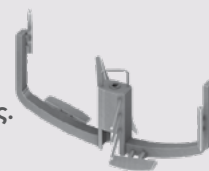
PAFT 010/020 ▶

Τάπα για τα κρουνό εξαγωγής DN50/ DN65 αντίστοιχα.
(Εξαιρείται το μοντέλο: CPE080)



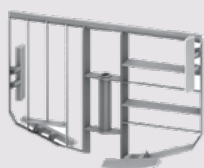
Στραγκιστήρι ανοξείδωτο διάτρητο για την εξαγωγή των υγρών και την συγκράτηση του φαγητού.

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
PAF0602	CPE080	cm	
PAF0600	PR... 105/130	60x30x40cm	
PAF0700	PR... 180	70x35x40cm	
PAF0800	PR... 250	80x40x40cm	
PAF0900	PR... 320	90x45x40cm	
PAF1000	PR... 500	100x50x40cm	



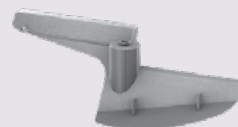
Μίξερ για κρέμες.

	Για τον βραστήρα	Τιμή
PAMA105/130	PR... 105/130M	
PAMA180	PR... 180M	
PAMA250	PR... 250M	
PAMA320	PR... 320M	
PAMA500	PR... 500M	



Μίξερ για πουρές πατάτας.

	Για τον βραστήρα	Τιμή
PAMP105/130	PR... 105/130M	
PAMP180	PR... 180M	
PAMP250	PR... 250M	
PAMP320	PR... 320M	
PAMP500	PR... 500M	



Μίξερ για υγρά με στερεά κομμάτια προϊόντος.

	Για τον βραστήρα	Τιμή
PAMZ105/130	PR... 105/130M	
PAMZ180	PR... 180M	
PAMZ250	PR... 250M	
PAMZ320	PR... 320M	
PAMZ500	PR... 500M	

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΑΜΕΣΟΥ ΘΕΡΜΑΝΣΕΩΣ

Cucimix

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΜΕ ΑΝΑΔΕΥΣΗ, ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΩΣ 200 °C.

- Ηλεκτρικοί ή αερίου, κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι με επίπεδο προστασίας IPX5 και υψηλή θερμική μόνωση από υαλοβάμβακα.
- Ανοξείδωτος κάδος με χειροκίνητη ή ηλεκτρική ανατροπή, ανάλογα το μονέλο.
- Ενσωματωμένο μίξερ για την ανάδευση με 3 INOX βραχιόνες, με ξύστρες από τεφλόν, υλικό κατάλληλο για την επεξεργασία τροφίμων.
- Ιδανικοί για εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, catering, κεντρικές κουζίνες κ.λπ.
- Πάνελ αφής ETC με μεγάλη οθόνη 7".
- 7 διαφορετικές ταχύτητες του μίξερ με ρύθμιση της φοράς (δεξιόστροφα, αριστερόστροφα και συνεχές), του χρόνου περιστροφής και του χρόνου ενδιάμεσης παύσης.
- Σύστημα ασφαλείας που σταματά την ανάδευση κατά την ανατροπή του κάδου.
- Friendly service για γρήγορη πρόσβαση στα κύρια λειτουργικά μέρη.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΕΡΙΟΥ: Ανοξείδωτοι καυστήρες υψηλής απόδοσης. Αυτόματη ανάφλεξη με σύστημα ελέγχου της φλόγας χωρίς πιλότο.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ: Θωρακισμένες ανοξείδωτες αντιστάσεις INCOLOY 800.



CUCIMIX EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.						
CBTE030 V1	30Lt	37Lt	6÷20Rpm	6,2Kw	400V	90Kg	88x67x97/118cm	
CBTE070 V1	70Lt	82Lt	7÷22Rpm	9,6Kw	400V	205Kg	108x72x106/164cm	

CUCIMIX GAS

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή €
	Ωφελ.	Συν.						
CBTG070 V1	70Lt	82Lt	7÷22Rpm	16Kw	0,6Kw/230V	215Kg	108x83x106/164	

- Ηλεκτρικοί ή αερίου, κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι με επίπεδο προστασίας IPX5 και υψηλή θερμική μόνωση από υαλοβάμβακα.
- Ανοξείδωτος κάδος με ΔΙΠΛΑ τοιχώματα και **με ηλεκτρική ανατροπή**.
- Ενσωματωμένο μίξερ για την ανάδευση με 3 INOX βραχίονες, με ζύστρες από τεφλόν, υλικό κατάλληλο για την επεξεργασία τροφίμων.
- Ιδανικοί για βιομηχανίες τροφίμων, μεγάλες κεντρικές κουζίνες και catering προσφέροντας μέγιστη ευελιξία σε compact διαστάσεις.
- Πάνελ αφής ETC με μεγάλη οθόνη 7".
- Αυτόματη παροχή νερού, εξοπλισμένοι **με μετρητή λίτρων** για την ακριβή ποσότητα νερού (ζεστό ή κρύο έως 90 °C) μέσα στον κάδο.
- **7 διαφορετικές ταχύτητες** του μίξερ με ρύθμιση της φοράς (δεξιά-αριστερά), του χρόνου περιστροφής και του χρόνου ενδιάμεσης παύσης.
- Σύστημα ασφαλείας που σταματά την ανάδευση κατά την ανατροπή του κάδου.
- Σύστημα ασφαλείας που αποτρέπει την παροχή νερού και την ανατροπή του κάδου στην περίπτωση που η βρύση νερού βρίσκεται σε λάθος θέση.
- Friendly service για γρήγορη πρόσβαση στα κύρια λειτουργικά μέρη.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΕΡΙΟΥ: Ανοξείδωτοι καυστήρες υψηλής απόδοσης. Αυτόματη ανάφλεξη με σύστημα ελέγχου της φλόγας χωρίς πιλότο.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ: Θωρακισμένες ανοξείδωτες αντιστάσεις INCOLOY 800 κατασκευασμένες και σχεδιασμένες ειδικά ώστε να καλύπτουν όλη την επιφάνεια του πυθμένα για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Διατήρηση έτοιμου τελικού προϊόντος στην min. θερμοκρασία των 65 °C



CUCIMIX CBT GAS

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή €
	Ωφελ.	Συν.						
CBTG090 V1	90Lt	115Lt	6÷21Rpm	22Kw	0,6Kw /230V	430Kg	146x129x134cm	
CBTG130 V1	130Lt	154Lt	6÷18Rpm	28Kw		440Kg	146x129x134cm	
CBTG180 V1	180Lt	223Lt	6÷14Rpm	33Kw		580Kg	167x151x134cm	
CBTG310 V1	310Lt	353Lt	4÷10Rpm	49Kw		640Kg	176x156x134cm	

CUCIMIX CBT EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή €
	Ωφελ.	Συν.						
CBTE090 V1	90Lt	115Lt	6÷21Rpm	13,5Kw	400V	420Kg	146x129x134cm	
CBTE130 V1	130Lt	154Lt	6÷18Rpm	13,5Kw		430Kg	146x129x134cm	
CBTE180 V1	180Lt	223Lt	6÷14Rpm	21Kw		565Kg	167x151x134cm	
CBTE310 V1	310Lt	353Lt	4÷10Rpm	29Kw		620Kg	176x156x134cm	

ΜΟΝΤΕΛΑ ΧΥΤΡΑ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ

- Το μαγείρεμα υπο πίεση εγγυάται λιγότερη απώλεια βάρους του προϊόντος και η τεχνολογία της σειράς CUCIMAX AYTOCLAVE εξασφαλίζει:
 - εξοικονόμηση ενέργειας έως 60%,
 - μείωση χρόνου μαγειρέματος έως 40%,
 - εξοικονόμηση σε νερό έως 70%.
- Καπάκι με ΔΙΠΛΑ τοιχώματα.
- Βαλβίδα ασφαλείας έως 0,4bar.



CUCIMIX CBT-A GAS

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Πίεση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.							
CBTG130A V1	135Lt	162Lt	6÷18Rpm	28Kw		0,4bar	450Kg	146x127x134cm	
CBTG180A V1	190Lt	235Lt	6÷14Rpm	33Kw	0,6Kw /230V	0,3bar	590Kg	166x150x134cm	
CBTG310A V1	320Lt	369Lt	4÷10Rpm	49Kw		0,3bar	650Kg	176x156x134cm	

CUCIMIX CBT-A EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς	Τάση	Πίεση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.							
CBTE130A V1	135Lt	162Lt	6÷18Rpm	13,5Kw		0,4bar	440Kg	146x127x134cm	
CBTE180A V1	190Lt	235Lt	6÷14Rpm	21Kw	400V	0,3bar	575Kg	166x150x134cm	
CBTE310A V1	320Lt	369Lt	4÷10Rpm	29Kw		0,3bar	630Kg	176x156x134cm	

Έκδοση Confectionery

- Βραστήρες εξοπλισμένοι με **σύστημα θέρμανσης των τοιχωμάτων του κάδου** για το σωστό βράσιμο των προϊόντων που έχουν ως βασικό συστατικό τη ζαχάρη (μαρμελάδα, καραμέλα κ.α.).
- Με ανοξείδωτες αντιστάσεις για την θέρμανση των τοιχωμάτων του κάδου σε 3 επίπεδα και με **1 πλευρικό βραχίονα** για την τέλεια ομογενοποίηση.



Θερμοκρασία πλευρικών τοιχωμάτων έως 130 °C



Πλευρικός βραχίονας που προστίθεται στο μίξερ.

CUCIMIX CBT-C EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.						
CBTE030C V1	30Lt	37Lt	6÷20Rpm	8Kw	400V	95Kg	88x76x97/118cm	
CBTE070C V1	70Lt	82Lt	7÷22Rpm	12,6Kw		100Kg	108x72x106/164cm	
CBTE090C V1	90Lt	115Lt	6÷21Rpm	17Kw		420Kg	146x129x129cm	
CBTE130C V1	130Lt	154Lt	6÷18Rpm	18,2Kw		430Kg	146x129x129cm	
CBTE180C V1	180Lt	223Lt	6÷14Rpm	26,4Kw		565Kg	167x151x129cm	
CBTE310C V1	310Lt	353Lt	4÷10Rpm	36,8Kw		620Kg	176x156x129cm	

CUCIMIX ΧΥΤΡΑ CBT-AC EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς	Τάση	Πίεση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.							
CBTE130AC V1	135Lt	162Lt	6÷18Rpm	18,2Kw	400V	0,4bar	440Kg	146x129x129cm	
CBTE180AC V1	190Lt	235Lt	6÷14Rpm	26,4Kw		0,2bar	575Kg	166x151x129cm	
CBTE310AC V1	320Lt	369Lt	4÷10Rpm	36,8Kw		0,2bar	630Kg	176x156x129cm	

Cucimix

Εξοπλισμός



CARC 0020 ▶

Βρύση για τον βραστήρα CBTE030 V1.



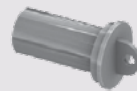
CARC 0010 ▶

Βρύση για τους βραστήρες CBT... 070 V1.



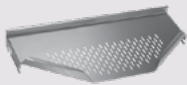
PAF 2022 ▶

Κρουνό εξαγωγής (μηχανική κάνουλα) για τους βραστήρες CBT... 070 V1.



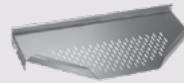
PAFT 010 ▶

Τάπα για το κρουνό εξαγωγής DN50.



PAF 0451 ▶

Στραγκιστήρι ανοξείδωτο διάτρητο για την εξαγωγή των υγρών και την συγκράτηση του φαγητού. Για τον βραστήρα CBTE030 V1.



PAF 0602 ▶

Στραγκιστήρι ανοξείδωτο διάτρητο για την εξαγωγή των υγρών και την συγκράτηση του φαγητού. Για τους βραστήρες CBT... 070 V1.



CARD 0020 ▶

Ντους ξεβγάλματος/πλυσίματος για τον βραστήρα CBTE030 V1.



CARD 0010 ▶

Ντους ξεβγάλματος/πλυσίματος για τους βραστήρες CBT... 070 V1.



CAMR 0020 ▶

Σετ από 4 ρόδες \varnothing 15cm για τους βραστήρες CBT... 070 V1.



CAGM 030 ▶

Επιπρόσθετη σχάρα, αφαιρούμενη, ενσωματώνεται πάνω στο μίξερ για τον βραστήρα CBTE030 V1.



CAGM 070 ▶

Επιπρόσθετη σχάρα, αφαιρούμενη, ενσωματώνεται πάνω στο μίξερ για τους βραστήρες CBT... 070 V1.



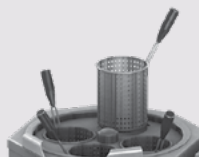
CAPV 0030 ▶

Πλευρικός βραχίονας αποσπώμενος για τον βραστήρα CBTE030 V1.



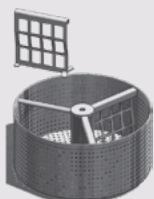
CAPV 0020 ▶

Πλευρικός βραχίονας αποσπώμενος για τους βραστήρες CBT... 070 V1.



CACP 0010 ▶

Κιτ βρασίματος με καλάθια για τον βραστήρα CBTE030 V1.



CACS 0010 ▶

Καλάθι για μαγείρεμα sous vide για τον βραστήρα CBTE030 V1.



PACT ▶

Καπάκι \varnothing 40cm για την εξαγωγή του ατμού.



CADE 0010 ▶

Ντους ξεβγάλματος/πλυσίματος. Ενσωματώνεται δίπλα στην βρύση.



PAF 3020 ▶

Βαλβίδα \varnothing 5cm. DIN.65 (Εξαιρούνται τα μοντέλα ΧΥΤΡΑ).



PAF 2022 ▶

Κρουνό εξαγωγής (μηχανική κάνουλα) DN50 για τους βραστήρες CBT... 090/130. (Εξαιρούνται τα μοντέλα ΧΥΤΡΑ).



PAF 2032 ▶

Κρουνό εξαγωγής (μηχανική κάνουλα) DN65 για τους βραστήρες CBT... 180/310. (Εξαιρούνται τα μοντέλα ΧΥΤΡΑ).



PAFT 0010/0020 ▶

Τάπα για τα κρουνό εξαγωγής DN50 / DN65 αντίστοιχα.



PAF 4020 ▶

Πνευματική βαλβίδα DN50 για τους βραστήρες ΧΥΤΡΑ CBT A.



PAF 4030 ▶

Πνευματική βαλβίδα DN65 για τους βραστήρες ΧΥΤΡΑ CBT A.



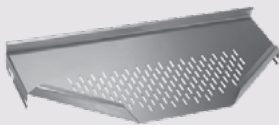
DAPC 0230 ▶

Πρίζα ηλεκτρικής τροφοδοσίας 230V. Τοποθετείται στο μπροστινό μέρος.



D 150 ▶

Σετ από 4 ρόδες \varnothing 15cm.



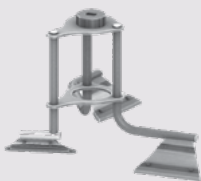
Στραγκιστήρι ανοξείδωτο διάτρητο για την εξαγωγή των υγρών και την συγκράτηση του φαγητού.

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
PAF0701	CBT... 090/130	70x35x40cm	
PAF0702	CBT... 130A (Χύτρα)	70x35x40cm	
PAF0901	CBT... 180	90x45x40cm	
PAF0902	CBT... 180A (Χύτρα)	70x35x40cm	
PAF1001	CBT... 310	100x50x40cm	
PAF1002	CBT... 310A (Χύτρα)	70x35x40cm	



Πλευρικός βραχίονας αποσπώμενος.

	Για τον βραστήρα	Τιμή
CAPV1010	CBT... 090	
CAPV1020	CBT... 130	
CAPV1030	CBT... 180	
CAPV1040	CBT... 310	



Μίξερ για ζύμες.

	Για τον βραστήρα	Τιμή
CAMC091	CBT... 090	
CAMC131	CBT... 130	
CAMC181	CBT... 180	
CAMC311	CBT... 310	



Σετ 2 σπάτουλες ρυθμιζόμενες.

	Για τον βραστήρα	Τιμή
CAPM0010	CBT... 090/130	
CAPM0020	CBT... 180/310	

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΕΜΜΕΣΟΥ ΘΕΡΜΑΝΣΕΩΣ ΚΑΙ ΠΑΣΤΕΡΙΩΤΗΣ

Fixpan

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΩΣ 110 °C

- Ηλεκτρικοί ή αερίου, κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι με επίπεδο προστασίας IPX4 και υψηλή θερμική μόνωση από υαλοβάμβακα.
- **ΣΤΑΘΕΡΟΣ κάδος** με ΔΙΠΛΑ τοιχώματα από ανοξείδωτο AISI 316, κατάλληλος και για το μαγείρεμα ιδιαίτερα οξέων προϊόντων.
- **Ιδανικοί για το βράσιμο σε νερό μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων και για την παστερίωση συσκευασμένων (π.χ σε βάζα) τροφίμων/προϊόντων προσφέροντας μέγιστη ευκολία και ευελιξία!**
- Ηλεκτρονικό πάνελ ελέγχου.
- Με βρύση νερού και κρουνό εξαγωγής (μηχανική κάνουλα DN50/DN65) στο μπορσινό μέρος για την εξαγωγή του τελικού υγρού προϊόντος.
- **Αυτόματη πλήρωση νερού στο διάκενο.**
- Εξοπλισμένοι με μετρητή λίτρων για την ακριβή ποσότητα νερού (ζεστό ή κρύο) μέσα στον κάδο.
- Friendly service για γρήγορη πρόσβαση στα κύρια λειτουργικά μέρη.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΕΡΙΟΥ: Ανοξείδωτοι καυστήρες υψηλής απόδοσης. Αυτόματη ανάφλεξη με σύστημα ελέγχου της φλόγας χωρίς πιλότο.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ: Θωρακισμένες ανοξείδωτες αντιστάσεις INCOLOY 800 κατασκευασμένες και σχεδιασμένες ειδικά ώστε να καλύπτουν όλη την επιφάνεια του πυθμένα για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Εξοικονόμηση ενέργειας με αυτόματη παρέμβαση του μηχανήματος όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχουμε θέσει.

**Δυνατότητα συντήρησης
του τελικού προϊόντος
στην θερμοκρασία
που επιθυμούμε.**



FIXPAN PFI GAS

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
PFIG100	102Lt	113Lt	21Kw		180Kg	105x95x90/165cm	
PFIG150	139Lt	150Lt	21Kw		193Kg	105x95x90/165cm	
PFIG200	200Lt	220Lt	34,5Kw	0,2Kw /230V	240Kg	121x113x90/182cm	
PFIG300	300Lt	325Lt	48Kw		280Kg	134x125,5x90/197cm	
PFIG500	480Lt	455Lt	58Kw		300Kg	134x125,5x105/212cm	

FIXPAN PFI EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
PFIE100	102Lt	113Lt	16Kw		150Kg	105x95x90/165cm	
PFIE150	139Lt	150Lt	18Kw		160Kg	105x95x90/165cm	
PFIE200	200Lt	220Lt	32Kw	400V	230Kg	121x113x90/182cm	
PFIE300	300Lt	325Lt	36Kw		260Kg	134x126x90/197cm	
PFIE500	455Lt	480Lt	36Kw		280Kg	134x126x105/212cm	

ΚΙΤ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ FIXPAN

Εξτρα σύστημα για την διαδικασία της παστερίωσης.

Με σένσορα μέτρησης της θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος και **με σύστημα κυκλοφορίας νερού** για ομοιόμορφη θερμοκρασία.



ΚΙΤ	Τιμή
PAPT0010	

Στρογγυλά βάζα CEE 212ml

Μοντέλο	Χωρητικότητα
PF 100	170/180 βάζα
PF 150	250/260 βάζα
PF 200	350/360 βάζα
PF 300	480/490 βάζα
PF 500	620/630 βάζα

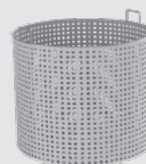
Στρογγυλά βάζα CEE 314ml

Μοντέλο	Χωρητικότητα
PF 100	120/130 βάζα
PF 150	180/190 βάζα
PF 200	240/250 βάζα
PF 300	410/420 βάζα
PF 500	550/560 βάζα



Καπάκι χύτρα για μείωση του χρόνου βρασμού. Απαραίτητος εξοπλισμός για την αντιστάθμιση της εξωτερικής πίεσης για χώρους εγκατάστασης σε μεγάλο υψόμετρο.

	Για τον βραστήρα	Πίεση	Τιμή
PF100A	PFI... 100	0,05bar =101°C	
PF150A	PFI... 150		
PF200A	PFI... 200		
PF300A	PFI... 300		
PF500A	PFI... 500		



Εννιαίο καλάθι βρασίματος.

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
PAC10600R	PFI... 100	∅56x34,5CM	
PAC10610R	PFI... 150	∅56x47cm	
PAC10710R	PFI... 200	∅71x45cm	
PAC10900R	PFI... 300	∅86x45cm	
PAC11000R	PFI... 500	∅86x68cm	



Διπλό καλάθι βρασίματος

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
PAC20600R	PFI... 100	∅56x34,5cm	
PAC20610R	PFI... 150	∅ 56x47cm	
PAC20710R	PFI... 200	∅71x45cm	
PAC20900R	PFI... 300	∅86x45cm	
PAC21000R	PFI... 500	∅86x68cm	



Τριπλό καλάθι βρασίματος

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
PAC30600R	PFI... 100	∅56x34,5cm	
PAC30610R	PFI... 150	∅56x47cm	
PAC30710R	PFI... 200	∅71x45cm	
PAC30900R	PFI... 300	∅86x45cm	
PAC31000R	PFI... 500	∅86x68cm	



Κους koussier

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
PACC0600	PFI... 100/150	∅65x30cm	
PACC0710	PFI... 200	∅80x30cm	
PACC0900	PFI... 300/500	∅95x30cm	

ΑΥΤΟΜΑΤΟΙ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΡΥΖΙΟΥ, ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ, ΣΟΥΠΑΣ Multicooker

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΩΣ 110 °C

- Ηλεκτρικοί ή αερίου, κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο ατσάλι με επίπεδο προστασίας IPX4 και υψηλή θερμική μόνωση από υαλοβάμβακα.
- Κάδος από ανοξείδωτο AISI 316, κατάλληλος και για το μαγείρεμα ιδιαίτερα οξέων προϊόντων.
- **Ανοξείδωτα διάτρητα καλάθια από AISI 316 με ηλεκτρική ανατροπή.**
- Ευέλικτος εξοπλισμός για συγκεκριμένες ανάγκες της βιομηχανίας τροφίμων όπως το βράσιμο ζυμαρικών, ρυζιού, σούπας, λαχανικών άσπρου και κόκκινου κρέατος.
- Ηλεκτρονικό πάνελ ελέγχου.
- **Ρύθμιση του χρόνου βρασίματος από την ώρα βύθισης του καλάθιού με αντίστροφη μέτρηση του χρόνου.**
- Αυτόματο γέμισμα νερού στον κάδο με έλεγχο της στάθμης του νερού **για συνεχή λειτουργία!**
- Με κρουνό εξαγωγής στο μποροστινό μέρος.
- Σύστημα ασφαλείας το οποίο σταματά αυτόματα την θέρμανση σε περίπτωση που η στάθμη του νερού δεν είναι επαρκής.
- Friendly service για γρήγορη πρόσβαση στα κύρια λειτουργικά μέρη.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΕΡΙΟΥ: Ανοξείδωτοι καυστήρες υψηλής απόδοσης. Αυτόματη ανάφλεξη με σύστημα ελέγχου της φλόγας χωρίς πιλότο.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ: Θωρακισμένες ανοξείδωτες αντιστάσεις INCOLOY 700.



MULTICOOKER CPMD GAS

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Φορτίο ξηρό προϊόν	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Διαστάσεις	Τιμή
1 ΚΑΔΟΣ						
CPMDG1-12	135Lt	12/15Kg	25Kw		80x90x90/180cm	
CPMDG1-18	188Lt	18/23Kg	36Kw	0,40Kw /230V	100x90x90/180cm	
CPMDG1-24	242Lt	24/30Kg	45Kw		120x90x90/180cm	
2 ΚΑΔΟΙ						
CPMDG2-12	135+135Lt	12/15Kg x2	25+25Kw		160x90x90/180cm	
CPMDG2-18	188+188Lt	18/23Kg x2	36+36Kw	0,80Kw /230V	200x90x90/180cm	
CPMDG2-24	242+242Lt	24/30Kg x2	45+45Kw		240x90x90/180cm	



MULTICOOKER CPMD EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Φορτίο ξηρό προϊόν	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Διαστάσεις	Τιμή
1 ΚΑΔΟΣ						
CPMDE1-12	135Lt	12/15Kg	17Kw		80x90x135,5/180cm	
CPMDE1-18	188Lt	18/23Kg	25,5Kw	400V	100x90x90/180cm	
CPMDE1-24	242Lt	24/30Kg	31Kw		120x90x90/180cm	
2 ΚΑΔΟΙ						
CPMDE2-12	135+135Lt	12/15Kg x2	17+17Kw		160x90x90/180cm	
CPMDE2-18	188+188Lt	18/23Kg x2	25,5+25,5Kw	400V	200x90x90/180cm	
CPMDE2-24	242+242Lt	24/30Kg x2	31+31Kw		240x90x90/180cm	

Multicooker

Εξοπλισμός



CADE 0020 ▶

Ντους ξεβγάλματος/πλυσίματος.
Για τους βραστήρες αερίου.



CADE 0022 / 0024 ▶

Ντους ξεβγάλματος/πλυσίματος.
Για τους ηλεκτρικούς βραστήρες.



PAF 2012 ▶

Κρουνό εξαγωγής
(μηχανική κάνουλα).



BACC 0010 ▶

Τροχήλατο καρότσι με κάδο
χωρητικότητας για 2 GN1/1.
Διαστάσεις: 90x64x80cm



BACC 1010 ▶

Τροχήλατο καρότσι με κάδο
χωρητικότητας για 3 GN1/1.
Διαστάσεις: 125,5x64x80cm



BACR 0010 ▶

Ηλεκτρικό τροχήλατο καρότσι με κάδο
χωρητικότητας για 2 GN1/1.
Ισχύς: 1,5Kw
Διαστάσεις: 90x64x80cm



BACR 1010 ▶

Ηλεκτρικό τροχήλατο καρότσι
με κάδο χωρητικότητας για 3 GN1/1.
Ισχύς: 2,25Kw
Διαστάσεις: 125,5x64x80cm



BACT 0010 ▶

Τροχήλατο καρότσι με ανατρεπόμενο
(χειροκίνητα) κάδο χωρητικότητας 150Lt.
Διαστάσεις: 80x93x77,5cm

iVario

Ένα iVario,
για πολλές
εργασίες.

Μοιάζει με ανατρεπόμενο τηγάνι, όμως κάνει πολλά περισσότερα: Βράσιμο, ψήσιμο, τηγάνισμα και μαγείρεμα με πίεση.

Έως και 4 φορές πιο γρήγορα*, με έως και 40% χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας*. Κάθε φαγητό παρασκευάζεται με ξεχωριστό τρόπο και σε υψηλή ποιότητα, εξασφαλίζοντας αποδοτική παραγωγή.

*σε σύγκριση με τον καινό εξοπλισμό.



RATIONAL

Μερος 01.
Κατηγορία ΚΟΥΖΙΝΑ, σελ. 60

ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΤΗΓΑΝΙΑ BRASIÈRE

Betterpan

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΩΝ ΚΥΡΙΩΝ ΜΕΘΟΔΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ: ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ (ΦΡΙΤΕΖΑ), ΒΡΑΣΙΜΟ, ΤΣΙΓΑΡΙΣΜΑ, ΜΠΡΕΖΕ, ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ, ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ (ΧΥΤΡΑ).

- Ηλεκτρικά ή αερίου, κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι με επίπεδο προστασίας IPX4 και υψηλή θερμική μόνωση από υαλοβάμβακα.
- **Ηλεκτρικά ανατρεπόμενος κάδος**, ανοξείδωτος με πυθμένα πάχους 15mm και τοιχώματα πάχους 2,5mm.
- Απαραίτητος εξοπλισμός εστίασης για κεντρικές κουζίνες, catering, δημόσια και ιδιωτικά κυλικεία, μικρές και μεσαίες βιομηχανίες τροφίμων και εργαστήρια.
- **Καπάκι με ΔΙΠΛΑ τοιχώματα.**
- Πάνελ αφής ETC με μεγάλη οθόνη 7".
- Επιλογή του **είδους μαγειρέματος** και του χρόνου μαγειρέματος.
- Αυτόματη παροχή νερού, εξοπλισμένοι με μετρητή λίτρων για την ακριβή ποσότητα νερού (ζεστό ή κρύο έως 90 °C) μέσα στον κάδο.
- Σύστημα ασφαλείας που: **α)** εμποδίζει την ανατροπή του κάδου όταν το καπάκι είναι κλειστό, **β)** διακόπτει την θέρμανση κατά την ανατροπή του κάδου και **γ)** μπλοκάρει την θέρμανση σε περίπτωση υπερβασης της θερμοκρασίας.
- Friendly service για γρήγορη πρόσβαση στα κύρια λειτουργικά μέρη.

ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΕΡΙΟΥ: Ανοξείδωτοι καυστήρες υψηλής απόδοσης. Αυτόματη ανάφλεξη με σύστημα ελέγχου της φλόγας χωρίς πιλότο.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ: Θωρακισμένες ανοξείδωτες αντιστάσεις INCOLOY 800 κατασκευασμένες και σχεδιασμένες ειδικά ώστε να καλύπτουν όλη την επιφάνεια του πυθμένα για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

Διατήρηση έτοιμου τελικού προϊόντος στην min. θερμοκρασία των 65 °C



BETTERPAN DBR GAS

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Διαστάσεις	Τιμή €
	Ωφελ.	Συν.					
DBRG110 V1	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	28Kw	0,2Kw /230V	147x113x134cm	
DBRG145 V1	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	35Kw		173x113x134cm	
DBRG180 V1	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	42Kw		200x113x134cm	
DBRG220 V1	220Lt	258Lt	4 x GN1/1	52,5Kw		226x113x134cm	

BETTERPAN DBR EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις cm	Τιμή €
	Ωφελ.	Συν.					
DBRE110 V1	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	17Kw	400V	147x113x134cm	
DBRE145 V1	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	20Kw		173x113x134cm	
DBRE180 V1	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	27Kw		200x113x134cm	
DBRE220 V1	220Lt	258Lt	4 x GN1/1	30Kw		226x113x134cm	

ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ LIFT

- Με αυτόματο σύστημα ανύψωσης (lift) των καλαθιών GN.
- Ανοξείδωτη, αποσπώμενη μπάρα.



BETTERPAN DBR-C GAS

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
DBRG110-C V1	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	28Kw	0,2Kw /230V	147x113x134cm	
DBRG145-C V1	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	35Kw		173x113x134cm	
DBRG180-C V1	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	42Kw		200x113x134cm	
DBRG220-C V1	220Lt	258Lt	4 x GN1/1	52,5Kw		226x113x134cm	

BETTERPAN DBR-C EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
DBRE110-C V1	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	17Kw	400V	147x113x134cm	
DBRE145-C V1	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	20Kw		173x113x134cm	
DBRE180-C V1	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	27Kw		200x113x134cm	
DBRE220-C V1	220Lt	258Lt	4 x GN1/1	30Kw		226x113x134cm	

ΜΟΝΤΕΛΑ ΧΥΤΡΑ

- Το μαγείρεμα υπο πίεση εγγυάται λιγότερη απώλεια βάρους του προϊόντος και η τεχνολογία της σειράς BETTERPAN ΑΥΤΟCLAVE εξασφαλίζει:
 - εξοικονόμηση ενέργειας έως 40/60%,
 - μείωση χρόνου μαγειρέματος έως 30/40%,
 - εξοικονόμηση σε νερό έως 70%.
- **Καπάκι με ΔΙΠΛΑ τοιχώματα** ενισχυμένο με κλειδαριά από πύρους, με ειδικό λάστιχο σιλικόνης για την στεγανοποίησή του.
- Βαλβίδα ασφαλείας έως 0,4bar.



BETTERPAN DBR A GAS

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
DBRG110A V1	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	28Kw	0,2Kw /230V	147x113x134cm	
DBRG145A V1	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	35Kw		173x113x134cm	
DBRG180A V1	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	42Kw		200x113x134cm	
Πίεση 0.4 bar							

BETTERPAN DBR A EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
DBRE110A V1	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	17Kw	400V	147x113x129cm	
DBRE145A V1	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	20Kw		173x113x129cm	
DBRE180A V1	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	27Kw		200x113x129cm	
Πίεση 0.4 bar							

ΜΟΝΤΕΛΑ ΧΥΤΡΑ ΜΕ LIFT

- Με αυτόματο σύστημα ανύψωσης (lift) των καλαθιών GN.
- Ανοξείδωτη, αποσπώμενη μπάρα.



BETTERPAN DBR A-C GAS

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
DBRG110A-C V1	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	28Kw		147x113x134cm	
DBRG145A-C V1	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	35Kw	0,2Kw /230V	173x113x134cm	
DBRG180A-C V1	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	42Kw		200x113x134cm	
Πίεση 0.4 bar							

BETTERPAN DBR A-C EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
DBRE110A-C V1	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	17Kw		147x113x134cm	
DBRE145A-C V1	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	20Kw	400V	173x113x134cm	
DBRE180A-C V1	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	27Kw		200x113x134cm	
Πίεση 0.4 bar							

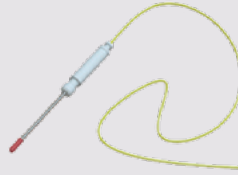
Betterpan

Εξοπλισμός



DADE 0010 ▶

Ντους ξεβγάλματος/πλυσίματος.



DSAC 0000 ▶

Σένσορας μέτρησης της θερμοκρασίας του προϊόντος.



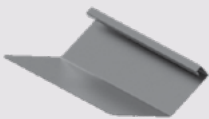
DAPC 0230 ▶

Πρίζα ηλεκτρικής τροφοδοσίας 230V. Τοποθετείται στο μπροστινό μέρος του μηχανήματος.



D 150 ▶

Σετ από 4 ρόδες \varnothing 15cm.



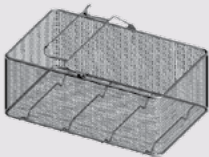
DAP 01000 ▶

Παλέτα για ομελέτες.



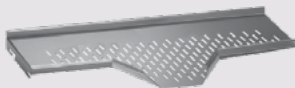
DABF 0000 ▶

Διάτρητο καλάθι GN1/1 βάθους 20cm



DACF 0000 ▶

Καλάθι για τηγάνισμα GN1/1 βάθους 20cm.



Στραγκιστήρι ανοξείδωτο διάτρητο για την εξαγωγή των υγρών και την συγκράτηση του φαγητού.

	Για το τηγάνι	Τιμή
DAF0110	DBR... 110 V1	
DAF0145	DBR... 145 V1	
DAF0180	DBR... 180 V1	
DAF0220	DBR... 220 V1	

ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΤΗΓΑΝΙΑ BRASIERE

Figaro

Καινοτόμο πολυμηχάνημα εξαιρετικά συμπαγές που επιτρέπει την παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων φαγητού εξοικονομώντας πολύ χώρο σε σύγκριση με τα παραδοσιακά μηχανήματα και χρόνο χάρη στις εξαιρετικές επιδόσεις. Τρεις μέθοδοι μαγειρέματος: βράσιμο, μπρεζέ και τηγάνισμα.

- **Ηλεκτρικά μηχανήματα.** Κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι με επίπεδο προστασίας IPX5 και υψηλή θερμική μόνωση από υαλοβάμβακα.
- **Ηλεκτρικά ανατρεπόμενος κάδος,** ανοξείδωτος με πυθμένα πάχους 12mm και τοιχώματα πάχους 2mm.
- Πάνελ αφής ETC με μεγάλη οθόνη 7".
- Θήρα USB για το κατέβασμα δεδομένων HACCP και την φόρτωση νέων λογισμικών.
- Επιλογή του **είδους μαγειρέματος** και του χρόνου μαγειρέματος.
- Αυτόματη παροχή-αποχέτευση νερού, εξοπλισμένοι με μετρητή λίτρων για την ακριβή ποσότητα νερού (ζεστό ή κρύο έως 60 °C) μέσα στον κάδο.
- Αισθητήρες (6 για τα 100Lt, 8 για τα 150Lt) θερμοκρασίας στο κάτω μέρος του κάδου και αισθητήρας στα τοιχώματα.
- Θερμοκρασία από 50 έως 250 °C.
- Με ακίδα θερμοκρασίας τριών σημείων.
- Με ενσωματωμένο ντουζ.
- Σύστημα ασφαλείας που: **α)** διακόπτει την θέρμανση κατά την ανατροπή του κάδου, **β)** μπλοκάρει την θέρμανση σε περίπτωση υπέρβασης της θερμοκρασίας, **γ)** αποφυγή φόρτωσης μεγάλων ποσοτήτων νερού και **δ)** αποφυγή φόρτωσης νερού και χρήση του ντουζ όταν είναι ενεργοποιημένο το είδος μαγειρέματος "τηγάνισμα".
- Friendly service για γρήγορη πρόσβαση στα κύρια λειτουργικά μέρη.
- Ο πυθμένας του κάδου χωρίζεται σε 2 ανεξάρτητες ζώνες (οριζόντια ή κάθετα) και αυτό μας επιτρέπει να έχουμε διαφορετικές θερμοκρασίες. (σχέδιο)





FIGARO

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.				
DFIE100-D V2	100Lt	102Lt	24Kw	400V	130x96x115cm	
DFIE150-D V2	150Lt	157Lt	38,5Kw	400V	165x96x115cm	

ΕΚΔΟΣΗ ΧΥΤΡΑ

- Το μαγείρεμα υπο πίεση εγγυάται λιγότερη απώλεια βάρους του προϊόντος, εξοικονόμηση ενέργειας και μείωση χρόνου μαγειρέματος.
- **Καπάκι με ΔΙΠΛΑ τοιχώματα** ενισχυμένο με κλειδαριά από πύρους, με ειδικό λάστιχο σιλικόνης για την στεγανοποίησή του.
- Βαλβίδα ασφαλείας έως 0,4bar.

FIGARO

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.				
DFIE100A-D V2	100Lt	102Lt	24Kw	400V	130x96x115cm	
DFIE150A-D V2	150Lt	157Lt	38,5Kw	400V	165x96x115cm	
Πίεση 0.4 bar						

Figaro

Εξοπλισμός

Αυτόματο σύστημα ανύψωσης των καλαθιών (lift). Μόνο για τα μοντέλα ΧΥΤΡΑ.



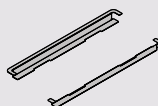
	Για το τηγάνι	Τιμή
DASC0100	DFIE100 A...	▶
DASC0150	DFIE150 A...	▶



DABF 0020 ▶
Διάτρητο καλάθι GN1/1 βάθους 20cm

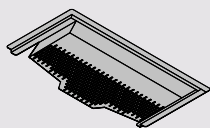


DACF 0020 ▶
Καλάθι για τηγάνισμα GN1/1 βάθους 20cm.



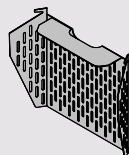
Ανοξείδωτα στηρίγματα GN1/1 για την τοποθέτηση των διάτρητων καλαθιών.

	Για το τηγάνι	Τιμή
DAPB0100	DFIE100.../100 A...	▶
DAPB0150	DFIE150.../150 A...	▶



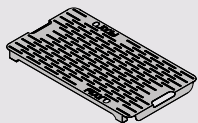
Στραγκιστήρι ανοξείδωτο διάτρητο για την εξαγωγή των υγρών και την συγκράτηση του φαγητού.

	Για το τηγάνι	Τιμή
DAF0100	DFIE100.../100 A...	▶
DAF0150	DFIE150.../150 A...	▶

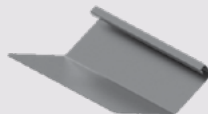


Στραγκιστήρι ανοξείδωτο διάτρητο για την εξαγωγή των υγρών και την συγκράτηση του φαγητού. Ιδανικό για τα μοντέλα με αποχέτευση. Χρησιμοποιείται και με το καπάκι κλειστό.

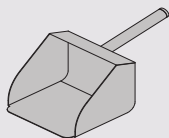
	Για το τηγάνι	Τιμή
DAF0100-D	DFIE100-D.../100A-D...	▶
DAF0150-D	DFIE150-D.../150A-D...	▶



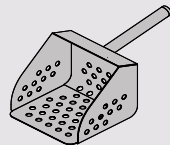
DAFF0100 ▶
Ανοξείδωτος διάτρητος ψευτοπυθμένας για μαγείρεμα sous vide για τα μοντέλα DFIE100-D.../100A-D...



DAP 01000 ▶
Παλέτα για ομελέτες.



DAP01110 ▶
Ανοξείδωτη χούφτα για την περισυλλογή των στερεών προϊόντων από τον κάδο.



DAP01120 ▶
Ανοξείδωτη διάτρητη χούφτα για την περισυλλογή και το στράγκισμα των στερεών προϊόντων από τον κάδο.



DAP01140 ▶
Ανοξείδωτη μακριά σπάτουλα για βοήθεια στο ανακάτεμα των προϊόντων.



D 125 ▶
Σετ από 4 ρόδες Ø15cm.