

# Βιομηχανική κουζίνα

- ▶ Βραστήρες
- ▶ Βραστήρες-παστεριωτές
- ▶ Αυτόματοι βραστήρες ζυμαρικών-νερού
- ▶ Ανατρεπόμενα τηγάνια-*brasiere*



**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.					
<b>PRIG105 V1</b>	100Lt	120Lt	25Kw	0,4Kw/230V	385Kg	136x120x133,5cm	
<b>PRIG130 V1</b>	125Lt	145Lt	30Kw		420Kg	136x125x133,5cm	
<b>PRIG180 V1</b>	175Lt	200Lt	40Kw		490Kg	146x131x133,5cm	
<b>PRIG250 V1</b>	225Lt	255Lt	48Kw		550Kg	156x139x133,5cm	
<b>PRIG320 V1</b>	280Lt	320Lt	48Kw		600Kg	166x149x149cm	
<b>PRIG500 V1</b>	445Lt	500Lt	58Kw		660Kg	176x165x165cm	

**PRI EL ΧΩΡΙΣ ΜΙΞΕΡ**

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

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

**PRIM EL ΜΕ ΜΙΞΕΡ**

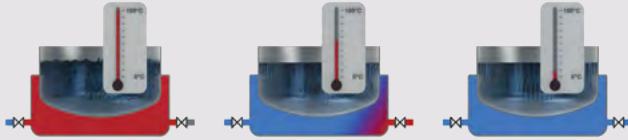
Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.						
<b>CPE080M V1</b>	80Lt	91Lt	12÷40Rpm	16Kw	400V	200Kg	108x72x94cm	
<b>PRIE105M V1</b>	100Lt	120Lt		19,5Kw		400Kg	136x120x134cm	
<b>PRIE130M V1</b>	125Lt	145Lt		25,5Kw		410Kg	136x125x134cm	
<b>PRIE180M V1</b>	175Lt	200Lt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



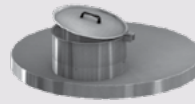
### SCT2 ▶

Σύστημα κρύματος 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 τεφλόν.  
(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 ▶



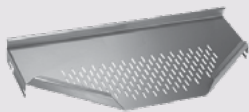
### DAPC 0230 ▶

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



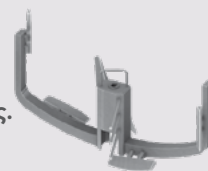
### PAFT 010/020 ▶

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



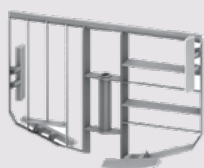
Στραγκιστήρι ανοξείδωτο διάτρητο για την εξαγωγή των υγρών και την συγκράτηση του φαγητού.

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



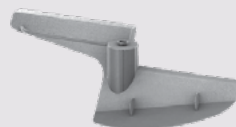
Μίξερ για κρέμες.

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



Μίξερ για πουρές πατάτας.

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



Μίξερ για υγρά με στερεά κομμάτια προϊόντος.

	Για τον βραστήρα	Τιμή
<b>PAMZ105/130</b>	PR... 105/130M	
<b>PAMZ180</b>	PR... 180M	
<b>PAMZ250</b>	PR... 250M	
<b>PAMZ320</b>	PR... 320M	
<b>PAMZ500</b>	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 βραχίονες, 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.						
<b>CBTE030 V1</b>	30Lt	37Lt	6÷20Rpm	6,2Kw	400V	90Kg	88x67x97/118cm	
<b>CBTE070 V1</b>	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.						
<b>CBTG070 V1</b>	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.						
<b>CBTG090 V1</b>	90Lt	115Lt	6÷21Rpm	22Kw	0,6Kw /230V	430Kg	146x129x134cm	
<b>CBTG130 V1</b>	130Lt	154Lt	6÷18Rpm	28Kw		440Kg	146x129x134cm	
<b>CBTG180 V1</b>	180Lt	223Lt	6÷14Rpm	33Kw		580Kg	167x151x134cm	
<b>CBTG310 V1</b>	310Lt	353Lt	4÷10Rpm	49Kw		640Kg	176x156x134cm	

## CUCIMIX CBT EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή €
	Ωφελ.	Συν.						
<b>CBTE090 V1</b>	90Lt	115Lt	6÷21Rpm	13,5Kw	400V	420Kg	146x129x134cm	
<b>CBTE130 V1</b>	130Lt	154Lt	6÷18Rpm	13,5Kw		430Kg	146x129x134cm	
<b>CBTE180 V1</b>	180Lt	223Lt	6÷14Rpm	21Kw		565Kg	167x151x134cm	
<b>CBTE310 V1</b>	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	Χωρητικό- τητα		Στρ. Μίξερ	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Πίεση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.							
<b>CBTG130A V1</b>	135Lt	162Lt	6÷18Rpm	28Kw		0,4bar	450Kg	146x127x134cm	
<b>CBTG180A V1</b>	190Lt	235Lt	6÷14Rpm	33Kw	0,6Kw /230V	0,3bar	590Kg	166x150x134cm	
<b>CBTG310A V1</b>	320Lt	369Lt	4÷10Rpm	49Kw		0,3bar	650Kg	176x156x134cm	

## CUCIMIX CBT-A EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Στρ. Μί- ξερ	Ισχύς	Τάση	Πίεση	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.							
<b>CBTE130A V1</b>	135Lt	162Lt	6÷18Rpm	13,5Kw		0,4bar	440Kg	146x127x134cm	
<b>CBTE180A V1</b>	190Lt	235Lt	6÷14Rpm	21Kw	400V	0,3bar	575Kg	166x150x134cm	
<b>CBTE310A V1</b>	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.						
<b>CBTE030C V1</b>	30Lt	37Lt	6÷20Rpm	8Kw	400V	95Kg	88x76x97/118cm	
<b>CBTE070C V1</b>	70Lt	82Lt	7÷22Rpm	12,6Kw		100Kg	108x72x106/164cm	
<b>CBTE090C V1</b>	90Lt	115Lt	6÷21Rpm	17Kw		420Kg	146x129x129cm	
<b>CBTE130C V1</b>	130Lt	154Lt	6÷18Rpm	18,2Kw		430Kg	146x129x129cm	
<b>CBTE180C V1</b>	180Lt	223Lt	6÷14Rpm	26,4Kw		565Kg	167x151x129cm	
<b>CBTE310C V1</b>	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.							
<b>CBTE130AC V1</b>	135Lt	162Lt	6÷18Rpm	18,2Kw	400V	0,4bar	440Kg	146x129x129cm	
<b>CBTE180AC V1</b>	190Lt	235Lt	6÷14Rpm	26,4Kw		0,2bar	575Kg	166x151x129cm	
<b>CBTE310AC V1</b>	320Lt	369Lt	4÷10Rpm	36,8Kw		0,2bar	630Kg	176x156x129cm	

**Cucimix**

## Εξοπλισμός



**CARC 0020 ▶**

Βρύση για τον βραστήρα CBTE030 V1.



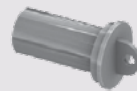
**CARC 0010 ▶**

Βρύση για τους βραστήρες CBT... 070 V1.



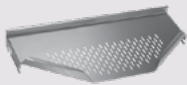
**PAF 2022 ▶**

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



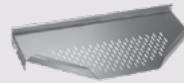
**PAFT 010 ▶**

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  $\varnothing 15\text{cm}$  για τους βραστήρες CBT... 070 V1.



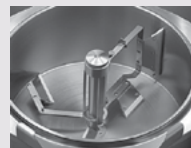
**CAGM 030 ▶**

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.



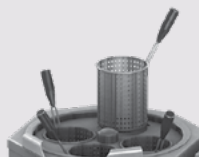
**CAPV 0030 ▶**

Πλευρικός βραχίονας αποσπώμενος για τον βραστήρα CBTE030 V1.



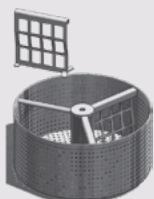
**CAPV 0020** ▶

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.



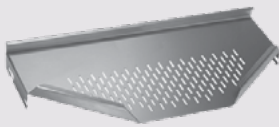
**DAPC 0230 ▶**

Πρίζα ηλεκτρικής τροφοδοσίας 230V. Τοποθετείται στο μπροστινό μέρος.



**D 150 ▶**

Σετ από 4 ρόδες  $\varnothing$ 15cm.



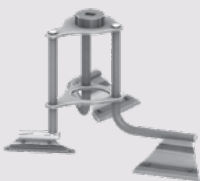
Στραγκιστήρι ανοξείδωτο διάτρητο για την εξαγωγή των υγρών και την συγκράτηση του φαγητού.

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



Πλευρικός βραχίονας αποσπώμενος.

	Για τον βραστήρα	Τιμή
<b>CAPV1010</b>	CBT... 090	
<b>CAPV1020</b>	CBT... 130	
<b>CAPV1030</b>	CBT... 180	
<b>CAPV1040</b>	CBT... 310	



Μίξερ για ζύμες.

	Για τον βραστήρα	Τιμή
<b>CAMC091</b>	CBT... 090	
<b>CAMC131</b>	CBT... 130	
<b>CAMC181</b>	CBT... 180	
<b>CAMC311</b>	CBT... 310	



Σετ 2 σπάτουλες ρυθμιζόμενες.

	Για τον βραστήρα	Τιμή
<b>CAPM0010</b>	CBT... 090/130	
<b>CAPM0020</b>	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.					
<b>PFIG100</b>	102Lt	113Lt	21Kw		180Kg	105x95x90/165cm	
<b>PFIG150</b>	139Lt	150Lt	21Kw		193Kg	105x95x90/165cm	
<b>PFIG200</b>	200Lt	220Lt	34,5Kw	0,2Kw /230V	240Kg	121x113x90/182cm	
<b>PFIG300</b>	300Lt	325Lt	48Kw		280Kg	134x125,5x90/197cm	
<b>PFIG500</b>	480Lt	455Lt	58Kw		300Kg	134x125,5x105/212cm	

## FIXPAN PFI EL

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

## ΚΙΤ ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗΣ FIXPAN

Extra 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
<b>PAPT0010</b>	

## Στρογγυλά βάζα CEE 212ml

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

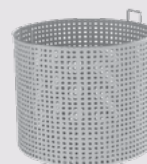
## Στρογγυλά βάζα CEE 314ml

Μοντέλο	Χωρητικότητα
<b>PF 100</b>	120/130 βάζα
<b>PF 150</b>	180/190 βάζα
<b>PF 200</b>	240/250 βάζα
<b>PF 300</b>	410/420 βάζα
<b>PF 500</b>	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
<b>PF100A</b>	PFI... 100	0,05bar =101°C	
<b>PF150A</b>	PFI... 150		
<b>PF200A</b>	PFI... 200		
<b>PF300A</b>	PFI... 300		
<b>PF500A</b>	PFI... 500		



Εννιαίο καλάθι βρασίματος.

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
<b>PAC10600R</b>	PFI... 100	ø56x34,5cm	
<b>PAC10610R</b>	PFI... 150	ø56x47cm	
<b>PAC10710R</b>	PFI... 200	ø71x45cm	
<b>PAC10900R</b>	PFI... 300	ø86x45cm	
<b>PAC11000R</b>	PFI... 500	ø86x68cm	



Διπλό καλάθι βρασίματος

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
<b>PAC20600R</b>	PFI... 100	ø56x34,5cm	
<b>PAC20610R</b>	PFI... 150	ø 56x47cm	
<b>PAC20710R</b>	PFI... 200	ø71x45cm	
<b>PAC20900R</b>	PFI... 300	ø86x45cm	
<b>PAC21000R</b>	PFI... 500	ø86x68cm	



Τριπλό καλάθι βρασίματος

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
<b>PAC30600R</b>	PFI... 100	ø56x34,5cm	
<b>PAC30610R</b>	PFI... 150	ø56x47cm	
<b>PAC30710R</b>	PFI... 200	ø71x45cm	
<b>PAC30900R</b>	PFI... 300	ø86x45cm	
<b>PAC31000R</b>	PFI... 500	ø86x68cm	



Κους koussier

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
<b>PACC0600</b>	PFI... 100/150	ø65x30cm	
<b>PACC0710</b>	PFI... 200	ø80x30cm	
<b>PACC0900</b>	PFI... 300/500	ø95x30cm	

# 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 μπροστινό 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
<b>1 ΚΑΔΟΣ</b>						
<b>CPMDG1-12</b>	135Lt	12/15Kg	25Kw		80x90x90/180cm	
<b>CPMDG1-18</b>	188Lt	18/23Kg	36Kw	0,40Kw /230V	100x90x90/180cm	
<b>CPMDG1-24</b>	242Lt	24/30Kg	45Kw		120x90x90/180cm	
<b>2 ΚΑΔΟΙ</b>						
<b>CPMDG2-12</b>	135+135Lt	12/15Kg x2	25+25Kw		160x90x90/180cm	
<b>CPMDG2-18</b>	188+188Lt	18/23Kg x2	36+36Kw	0,80Kw /230V	200x90x90/180cm	
<b>CPMDG2-24</b>	242+242Lt	24/30Kg x2	45+45Kw		240x90x90/180cm	



## MULTICOOKER CPMD EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Φορτίο ξηρό προϊόν	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Διαστάσεις	Τιμή
<b>1 ΚΑΔΟΣ</b>						
<b>CPMDE1-12</b>	135Lt	12/15Kg	17Kw		80x90x135,5/180cm	
<b>CPMDE1-18</b>	188Lt	18/23Kg	25,5Kw	400V	100x90x90/180cm	
<b>CPMDE1-24</b>	242Lt	24/30Kg	31Kw		120x90x90/180cm	
<b>2 ΚΑΔΟΙ</b>						
<b>CPMDE2-12</b>	135+135Lt	12/15Kg x2	17+17Kw		160x90x90/180cm	
<b>CPMDE2-18</b>	188+188Lt	18/23Kg x2	25,5+25,5Kw	400V	200x90x90/180cm	
<b>CPMDE2-24</b>	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.					
<b>DBRG110 V1</b>	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	28Kw	0,2Kw /230V	147x113x134cm	
<b>DBRG145 V1</b>	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	35Kw		173x113x134cm	
<b>DBRG180 V1</b>	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	42Kw		200x113x134cm	
<b>DBRG220 V1</b>	220Lt	258Lt	4 x GN1/1	52,5Kw		226x113x134cm	

## BETTERPAN DBR EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις cm	Τιμή €
	Ωφελ.	Συν.					
<b>DBRE110 V1</b>	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	17Kw	400V	147x113x134cm	
<b>DBRE145 V1</b>	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	20Kw		173x113x134cm	
<b>DBRE180 V1</b>	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	27Kw		200x113x134cm	
<b>DBRE220 V1</b>	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.					
<b>DBRG110-C V1</b>	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	28Kw	0,2Kw /230V	147x113x134cm	
<b>DBRG145-C V1</b>	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	35Kw		173x113x134cm	
<b>DBRG180-C V1</b>	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	42Kw		200x113x134cm	
<b>DBRG220-C V1</b>	220Lt	258Lt	4 x GN1/1	52,5Kw		226x113x134cm	

## BETTERPAN DBR-C EL

Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
<b>DBRE110-C V1</b>	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	17Kw	400V	147x113x134cm	
<b>DBRE145-C V1</b>	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	20Kw		173x113x134cm	
<b>DBRE180-C V1</b>	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	27Kw		200x113x134cm	
<b>DBRE220-C V1</b>	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.					
<b>DBRG110A V1</b>	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	28Kw	0,2Kw /230V	147x113x134cm	
<b>DBRG145A V1</b>	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	35Kw		173x113x134cm	
<b>DBRG180A V1</b>	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.					
<b>DBRE110A V1</b>	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	17Kw	400V	147x113x129cm	
<b>DBRE145A V1</b>	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	20Kw		173x113x129cm	
<b>DBRE180A V1</b>	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

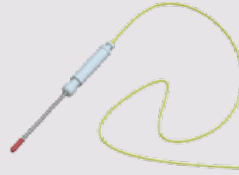
Μοντέλο	Χωρητικότητα		Χωρητ. σε GN	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Διαστάσεις	Τιμή
	Ωφελ.	Συν.					
<b>DBRG110A-C V1</b>	110Lt	131Lt	2 x GN1/1	28Kw		147x113x134cm	
<b>DBRG145A-C V1</b>	145Lt	173Lt	3 x GN1/1	35Kw	0,2Kw /230V	173x113x134cm	
<b>DBRG180A-C V1</b>	180Lt	217Lt	4 x GN1/1	42Kw		200x113x134cm	
Πίεση 0.4 bar							

## BETTERPAN DBR A-C EL

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

**Betterpan****Εξοπλισμός****DADE 0010 ▶**

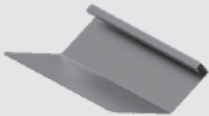
Ντους ξεβγάλματος/πλυσίματος.

**DSAC 0000 ▶**

Σένσορας μέτρησης της θερμοκρασίας του προϊόντος.

**DAPC 0230 ▶**

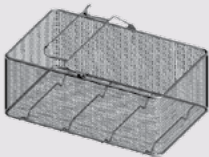
Πρίζα ηλεκτρικής τροφοδοσίας 230V. Τοποθετείται στο μπροστινό μέρος του μηχανήματος.

**D 150 ▶**Σετ από 4 ρόδες  $\varnothing$ 15cm.**DAP 01000 ▶**

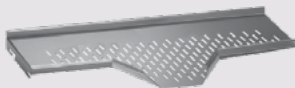
Παλέτα για ομελέτες.

**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
<b>DAF0110</b>	DBR... 110 V1	
<b>DAF0145</b>	DBR... 145 V1	
<b>DAF0180</b>	DBR... 180 V1	
<b>DAF0220</b>	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.				
<b>DFIE100-D V2</b>	100Lt	102Lt	24Kw	400V	130x96x115cm	
<b>DFIE150-D V2</b>	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.				
<b>DFIE100A-D V2</b>	100Lt	102Lt	24Kw	400V	130x96x115cm	
<b>DFIE150A-D V2</b>	150Lt	157Lt	38,5Kw	400V	165x96x115cm	
	Πίεση 0.4 bar					

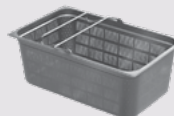
**Figaro**

## Εξοπλισμός



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

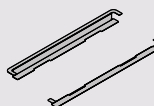
	Για το τηγάνι	Τιμή
<b>DASC0100</b>	DFIE100 A...	▶
<b>DASC0150</b>	DFIE150 A...	▶



**DABF 0020** ▶  
Διάτρητο καλάθι GN1/1 βάθους 20cm

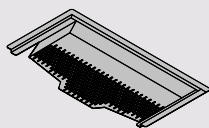


**DACF 0020** ▶  
Καλάθι για τηγάνισμα GN1/1 βάθους 20cm.



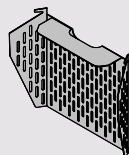
Ανοξείδωτα στηρίγματα GN1/1 για την τοποθέτηση των διάτρητων καλαθιών.

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



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

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

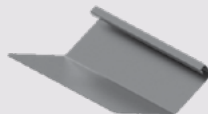


Στραγκιστήρι ανοξείδωτο διάτρητο για την εξαγωγή των υγρών και την συγκράτηση του φαγητού. Ιδανικό για τα μοντέλα με αποχέτευση. Χρησιμοποιείται και με το καπάκι κλειστό.

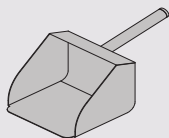
	Για το τηγάνι	Τιμή
<b>DAF0100-D</b>	DFIE100-D.../100A-D...	▶
<b>DAF0150-D</b>	DFIE150-D.../150A-D...	▶



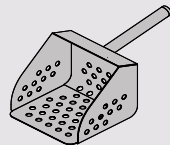
**DAFF0100** ▶  
Ανοξείδωτος διάτρητος ψευτοπυθμένας για μαγείρεμα sous vide για τα μοντέλα DFIE100-D.../100A-D...



**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.