

# Φούρνοι

RATIONAL.....	128	Χτιστοί παραδοσιακοί φούρνοι MORELLO .....	315
LAINOX.....	175	Φούρνοι τούνελ με κυλιόμενη ταινία SYNTHESIS.....	341
ALPHATECH by Lainox.....	208	Φούρνοι με πυρότουβλο.....	345, 360
ORACLE ταχυφούρνος.....	244	Περιστροφικοί φούρνοι με πυρότουβλο .....	354, 372
UNOX μαγειρικής .....	255	Επαγγελματικοί μικροκυμάτων PANASONIC .....	375
EVEREO .....	284	Φουρνάκια πίτσας-σνακ .....	377
SPEED ταχυφούρνοι .....	287	Ταψιά και αξεσουάρ πίτσας.....	379
UNOX αρτοζαχαροπλαστικής, σφολιατοειδών... ..	289		
CALDOBAKE αρτοζαχαροπλαστικής, σφολιατοειδών .....	314		
Φούρνος αργού ψησίματος CALDOLUX .....	314		



Αποδοτικές  
διαδικασίες.



Εξοικονόμηση  
χρόνου.



Κορυφαία ασφάλεια  
επένδυσης.



## Τα πλεονεκτήματά σας.

### Αποδοτικές διαδικασίες.

Για την ομάδα σας.

Ένα iCombi Pro εργάζεται κατά τη διάρκεια της νύχτας, προετοιμάζει ταυτόχρονα διαφορετικά γεύματα, μπορεί να ολοκληρώσει τις παρασκευές σε μια προκαθορισμένη χρονική στιγμή και γνωρίζει τη σειρά προετοιμασίας που εξοικονομεί ενέργεια. Αυτός ο προγραμματισμός, επιτρέπει τον έλεγχο του κόστους και της ποιότητας.

### Εξοικονομεί χρόνο.

Τον δικό σας χρόνο.

Με το iCombi Pro μπορείτε να εξοικονομήσετε πολύ χρόνο. Για να εξασφαλίσετε ηρεμία στην κουζίνα, για να εργάζεστε πιο αποδοτικά και για να σερβίρετε νόστιμα γεύματα. Γι' αυτό το λόγο, έχουμε κάνει το iCombi Pro αποδοτικό, εύκολο στον χειρισμό, με δυνατότητα γρήγορου ενδιάμεσου καθαρισμού.

### Η επένδυσή σας.

Για να μπορείτε να είσαστε ήσυχτοι.

**Ένα iCombi Pro δεν χρειάζεται πολλά:** Το κόστος για την ενέργεια, τη λειτουργία, τη συντήρηση, την αποσκλήρυνση και την αφαλάτωση νερού. Σε συνδυασμό με τη μεγάλη διάρκεια ζωής, αποτελεί μια ασφαλή επένδυση.

# Χαρακτηριστικά εξοπλισμού iCombi

	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ</b>					
<b>iCookingSuite</b> με τρόπους λειτουργίας για πουλερικά, κρέας, ψάρι, παρασκευές με αβγά, συνοδευτικά, αρτοσκευάσματα και Finishing, καθώς και με μεθόδους μαγειρέματος, Βράσιμο, Τηγάνισμα, Ψήσιμο στον φούρνο και Ψήσιμο στο γκριλ για εύκολη εισαγωγή του επιθυμητού αποτελέσματος και αυτόματη προσαρμογή της ιδανικής ροής μαγειρέματος και ψησίματος.	●	●	●	-	-
Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις των παραμέτρων μαγειρέματος ανάλογα με τη χώρα, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη γλώσσα χρήστη. Δυνατότητα επιλογής παραδειγμάτων εφαρμογής με προεπιλεγμένες ρυθμίσεις για άλλες χώρες.	●	●	●	-	-
<b>Cockpit:</b> Ένδειξη των βημάτων της έξυπνης ροής μαγειρέματος που βρίσκεται σε εξέλιξη. Σήμανση του τρέχοντος βήματος μαγειρέματος.	●	●	●	-	-
<b>Messenger</b> ενημερώνει σχετικά με τις τρέχουσες, αυτόματες προσαρμογές της διαδικασίας μαγειρέματος και ψησίματος και προβάλλει προτροπές ενεργειών με τη μορφή αναδυόμενων παραθύρων	●	●	●	-	-
Αυτόματη λειτουργία ψύξης <b>Cool-Down</b> για την έξυπνη δημιουργία κλιματικών συνθηκών, με ψεκάσμο νερού (δυνατότητα επιλογής) για ταχύτερη ψύξη	●	●	●	-	-
Χειροκίνητη λειτουργία ψύξης για γρήγορη και ασφαλή ψύξη του θαλάμου μαγειρέματος	●	●	●	●	●
Δυνατότητα ενεργών επεμβάσεων στις έξυπνες ροές μαγειρέματος που βρίσκονται σε εξέλιξη και προσαρμογή των παραμέτρων μαγειρέματος	●	●	●	-	-
Αλλαγή από τις έξυπνες ροές μαγειρέματος στο iProductionManager ή στο χειροκίνητο μαγείρεμα. Εναλλαγή μεταξύ χειροκίνητου μαγειρέματος και iProductionManager	●	●	●	-	-
<b>iProductionManager</b> έξυπνη και ευέλικτη οργάνωση ολόκληρης της διαδικασίας παραγωγής. Ένδειξη των προϊόντων που μπορούν να παρασκευαστούν μαζί και επιτήρηση κάθε θέσης ξεχωριστά - ακόμα και σε μικτή τροφοδοσία. Υποδείξεις για το πότε πρέπει να τροφοδοτηθεί ή να αφαιρεθεί ένα γεύμα. Τοποθέτηση δελτίων εντολής την τρέχουσα χρονική στιγμή ή στο μέλλον, αυτόματη ταξινόμηση βελτιστοποιημένη για συντομότερο χρόνο ή χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας. Εναλλακτικά: Διάταξη των δελτίων εντολής για την ολοκλήρωση των γευμάτων την επιλεγμένη χρονική στιγμή	●	●	●	-	-
Σηματοδότηση εισαγωγής iProductionManager - Σηματοδότηση της θέσης προς φόρτωση ή εκφόρτωση iCookingSuite ή χειροκίνητη λειτουργία - Σηματοδότηση βημάτων ροής μαγειρέματος, όπως τέλος προθέρμανσης, τέλος ροής μαγειρέματος ή προτροπές ενεργειών μέσω του φωτισμού LED	-	●	-	-	-
Ευφύης διαχείριση προθέρμανσης και φορτίου - εξαρτώμενη από το προϊόν, άμεση φόρτωση χωρίς χρόνους αναμονής για βέλτιστα αποτελέσματα στο ψήσιμο	●	●	●	-	-
<b>iDensityControl</b> η έξυπνη διαχείριση κλίματος εξασφαλίζει πάντα το κατάλληλο κλίμα στον θάλαμο μαγειρέματος με τους έξυπνους αισθητήρες, το σύστημα θέρμανσης υψηλής απόδοσης, τη γεννήτρια καθαρού ατμού και την ενεργή αφύγρανση. Η έξυπνη κυκλοφορία αέρα διοχετεύει την ενέργεια εκεί όπου απαιτείται.	●	●	●	-	-
<b>ClimaPlus</b> ακριβής μέτρηση υγρασίας, ρύθμιση σε 10 επίπεδα και έλεγχος	-	-	-	●	●
Ενεργή και αποδοτική αφύγρανση θαλάμου μαγειρέματος: έως και 105 l ανά δευτερόλεπτο για άριστα αποτελέσματα μαγειρέματος	●	●	●	●	●
Λειτουργία φούρνου ατμού Combi με τα εξής είδη λειτουργίας: ατμός 30 °C-130 °C, θερμός αέρας 30 °C-300 °C, συνδυασμός ατμού και θερμού αέρα 30 °C-300 °C	●	●	●	●	●
Αυτόματο, έξυπνο <b>Finishing</b> για συνεσιάζσεις, μπουφέ, à la carte κλπ	●	●	●	-	-
Προγράμματα <b>Finishing</b> για πιάτα συνεσιάζσεων και δοχεία	-	-	-	●	●
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (και κατά τη διάρκεια της νύχτας)	●	●	●	-	-
<b>Μαγείρεμα Delta-T</b> για το ήπιο μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων κρέατος, και κατά τη διάρκεια της νύχτας	●	●	●	●	●
Έξυπνες ροές καπνίσματος με τη χρήση του <b>VarioSmoker</b> (δεν προτείνεται για το 20-2/1)	-	●	●	-	-

● Βασικός εξοπλισμός χωρίς πρόσθετη χρέωση | ○ Ειδικός εξοπλισμός με πρόσθετη χρέωση | - Μη διαθέσιμο | □ Πρόσθετος εξοπλισμός

	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
<b>ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ</b>					
Λίστα με τα 10 πιο αγαπημένα χειροκίνητα προγράμματα και ροές μαγειρέματος iCookingSuite, εύκολη εύρεση με το αστέρι Αγαπημένων στην αρχική οθόνη	●	●	●	-	-
Πολλές δυνατότητες ρυθμίσεων για προσαρμογή στον τρόπο χρήσης/εφαρμογής	●	●	●	-	-
Εγκατάσταση προφίλ χρηστών <b>MyDisplay</b> για διαμόρφωση της συσκευής και του χειρισμού, π.χ. εξατομικευμένη αρχική οθόνη	●	●	●	-	-
Ένδειξη χειρισμού με δυνατότητα διαμόρφωσης ανάλογα με τον χρήστη (εικόνες, κείμενα, κλπ)	●	●	●	-	-
Δυνατότητα ρύθμισης ήχου ειδοποιήσεων και αντίθεσης οθόνης	●	●	●	-	-
Πολλές δυνατότητες ρυθμίσεων, όπως ρυθμίσεις ενέργειας, γλώσσας, δικτύου και συστήματος	●	●	●	-	-
Έγχρωμη οθόνη TFT 10,1" με χωρητική οθόνη αφής και αυτοεπεξηγηματικά σύμβολα για εύκολο, διαισθητικό χειρισμό και έλεγχο με απλές κινήσεις των χεριών	●	●	●	-	-
Κεντρικός επιλογέας με λειτουργία Push για ρυθμίσεις και επιβεβαίωση εισαγωγής εντολών. Πρόσθετη κύλιση σε λίστες και δυνατότητα επιλογής ροών μαγειρέματος με πάτημα	●	●	●	●	●
Έγχρωμη οθόνη 4,3" με αυτοεπεξηγηματικά σύμβολα και softkeys για εύκολο χειρισμό	-	-	-	●	●
Εξαρτώμενο από τον χρήστη κλείδωμα χειρισμού και προγράμματος (3 βήματα)	●	●	●	-	-
Ψηφιακές οδηγίες λειτουργίας με πρακτικές συμβουλές και πολλά παραδείγματα εφαρμογών τα οποία μπορούν να εκτελεστούν απευθείας από το εγχειρίδιο ως ροή μαγειρέματος	●	●	●	-	-
Εργονομικός χειρισμός ενός επιπλέον iCombi Pro από την οθόνη ενός άλλου iCombi Pro π.χ. σε ένα Combi-Duo	●	●	●	-	-
Χειρισμός και επιτήρηση των συστημάτων μαγειρέματος από υπολογιστή, smartphone ή tablet μέσω του ConnectedCooking	●	●	●	-	-
Επιτήρηση των συστημάτων μαγειρέματος από υπολογιστή, smartphone ή tablet μέσω του ConnectedCooking	-	-	-	○	○
Δυνατότητα επιλογής καθοδήγησης χρήστη σε 55 γλώσσες	●	●	●	-	-
Καθοδήγηση χρήστη μέσω επεξηγηματικών συμβόλων	●	●	●	●	●

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

<b>iCareSystem</b> – έξυπνο σύστημα καθαρισμού και αφαλάτωσης με αναγνώριση της κατάστασης ρύπανσης και σύσταση της κατάλληλης βαθμίδας καθαρισμού και ποσότητας χημικών	●	●	●	-	-
Πολύ γρήγορος ενδιάμεσος καθαρισμός σε 12 λεπτά (iCombi Pro XS 6-2/3:<30 λεπτά)	●	●	●	-	-
Ελαφρύς, μέτριος και έντονος καθαρισμός, σε κανονικά προγράμματα ή προγράμματα Eco για εξοικονόμηση πόρων	●	●	●	-	-
Πλύση με ή χωρίς ταμπλέτες	●	●	●	●	●
Αυτόματη αφαλάτωση – δεν απαιτείται αποσκλήρυνση νερού, παραλείπεται η χειροκίνητη αφαλάτωση της γεννήτριας ατμού	●	●	●	●	●
Αυτόματη προτροπή για καθαρισμό ανάλογα με τη χρήση	●	●	●	-	-
Ένδειξη του τρέχοντος βήματος καθαρισμού και του υπολειπόμενου χρόνου καθαρισμού	●	●	●	-	-
Εβδομαδιαίο πρόγραμμα καθαρισμού – χειροκίνητη δημιουργία εβδομαδιαίου προγράμματος για τον καθαρισμό των συστημάτων μαγειρέματος	●	●	●	-	-
Επιτήρηση και έλεγχος του καθαρισμού από υπολογιστή, smartphone ή tablet, μέσω του ConnectedCooking	●	●	●	-	-
Αυτόματος καθαρισμός με το σύστημα Care – σύστημα καθαρισμού και φροντίδας για τον θάλαμο μαγειρέματος και τη γεννήτρια ατμού	-	-	-	●	●

● Βασικός εξοπλισμός χωρίς πρόσθετη χρέωση | ○ Ειδικός εξοπλισμός με πρόσθετη χρέωση | - Μη διαθέσιμο | □ Πρόσθετος εξοπλισμός

	XS 6-2/3	iCombi Pro		iCombi Classic	
		6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
4 αυτόματα προγράμματα καθαρισμού – ελαφρύς, μέτριος ή έντονος καθαρισμός, πλύσιμο χωρίς ταμπλέτες	-	-	-	●	●
Ένδειξη της προτεινόμενης ποσότητας ταμπλετών καθαρισμού Active Green και ταμπλετών φροντίδας ανάλογα με το πρόγραμμα καθαρισμού	●	●	●	●	●
Ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος καθαρισμού και του υπολειπόμενου χρόνου καθαρισμού	-	-	-	●	●
Στερεά προϊόντα φροντίδας και καθαρισμού για μέγιστη ασφάλεια χειρισμού	●	●	●	●	●
Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green (πακέτο δοκιμής) και ταμπλέτες φροντίδας (πακέτο δοκιμής)	●	●	●	●	●
Ενσωματωμένο, εργονομικό ντους χειρός με αυτόματο μηχανισμό επαναφοράς και εναλλασσόμενη εικόνα ροής (ψεκασμός νερού και δέσμη σημείου) και ενσωματωμένη λειτουργία φραγής νερού	-	●	●	●	●
Ενσωματωμένο ντους χειρός με αυτόματο μηχανισμό επαναφοράς, ενσωματωμένη λειτουργία διακοπής νερού και σταθερή ροή νερού	●	-	-	-	-
Σύστημα αυτοδιάγνωσης (SDS) με αυτόματη ένδειξη δηλώσεων σέρβις	●	●	●	●	●

#### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με 6 σημεία μέτρησης	●	●	●	-	-
Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με 1 σημείο μέτρησης	-	-	-	●	●
Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα	●	□	□	□	□
Εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB	-	□	□	□	□
Κιτ sous vide και παστερίωσης	-	□	□	□	□
Δυνατότητα προγραμματισμού και ονομασίας 1.200 προγραμμάτων με έως και 30 βήματα	●	●	●	-	-
Δυνατότητα προγραμματισμού και ονομασίας 100 προγραμμάτων με έως και 12 βήματα	-	-	-	●	●
Χειροκίνητος ψεκασμός ατμού	●	●	●	-	-
Δυνατότητα προγραμματισμού χειροκίνητου ψεκασμού ατμού σε 4 επίπεδα από 30 °C-260 °C στις λειτουργίες θερμού αέρα ή συνδυασμού ατμού και θερμού αέρα	●	●	●	-	-
5 ταχύτητες ανεμιστήρα, με δυνατότητα προγραμματισμού	●	●	●	●	●
Έξυπνες ροές μαγειρέματος με αυτόματη αναγνώριση φορτίου	●	●	●	-	-
Μονάδα μέτρησης θερμοκρασίας σε °C ή °F	●	●	●	●	●
Ψηφιακές ενδείξεις θερμοκρασίας	●	●	●	●	●
Ένδειξη πραγματικών και προσδοκώμενων τιμών	●	●	●	●	●
Ψηφιακό χρονόμετρο, 0-24 ωρών με μόνιμη ρύθμιση	●	●	●	●	●
Ρολόι πραγματικής ώρας 24 ωρών	●	●	●	●	●
Ρύθμιση χρόνου σε ώρες/λεπτά ή σε λεπτά/δευτερόλεπτα	●	●	●	-	-
Ρύθμιση χρόνου σε ώρες/λεπτά	-	-	-	●	●
Αυτόματη προεπιλογή χρόνου εκκίνησης με ρυθμιζόμενη ημερομηνία και χρόνο	●	●	●	-	-
Γεννήτρια καθαρού ατμού υψηλής απόδοσης με αυτόματη πλήρωση νερού	●	●	●	●	●
Σύστημα καυστήρα υψηλής απόδοσης με αθόρυβη λειτουργία (μόνο μονάδες αερίου)	-	●	●	●	●
Αυτόματο σύστημα πλύσης υδρατμών	●	●	●	●	●
Δυναμική κυκλοφορία αέρα με ανεμιστήρες υψηλής απόδοσης με αναστροφή λειτουργίας (6 θέσεις: 1 ανεμιστήρας, 10 θέσεις: 2 ανεμιστήρες, 20 θέσεις: 3 ανεμιστήρες)	●	●	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός χωρίς πρόσθετη χρέωση | ○ Ειδικός εξοπλισμός με πρόσθετη χρέωση | - Μη διαθέσιμο | □ Πρόσθετος εξοπλισμός

	iCombi Pro			iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Αυτόματη βαθμονόμηση με προσαρμογή στον χώρο εγκατάστασης (υψόμετρο πάνω από τη στάθμη της θάλασσας) συμπερ. αυτοέλεγχος	●	●	●	●	●
Αυτόματη προσαρμογή της λειτουργίας Μαγείρεμα στον Ατμό στο γεωγραφικό υψόμετρο για άριστα αποτελέσματα	●	●	●	●	●
Εφοδιασμός ενέργειας βάσει των αναγκών	●	●	●	●	●
Αφαιρούμενη ποδιά κατεύθυνσης ροής αέρα	●	●	●	●	●
Ενσωματωμένο φρένο τροχού ανεμιστήρα για μέγιστη ασφάλεια λειτουργίας και γρήγορες αλλαγές κατεύθυνσης	●	●	●	●	●
Φυγοκεντρικός διαχωρισμός λίπους χωρίς πρόσθετο φίλτρο λίπους	●	●	●	●	●
Πόρτα θαλάμου με τριπλό τζάμι και οπίσθιο αερισμό, θερμοανακλαστική ειδική επίστρωση και περιστρεφόμενα εσωτερικά τζάμια για εύκολο καθαρισμό	●	●	●	-	-
Πόρτα θαλάμου με διπλό τζάμι και οπίσθιο αερισμό, θερμοανακλαστική ειδική επίστρωση και περιστρεφόμενο εσωτερικό τζάμι για εύκολο καθαρισμό	-	-	-	●	●
Θέσεις ασφάλισης πόρτας στις 110°/180° (επιτραπέζιες συσκευές), 120°/180° (επιδαπέδιες συσκευές) για μέγιστη ασφάλεια χειρισμού	●	●	●	●	●
Διακόπτης εγγύτητας επαφής πόρτας	●	●	●	●	●
Παρακολούθηση ανοίγματος πόρτας κατά τη διάρκεια φόρτωσης και μαγειρέματος με λειτουργία ειδοποίησης	●	●	●	-	-
Καθυστέρηση απενεργοποίησης του απορροφητήρα RATIONAL ή της κάσκας συμπύκνωσης	●	●	●	-	-
Κουμπωτό λάστιχο πόρτας, εύκολη αντικατάσταση	●	●	●	●	●
Βοήθημα εισόδου για το τρόλεϊ ραφιών	-	-	●	-	●
Φόρτωση κατά μήκος για τον τύπο XS 6-2/3, κατάλληλη για δοχεία GN 1/2, 1/3, 2/3, ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	●	-	-	-	-
Φόρτωση κατά μήκος για τους τύπους 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1, κατάλληλη για δοχεία GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	-	●	●	●	●
Φόρτωση κατά μήκος για τους τύπους 6-1/1 και 10-1/1, κατάλληλη για το πρότυπο αρτοποιίας (40x60cm), ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	-	○	-	○	-
Φόρτωση κατά μήκος για τους τύπους 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 κατάλληλη για δοχεία GN 2/1, 1/1, 2/4, ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	-	●	●	●	●
Θάλαμος μαγειρέματος χωρίς αρμούς για κορυφαία υγιεινή, στρογγυλεμένες γωνίες, χείλος ασφαλείας	●	●	●	●	●
Φωτισμός LED στον θάλαμο μαγειρέματος και τις θέσεις τοποθέτησης ταψιών	●	●	●	●	●
Αφαιρούμενες πλαϊνές σχάρες στήριξης με πρόσθετη ράγα για τη λεκάνη συλλογής λίπους	-	●	-	●	-
Περιστρεφόμενες και αφαιρούμενες πλαϊνές σχάρες στήριξης	●	-	-	-	-
Ράγες εισαγωγής τύπου U με εγκοπές για εύκολη τροφοδότηση	-	●	●	●	●
Ράγες εισαγωγής τύπου L	-	○	-	○	-
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών	-	○	-	○	-
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για το Combi-Duo	-	○	-	○	-
Τρόλεϊ ραφιών με ασφάλειες στις δύο πλευρές, λεκάνη συλλογής με σύστημα εκκένωσης, διπλοί τροχοί κύλισης (2 με φρένο), διάμετρος τροχού 12,5cm, μεταλλικά μέρη από ανοξείδωτο ατσάλι	-	-	●	-	●
Πόρτα θαλάμου μαγειρέματος με ενσωματωμένο, βελτιωμένο μηχανισμό στεγανοποίησης, χωρίς εξαγωγή ατμού κατά τη λειτουργία χωρίς τρόλεϊ ραφιών	-	-	●	-	●

● Βασικός εξοπλισμός χωρίς πρόσθετη χρέωση | ○ Ειδικός εξοπλισμός με πρόσθετη χρέωση | - Μη διαθέσιμο | □ Πρόσθετος εξοπλισμός

	XS 6-2/3	iCombi Pro		iCombi Classic	
		6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Υλικό μέσα κι έξω, ανοξείδωτο ατσάλι DIN 1.4301	●	●	●	●	●
Θύρα USB για την εξαγωγή δεδομένων HACCP και πληροφοριών service, καθώς και για τη μεταφορά των προγραμμάτων μαγειρέματος στο USB stick της RATIONAL για εύκολη αναβάθμιση λογισμικού	●	●	●	●	●
Φόρτωση καλαθιών προϊόντων, φόρτωση εικόνων για εξατομίκευση της αρχικής οθόνης μέσω της θύρας USB	●	●	●	-	-
Λήψη δεδομένων HACCP και πληροφοριών σέρβις στο ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Μεταφόρτωση και λήψη των δικών σας προγραμμάτων μαγειρέματος στο και από και προς το ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Ενδείξεις λειτουργίας και προειδοποίησης, π.χ. έλλειψη νερού	●	●	●	●	●

### ΣΥΝΔΕΣΗ, ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΣΗΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Δυνατότητα σύνδεσης σε εγκαταστάσεις ενεργειακής βελτιστοποίησης (μόνο για τάσεις 3 NAC 400 V και 3 NAC 415 V)	○	○	○	○	○
Σύνδεση στην ένδειξη κατάστασης λειτουργίας και στην εξωτερική έξοδο σήματος για την απευθείας ενσωμάτωση του συστήματος μαγειρέματος σε συστήματα ελέγχου λειτουργίας ή για τον έλεγχο εξωτερικών συσκευών, π.χ. συστήματα αερισμού	○	○	○	○	○
Θύρα WiFi, για τη χρήση της σύγχρονης λύσης δικτύωσης cloud, το ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Θύρα Ethernet για σύνδεση στο ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Δήλωση συμμόρφωσης: CE	●	●	●	●	●
Ηλεκτρική ασφάλεια: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●
Ενεργειακή αποδοτικότητα: Energy Star	●	●	●	●	-
Ασφάλεια αερίου: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	-	●	●	●	●
Συσκευές αερίου: H2 Ready - εγκεκριμένο και πιστοποιημένο (KIWA) για λειτουργία με μείγματα αερίων με έως και 20% κατ' όγκο υδρογόνο	-	●	●	●	●
Ασφάλεια συσκευής/χειρισμού: έλεγχος σύμφωνα με την Οδηγία περί μηχανημάτων 2006/42/EK	●	●	●	●	●
Γενική υγιεινή: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●
Πιστοποιητικό Kosher για συστήματα μαγειρέματος και καθαριστικά	●	●	●	●	●
Επικυρωμένη ασφάλεια στον κυβερνοχώρο σύμφωνα με το πρότυπο EN18031-1	●	●	●	●	●
Προστασία πόσιμου νερού: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●
Αξεσουάρ μαγειρέματος συμβατά με τρόφιμα κατά VO 1935/2004/EG	●	●	●	●	●
Σταθερή σύνδεση απόνευρων κατά SVGW, EN1717	●	●	●	●	●
Προστασία από σταγόνες και δέσμες νερού IPX 5	●	●	●	●	●
Ρυθμιζόμενα ως προς το ύψος πόδια συσκευής	-	-	●	-	●
Βάση συσκευής με περιμετρικό λάστιχο	●	●	-	●	-
Δυνατότητα τοποθέτησης σε πάγκο βάθους 70cm (6-1/1 και 10-1/1)	●	●	-	●	-
Δυνατότητα τοποθέτησης σε πάγκο βάθους 60cm	●	-	-	-	-
Στήριγμα τοίχου (XS 6-2/3 και 6-1/1)	●	●	-	●	-
Ασφάλιση στο δάπεδο	-	-	●	-	●
Ειδικές τάσεις κατόπιν παραγγελίας	○	○	○	○	○
Υγραέριο ή φυσικό αέριο	-	●	●	●	●

\* Η πιστοποίηση ENERGY STAR είναι διαθέσιμη για τα συστήματα μαγειρέματος 6-1/1 και 6-2/1 σε ηλεκτρική έκδοση και έκδοση αερίου, καθώς και για το 10-1/1 σε ηλεκτρική έκδοση.

● Βασικός εξοπλισμός χωρίς πρόσθετη χρέωση | ○ Ειδικός εξοπλισμός με πρόσθετη χρέωση | - Μη διαθέσιμο | □ Πρόσθετος εξοπλισμός

	XS 6-2/3	iCombi Pro		iCombi Classic	
		6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
<b>ΥΓΙΕΙΝΗ, ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΟΝΟΜΙΑ</b>					
Περιοριστής θερμοκρασίας ασφαλείας για γεννήτρια ατμού και θέρμανση θερμού αέρα	●	●	●	●	●
Έλεγχος σύμφωνα με τα εθνικά και διεθνή πρότυπα για λειτουργία άνευ επίβλεψης	●	●	●	●	●
Αριστερός μεντεσές για πόρτα συσκευής	○	○	-	○	-
Λαβή πόρτας για εργονομικό χειρισμό με το ένα χέρι, με λειτουργία κλεισίματος και αριστερό/δεξιό άνοιγμα	●	●	-	●	-
Λαβή πόρτας για εργονομικό χειρισμό με το ένα χέρι, με λειτουργία κλειδώματος και ασφάλεια	-	-	●	-	●
Μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60 m (σε επιτραπέζιες συσκευές επάνω σε κατάλληλη γνήσια βάση RATIONAL)	●	●	○	●	○
Κιτ Combi-Duo – συστήματα μαγειρέματος με δυνατότητα στοίβαξης (ανάλογα με την έκδοση τοποθέτησης με μέγιστο ύψος εισαγωγής 1,60m)	□	□	-	□	-
Κλείστρο ασφαλείας πόρτας	○	○	○	○	○
Ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους	-	○	○	○	○
SecurityLine (έκδοση ασφαλείας/φρυλακών)	-	○	○	○	○
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού	-	○	○	○	○
Πτυσσόμενο προστατευτικό κάλυμμα πίνακα ελέγχου	-	○	○	○	○
MarineLine MarineLine (έκδοση πλοίων)	○	○	○	○	○
HeavyDutyLine	-	○	○	○	○
MobilityLine – Τροχήλατες συσκευές δαπέδου με ρόδες	-	-	□	-	□
MobilityLine – Τροχήλατες επιτραπέζιες συσκευές με ενισχυμένη κάτω βάση	-	□	-	□	-
iCareSystem AutoDose - Ενσωματωμένο αυτόνομο σύστημα καθαρισμού και αποθήκευσης	-	○	-	-	-

● Βασικός εξοπλισμός χωρίς πρόσθετη χρέωση | ○ Ειδικός εξοπλισμός με πρόσθετη χρέωση | - Μη διαθέσιμο | □ Πρόσθετος εξοπλισμός

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ BOILER

## iCombi Pro



XS 6-2/3



6-1/1



10-1/1

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

	▶	▶	▶
Αρ. προϊόντος	<b>CA1ERRA.0001237</b>	<b>CB1ERRA.0001238</b>	<b>CD1ERRA.0001239</b>
Συνδεδεμένο φορτίο	5,7Kw	10,8Kw	18,9Kw
Τάση	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz
Βάρος	67Kg	104Kg	133Kg

### ΑΕΡΙΟΥ

	-	▶	▶
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3P	-	<b>CB1GRRRA.0001797</b>	<b>CD1GRRRA.0001800</b>
Αρ. προϊόντος για φυσικό αέριο H	-	<b>CB1GRRRA.0001518</b>	<b>CD1GRRRA.0001519</b>
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3B/P	-	<b>CB1GRRRA.0001524</b>	<b>CD1GRRRA.0001525</b>
Συνδεδεμένο φορτίο φυσικό αέριο/υγραέριο 3P	-	13,0Kw	22,0Kw
Συνδεδεμένο φορτίο υγραέριο 3B/P	-	13,5Kw	23,0Kw
Τάση	-	1NAC 230V 50/60HZ	1NAC 230V 50/60HZ
Βάρος	-	115Kg	150Kg
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	<b>6x2/3 GN</b>	<b>6x1/1 GN, 12x1/2 GN</b>	<b>10x1/1 GN, 20x1/2 GN</b>
Γεύματα ανά ημέρα	20-80	30-100	80-150
Πλάτος	65,7cm	85cm	85cm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	55,6cm (62,3cm)	77,5cm (84,2cm)	77,5cm (84,2cm)
Ύψος (συμπεριλαμβάνεται σωλήνας εξαερισμού)	56,7cm (59,4cm)	75,4cm (80,4cm)	101,4 cm (106,4cm)

### ΕΠΙΛΟΓΕΣ

iCareSystem AutoDose		▶	▶
Αριστερό άνοιγμα για πόρτα συσκευής	▶	▶	▶
Κλείστρο ασφαλείας πόρτας	▶	▶	▶
Ενσωματωμένο σύστημα εκροής λίπους		▶	▶
Προστασία για τον πίνακα ελέγχου		▶	▶
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού		▶	▶
UltraVent εγκατεστημένο	▶		
UltraVent Plus εγκατεστημένο	▶		
Σύνδεση στην ένδειξη κατάστασης λειτουργίας/ στην εξωτερική έξοδο σήματος	▶	▶	▶
Συρόμενα ράφια κατά το πρότυπο αρτοποιίας		χωρίς πρόσθετη χρέωση	
HeavyDutyLine		▶	▶
MobilityLine		▶	▶
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών		▶	▶
SecurityLine		▶	▶
MarineLine	▶	▶	▶



6-2/1



10-2/1



20-1/1



20-2/1

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

▶	▶	▶	▶
<b>CC1ERRA.0001240</b>	<b>CE1ERRA.0001241</b>	<b>CF1ERRA.0001242</b>	<b>CG1ERRA.0001243</b>
22,4Kw	37,4Kw	37,2Kw	67,9Kw
3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz
139Kg	173Kg	258Kg	329Kg

## ΑΕΡΙΟΥ

▶	▶	▶	▶
<b>CC1GRRRA.0001801</b>	<b>CE1GRRRA.0001803</b>	<b>CF1GRRRA.0001804</b>	<b>CG1GRRRA.0001805</b>
<b>CC1GRRRA.0001520</b>	<b>CE1GRRRA.0001521</b>	<b>CF1GRRRA.0001522</b>	<b>CG1GRRRA.0001523</b>
<b>CC1GRRRA.0001526</b>	<b>CE1GRRRA.0001527</b>	<b>CF1GRRRA.0001528</b>	<b>CG1GRRRA.0001529</b>
28,0Kw	40,0Kw	42,0Kw	80,0Kw
29,5Kw	42,0Kw	44,0Kw	84,0Kw
1NAC 230V 50/60Hz	1NAC 230V 50/60Hz	1NAC 230V 50/60Hz	1NAC 230V 50/60Hz
155Kg	192Kg	277Kg	362Kg
<b>6×2/1 GN, 12×1/1 GN</b>	<b>10×2/1 GN, 20×1/1 GN</b>	<b>20×1/1 GN, 40×1/2 GN</b>	<b>20×2/1 GN, 40×1/1 GN</b>
60-160	150-300	150-300	300-500
107,2cm	107,2cm	87,9cm	108,4cm
97,5cm (104,2cm)	97,5cm (104,2cm)	84,7cm (91,4cm)	105,2cm (111,9cm)
75,4cm (80,4cm)	101,4cm (106,4cm)	181,7cm (188,2cm)	181,7cm (188,2cm)

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ

▶	▶		
▶	▶		
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
		χωρίς πρόσθετη χρέωση	
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶		
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶

# iCombi Classic



6-1/1



10-1/1

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

	▶	▶
Αρ. προϊόντος	<b>CB2ERRA.0001432</b>	<b>CD2ERRA.0001434</b>
Συνδεδεμένο φορτίο	10,8Kw	18,9Kw
Τάση	3NAC 400V 50/60HZ	3NAC 400V 50/60HZ
Βάρος	99Kg	127Kg

## ΑΕΡΙΟΥ

	▶	▶
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3P	<b>CB2GRRRA.0001806</b>	<b>CD2GRRRA.0001807</b>
Αρ. προϊόντος για φυσικό αέριο H	<b>CB2GRRRA.0001530</b>	<b>CD2GRRRA.0001531</b>
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3B/P	<b>CB2GRRRA.0001536</b>	<b>CD2GRRRA.0001537</b>
Συνδεδεμένο φορτίο φυσικό αέριο/υγραέριο 3P	13,0Kw	22,0Kw
Συνδεδεμένο φορτίο υγραέριο 3B/P	13,5Kw	23,0Kw
Τάση	1NAC 230V 50/60Hz	1NAC 230V 50/60Hz
Βάρος	114Kg	147Kg
<b>ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ</b>	<b>6x1/1 GN, 12x1/2 GN</b>	<b>10x1/1 GN, 20x1/2 GN</b>
Γεύματα ανά ημέρα	30-100	80-150
Πλάτος	85cm	85cm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	775,cm (842cm)	77,5cm (84,2cm )
Ύψος (συμπεριλαμβάνεται σωλήνας εξαερισμού)	75,4cm (80,4cm)	101,4cm (106,4cm)

## ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Θύρα Ethernet	▶	▶
Θύρα WiFi και Ethernet	▶	▶
Αριστερό άνοιγμα για πόρτα συσκευής	▶	▶
Κλείστρο ασφαλείας πόρτας	▶	▶
Ενσωματωμένο σύστημα εκροής λίπους	▶	▶
Προστασία για τον πίνακα ελέγχου	▶	▶
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού	▶	▶
Σύνδεση στην ένδειξη κατάστασης λειτουργίας/στην εξωτερική έξοδο σήματος	▶	▶
Συρόμενα ράφια κατά το πρότυπο αρτοποιίας	χωρίς πρόσθετη χρέωση	
HeavyDutyLine	▶	▶
MobilityLine	▶	▶
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών	▶	▶
SecurityLine	▶	▶
MarineLine	▶	▶



# iCombiPro / iCombiClassic

## Εξοπλισμός



### iCareSystem AutoDose

Ενσωματωμένο αυτόνομο σύστημα καθαρισμού και αποθήκευσης για επιτραπέζιες συσκευές iCombi Pro. Η χρήση των φυσιγγίων Active Green και Care της RATIONAL (προϊόντα φροντίδας) επιτρέπει πολλές διαδικασίες καθαρισμού με μία μόνο τοποθέτηση, αποτρέπει την επαφή των χρηστών με χημικές ουσίες και επιτρέπει τον πιο αποτελεσματικό έως και αυτόνομο καθαρισμό της συσκευής - χωρίς χειροκίνητη επέμβαση.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	-		▶			-	-
iCombi Classic	-	-	-	-	-	-	-



### Αριστερό άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος σε επιτραπέζιες συσκευές

Προκειμένου να βελτιωθεί η πρόσβαση στο σύστημα μαγειρέματος σε ορισμένες κουζίνες, η πόρτα στις επιτραπέζιες συσκευές μπορεί να παραδοθεί με αριστερό άνοιγμα.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro	▶					-	-
iCombi Classic			▶			-	-

### Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για επιτραπέζιες συσκευές

Οι πλαϊνές σχάρες στήριξης αντικαθίστανται με τρόλεϊ ραφιών και αντίστοιχες ράγες εισαγωγής. Κατάλληλα τρόλεϊ μεταφοράς για την άνετη και ασφαλή φόρτωση και εκφόρτωση του συστήματος μαγειρέματος θα βρείτε στη σελίδα [131] και στη σελίδα [136].

#### Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- ▶ Τρόλεϊ ραφιών για αξεσουάρ κατά τα πρότυπα γαστρονομίας και αρτοποιίας (διατίθενται πολλά τρόλεϊ ραφιών με ποικίλο αριθμό διαθέσιμων ραφιών).
- ▶ Ράγες εισαγωγής, βασική έκδοση, για τα τρόλεϊ μεταφοράς των επιτραπέζιων συσκευών.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro							
iCombi Classic	-	▶	▶	▶	▶		-

### Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για το Combi-Duo

Οι πλαϊνές σχάρες στήριξης αντικαθίστανται με τρόλεϊ ραφιών και αντίστοιχες ράγες εισαγωγής. Κατάλληλα τρόλεϊ μεταφοράς για την άνετη και ασφαλή φόρτωση και εκφόρτωση του Combi-Duo θα βρείτε στη σελίδα [121], στη σελίδα [131] στη σελίδα [124] και στη σελίδα [136].

#### Χαρακτηριστικά εξοπλισμού: (διαμορφώνεται ανάλογα με το σύστημα μαγειρέματος)

- ▶ Τρόλεϊ ραφιών για αξεσουάρ κατά τα πρότυπα γαστρονομίας και αρτοποιίας (διατίθενται πολλά τρόλεϊ ραφιών με ποικίλο αριθμό διαθέσιμων ραφιών).

Ράγες εισδοχής Combi-Duo για τα τρόλεϊ μεταφοράς του Combi-Duo.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro							
iCombi Classic	-	▶	▶	▶	▶		-



### Συρόμενα ράφια κατά το πρότυπο αρτοποιίας

Τα συρόμενα ράφια 1/1 GN αντικαθίστανται εργοστασιακά από συρόμενα ράφια για σκεύη κατά το πρότυπο αρτοποιίας. Η ποδιά κατεύθυνσης ροής αέρα αντικαθίσταται επίσης για να εξασφαλιστεί η συνηθισμένη υψηλή ομοιομορφία. Θα βρείτε τα κατάλληλα σκεύη κατά το πρότυπο αρτοποιίας στις σελίδες [143] έως [147]

#### Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- ▶ Συρόμενο ράφι κατάλληλο για σκεύη κατά το πρότυπο αρτοποιίας (40x60cm), 5 θέσεις για τον τύπο 6-1/1 και 8 θέσεις για τον τύπο 10-1/1
- ▶ Ποδιά κατεύθυνσης ροής αέρα για πρότυπο αρτοποιίας στον θάλαμο μαγειρέματος.

	<b>XS 6-2/3</b>	<b>6-1/1</b>	<b>10-1/1</b>	<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>iCombi Pro</b>	-	χωρίς πρόσθετη χρέωση		-	-	-	-
<b>iCombi Classic</b>	-			-	-	-	-



### Ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους

Τα λίπη που στάζουν απομακρύνονται αυτόματα και αξιόπιστα από τον θάλαμο μαγειρέματος σε ειδικά δοχεία συλλογής λίπους. Για την εφαρμογή της επιλογής στα συστήματα μαγειρέματος των τύπων 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1 απαιτείται η χρήση των αξεσουάρ: κάτω βάση II, κάτω βάση IV ή σέτ ευθυγράμμισης.

#### Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- ▶ Βασικά εξαρτήματα: λεκάνη συλλογής λιπών, σωλήνωση και δοχείο συλλογής

Ανατρέξτε στο Fact File για να δείτε τα ειδικά εξαρτήματα: Ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους.

	<b>XS 6-2/3</b>	<b>6-1/1</b>	<b>10-1/1</b>	<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>iCombi Pro</b>							
<b>iCombi Classic</b>	-		▶			▶	

**60.73.309 ▶ 521 €**

### Αξεσουάρ για το ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους

Τρόλει μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκευές).



### MarineLine για ηλεκτρικές συσκευές

Επιτρέπει την αποδοτική και ασφαλή λειτουργία του συστήματος μαγειρέματος σε πλοία, ακόμα και σε θαλασσοταραχή.

#### Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- ▶ Ασφάλεια ανατροπής και ολίσθησης σε επιτραπέζιες συσκευές (τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1) μέσω βιδώματος σε σταθερές κάτω βάσεις.
- ▶ Τα ανοξείδωτα πόδια και το πρόσθετο σέτ στερέωσης επιτρέπουν το βίδωμα ή τη συγκόλληση των συσκευών δαπέδου (τύποι 20-1/1, 20-2/1) και συνεπώς την ασφάλισή τους έναντι ανατροπής και ολίσθησης.
- ▶ Ρυθμιζόμενος σταθεροποιητής πόρτας για την επιβράδυνση της κίνησης ανοίγματος και κλεισίματος της πόρτας και για την σταθεροποίησή της σε ανοικτή θέση.
- ▶ Οι ειδικά σχεδιασμένες πλαϊνές σχάρες στήριξης και τα τρόλει μεταφοράς ασφαλίζουν τα αξεσουάρ μαγειρέματος από ακούσια μετακίνηση.
- ▶ Συμμόρφωση με τις απαιτήσεις υγιεινής USPHS.
- ▶ Πιστοποίηση από το το Germanischer Lloyd.

	<b>XS 6-2/3</b>	<b>6-1/1</b>	<b>10-1/1</b>	<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>iCombi Pro</b>	▶						
<b>iCombi Classic</b>			▶			▶	

**Αξεσουάρ MarineLine**

<b>60.76.348</b>	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, ΤΥΠΟΣ 6-1/1	▶
<b>60.76.350</b>	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 6-1/1	▶
<b>60.76.353</b>	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-1/1	▶
<b>60.76.355</b>	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 10-1/1	▶
<b>60.76.351</b>	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 6-2/1	▶
<b>60.76.352</b>	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 6-2/1	▶
<b>60.76.356</b>	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με δεξιό άνοιγμα, τύπος 10-2/1	▶
<b>60.76.412</b>	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα με αριστερό άνοιγμα, τύπος 10-2/1	▶
<b>60.76.413</b>	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα, τύπος 20-1/1	▶
<b>60.76.414</b>	Πλέγμα προστασίας πρόσκρουσης για πόρτα, τύπος 20-2/1	▶



**SecurityLine**

▶ Τα ειδικά εξαρτήματα ασφάλισης προστατεύουν το σύστημα μαγειρέματος από βανδαλισμούς και αποτρέπουν χρήσεις που ενδεχομένως μπορούν να βλάψουν άτομα. Μόνο για συστήματα μαγειρέματος με πόρτα με δεξιό άνοιγμα.

**Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:**

- ▶ Πίνακας ελέγχου που κλειδώνει.
- ▶ Πόρτα θαλάμου με δυνατότητα κλειδώματος στην έκδοση ασφαλείας με ενσωματωμένο ανοξείδωτο πλέγμα προστασίας.
- ▶ Τρόλεϊ ραφιών με πτυσσόμενη λαβή για τους τύπους 20-1/1 και 20-2/1.
- ▶ Ασφαλιζόμενο ντους χειρός και συρτάρι Care για τους τύπους 20-1/1 και 20-2/1.



	<b>XS 6-2/3</b>	<b>6-1/1</b>	<b>10-1/1</b>	<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>iCombi Pro</b>	-		▶			▶	
<b>iCombi Classic</b>							

**Κλείστρο ασφαλείας πόρτας**

Το κλείστρο ασφαλείας πόρτας εμποδίζει το γρήγορο άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος και προστατεύει έτσι από τραυματισμούς που μπορεί να προκληθούν από τον εξερχόμενο καυτό ατμό.

**Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:**

- ▶ Άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος σε επιτραπέζιες συσκευές με διπλό πάτημα της λαβής πόρτας.
- ▶ Άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος σε συσκευές δαπέδου με το πάτημα πρόσθετου πεντάλ.



	<b>XS 6-2/3</b>	<b>6-1/1</b>	<b>10-1/1</b>	<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>iCombi Pro</b>	▶		▶			▶	
<b>iCombi Classic</b>	-						

**Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού**

Προστατεύει από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση και βανδαλισμούς με ένα σχεδόν άθραυστο πλαστικό κάλυμμα (LEXAN) με ενσωματωμένη κλειδαριά. Μόνο για συστήματα μαγειρέματος με πόρτα με δεξιό άνοιγμα.



	<b>XS 6-2/3</b>	<b>6-1/1</b>	<b>10-1/1</b>	<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>iCombi Pro</b>	-			▶			
<b>iCombi Classic</b>							



### HeavyDutyLine

Τα συστήματα μαγειρέματος της έκδοσης HeavyDutyLine έχουν σχεδιαστεί για χρήση σε δύσκολες συνθήκες, ιδίως σε συνθήκες έντονης μηχανικής καταπόνησης, και ανταποκρίνονται άριστα στις απαιτήσεις, για παράδειγμα, των μεγάλων κουζινών παραγωγής.

#### Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- ▶ Μεταλλικό(α) εξάρτημα(τα) για την προστασία του πίνακα χειρισμού, του περιστροφικού διακόπτη κλπ.
- ▶ Ενισχυμένο τρόλεϊ ραφιών για τους τύπους 20-1/1 και 20-2/1.
- ▶ Ένας εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB (παραλείπεται ο εσωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα).
- ▶ Προετοιμασία για την τοποθέτηση προστασίας από πρόσκρουση αριστερά και δεξιά (αξεσουάρ).

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro							
iCombi Classic	-		▶			▶	▶

#### Αξεσουάρ HeavyDutyLine

<b>60.76.106</b>	Προστασία πρόσκρουσης 6-1/1, 10-1/1. Μόνο σε συνδυασμό με την κάτω βάση II	▶
<b>60.76.354</b>	Προστασία πρόσκρουσης 6-2/1, 10-2/1. Μόνο σε συνδυασμό με την κάτω βάση II	▶
<b>60.76.367</b>	Προστασία πρόσκρουσης αριστερά 20-1/1	▶
<b>60.76.361</b>	Προστασία πρόσκρουσης δεξιά 20-1/1	▶
<b>60.76.292</b>	Προστασία πρόσκρουσης αριστερά 20-2/1	▶
<b>60.76.112</b>	Προστασία πρόσκρουσης δεξιά 20-2/1	▶



### MobilityLine

Ειδικά αξεσουάρ για φορητή χρήση σε χώρους εστίασης ή επίσημων εκδηλώσεων.

#### Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

- ▶ Για επιτραπέζιες συσκευές, τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 και 10-2/1: Κάτω βάση II MobilityLine με 14 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα, ενισχυμένη στο πλάι. Τέσσερις ρόδες από ανοξείδωτο ατσάλι Ø20cm. Βάση με μπάρες προστασίας πρόσκρουσης
- ▶ Για επιδαπέδιες συσκευές, τύποι 20-1/1 και 20-2/1: Τροχήλατο πλαίσιο βάσης με 4 ρόδες από ανοξείδωτο χάλυβα και φρένο.

#### Αξεσουάρ HeavyDutyLine

<b>60.31.164</b>	Κάτω βάση II, έκδοση MobilityLine, τύποι 6-1/1, 10-1/1	▶
<b>60.31.165</b>	Κάτω βάση II, έκδοση MobilityLine, τύποι 6-2/1, 10-2/1	▶
<b>60.21.334</b>	Τροχήλατο πλαίσιο βάσης 20-1/1	▶ 2.863
<b>60.22.496</b>	Τροχήλατο πλαίσιο βάσης 20-2/1	▶ 2.863



#### Προστασία για τον πίνακα ελέγχου

Αναδιπλούμενη προστασία πρόσκρουσης από άθραυστο πλαστικό (IEXAN) για τον πίνακα χειρισμού.

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
iCombi Pro							
iCombi Classic	-			▶			





**Συστήματα μαγειρέματος τύπου XS 6-2/3 με προεγκατεστημένο UltraVent ή UltraVent Plus**

Οι προεγκατεστημένες κάσκες συμπύκνωσης επιτρέπουν την πολύ εύκολη και γρήγορη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος τύπου XS 6-2/3 στον χώρο εγκατάστασης. Χάρη στην εργοστασιακή εσωτερική καλωδίωση, δεν απαιτείται ξεχωριστή πρίζα για το UltraVent ή το UltraVent Plus.

	<b>UltraVent</b> προεγκατεστημένο στο XS 6-2/3	<b>UltraVent Plus</b> προεγκατεστημένο στο XS 6-2/3
<b>iCombi Pro</b>	▶	▶

**Σύνδεση στην ένδειξη κατάστασης λειτουργίας και στην εξωτερική έξοδο σήματος**

Τέσσερις επαφές άνευ δυναμικού, ως θύρα για απευθείας σύνδεση του συστήματος μαγειρέματος σε συστήματα ελέγχου λειτουργίας ή για τον έλεγχο εξωτερικών συσκευών, π.χ. συστήματα αερισμού.

	<b>XS 6-2/3</b>	<b>6-1/1</b>	<b>10-1/1</b>	<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>iCombi Pro</b>	▶			▶			
<b>iCombi Classic</b>	-						



**Θύρα Ethernet**

Η θύρα Ethernet (RJ45) επιτρέπει την ενσύρματη σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος σε ένα δίκτυο. Με αυτή τη θύρα είναι εφικτή και η σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος με το ConnectedCooking.

	<b>XS 6-2/3</b>	<b>6-1/1</b>	<b>10-1/1</b>	<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>iCombi Pro</b>				●			
<b>iCombi Classic</b>	-		▶				



**Θύρα WiFi και Ethernet**

Επιλεκτική σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος σε δίκτυο μέσω της θύρας ασύρματης WiFi (IEEE 802.11 Standard) ή ενσύρματα μέσω της θύρας (RJ45) Με αυτή τη θύρα είναι εφικτή και η σύνδεση των συστημάτων μαγειρέματος με το ConnectedCooking.

	<b>XS 6-2/3</b>	<b>6-1/1</b>	<b>10-1/1</b>	<b>6-2/1</b>	<b>10-2/1</b>	<b>20-1/1</b>	<b>20-2/1</b>
<b>iCombi Pro</b>				●			
<b>iCombi Classic</b>	-		▶				

## Combi-Duo XS 6-2/3



### Combi-Duo-Kit

Σετ για τον σωστό συνδυασμό δύο συστημάτων μαγειρέματος RATIONAL το ένα επάνω στο άλλο (το σετ δεν περιλαμβάνει υποδομή). Χωρίς απαίτηση για πρόσθετο χώρο, εργάζεστε ταυτόχρονα σε διαφορετικές λειτουργίες.

<b>60.73.768</b>	Τύπος X5 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3 δεξιό άνοιγμα	▶
<b>60.74.276</b>	Τύπος X5 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3 αριστερό άνοιγμα	▶
<b>60.74.780</b>	Τύπος X5 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3 δεξιό άνοιγμα MarineLine	▶
<b>60.74.929</b>	Τύπος X5 6-2/3 επάνω σε τύπο XS 6-2/3 αριστερό άνοιγμα MarineLine	▶



### Κάτω βάση I για Combi-Duo

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

<b>60.31.020</b>	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 63,9x56,3x55,5cm	▶
<b>60.31.170</b>	Με ρόδες, διαστάσεις: 66,3x64,1x56,2cm	▶



### Κάτω βάση II για Combi-Duo

4 ζεύγη ράγες τοποθέτησης με ένα ράφι. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

<b>60.31.046</b>	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 63,9x56,3x55,7cm	▶
<b>60.31.058</b>	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 68,94x61,3x55,7cm	▶



### UltraVent και UltraVent Plus

**UltraVent:** Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

**UltraVent Plus:** Κάσκα συμπίκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών.

Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

<b>60.73.943</b>	UltraVent XS, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 65,7x58x24cm	▶
<b>60.74.404</b>	UltraVent Plus XS, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 65,7x58x32,9cm	▶

### Κιτ προσαρμογέα

Για την προσαρμογή υπάρχοντος UltraVent XS ή UltraVent Plus XS σε εγκατάσταση Combi-Duo.

<b>60.78.383</b>	Κιτ προσαρμογέα UltraVent XS και UltraVent Plus XS για Combi-Duo	▶
------------------	--	---

# Combi-Duo 6-1/1 - 10-1/1

## Combi-Duo-Kit

Σετ για τον σωστό συνδυασμό δύο συστημάτων μαγειρέματος RATIONAL το ένα επάνω στο άλλο (το σετ δεν περιλαμβάνει υποδομή). Χωρίς απαίτηση για πρόσθετο χώρο, εργάζεστε ταυτόχρονα σε διαφορετικές λειτουργίες.



	Κάτω σύστημα μαγειρέματος		Επάνω σύστημα μαγειρέματος, ηλεκτρικό		Επάνω σύστημα μαγειρέματος, αερίου
			XS 6-2/3	6-1/1	6-1/1
Βασική έκδοση	Ηλεκτρικοί	6-1/1	I	E	E
		10-1/1	I	E	E
	Αερίου	6-1/1	G	G	G
		10-1/1	G	-	-
MarineLine	Ηλεκτρικοί	6-1/1	-	K	-
		10-1/1	-	K	-

**E 60.73.991** Combi-Duo τύπος 6-1/1 E/G πάνω σε τύπο 6-1/1 ή τύπο 10-1/1 E [▶](#)

**G 60.75.751** Combi-Duo τύπος 6-1/1 E/G ή τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-1/1 G [▶](#)

**I 60.75.755** Combi-Duo τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-1/1 E ή τύπο 10-1/1 E [▶](#)

**K 60.76.708** Combi-Duo τύπος 6-1/1 E πάνω σε τύπο 6-1/1 E ή τύπο 10-1/1 E MarineLine [▶](#)

## Σετ ευθυγράμμισης

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 2cm. Το λάστιχο στεγανοποίησης διασφαλίζει την τήρηση της υγιεινής, ειδικά σε περίπτωση εγκατάστασης σε πλακάκια, επιτραπέζια ή σε ανισόπεδο δάπεδο.

**60.74.795** Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 85x61,4x3,4cm [▶](#)

**60.76.846** Σετ ευθυγράμμισης με δυνατότητα σταθεροποίησης (MarineLine) τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 88,1x61,4x3,4cm [▶](#)

## Υποδομή με πόδια

Η υποδομή με πόδια φροντίζει για την ασφαλή υπερυψωμένη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος iCombi 6-1/1 και 10-1/1. Στον παραδοτέο εξοπλισμό περιλαμβάνονται δύο σετ ποδιών ρυθμιζόμενου ύψους: 8,7-10,7cm και 15,2-17,2cm. Στο πεδίο ισχύος του EN1672-2 η χρήση χαμηλότερων ποδιών επιτρέπεται μόνο με την εφαρμογή κατάλληλου σχεδίου καθαρισμού

**60.31.668** Τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 87x63,5x15,2cm [▶](#)

## Σετ για κινητό Combi-Duo

Σετ με ρυθμιζόμενους στο ύψος τροχούς κύλισης. Το ύψος μπορεί να ρυθμιστεί αδιαβάθμητα κατά 2cm.

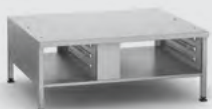
**60.31.622** Τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 84,8x77,3x8,5cm [▶](#)



### Κάτω βάση I για Combi-Duo 6-1/1 επάνω σε 6-1/1 ή σε 10-1/1 E

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

<b>60.31.200</b>	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x68,5x20cm	▶
<b>60.31.201</b>	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x 76,3x20cm	▶
<b>60.31.202</b>	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71x20cm	▶



### Κάτω βάση II για Combi-Duo 6-1/1 επάνω σε 6-1/1

3 ζεύγη ράγες τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

<b>60.31.206</b>	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x44,5cm	▶
<b>60.31.207</b>	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9x44,5cm	▶



### Απορροφητήρας, UltraVent και UltraVent Plus (μόνο για ηλεκτρική έκδοση)

Απορροφητήρας: Κάσκα συμπίκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση. UltraVent: Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

UltraVent Plus: Κάσκα συμπίκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

<b>60.76.169</b>	UltraVent Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 1, ισχύς: NAC 230V, διαστάσεις: 85,4x97x31,3cm	▶
<b>60.76.173</b>	UltraVent Plus Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1 ισχύς: NAC 230V, διαστάσεις: 854x97x40,3cm	▶
<b>60.76.221</b>	Απορροφητήρας Combi-Duo 6-1/1, 10-1/1, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 854x97x35,9cm	▶



### Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-1/1

<b>60.61.678</b>	Έκδοση Combi-Duo, 5+1 θέσεις (αφαιρούμενη ψηλότερη θέση για μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60m, για επιδαπέδια τοποθέτηση 6-1/1 E επάνω σε 10-1/1, E)	▶
------------------	---	---



### Κάλυμμα ντους χειρός

Για το ασφαλές κλείσιμο του ανοίγματος ντους χειρός στη βάση. Το κιτ περιλαμβάνει το κάλυμμα και μία τάπα για το ασφαλές από άποψη υγιεινής κλείσιμο των σωληνώσεων νερού κατά την αφαίρεση του ντους χειρός, π.χ. στο κάτω σύστημα μαγειρέματος ενός Combi-Duo.

<b>87.01.790S</b>	Κάλυμμα ντους χειρός	▶
-------------------	----------------------	---



### Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς μπορεί να προσαρμοστεί ιδανικά στο ύψος της εκάστοτε εγκατάστασης Combi-Duo. Το σετ με πίνακα σύνδεσης για το κιτ Combi-Duo απαιτείται μία φορά κατά την εγκατάσταση του Combi-Duo.

<b>60.75.388</b>	Σετ τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo συμπεριλαμβανομένου πίνακα σύνδεσης για το κιτ Combi-Duo	▶
<b>60.76.982</b>	Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo, διαστάσεις: 56,1x84,2x105,2/147,8cm	▶



#### Ράγα εισαγωγής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισαγωγής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών στο Combi-Duo.

**60.75.761** Ράγα εισαγωγής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών ▶



#### Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για Combi-Duo

Επέκταση της επιλογής ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους (σελίδα [114]): σωλήνωση, στηρίγματα και δοχεία.

**60.75.873** Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στο σετ ευθυγράμμισης ▶

**60.75.406** Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση I για Combi-Duo ▶

**60.75.874** Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση II για Combi-Duo ▶



#### Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

**60.73.309** Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκευές) ▶

# Combi-Duo 6-2/1 - 10-2/1

## Combi-Duo-Kit

Σετ για τον σωστό συνδυασμό δύο συστημάτων μαγειρέματος RATIONAL το ένα επάνω στο άλλο (τ ο σετ δεν περιλαμβάνει υποδομή). Χωρίς απαίτηση για πρόσθετο χώρο, εργάζεστε ταυτόχρονα σε διαφορετικές λειτουργίες.



		Κάτω σύστημα μαγειρέματος	Επάνω σύστημα μαγειρέματος, ηλεκτρικό			Επάνω σύστημα μαγειρέματος, αερίου	
			XS 6-2/3	6-1/1	6-2/1	6-1/1	6-2/1
Standard	Ηλεκτρικοί	6-2/1	J	J	F	J	F
			J	-	F	-	F
	Αερίου	6-2/1	H	H	H	H	H
		10-2/1	H	-	-	-	-
MarineLine	Ηλεκτρικοί	6-2/1 Δεξιό άνοιγμα	-	-	L	-	-
		10-2/1 Δεξιό άνοιγμα	-	-	L	-	-
		6-2/1 Αριστερό άνοιγμα	-	-	M	-	-
		10-2/1 Αριστερό άνοιγμα	-	-	M	-	-

<b>F 60.74.725</b>	Combi-Duo τύπος 6-2/1 E/G πάνω σε τύπο 6-2/1 ή 10-2/1 E	▶
<b>H 60.75.752</b>	Combi-Duo τύπος 6-1/1, τύπος 6-2/1 E/G ή XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-2/1 G	▶
<b>J 60.75.756</b>	Combi-Duo τύπος 6-1/1 E/G ή XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-2/1 E ή 10-2/1 E	▶
<b>L 60.76.709</b>	Combi-Duo τύπος 6-2/1 E πάνω σε τύπο 6-2/1 E ή 10-2/1 E MarineLine, δεξιό άνοιγμα	▶
<b>M 60.76.710</b>	Combi-Duo τύπος 6-2/1 πάνω σε τύπο 6-2/1 E ή 10-2/1 E MarineLine, αριστερό άνοιγμα	▶



## Σετ ευθυγράμμισης

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 2cm. Το λάστιχο στεγανοποίησης διασφαλίζει την τήρηση της υγιεινής, ειδικά σε περίπτωση εγκατάστασης σε πλακάκια, επιτραπέζια ή σε ανισόπεδο δάπεδο.

<b>60.74.597</b>	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις: 107,2x81,4x3,4cm	▶
<b>60.76.845</b>	Σετ ευθυγράμμισης με δυνατότητα σταθεροποίησης (MarineLine) τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις: 110,3x81,4x3,4cm	▶



## Υποδομή με πόδια

Η υποδομή με πόδια φροντίζει για την ασφαλή υπερυψωμένη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος iCombi 6-2/1 και 10-2/1. Στον παραδοτέο εξοπλισμό περιλαμβάνονται δύο σετ ποδιών ρυθμιζόμενου ύψους: 8,7-10,7cm και 15,2-17,2cm. Στο πεδίο ισχύος του EN1672-2 η χρήση χαμηλότερων ποδιών επιτρέπεται μόνο με την εφαρμογή κατάλληλου σχεδίου καθαρισμού.

<b>60.31.671</b>	Τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις: 109,2x83,5x15,2cm	▶
------------------	--	---



## Σετ για κινητό Combi-Duo

Σετ με ρυθμιζόμενους στο ύψος τροχούς κύλισης. Το ύψος μπορεί να ρυθμιστεί αδιαβάθμητα κατά 2cm.

<b>60.31.635</b>	Τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις: 110,6x85,6x8,5cm	▶
------------------	---	---



### Κάτω βάση I για Combi-Duo 6-2/1 επάνω σε 6-2/1 ή σε 10-2/1 E

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

- 60.31.203** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x88,5x20cm ▶

---

- 60.31.204** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,3x20cm ▶

---

- 60.31.205** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 1107x91x20cm ▶



### Κάτω βάση II για Combi-Duo 6-2/1 επάνω σε 6-2/1

3 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης δοχείων GN. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

- 60.31.208** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x90,3x44,5cm ▶



### Απορροφητήρας, UltraVent και UltraVent Plus (μόνο για ηλεκτρική έκδοση)

Απορροφητήρας: Κάσκα συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

UltraVent: Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

UltraVent Plus: Κάσκα συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

- 60.76.170** UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 107,5x117x31,3cm ▶

---

- 60.76.174** UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 107,5x117x40,7cm ▶

---

- 60.76.222** Απορροφητήρας Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 107,5x117x35,9cm ▶



### Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-2/1

- 60.62.188** Έκδοση Combi-Duo, 5+1 θέσεις (αφαιρούμενη ψηλότερη θέση για μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60m, για επιδαπέδια τοποθέτηση 6-2/1 E επάνω σε 10-2/1 E) ▶



### Κάλυμμα ντους χειρός

Για το ασφαλές κλείσιμο του ανοίγματος ντους χειρός στη βάση. Το κιτ περιλαμβάνει το κάλυμμα και μία τάπα για το ασφαλές από άποψη υγιεινής κλείσιμο των σωληνώσεων νερού κατά την αφαίρεση του ντους χειρός, π.χ. στο κάτω σύστημα μαγειρέματος ενός Combi-Duo.

- 87.01.790S** Κάλυμμα ντους χειρός ▶



### Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς μπορεί να προσαρμοστεί ιδανικά στο ύψος της εκάστοτε εγκατάστασης Combi-Duo. Το σετ με πίνακα σύνδεσης για το κιτ Combi-Duo απαιτείται μία φορά κατά την εγκατάστασή του.

- 60.75.387** Σετ τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo συμπεριλαμβανομένου πίνακα σύνδεσης για το κιτ Combi-Duo. ▶

---

- 60.76.982** Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo, διαστάσεις: 77,3x96,1x105,2/141,8cm ▶



#### Ράγα εισαγωγής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισαγωγής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών στο Combi-Duo.

**60.75.760** Ράγα εισαγωγής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών ▶



#### Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για Combi-Duo

Επέκταση της επιλογής ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους (σελίδα [8]): σωλήνωση, στηρίγματα και δοχεία.

**60.75.876** Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στο σετ ευθυγράμμισης ▶

**60.75.411** Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση I για Combi-Duo ▶

**60.75.875** Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση II για Combi-Duo ▶



#### Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία συλλογής λίπους

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

**60.73.309** Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκευές) ▶

**XS 6-2/3****Αξεσουάρ****Κάτω βάση XS**

Για υπερυψωμένη τοποθέτηση από 15 έως 19cm σε χαμηλές επιφάνειες εργασίας, για οριζοντίωση σε ελαφρώς επικλινείς επιφάνειες εργασίας και για σταθεροποίηση σε τραπέζι (MarineLine). Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

**60.31.029** Standard, διαστάσεις: 62,9x43,8x14,8cm

**Κάτω βάση I**

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

**60.31.018** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 63,9x56,3x93,1cm



**60.31.169** Με ρόδες, διαστάσεις: 64,1x69,6x93,8cm

**Κάτω βάση II**

8 ζεύγη ράγες τοποθέτησης με δυο ράφια και ενδιάμεσο επίπεδο. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

**60.31.044** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 63,9x56,3x93,2cm



**60.31.057** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 68,9x61,3x93,2cm

**Στήριγμα τοίχου**

Για εξοικονόμηση χώρου με εγκατάσταση σε τοίχο (τα υλικά στήριξης δεν παρέχονται). Ο τύπος και το υλικό στερέωσης πρέπει να καθορίζονται από κοινού με τον αρχιτέκτονα/πολιτικό μηχανικό και τον ιδιοκτήτη του κτιρίου.

**60.30.968** Στήριγμα τοίχου XS 6-2/3

**UltraVent**

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 65,7x58x24cm

**60.73.865** Τύπος XS 6-2/3

**UltraVent Plus**

Απορροφητήρας συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 65,7x58x32,9cm

**60.74.394** Τύπος XS 6-2/3

**Πλαϊνή σχάρα στήριξης**

**60.73.724** Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 4,6cm)



**60.74.449** Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)





### Σετ τοποθέτησης

Για τη σωστή εντοίχιση της συσκευής, τύπος XS 6-2/3 συμπεριλ. UltraVent XS και UltraVent Plus XS.

**60.74.063** UltraVent XS με σετ τοποθέτησης ▶

**60.74.405** UltraVent Plus XS με σετ τοποθέτησης ▶



### Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

**60.74.182** Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος XS 6-2/3 ▶



### Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.

**60.74.037** Τύπος XS 6-2/3 (Υ: 43,8cm) ▶



### Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2,5 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

**60.70.464** Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 ▶



### RATIONAL-USB-Stick

**42.00.162** USB-Stick 3.0 για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP ▶

**6-1/1, 10-1/1****Σετ ευθυγράμμισης**

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 2cm. Το λάστιχο στεγανοποίησης διασφαλίζει την τήρηση της υγιεινής, ειδικά σε περίπτωση εγκατάστασης σε πλακάκια, επιτραπέζια ή σε ανισόπεδο δάπεδο.

**60.74.795** Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 85x61,4x3,4cm ▶

**60.76.846** Σετ ευθυγράμμισης με δυνατότητα σταθεροποίησης (MarineLine) τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 88,1x61,4x3,4cm ▶

**Προέκταση τραπεζιού**

Για εγκατάσταση σε 70cm βαθύ πάγκο εργασίας.

**60.11.655** Τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 84x10x0,2cm ▶

**Υποδομή με πόδια**

Η υποδομή με πόδια φροντίζει για την ασφαλή υπερυψωμένη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος iCombi 6-1/1 και 10-1/1. Στον παραδοτέο εξοπλισμό περιλαμβάνονται δύο σετ ποδιών ρυθμιζόμενου ύψους: 8,7-10,7cm και 15,2-17,2cm. Για εγκατάσταση σε πάγκο εργασίας βάθους 70cm. Στο πεδίο ισχύος του EN1672-2 η χρήση χαμηλότερων ποδιών επιτρέπεται μόνο με την εφαρμογή κατάλληλου σχεδίου καθαρισμού.

**60.31.668** Τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 87x63,5x15,2cm ▶

**Κάτω βάση I**

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

**60.31.089** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x68,5x69,9cm ▶

**60.31.095** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,3x69,9cm ▶

**60.31.096** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71x69,9cm ▶

**Κάτω βάση II**

14 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης GN. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

**60.31.086** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x69,9cm ▶

**60.31.103** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9x69,9cm ▶

**60.31.110** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71,6x69,9cm ▶

**Κάτω βάση II ύψους 44,5cm**

6 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης GN. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

**60.31.206** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x44,5cm ▶

**60.31.207** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x44,5cm ▶

**Κάτω βάση II πρότυπο αρτοποιίας**

14 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης 40x60cm. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.



**60.31.209** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x69,9cm ▶

**60.31.210** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x69,9cm ▶

**60.31.211** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71,6x69,9cm ▶

**Κάτω βάση II πρότυπο αρτοποιίας, έκδοση UltraVent, τύπος 6-1/1**

20 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης 40x60cm. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα. Υπερυψωμένη για την εγκατάσταση απορροφητήρα.



**60.31.212** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x94,5cm ▶

**60.31.213** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x94,5cm ▶

**Κάτω βάση II MobilityLine**

14 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα, ενισχυμένη στα πλαϊνά. Τέσσερις ρόδες από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 20cm. Βάση με μπάρες προστασίας πρόσκρουσης.



**60.31.164** MobilityLine, διαστάσεις: 119,9x89,4x78,9cm ▶

**Κάτω βάση III**

14 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι.



**60.31.091** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x69,9cm ▶

**60.31.105** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x69,9cm ▶

**60.31.112** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71,6x69,9cm ▶

**Κάτω βάση III, έκδοση UltraVent, τύπος 6-1/1**

20 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι. Υπερυψωμένη για την εγκατάσταση κάσκα συμπίκνωσης.



**60.31.214** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x94,5cm ▶

**60.31.215** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x94,5cm ▶

**Κάτω βάση IV**

14 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης. Κλειστή από όλες τις πλευρές, με πόρτες.



**60.31.093** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x69,9cm ▶

**60.31.107** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x69,9cm ▶

**60.31.114** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71,6x69,9cm ▶



**UltraVent (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση).**

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 85,4x88,5x31,3cm

**60.75.134** Τύποι 6-1/1, 10-1/1



**UltraVent Plus (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση).**

Απορροφητήρας συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 85,4x88,5x40,3cm

**60.75.142** Τύποι 6-1/1, 10-1/1



**Απορροφητήρας (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση).**

Απορροφητήρας συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση. Ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 85,4x88,5x35,9cm

**60.76.217** Τύποι 6-1/1, 10-1/1



**Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-1/1**

**60.61.373** Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 6,8cm)



**60.61.615** 5 θέσεις (απόσταση ραγών 8,5cm)



**60.61.649** Ταψιά κρέατος, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 7,2cm)



**60.61.576** Πρότυπο αρτοποιίας (40x60cm), 5 θέσεις (απόσταση ραγών 8,8cm)\*



**60.61.642** Βαγονέτο Combi, πρότυπο αρτοποιίας συνδυασμένο με 1/1 GN, 4 θέσεις (απόσταση ραγών 9,5cm)\*



**60.61.672** Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)



**Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 10-1/1**

**60.11.447** Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 6,8cm)



**60.11.547** 8 θέσεις (απόσταση ραγών 8,5cm)



**60.11.570** Ταψιά κρέατος, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 7,2cm)



**60.11.541** Πρότυπο αρτοποιίας (40x60cm), 8 θέσεις (απόσταση ραγών 9cm)\*



**60.11.563** Βαγονέτο Combi, πρότυπο αρτοποιίας συνδυασμένο με 1/1 GN, 7 θέσεις (απόσταση ραγών 9,5cm)\*



**60.11.573** Έκδοση Marine (USPHS), 10 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)



\* Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 40x60cm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.



### Εκτεινόμενες ράγες για συστήματα μαγειρέματος 6-1/1, 10-1/1

Εκτεινόμενες ράγες για εύκολη χρήση των αξεσουάρ μαγειρέματος σε πλαϊνές σχάρες στήριξης με απόσταση ραγών 6,8cm.

**60.76.894** Εκτεινόμενες ράγες για iCombi Pro και iCombi Classic, 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**60.76.897** Εκτεινόμενες ράγες για SelfCookingCenter και CombiMaster Plus (από τον 09/2011), 1/1 GN (32,5x53cm) ▶



### Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 6-1/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών.

**60.61.420** Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 6,4cm) ▶

**60.61.690** Πρότυπο αρτοποιίας (40x60cm), 5 θέσεις (απόσταση ραγών 7,7cm)\* ▶



### Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 10-1/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών.

**60.11.600** Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 6,4cm) ▶

**60.11.601** 8 θέσεις (απόσταση ραγών 8cm) ▶

**60.11.599** Πρότυπο αρτοποιίας (40x60cm), 8 θέσεις (απόσταση ραγών 8,1cm)\* ▶



### Ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισαγωγής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών.

**60.75.115** Ράγα εισαγωγής βασική έκδοση, τύπος 6-1/1, 10-1/1 ▶



### Τρόλεϊ μεταφοράς για τρόλεϊ ραφιών

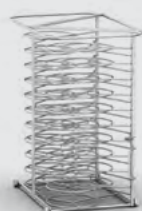
Το τρόλεϊ μεταφοράς επιτρέπει τη φόρτωση και εκφόρτωση του τρόλεϊ ραφιών και εκτός του συστήματος μαγειρέματος, καθώς και την ασφαλή μεταφορά του.

Τα κανονικά μοντέλα είναι προσαρμοσμένα βέλτιστα στο ύψος των κάτω βάσεων.

Το ρυθμιζόμενο σε ύψος τρόλεϊ μεταφοράς είναι κατάλληλο για τοποθετήσεις των συστημάτων μαγειρέματος σε πάγκους εργασίας και υπερυψωμένες κάτω βάσεις.

**60.74.000** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 52,5x91,1x99cm ▶

**60.75.606** Ρυθμιζόμενο σε ύψος, διαστάσεις: 52,5x91,1x80/133cm ▶



### Τρόλεϊ πιάτων

Με το τρόλεϊ πιάτων μπορούν να ολοκληρωθούν με Finishing τα έτοιμα στημένα πιάτα (με διάμετρο έως και 31 cm). Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών.

**60.61.702** Τύπος 6-1/1, 20 πιάτα ▶

**60.61.701** Τύπος 6-1/1, 15 πιάτα ▶

**60.11.581** Τύπος 10-1/1, 32 πιάτα ▶

**60.11.602** Τύπος 10-1/1, 26 πιάτα ▶

\* Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 40x60cm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.



### Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά αξεσουάρ που επιτρέπουν την άμεση έναρξη του Finishing. Αποτελείται από τρόλεϊ πιάτων, Thermocover και τρόλεϊ μεταφοράς. Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών. **Εξοικονομήστε 15 % σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.**

<b>60.61.741</b>	Τύπος 6-1/1, 20 πιάτα	▶
<b>60.11.628</b>	Τύπος 10-1/1, 32 πιάτα	▶
<b>60.11.629</b>	Τύπος 10-1/1, 26 πιάτα	▶

### Thermocover

Ειδικά μονωτικά υλικά διασφαλίζουν ότι το φαγητό παραμένει ζεστό για έως και 20 λεπτά μετά τη διαδικασία του Finishing. Απλή μαγνητική ασφάλεια για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.

<b>6004.1007</b>	Τύπος 6-1/1	▶
<b>6004.1009</b>	Τύπος 10-1/1	▶



### Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB

Μπορούν να συνδεθούν και πρόσθετοι εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μέσω σύνδεσης USB. Ο απλός εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα επιτρέπει την επιτήρηση ενός προϊόντος στο iCombi Pro ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αντικατάσταση του εσωτερικού αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο iCombi Classic. Το kit sous vide και παστερίωσης επιτρέπει το μαγείρεμα με σακούλα κενού και επιτήρηση της θερμοκρασίας πυρήνα με απόλυτη ακρίβεια. Με το σετ επέκτασης, μπορεί να τοποθετηθεί ένας εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα σ' ένα επιπλέον σύστημα μαγειρέματος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής.

<b>60.76.316</b>	Κιτ sous vide και παστερίωσης για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές	▶
<b>60.76.317</b>	1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιτραπέζιες συσκευές	▶
<b>60.76.876</b>	Σετ επέκτασης για αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB	▶

### Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Διευκολύνει την σωστή τοποθέτηση του αισθητήρα πυρήνα σε ρευστά, μαλακά ή πολύ μικρά προϊόντα. Το βοήθημα τοποθέτησης μπορεί να στερεωθεί στο τρόλεϊ ραφιών και τις πλαϊνές σχάρες στήριξης.

<b>60.71.022</b>	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 και 20-2/1	▶
------------------	---	---



### Στήριγμα τοίχου

Για εξοικονόμηση χώρου με εγκατάσταση σε τοίχο (τα υλικά στήριξης δεν παρέχονται). Ο τύπος και το υλικό στερέωσης πρέπει να καθορίζονται από κοινού με τον αρχιτέκτονα/πολιτικό μηχανικό και τον ιδιοκτήτη του κτιρίου.

<b>60.31.168</b>	Στήριγμα τοίχου Τύπος 6-1/1	▶
------------------	-----------------------------	---



### Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

<b>60.75.110</b>	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-1/1	▶
<b>60.75.113</b>	Δεξιά θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-1/1	▶
<b>60.75.773</b>	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-1/1	▶
<b>60.75.771</b>	Δεξιά θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-1/1	▶



#### Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού..

**60.72.592** Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 και 10-2/1 (Υ: 45,8cm) ▶



#### Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2,5 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

**60.70.464** Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 ▶

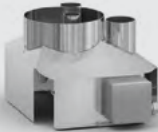


#### Συλλέκτης καυσαερίων

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στον εξαερισμό οροφής (διάμετρος σωλήνα απαερίων 18cm).

**70.01.360** Τύπος 6-1/1 ▶

**70.01.376** Τύπος 10-1/1 ▶



#### Ασφάλεια ροής

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στην καπνοδόχο (διάμετρος σωλήνα απαερίων 18cm).

**70.01.339** Τύπος 6-1/1 ▶

**70.01.340** Τύπος 10-1/1 ▶



#### RATIONAL-USB-Stick

**42.00.162** USB-Stick 3.0 για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP ▶

**6-2/1, 10-2/1****Σετ ευθυγράμμισης**

Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 2cm. Το λάστιχο στεγανοποίησης διασφαλίζει την τήρηση της υγιεινής, ειδικά σε περίπτωση εγκατάστασης σε πλακάκια, επιτραπέζια ή σε ανισόπεδο δάπεδο.



**60.74.597** Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις: 107,2x81,4x3,4cm ▶

**60.76.845** Σετ ευθυγράμμισης με δυνατότητα σταθεροποίησης (MarineLine) τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις: 110,3x81,4x3,4cm ▶

**Υποδομή με πόδια**

Η υποδομή με πόδια φροντίζει για την ασφαλή υπερυψωμένη εγκατάσταση των συστημάτων μαγειρέματος iCombi 6-2/1 και 10-2/1. Στον παραδοτέο εξοπλισμό περιλαμβάνονται δύο σετ ποδιών ρυθμιζόμενου ύψους: 8,7-10,7cm και 15,2-17,2cm. Στο πεδίο ισχύος του EN1672-2 η χρήση χαμηλότερων ποδιών επιτρέπεται μόνο με την εφαρμογή κατάλληλου σχεδίου καθαρισμού.



**60.31.671** Τύποι 6-2/1, 10-2/1, διαστάσεις: 109,2x83,5x15,2cm ▶

**Κάτω βάση I**

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.



**60.31.090** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x88,5x69,9cm ▶

**60.31.102** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,3 x69,9cm ▶

**60.31.109** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 110,7x91x69,9cm ▶

**Κάτω βάση II**

14 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.



**60.31.087** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x90,3x69,9cm ▶

**60.31.104** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,9 x69,9 mm ▶

**60.31.111** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 110,7x91,6x69,9cm ▶

**Κάτω βάση II ύψους 44,5cm**

6 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.



**60.31.208** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x90,3x44,5cm ▶

**Κάτω βάση II MobilityLine**

14 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα, ενισχυμένη στα πλαϊνά. Τέσσερις ρόδες από ανοξείδωτο ατσάλι Ø 20cm. Βάση με μπάρες προστασίας πρόσκρουσης.



**60.31.165** MobilityLine, διαστάσεις: 142,1x109,4x78,9cm ▶

**Κάτω βάση III**

14 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι.

**60.31.092** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x 90,3x69,9cm ▶

**60.31.106** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,9x 69,9cm ▶

**60.31.113** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 110,7x91,6x69,9cm ▶

**Κάτω βάση III, έκδοση UltraVent, τύπος 6-2/1**

20 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης. Ανοικτή στη μία πλευρά, με πλαϊνά τοιχώματα, πλάτη και καπάκι. Υπερυψωμένη για την εγκατάσταση κάσκα συμπύκνωσης.

**60.31.216** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x90,3x94,5cm ▶

**60.31.217** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,9x94,5cm ▶

**Κάτω βάση IV**

14 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης. Κλειστή από όλες τις πλευρές, με πόρτες.

**60.31.094** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x 90,3x69,9cm ▶

**60.31.108** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,9x 69,9cm ▶

**60.31.115** Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 110,7x91,6x69,9cm ▶

**UltraVent (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση).**

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 107,5x108,5x31,3cm

**60.75.135** Τύποι 6-2/1, 10-2/1 ▶

**UltraVent Plus (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση).**

Απορροφητήρας συμπύκνωσης για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Η ειδική τεχνολογία φίλτρου περιορίζει τον ενοχλητικό καπνό. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 107,5x108,5x40,7cm

**60.75.143** Τύποι 6-2/1, 10-2/1 ▶

**Απορροφητήρας (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση).**

Απορροφητήρας συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση. Ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 107,5x108,5x35,9cm.

**60.76.218** Τύποι 6-2/1, 10-2/1 ▶



#### Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-2/1

**60.62.123** Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 6,8cm) ▶

**60.62.171** 5 θέσεις (απόσταση ραγών 8,5cm) ▶

**60.62.168** 7 θέσεις (απόσταση ραγών 6,5cm) ▶

**60.62.178** Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου) ▶



#### Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 10-2/1

**60.12.133** Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 6,8cm) ▶

**60.12.143** 8 θέσεις (απόσταση ραγών 8,5cm) ▶

**60.12.146** Έκδοση Marine (USPHS), 10 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου) ▶



#### Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 6-2/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών.

**60.62.150** Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 6,4cm) ▶



#### Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 10-2/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

**60.12.150** Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 6,3cm) ▶



#### Ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισαγωγής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών.

**60.74.650** Ράγα εισαγωγής, βασική έκδοση, τύπος 6-2/1, 10-2/1 ▶



#### Τρόλεϊ μεταφοράς για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς επιτρέπει τη φόρτωση και εκφόρτωση του τρόλεϊ ραφιών και εκτός του συστήματος μαγειρέματος, καθώς και την ασφαλή μεταφορά του.

Τα κανονικά μοντέλα είναι προσαρμοσμένα βέλτιστα στο ύψος των κάτω βάσεων.

Το ρυθμιζόμενο σε ύψος τρόλεϊ μεταφοράς είναι κατάλληλο για τοποθετήσεις των συστημάτων μαγειρέματος σε πάγκους εργασίας και υπερυψωμένες κάτω βάσεις.

**60.73.999** Βασική έκδοση, διαστάσεις: 73,5x99,6x99cm ▶

**60.75.605** Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, διαστάσεις: 73,5x99x80/133cm ▶



#### Τρόλεϊ πιάτων

Με το τρόλεϊ πιάτων μπορούν να ολοκληρωθούν με Finishing τα έτοιμα στημένα πιάτα (με διάμετρο έως και 31 cm). Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών..

**60.62.017** Τύπος 6-2/1, 34 πιάτα ▶

**60.12.022** Τύπος 10-2/1, 52 πιάτα ▶

**60.12.062** Τύπος 10-2/1, 42 πιάτα ▶



### Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά αξεσουάρ που επιτρέπουν την άμεση έναρξη του Finishing. Αποτελείται από τρόλεϊ πιάτων, Thermocover και τρόλεϊ μεταφοράς. Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών.

Εξοικονομήστε 15% σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

<b>60.62.196</b>	Τύπος 6-2/1, 34 πιάτα	▶
<b>60.12.154</b>	Τύπος 10-2/1, 42 πιάτα	▶
<b>60.12.155</b>	Τύπος 10-2/1, 52 πιάτα	▶

### Thermocover

Ειδικά μονωτικά υλικά διασφαλίζουν ότι το φαγητό παραμένει ζεστό για έως και 20 λεπτά μετά τη διαδικασία του Finishing. Απλή μαγνητική ασφάλεια για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.

<b>6004.1016</b>	Τύπος 6-2/1	▶
<b>6004.1014</b>	Τύπος 10-2/1	▶



### Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB

Μπορούν να συνδεθούν και πρόσθετοι εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μέσω σύνδεσης USB. Ο απλός εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα επιτρέπει την επιτήρηση ενός προϊόντος στο iComb i Pro ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αντικατάσταση του εσωτερικού αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο iCombi Classic. Ο κιτ sous vide και παστερίωσης επιτρέπει το μαγείρεμα με σακούλα κενού και επιτήρηση της θερμοκρασίας πυρήνα με απόλυτη ακρίβεια. Με το σετ επέκτασης, μπορεί να τοποθετηθεί ένας εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα σε ένα επιπλέον σύστημα μαγειρέματος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής.

<b>60.76.316</b>	Κιτ sous vide και παστερίωσης για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές	▶
<b>60.76.317</b>	1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιτραπέζιες συσκευές	▶
<b>60.76.876</b>	Σετ επέκτασης για αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB	▶

### Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Διευκολύνει την σωστή τοποθέτηση του αισθητήρα πυρήνα σε ρευστά, μαλακά ή πολύ μικρά προϊόντα. Το βοήθημα τοποθέτησης μπορεί να στερεωθεί στο τρόλεϊ ραφιών και τις πλαϊνές σχάρες στήριξης.

<b>60.71.022</b>	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 και 20-2/1	▶
------------------	---	---



### Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

<b>60.75.769</b>	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-2/1	▶
<b>60.75.768</b>	Δεξιά θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 6-2/1	▶
<b>60.75.776</b>	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-2/1	▶
<b>60.75.774</b>	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 10-2/1	▶



### Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.

<b>60.72.592</b>	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 και 10-2/1 (Υ: 45,8cm)	▶
------------------	---	---



#### Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2,5 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

**60.70.464** Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 ▶

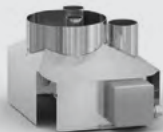


#### Συλλέκτης καυσαερίων

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στον εξαερισμό οροφής (διάμετρος σωλήνα απαερίων 18cm).

**70.01.432** Τύπος 6-2/1 ▶

**70.01.586** Τύπος 10-2/1 ▶

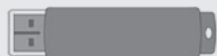


#### Ασφάλεια ροής

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στην καπνοδόχο (διάμετρος σωλήνα απαερίων 18cm).

**70.01.431** Τύπος 6-2/1 ▶

**70.01.582** Τύπος 10-2/1 ▶



#### RATIONAL-USB-Stick

**42.00.162** USB-Stick 3.0 για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP ▶

## 20-1/1, 20-2/1

**UltraVent (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)**

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

20-1/1: ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 88x92,9x33,7cm

20-2/1: ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 108,4x113,4x33,7cm

**60.75.136** Τύπος 20-1/1



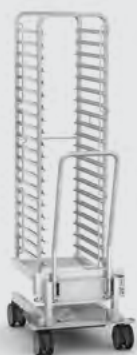
**60.75.137** Τύπος 20-2/1

**Απορροφητήρας (μόνο για συστήματα μαγειρέματος σε ηλεκτρική έκδοση)**

Απορροφητήρας συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση.

Ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 88x92,9x38,3cm.

**60.76.219** Τύπος 20-1/1

**Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 20-1/1**

Για γρήγορη και εύκολη φόρτωση και εκφόρτωση συσκευής δαπέδου.

**60.21.331** Βασική έκδοση, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 6,5cm)



**60.21.287** 15 θέσεις (απόσταση ραγών 8,4cm)



**60.21.288** 16 θέσεις (απόσταση ραγών 8cm)



**60.21.289** 17 θέσεις (απόσταση ραγών 7,4cm)



**60.21.292** Πρότυπο αρτοποιίας (40x60cm), 16 θέσεις (απόσταση ραγών 8,1cm)\*



**60.21.245** 20 θέσεις, μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60m (απόσταση ραγών 6,2cm)



**60.21.291** 20 θέσεις, ενισχυμένη έκδοση HeavyDuty/Marine (απόσταση ραγών 6,5cm)

**Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 20-2/1**

Για γρήγορη και εύκολη φόρτωση και εκφόρτωση συσκευής δαπέδου.

**60.22.490** Βασική έκδοση, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 6,5cm)



**60.22.394** 15 θέσεις (απόσταση ραγών 8,4cm)



**60.22.395** 16 θέσεις (απόσταση ραγών 8cm)



**60.22.396** 17 θέσεις (απόσταση ραγών 7,4cm)



**60.22.368** 20 θέσεις, μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60m (απόσταση ραγών 6,2cm)



**60.22.447** 20 θέσεις, ενισχυμένη έκδοση HeavyDuty/Marine (απόσταση ραγών 6,5cm)

**Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 20-2/1**

Με το τρόλεϊ πιάτων μπορούν να ολοκληρωθούν με Finishing τα έτοιμα στημένα πιάτα (με διάμετρο έως και 31cm).

**60.21.293** Τύπος 20-1/1, 60 πιάτα



**60.21.294** Τύπος 20-1/1, 50 πιάτα



**60.22.400** Τύπος 20-2/1, 120 πιάτα



**60.22.399** Τύπος 20-2/1, 100 πιάτα



**60.22.398** Τύπος 20-2/1, 84 πιάτα



\* Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 40x60cm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.



### Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά αξεσουάρ που επιτρέπουν την άμεση έναρξη του Finishing. Αποτελείται από τρόλεϊ πιάτων και Thermocover.

*Εξοικονομήστε 15% σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.*

<b>60.21.332</b>	Τύπος 20-1/1, 60 πιάτα	▶
<b>60.21.333</b>	Τύπος 20-1/1, 50 πιάτα	▶
<b>60.22.493</b>	Τύπος 20-2/1, 120 πιάτα	▶
<b>60.22.492</b>	Τύπος 20-2/1, 100 πιάτα	▶
<b>60.22.491</b>	Τύπος 20-2/1, 84 πιάτα	▶

### Thermocover

Ειδικά μονωτικά υλικά διασφαλίζουν ότι το φαγητό παραμένει ζεστό για έως και 20 λεπτά μετά τη διαδικασία του Finishing. Απλή μαγνητική ασφάλεια για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.

<b>6004.1011</b>	Τύπος 20-1/1	▶
<b>6004.1012</b>	Τύπος 20-2/1	▶



### Σετ εκρόης λίπους για τρόλεϊ ραφιών

Μόνο σε συνδυασμό με την επιλογή ενσωματωμένου συστήματος εκρόης λίπους.

<b>60.75.107</b>	Τύπος 20-1/1	▶
<b>60.75.108</b>	Τύπος 20-2/1	▶



### Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

<b>60.73.309</b>	Τρόλεϊ μεταφοράς για τα δοχεία συλλογής λίπους (Combi-Duo και επιδαπέδιες συσκευές).	▶
------------------	--	---

### Λαβή για τρόλεϊ ραφιών

Για την ασφαλή φύλαξη της λαβής του τρόλεϊ ραφιών. Η λαβή περιλαμβάνεται μαζί με τη συσκευή.

<b>60.75.895</b>	Τύποι 20-1/1, 20-2/1	▶
------------------	----------------------	---



### Ράμπα εισόδου για τρόλεϊ ραφιών

Η ράμπα κλίσης μπορεί να αντισταθμίσει κλίσεις (μέχρι 3%) στο δάπεδο της κουζίνας. Με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζεται η σωστή εισαγωγή της βάσης μεταφοράς ραφιών στη συσκευή RATIONAL.

<b>60.21.262</b>	Τύπος 20-1/1	▶
<b>60.22.380</b>	Τύπος 20-2/1	▶





### Σύστημα ανύψωσης συσκευής

Η απόσταση της συσκευής από το έδαφος αυξάνεται κατά 7cm. Μόνο σε συνδυασμό με το σύστημα ανύψωσης τρόλεϊ ραφιών.

**60.70.407** Τύποι 20-1/1, 20-2/1 ▶

### Σύστημα ανύψωσης τρόλεϊ ραφιών

Μόνο σε συνδυασμό με το σύστημα ανύψωσης συσκευής.

**60.21.297** Τύπος 20-1/1 ▶

**60.22.386** Τύπος 20-2/1 ▶



### Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB

Μπορούν να συνδεθούν και πρόσθετοι εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μέσω σύνδεσης USB. Ο απλός εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα επιτρέπει την επιτήρηση ενός προϊόντος στο iCombi Pro ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αντικατάσταση του εσωτερικού αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο iCombi Classic. Ο κιτ sous vide και παστερίωσης επιτρέπει το μαγείρεμα με σακούλα κενού και επιτήρηση της θερμοκρασίας πυρήνα με απόλυτη ακρίβεια. Με το σετ επέκτασης, μπορεί να τοποθετηθεί ένας εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα σε ένα επιπλέον σύστημα μαγειρέματος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές υγιεινής.

**60.76.316** Κιτ sous vide και παστερίωσης για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές ▶

**60.76.318** 1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιδαπέδιες συσκευές ▶

**60.76.876** Σετ επέκτασης για αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB ▶

### Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Διευκολύνει την σωστή τοποθέτηση του αισθητήρα πυρήνα σε ρευστά, μαλακά ή πολύ μικρά προϊόντα. Το βοήθημα τοποθέτησης μπορεί να στερεωθεί στο τρόλεϊ ραφιών και τις πλαϊνές σχάρες στήριξης.

**60.71.022** Τύποι 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1 και 20-2/1 ▶



### Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

Η μετέπειτα εγκατάσταση της θερμοπροστατευτικής ποδιάς επιτρέπει να τοποθετούνται ακτινοβολούσες εστίες θερμότητας (π.χ. grill) κοντά στο αριστερό τοίχωμα.

**60.75.829** Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 20-1/1 ▶

**60.75.826** Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος 20-2/1 ▶



### Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

Επιταχύνει την απομάκρυνση ατμού και άλλων σταγονιδίων από τον σωλήνα εξαερισμού.

**60.75.326** Τύποι 20-1/1 και 20-2/1 (Υ: 48cm) ▶



### Στερέωση στο δάπεδο για συστήματα μαγειρέματος 20-1/1, 20-2/1

Περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης των συστημάτων μαγειρέματος.

**8700.0317** Τύποι 20-1/1 και 20-2/1 ▶



### Σετ σύνδεσης συσκευής

Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2,5m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

**60.70.464** Τύποι XS 6-2/3, 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 ▶

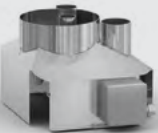


**Συλλέκτης καυσαερίων**

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στον εξωτερικό οροφής (διάμετρος σωλήνα απαερίων 18cm).

**70.01.587** Τύπος 20-1/1 [▶](#)

**70.01.493** Τύπος 20-2/1 [▶](#)



**Ασφάλεια ροής**

Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στην καπνοδόχο (διάμετρος σωλήνα απαερίων 18cm).

**70.01.583** Τύπος 20-1/1 [▶](#)

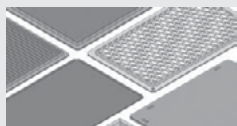
**70.01.492** Τύπος 20-2/1 [▶](#)



**RATIONAL-USB-Stick**

**42.00.162** USB-Stick 3.0 για προγράμματα μαγειρέματος και δεδομένα HACCP [▶](#)

## Αξεσουάρ μαγειρέματος & Αξεσουάρ



### Πακέτα αξεσουάρ

Εξοικονομήστε έως και 15% σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

**60.76.088** Πακέτο έναρξης γκριλ: Αποτελείται από: 1 × σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ 1/1 GN, 1 × ταψί γκριλ και τηγανίσματος 1/1 GN, 1 × CombiFry 1/1 GN, 1 × σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι 1/1 GN ▶

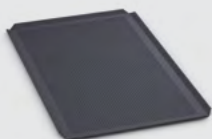
**60.76.089** Κιτ έναρξης Snack & Bake: Αποτελείται από: 3 × λαμαρίνες ψησίματος 1/1 GN, 1 × Multibaker 1/1 GN, 1 × δοχείο εμαγιέ γρανίτη 40 mm 1/1 GN ▶



### VarioSmoker

Καπνιστήρι με τροφοδοτικό, στήριγμα τροφοδοτικού και καλώδια σύνδεσης. Ενσωμάτωση και έλεγχος μέσω των έξυπνων ροών μαγειρέματος του iCombi Pro (όχι για XS 6-2/3) μέσω σύνδεσης USB. Χειροκίνητη χρήση σε όλα τα iCombi Pro, iCombi Classic, SelfCookingCenter, CombiMaster Plus και στο CombiMaster. Ισχύς: 90-240V, 50/60Hz, 150W

**60.75.371** VarioSmoker με βύσμα τύπου E/F ▶



### Λαμαρίνα ψησίματος, διάτρητη

Λαμαρίνες ψησίματος με υψηλή θερμοαγωγιμότητα και αντικολλητική επιστρώση TriLax για άριστα αποτελέσματα ψησίματος σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

**60.74.147** 2/3 GN (32,5×35,4cm) ▶

**6015.1103** 1/1 GN (32,5×53cm) ▶

**6015.2103** 2/1 GN (65×53cm) ▶

**6015.1000** Πρότυπο αρτοποιίας 40×60cm ▶



### Λαμαρίνες ψησίματος (μη διάτρητες)

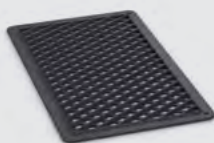
Λαμαρίνες ψησίματος με υψηλή θερμοαγωγιμότητα και αντικολλητική επιστρώση TriLax για άριστα αποτελέσματα μαγειρέματος και ψησίματος σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

**60.73.671** 2/3 GN (32,5×35,4cm) ▶

**6013.1103** 1/1 GN (32,5×53cm) ▶

**6013.2103** 2/1 GN (65×53cm) ▶

**6013.1003** Πρότυπο αρτοποιίας 40×60cm ▶



### Σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ

Η σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ με αντικολλητική επιστρώση TriLax επιτρέπει τη δημιουργία κλασικών γραμμών ψησίματος στη μία πλευρά ή αυθεντικό αμερικάνικο μοτίβο SteakHouse στην άλλη.

**60.73.802** 1/2 GN (32,5×26,5cm) ▶

**60.73.801** 2/3 GN (32,5×35,4cm) ▶

**60.73.314** 1/1 GN (32,5×53cm) ▶



#### Ταψί γκριλ και τηγανίσματος

Ταψί γκριλ και τηγανίσματος πολλαπλών χρήσεων με αντικολλητική επίστρωση TriLax, ιδανικό για διαγώνιες γραμμές μοτίβων σε κρεατικά, ψάρια και λαχανικά. Η περιφερειακή προεξοχή στο πίσω μέρος είναι ιδανική για το ψήσιμο τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά ή υγρά.

**60.71.617** 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

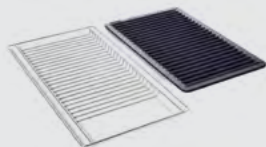
#### Ταψί γκριλ και πίτσας

Ταψί γκριλ και πίτσας υψηλής θερμοαγωγιμότητας με αντικολλητική επίστρωση TriLax. Ιδανικό για φρέσκες πίτσες ή πίτσες Convenience, τηγανίτες και λαγάνες σε θερμοκρασίες έως και 300 °C. Το πίσω μέρος είναι κατάλληλο για το ψήσιμο στη σχάρα μπριζόλας, λαχανικών ή ψαριών.

**60.73.798** 2/3 GN (32,5x35,4cm) ▶

**60.70.943** 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**60.71.237** Πρότυπο αρτοποιίας 40x60cm ▶



#### Σχάρα CombiGrill με βοήθημα φόρτωσης

Με τη σχάρα CombiGrill με αντικολλητική επίστρωση TriLax λαμβάνετε τέλεια γράμμωση σε ψάρια και λαχανικά. Δεν απαιτείται προθέρμανση.

Το βοήθημα φόρτωσης από ανοξείδωτο ατσάλι διευκολύνει το ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων πολύ λεπτών προϊόντων στην προθερμασμένη σχάρα Combi-Grill.

**6035.1017** Σχάρα CombiGrill 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**60.73.848** Βοήθημα φόρτωσης για τη σχάρα CombiGrill 32,5x61,8cm (για 1/1 GN (32,5x53cm)) ▶



#### Ταψί-τηγάνι

Ο κυματοειδής πάτος εξασφαλίζει ομοιόμορφο ρόδισμα, ενώ η αντικολλητική επιφάνεια TriLax εμποδίζει το κόλλημα των τροφίμων. Η επιφάνεια στήριξης επιτρέπει την εύκολη και ασφαλή συγκράτηση σε περιπτώσεις μεγάλου όγκου τροφίμων.

*Με ένα σετ εξοικονομείτε 15% σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.*

**60.73.286** Σετ με μικρά ταψιά-τηγάνια (4 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης) ▶

**60.73.287** Σετ με μεγάλα ταψιά-τηγάνια (2 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης) ▶

**60.73.271** Μικρό ταψί-τηγάνι (ø 16cm) ▶

**60.73.272** Μεγάλο ταψί-τηγάνι (ø 25cm) ▶

**60.73.212** Βάση στήριξης 1/1 GN για μικρό ταψί-τηγάνι ▶

**60.73.216** Βάση στήριξης 1/1 GN για μεγάλο ταψί-τηγάνι ▶

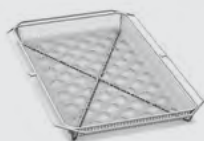
#### Multibaker

Το Multibaker με αντικολλητική επίστρωση TriLax είναι κατάλληλο για την ετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων αβγών ματιών, ομελετών, ρόστι και τორτίλιας, κλπ.

**60.73.764** 1/3 GN (32,5x26,5cm) 2 θέσεις ▶

**60.73.646** 2/3 GN (32,5x35,4cm) 5 θέσεις ▶

**60.71.157** 1/1 GN (32,5x53cm) 8 θέσεις ▶

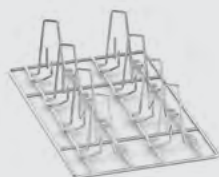
**CombiFry**

Για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων προϊόντων στη σχάρα.

**6019.1250** 1/2 GN (32,5x26,5cm) ▶

**60.73.619** 2/3 GN (32,5x35,4cm) ▶

**6019.1150** 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**Σούβλα κοτόπουλου και πάπιες**

Η σωστή διάταξη στα κοτόπουλα και στις πάπιες εξασφαλίζει ιδιαίτερα ζουμερό κρέας στήθους, καθώς και τραγανή και ομοιόμορφα ροδισμένη πέτσα.

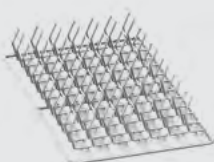
**6035.1015** Χωρητικότητα 4 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.300g, 1/2 GN (32,5x26,5cm) ▶

**6035.1016** Χωρητικότητα 6 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.800g, 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**6035.1006** Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.300g, 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

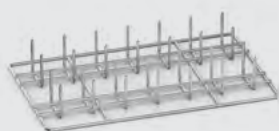
**6035.1010** Χωρητικότητα 10 τεμαχίων, μέγ. βάρος 950g, 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**6035.1009** Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 2.200g, 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**Σχάρα για παϊδάκια**

Η κατακόρυφη διάταξη στη σχάρα επιτρέπει να προψηθούν τέλεια τα παϊδάκια με βέλτιστη χρήση της χωρητικότητας – και κατά τη διάρκεια της νύχτας.

**6035.1018** 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**Potato Baker**

Με το Potato Baker της RATIONAL προετοιμάζετε ψητές πατάτες ή καλαμπόκια χωρίς αλουμινόχαρτο έως 50% ταχύτερα.

**6035.1019** 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**Σούβλα ψησταριάς και ταντούρι**

Ανοξείδωτες σούβλες και κατάλληλα πλαίσια σούβλας για το ψήσιμο κομματιών κρέατος και πουλερικών και ολόκληρων ψαριών και φιλέτων. Εξαιρετικά ανθεκτικές χάρη στο ανοξείδωτο ατσάλι υψηλής ποιότητας. Καθαρίζεται εύκολα στο πλυντήριο πιάτων.

**60.75.782** Σετ 2/3 GN (32,5x35,4cm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες) ▶

**60.72.414** Σετ 1/1 GN (32,5x53cm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες) ▶

**60.74.963** Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 2/3 GN (32,5x35,4cm) ▶

**60.72.224** Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**60.75.783** 5 σούβλες ο 0,5cm, μήκος 26,5cm για 2/3 GN (32,5 x 35,4cm) ▶

**60.75.784** 5 σούβλες ο 0,5cm, μήκος 26,5cm για 2/3 GN (32,5 x 35,4cm) ▶

**60.75.785** 5 σούβλες ψαριού 0,4x1cm, μήκος 26,5cm για 2/3 GN (32,5x35,4cm) ▶

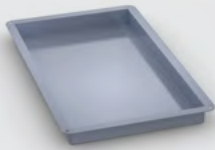
**60.72.416** 3 σούβλες ο 0,5cm, μήκος 53cm για 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**60.72.417** 3 σούβλες ο 0,8cm, μήκος 53cm για 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**60.72.418** 3 σούβλες ο 0,5cm, μήκος 53cm για 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**60.72.419** 3 σούβλες ο 0,8cm, μήκος 53cm για 1/1 GN (32,5x53cm) ▶

**60.72.420** 3 σούβλες ψαριού 0,4x1cm, μήκος 53cm για 1/1 GN (32,5x53cm) ▶



#### Δοχεία εμαγιέ γρανίτη

Η πολύ καλή θερμοαγωγιμότητα φροντίζει για ομοιόμορφο ρόδισμα. Πλήρως φορμαρισμένες γωνίες για εύκολο σερβίρισμα ακόμα και των γωνιακών κομματιών. Ιδανικά για γλυκά ταψιού, ζύμες και πίτσες σε ταψί.

<b>6014.1202</b>	1/2 GN (32,5x26,5cm), βάθος 2cm	▶
<b>6014.1204</b>	1/2 GN (32,5x26,5cm), βάθος 4cm	▶
<b>6014.1206</b>	1/2 GN (32,5x26,5cm), βάθος 6cm	▶
<b>6014.2302</b>	2/3 GN (32,5x35,4cm), βάθος 2cm	▶
<b>6014.2304</b>	2/3 GN (32,5x35,4cm), βάθος 4cm	▶
<b>6014.2306</b>	2/3 GN (32,5x35,4cm), βάθος 6cm	▶
<b>6014.2310</b>	2/3 GN (32,5x35,4cm), βάθος 10cm	▶
<b>6014.1102</b>	1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 2cm	▶
<b>6014.1104</b>	1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 4cm	▶
<b>6014.1106</b>	1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 6cm	▶
<b>6014.1110</b>	1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 10cm	▶
<b>6014.2102</b>	2/1 GN (65x53cm), βάθος 2cm	▶
<b>6014.2104</b>	2/1 GN (65x53cm), βάθος 4cm	▶
<b>6014.2106</b>	2/1 GN (65x53cm), βάθος 6cm	▶
<b>6014.1002</b>	Πρότυπο αρτοποιίας 40x60cm, βάθος 2cm	▶
<b>6014.1004</b>	Πρότυπο αρτοποιίας 40x60cm, βάθος 4cm	▶
<b>6014.1006</b>	Πρότυπο αρτοποιίας 40x60cm, βάθος 6cm	▶



#### Φόρμα για πίτσα

Φόρμα πίτσας για τρόλεϊ πιάτων, για το ψήσιμο πίτσας Convenience σε πολύ σύντομο χρόνο. Φορτώστε τις φόρμες πίτσας στο τρόλεϊ πιάτων και ολοκληρώστε το ψήσιμο με το Finishing.

<b>60.71.158</b>	Πίτσα έως Ø 28cm	▶
------------------	------------------	---



#### Σούβλα για αρνί και γουρουνόπουλο (1 αρνί ή 1 γουρουνόπουλο)

Για την προετοιμασία ολόκληρων αρνιών και χοιρινών. Περάστε απλά και κρεμάστε.

<b>60.70.819</b>	Τύποι 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 έως 12Kg (1/1 GN (32,5x53cm)	▶
<b>6035.1003</b>	Τύπος 20-1/1 έως 30 kg (1 σούβλα με στήριγμα)	▶
<b>6035.1002</b>	Τύπος 20-2/1 έως 30 kg (1 σούβλα με στήριγμα + 1 προαιρετική σούβλα για αρνί ή γουρουνόπουλο)	▶
<b>8710.1065</b>	Προαιρετική σούβλα	▶

#### Συλλέκτης λίπους με κλείστρο εκροής (συμπεριλαμβάνονται καπάκι και λάστιχο εκροής)

Ιδανικός για τη συλλογή λίπους κατά το ψήσιμο. Ο συλλέκτης λίπους μπορεί να αδειάσει εύκολα και με ασφάλεια από τη βάνα και το λάστιχο εκροής.

<b>8710.1135</b>	1/1 GN (32,5x53cm)	▶
<b>60.70.776</b>	2/1 GN (65x53cm)	▶



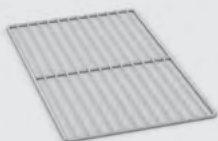
#### Πλαϊνές σχάρες στήριξης για πάπια Πεκίνου

Οι ειδικές πλαϊνές σχάρες στήριξης για τα συστήματα μαγειρέματος 10-1/1 επιτρέπουν την ιδανική τοποθέτηση προϊόντων που μαγειρεύονται κρεμαστά, όπως για παράδειγμα η πάπια Πεκίνου. Η επάνω θέση χρησιμεύει για την τοποθέτηση της παρεχόμενης σχάρας από ανοξείδωτο χάλυβα, η οποία διευκολύνει την σταθεροποίηση των τροφίμων. Η κάτω θέση χρησιμεύει για την τοποθέτηση ενός δοχείου για τη συλλογή του λίπους που στάζει.

**60.76.307** Σετ πλαϊνών σχαρών στήριξης και σχάρα 40x 60cm



## Δοχείο προδιαγραφών Gastronorm



#### Σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι

**6010.2301** 2/3 GN (32,5x35,4cm)



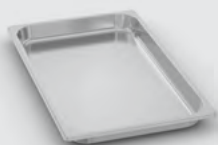
**6010.1101** 1/1 GN (32,5x53cm)



**6010.2101** 2/1 GN (65x53cm)



**6010.0103** Πρότυπο αρτοποιίας 40x60cm



#### Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι

Το πάχος υλικού των δοχείων RATIONAL υπερβαίνει το τυπικό πάχος κατά έως και 33%. Αυτό εξασφαλίζει κορυφαία σταθερότητα, ακόμα και σε μεγάλες ποσότητες πλήρωσης, καθώς και μεγάλη διάρκεια ζωής. Οι φορμαρισμένες ράχες εξοικονομούν χώρο.

**6013.2302** 2/3 GN (32,5x35,4cm), βάθος 2cm



**6013.2306** 2/3 GN (32,5x35,4cm), βάθος 6,5cm



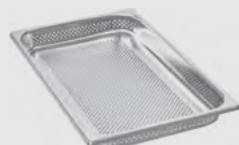
**6013.1102** 1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 2cm



**6013.1104** 1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 4cm



**6013.1106** 1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 6,5cm



#### Δοχείο διάτρητο από ανοξείδωτο ατσάλι

**6015.1165** 1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 5,5cm ή 6,5cm



# Προϊόντα φροντίδας iCombi



## Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green για iCombi Pro και iCombi Classic

Η νέα, εξαιρετικά δραστική σύνθεση χωρίς φωσφόρο και φωσφορικά άλατα μειώνει έως και 50% την κατανάλωση σε σύγκριση με τα κοινά χημικά καθαριστικά.

**56.01.535** Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green, 150 τμχ.



## Ταμπλέτες καθαρισμού για SelfCookingCenter και CombiMaster Plus (από 05/2017)

Ταμπλέτες καθαρισμού με σύμπλεγμα έντονα δραστικών στοιχείων για αξιόπιστο και ιδιαίτερα αποδοτικό καθαρισμό.

**56.00.210** Ταμπλέτες καθαρισμού, 100 τμχ.



## Ταμπλέτα φροντίδας για iCombi Pro, iCombi Classic και SelfCookingCenter με Efficient CareControl

Οι ουσίες περιποίησης προστατεύουν ενεργά από τη συσσώρευση αλάτων στον θάλαμο μαγειρέματος και τη γεννήτρια ατμού. Ασφάλεια λειτουργίας χωρίς αποσκλήρυνση νερού και δαπανηρή χειροκίνητη αφαίρεση αλάτων.

**56.00.562** Ταμπλέτες φροντίδας, 150 τμχ.



## Ταμπλέτα λαμπρυντικού για SelfCookingCenter χωρίς Efficient CareControl και CombiMaster Plus (από 05/2017)

Ενεργή προστασία και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής χάρη στις εξαιρετικά δραστικές ουσίες περιποίησης. Ο θάλαμος μαγειρέματος παραμένει υγιεινά καθαρός και λαμπερός.

**56.00.211** Ταμπλέτα λαμπρυντικού, 50 τμχ.



## Φυσίγγια καθαρισμού Active Green για iCombi Pro με προαιρετική επιλογή iCareSystem AutoDose

Τα φυσίγγια καθαρισμού Active Green για το iCareSystem AutoDose συνδυάζουν όλα τα γνωστά πλεονεκτήματα των ταμπλετών καθαρισμού Active Green με μια λειτουργία αποθήκευσης και, επομένως, τη δυνατότητα πλήρως αυτόνομου καθαρισμού και φροντίδας του iCombi Pro.

**56.01.912** Φυσίγγια καθαρισμού Active Green / 6 φυσίγγια ανά χαρτοκιβώτιο



## Φυσίγγια Care για iCombi Pro με προαιρετική επιλογή iCareSystem AutoDose

Τα φυσίγγια Care για το iCareSystem AutoDose συνδυάζουν όλα τα γνωστά πλεονεκτήματα των ταμπλετών Care με μια λειτουργία αποθήκευσης και, επομένως, τη δυνατότητα πλήρως αυτόνομου καθαρισμού και φροντίδας του iCombi Pro.

**56.01.914** Φυσίγγια Care / 6 φυσίγγια ανά χαρτοκιβώτιο



## Υγρό καθαρισμού (για όλα τα CombiMaster και ClimaPlus Combi)

**9006.0153** Καθαριστικό γκριλ για επίμονες ακαθαρσίες, 10 l



**9006.0137** Λαμπρυντικό, 10 l (μόνο για ClimaPlus Combi με CleanJet)



## Προϊόν αφαλάτωσης, αντλία ποδιού για προϊόν αφαλάτωσης

Για δραστική αφαίρεση των αλάτων της γεννήτριας ατμού με ειδικές ουσίες περιποίησης.

**6006.0110** Προϊόν αφαλάτωσης, 10 l



**6004.0203** Αντλία ποδιού για την αφαίρεση αλάτων από τη γεννήτρια ατμού



## Ντους χειρός με πίεση ψεκασμού

Εξαιρετικά εύκολος χειρισμός χάρη στον ενσωματωμένο μηχανισμό άντλησης.

**6004.0100** Ντους χειρός με πίεση ψεκασμού για χειροκίνητο καθαρισμό



**LAINOX®**



**ΕΞΥΠΝΟΣ**



**ΓΡΗΓΟΡΟΣ**



**ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΣ**



**ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ**



**ΙΣΧΥΡΟΣ**



**ΕΥΕΛΙΚΤΟΣ**



**ΙΣΧΥΡΟΣ**



**ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΟΣ**

**Naboo® 5.0**




THE EVOLUTION OF A SPECIES



# ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ BOILER

## Naboo 5.0



ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ			
Τιμή	▶	▶	▶
	<b>NAE061B</b>	<b>NAE101B</b>	<b>NAE062B</b>
Ισχύς	11,6Kw	18,7Kw	22,2Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V
ΑΕΡΙΟΥ			
Τιμή	▶	▶	▶
	<b>NAG061B</b>	<b>NAG101B</b>	<b>NAG062B</b>
Ισχύς	0,7Kw	0,8Kw	0,8Kw
Τάση	230V	230V	230V
Ονομαστική θερμική ισχύς εκδόσεων αερίου – G20	13/11180	22/18920	26/22360
Ονομαστική θερμική ισχύς εκδόσεων αερίου – G20 (με ατμογεννήτρια)	15/12900	25/21500	30/25800
			
Εξωτερικές διαστάσεις	85,2x79,7x77,5cm	85,2x79,7x105,5cm	107,2x90,7x77,5cm
Χωρητικότητα	6xGN1/1, 6xEN1 (60x40)	10xGN1/1, 10xEN1 (60x40)	6xGN2/1, 12xGN2/1
Απόσταση μεταξύ επιπέδων	7cm	7cm	7cm
Μερίδες – Κρουασάν	30/80–54/90	80/150–90/150	60/160–108/180



## ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

▶	▶	▶	▶
<b>NAE102B</b>	<b>NAE161B</b>	<b>NAE201B</b>	<b>NAE202B</b>
36,7Kw	30,2Kw	37,2Kw	73,2
τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V

## ΑΕΡΙΟΥ

▶	▶	▶	▶
<b>NAG102B</b>	<b>NAG161B</b>	<b>NAG201B</b>	<b>NAG202B</b>
0,8Kw	1,4Kw	1,3Kw	1,4Kw
230V	230V	230V	230V
42/36120	35/30100	44/37840	80/68800
50/43000	40/34400	52/44720	90/77400
107,2x90,7x105,5cm	85,2x79,5x184cm	89,2x86,2x181,2cm	110,2x93,2x181,2cm
10xGN2/1, 20xGN1/1 (60x40)	6+10xGN1/1, 6+10xEN1 (60x40)	20xGN1/1	20xGN2/1, 40xGN1/1
7cm	7cm	6,3cm	6,3cm
150/300-180/300	110/230-144/240	150/300-180/300	300/500-360/600

## Χαρακτηριστικά εξοπλισμού Naboo 5.0

	061-101 062-102	161	201 202
<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ</b>			
<b>ICS (Interactive Cooking System):</b> ένα αυτόματο σύστημα μαγειρέματος για ιταλικές και διεθνείς συνταγές, που περιλαμβάνει την ιστορία τους, τα υλικά, το απαραίτητο αξεσουάρ μαγειρέματος, τη διαδικασία, το αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος και φωτογραφική παρουσίαση του πιάτου.	●	●	●
Λειτουργία χειροκίνητου μαγειρέματος με τρεις τρόπους: αέρας από 30°C έως 300°C, ατμός από 30°C έως 130°C, και συνδυασμός αέρα + ατμού από 30°C έως 300°C, με άμεση εκκίνηση μαγειρέματος.	●	●	●
Προθέρμανση στους 320°C.	●	●	●
Προγραμματιζόμενοι τρόποι: δυνατότητα να προγραμματίσετε και να αποθηκεύσετε μια συνταγή με τους αντίστοιχους τρόπους μαγειρέματος σε μια αυτόματη σειρά (έως 15 κύκλους), δίνοντας σε κάθε πρόγραμμα το δικό του όνομα, εικόνα και πληροφορίες για τη συνταγή.	●	●	●
Λειτουργία πολλαπλών επιπέδων – Δυνατότητα να μαγειρεύετε διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος.	●	●	●
<b>MULTILEVEL PLUS</b> Η λειτουργία πολλαπλών επιπέδων σε κάθε ράφι σημαίνει διπλασιασμό της παραγωγικής ικανότητας (πατενταρισμένο).	●	●	●
Λειτουργία <b>JUST IN TIME (JIT)</b> – Επιτρέπει να βγαίνουν από τον φούρνο διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα. Όλα με απόλυτη οργάνωση και εγγυημένα τα καλύτερα αποτελέσματα, κάθε φορά (πατενταρισμένο).	●	●	●
<b>Autoclima®</b> – Σύστημα που διαχειρίζεται αυτόματα το ιδανικό κλίμα μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος.	●	●	●
<b>Fast-Dry Boosted®</b> Αυτόματο σύστημα για γρήγορη αφύγρανση του θαλάμου μαγειρέματος.	●	●	●
Καινοτόμο <b>SmokeGrill</b> για σύστημα μπάρμπεκιου (πατενταρισμένο). Διανομέας SmokeEssence από ανακυκλώσιμο μαλακό υλικό, με ειδική θέση και εμπρόσθια φόρτωση.	○	-	-
<b>SmokeGrill</b> για σύστημα μπάρμπεκιου (πατενταρισμένο). Διανομέας SmokeEssence από ανακυκλώσιμο υλικό.	-	○	○
Μαγείρεμα τη νύχτα. Το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της νύχτας και η μετέπειτα διατήρηση εξασφαλίζουν τέλεια ωρίμανση του κρέατος με ελάχιστη απώλεια βάρους και χαμηλή κατανάλωση ενέργειας.	●	●	●
<b>ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ ΜΕΤΑΞΥ NABOO ΚΑΙ LAINOX CLOUD (ΠΑΤΕΝΤΑΡΙΣΜΕΝΟ) – WI-FI ή ETHERNET</b>			
<b>Nabook</b> Χάρη στη λειτουργία Cloud, είναι δυνατόν να έχετε πρόσβαση στο Nabook, τον εικονικό βοηθό κουζίνας (περισσότερα στο nabook.cloud, δωρεάν εγγραφή).	●	●	●
Δημιουργία συνταγής που περιλαμβάνει τα υλικά, τη διαδικασία και φωτογραφία.	●	●	●
Άμεση πρόσβαση από τη συσκευή μαγειρέματος στη βάση δεδομένων συνταγών, με προαιρετική λήψη (πατενταρισμένο).	●	●	●
Δημιουργία μενού με καταμέτρηση θερμίδων και λίστα αλλεργιογόνων, με διάταξη για εξατομικευμένη εκτύπωση.	●	●	●
Υπολογισμός κόστους τροφίμων για συνταγές και μενού μεμονωμένων μερίδων.	●	●	●
Οργάνωση λίστας αγορών για εξαγωγή σε μορφή Word.	●	●	●
Συγχρονισμός συσκευών που συνδέονται στον ίδιο λογαριασμό (πατενταρισμένο).	●	●	●
Συνεχής παρακολούθηση HACCP, ακόμη και απομακρυσμένα μέσω της πύλης Nabook.	●	●	●
Απομακρυσμένη διάγνωση μέσω του Nabook από το Κέντρο Εξυπηρέτησης LAINOX.	●	●	●
Αυτόματο σύστημα ειδοποίησης για ενημερώσεις λογισμικού.	●	●	●
Απομακρυσμένη παρακολούθηση κατανάλωσης.	●	●	●
LMS, Σύστημα Πολλαπλής Οθόνης LAINOX – Χάρη στην πύλη Nabook και το νέο LMS, μπορείτε να ρυθμίζετε τις συσκευές σας και να συγχρονίζετε τις συνταγές με διαφορετικό τρόπο για κάθε Naboo.	●	●	●
Δυνατότητα λήψης συνταγών από το Nabook ανάλογα με τη χώρα.	●	●	●
Δυνατότητα εκτέλεσης αυτόματων ενημερώσεων λογισμικού σε πολλές συσκευές ταυτόχρονα.	●	●	●
<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ</b>			
Οθόνη που μπορεί να ρυθμιστεί ανάλογα με τις ανάγκες του χρήστη, εμφανίζοντας πρώτα τα προγράμματα που χρησιμοποιούνται περισσότερο.	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / – Μη διαθέσιμος

	061-101 062-102	161	201 202
Αυτόματο μαγείρεμα με "ένα άγγιγμα" (ICS).	●	●	●
Οργάνωση συνταγών σε φακέλους με προεπισκόπηση, δίνοντας σε κάθε φάκελο το δικό του όνομα.	●	●	●
Έξυπνη αναγνώριση συνταγών σε φακέλους πολλαπλών επιπέδων.	●	●	●
Έγχρωμη οθόνη 10" (LCD, υψηλής ευκρίνειας, με λειτουργίες "Touch Screen").	●	●	●
Ενισχυμένη προθέρμανση. Δυνατότητα προθέρμανσης του θαλάμου μαγειρέματος έως 320°C για μείωση του χρόνου μαγειρέματος έως και 10% σε περίπτωση πλήρους φούρνου.	●	●	●
Άμεση εμφάνιση του γραφήματος HACCP κατά το μαγείρεμα με ICS.	●	●	●
Λειτουργία Cool Down για γρήγορη ψύξη του θαλάμου μαγειρέματος με ανεμιστήρα.	●	●	●
Αυτόματη επανεκκίνηση του μαγειρέματος σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.	●	●	●
Γρήγορη ψύξη με δυνατότητα έγχυσης νερού στον θάλαμο μαγειρέματος.	●	●	●
Χειροκίνητος υγραντήρας.	●	●	●
Ηχητική και οπτική σήμανση κατά τα διάφορα στάδια του μαγειρέματος, με φως ν' αναβοσβήνει στο τέλος του κύκλου.	●	●	●
Διεπαφή χρήστη με επιλογή ανάμεσα σε 29 γλώσσες.	●	●	●
Το Naboo περιλαμβάνει 227 συνταγές, με εκατοντάδες ακόμη διαθέσιμες μέσω της πύλης Nabook. Κάθε συνταγή έχει δοκιμαστεί για να εξασφαλίζει τα καλύτερα αποτελέσματα.	●	●	●
Δυνατότητα λήψης και επεξεργασίας συνταγών οποιαδήποτε στιγμή.			
Naboo Coach (εικονικός βοηθός). Προειδοποιήσεις στην οθόνη που υποδεικνύουν την ανάγκη για συντήρηση.	●	●	●

## ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

<b>Έξυπνο Σύστημα Διαγνωστικών</b> Λειτουργικές διαγνώσεις για να διατηρείτε πάντα τον εξοπλισμό σας στην κορυφαία του απόδοση.	●	●	●
<b>SLS – Έξυπνο Σύστημα Φωτισμού</b> Οπτική επικοινωνία που σας επιτρέπει να καταλαβαίνετε, με μια ματιά, πότε χρειάζεται να γίνει κάποια εργασία.	○	○	○
Τροφοδοτικό μεταγωγής (Switch Mode) – Νέο υψηλής απόδοσης σύστημα τροφοδοσίας μεταγωγής.	●	●	●
Αυτόματη αντίστροφη λειτουργία (Auto Reverse) – Αυτόματη αλλαγή της κατεύθυνσης περιστροφής του ανεμιστήρα για ομοιόμορφο μαγείρεμα.	●	●	●
Αυτόματος έλεγχος παράλληλων θαλάμων και θερμοκρασίας πυρήνα, <b>σύστημα DELTA T.</b>	●	●	●
Αυτόματα ρυθμιζόμενη συμπίκνωση ατμού.	●	●	●
Εύκολη πρόσβαση σε προγραμματιζόμενες παραμέτρους χρήστη για προσαρμογή της συσκευής μέσω του μενού.	●	●	●
Δυνατότητα προγραμματισμού διαδοχικών χρόνων μαγειρέματος κατά ημερομηνία και ώρα.	●	●	●
Δυνατότητα επιλογής έως 6 ταχυτήτων ανεμιστήρα· οι τρεις πρώτες ταχύτητες μειώνουν αυτόματα την ισχύ θέρμανσης. Για ειδικές μεθόδους μαγειρέματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διακεκομμένη ταχύτητα.	●	●	●
Έλεγχος θερμοκρασίας στον πυρήνα του προϊόντος χρησιμοποιώντας αισθητήρα με 4 σημεία ανίχνευσης.	●	●	●
Ακίδα πολλαπλών σημείων, Ø 3mm.	●	-	-
Σύνδεση της ακίδας μέσω σύνδεσμου εκτός του θαλάμου μαγειρέματος.	○	●	●
Ακίδα πολλαπλών σημείων Ø 3mm.	○	●	●
Διπλή ακίδα.	○	○	○
Σύνδεση USB για λήψη δεδομένων HACCP, ενημέρωση λογισμικού και φόρτωση/λήψη προγραμμάτων μαγειρέματος.	●	●	●
Δυνατότητα ρύθμισης αυτόματης απενεργοποίησης του συνδυαστικού μαγειρέματος στο τέλος του προγράμματος αυτόματου καθαρισμού	●	●	●
Μπλοκ προφίλ χρήστη (ειδική λειτουργία για εστιατόρια γρήγορης εξυπηρέτησης - QSR).	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / – Μη διαθέσιμος

	061-101 062-102	161	201 202
Προ-ρυθμισμένο σύστημα βελτιστοποίησης ενέργειας SN (για ηλεκτρικά μοντέλα).	○	○	○
Πρόγραμμα SERVICE: Έλεγχος της λειτουργίας της ηλεκτρονικής πλακέτας – Εμφάνιση των ανιχνευτικών θερμοκρασίας – Μετρητής ωρών λειτουργίας όλων των βασικών λειτουργιών για προγραμματισμένη συντήρηση.	●	●	●
Αυτοδιάγνωση πριν από την εκκίνηση της συσκευής, με περιγραφική και ηχητική ένδειξη τυχόν ανωμαλιών.	●	●	●
Φωτισμός θαλάμου μαγειρέματος με LED χαμηλής κατανάλωσης. Βέλτιστη ορατότητα σε όλα τα σημεία του θαλάμου. Ουδέτερο φως που δεν αλλοιώνει τα αρχικά χρώματα του προϊόντος.	●	●	●
<b>Έξυπνο Σύστημα Ενέργειας</b> Με βάση την ποσότητα και το είδος του προϊόντος, ο φούρνος βελτιστοποιεί και ελέγχει την ενεργειακή απόδοση, διατηρώντας την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος και αποφεύγοντας διακυμάνσεις.	●	●	●
<b>EcoVapor</b> Με το σύστημα EcoVapor επιτυγχάνεται σημαντική μείωση στην κατανάλωση νερού και ενέργειας, χάρη στον αυτόματο έλεγχο του βαθμού κορεσμού του ατμού μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος.	●	●	●
<b>TurboVapor</b> Με το σύστημα TurboVapor παράγεται αυτόματα το ιδανικό επίπεδο ατμού για το μαγείρεμα «δύσκολων» προϊόντων, όπως ζυμαρικά αυγού ή λαχανικά όπως σπαράγγια, βρούβες και σέσκουλα, που είναι γνωστά για τις ινώδεις υφές τους (για μοντέλα με γεννήτρια ατμού).	●	●	●
<b>Energy Monitor</b> Σύστημα παρακολούθησης κατανάλωσης ενέργειας, αερίου, νερού και χημικών καθαρισμού.	●	●	●
Σύστημα παρακολούθησης της απόδοσης του εξωτερικού αποσκληρυντή νερού (προαιρετικός εξοπλισμός).	●	●	●
Υπενθύμιση καθαρισμού των φίλτρων αέρα.	●	●	●

## ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ

Πλήρως ανοξείδωτος φούρνος combi.	●	●	●
Θάλαμος μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι 18/10 AISI 304, πάχους 1mm, με μεγάλες πλήρως στρογγυλεμένες γωνίες για άριστη κυκλοφορία αέρα και ευκολότερο καθάρισμα.	●	●	●
Απόλυτα λεία και στεγανή κατασκευή θαλάμου.	●	●	●
Πόρτα με πίσω αεριζόμενο διπλό θερμικά ανθεκτικό τζάμι, με ενδιάμεσο θάλαμο αέρα και εσωτερικό θερμοανακλαστικό γυαλί, για μειωμένη ακτινοβολία θερμότητας προς τον χειριστή και μεγαλύτερη αποδοτικότητα.	●	●	●
Εσωτερικό τζάμι που ανοίγει με αναδίπλωση για εύκολο καθάρισμα.	●	●	●
Πόρτα push-to-close και χερούλι με δυνατότητα ανοίγματος είτε δεξιά είτε αριστερά.	●	●	-
Πόρτα με τρία σημεία κλειδώματος. Φρένο στη λαβή όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.	-	-	●
Ρυθμιζόμενος μεντεσές για άριστη στεγανοποίηση.	●	●	●
Ανακλινόμενος εκτροπέας αέρα για εύκολο καθάρισμα του χώρου του ανεμιστήρα.	●	●	●
Νέα προσαρμοζόμενη ελαστική φλάντζα τύπου «χελιδονοουράς» για το μπροστινό πλαίσιο του φούρνου, κατασκευασμένη από σιλικόνη ανθεκτική στη θερμότητα και στη φθορά, εύκολη στην αντικατάσταση.	●	●	●
Νέα αποχέτευση φούρνου με ενσωματωμένο διάκενο αέρα, σύμφωνα με το πρότυπο EN61770.	●	-	●
Ενσωματωμένη ντους στην πόρτα που συλλέγει τα συμπυκνώματα και τα οδηγεί στην κεντρική ποτίστρα του φούρνου και στη συνέχεια στην αποχέτευση.	●	●	-
Αφαιρούμενος μπροστινός πίνακας ελέγχου για εύκολη συντήρηση.	●	●	●
Δύο εισόδους νερού (μαλακό και κρύο νερό).	●	●	●
Συμπαγείς brushless κινητήρες με μαγνητική μετάδοση.	●	●	●
Ρελέ στερεάς κατάστασης για βελτιστοποίηση και διαμόρφωση της ισχύος.	●	●	●
Κάτω πλαϊνή βάση με μαγνητική σύνδεση για εύκολο καθάρισμα και συντήρηση.	●	-	-
Σύστημα ψύξης ηλεκτρονικών με εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα, με προστατευτικό φίλτρο από ανοξείδωτο μικρο-διάτρητο πλέγμα, εύκολο στην αφαίρεση και κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων.	●	●	-
Long Life Component LLC – Χρήση νέων, μεγάλης διάρκειας εξαρτημάτων (εσωτερική διαδικασία έγκρισης Lainox).	●	●	●
Long Life Gasket – LLG. Αυτόματο ηλεκτρομαγνητικό σύστημα συγκράτησης και απελευθέρωσης του πλαισίου για τη διατήρηση της στεγανότητας της φλάντζας (υπό κατοχύρωση πατέντας).	-	-	○

● Βασικός εξοπλισμός / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / - Μη διαθέσιμος

	061-101 062-102	161	201 202
<b>ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ</b>			
Σύστημα θέρμανσης θαλάμου μαγειρέματος με θωρακισμένες αντιστάσεις από ανοξείδωτο INCOLOY 800.	●	●	●
<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΕΡΙΟΥ</b>			
Υψηλής απόδοσης έμμεσο σύστημα θέρμανσης θαλάμου μαγειρέματος με καυστήρες προμειγμένης, εξαναγκασμένης ροής και ρυθμιζόμενης φλόγας.	●	●	●
Αυτόματη ανάφλεξη φλόγας.	●	●	●
Ηλεκτρονικός έλεγχος της φλόγας με αυτόματη επαναφορά ανάφλεξης.	●	●	●
Εναλλάκτης θερμότητας υψηλής απόδοσης με χαλύβδινο θάλαμο διαστολής.	●	●	●
<b>ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ – ΑΜΕΣΗ</b>			
Σύστημα άμεσης παραγωγής ατμού στον θάλαμο μαγειρέματος, με έγχυση νερού απευθείας στον ανεμιστήρα και εκνέφωση πάνω στις αντιστάσεις. Πλεονέκτημα: άμεση παραγωγή ατμού μέσα στον θάλαμο.	●	●	●
<b>ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ – ΕΜΜΕΣΗ (ΜΕ ΓΕΝΝΗΤΡΙΑ ΑΤΜΟΥ) – ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟ – ΖΗΤΕΙΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑ</b>			
Νέα υψηλής απόδοσης, πλήρως μονωμένη γεννήτρια ατμού από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 (για ηλεκτρικά μοντέλα).	○	○	○
Αντιστάσεις θέρμανσης της γεννήτριας ατμού τύπου θωρακισμένου INCOLOY 800.	○	○	○
Νέα πλήρως μονωμένη γεννήτρια ατμού από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316 (για μοντέλα αερίου).	○	○	○
Σύστημα έμμεσης θέρμανσης υψηλής απόδοσης για τη γεννήτρια ατμού, με νέους καυστήρες προμειγμένης, εξαναγκασμένης ροής και ρυθμιζόμενης φλόγας (για μοντέλα αερίου).	○	○	○
Αυτόματη προθέρμανση του boiler.	○	○	○
Καθημερινή αυτόματη αποστράγγιση και έκπλυση του boiler, με θερμοκρασία νερού κάτω από 60°C.	○	○	○
Συναγερμός σε περίπτωση που απαιτείται αφαλάτωση του boiler.	○	○	○
Ημι-αυτόματο πρόγραμμα αφαλάτωσης του boiler.	○	○	○
Σύστημα CAL-OUT για την αποτροπή δημιουργίας αλάτων μέσα στο boiler, ως στάνταρ εξοπλισμός.	○	○	○
<b>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</b>			
Περιοριστής θερμοκρασίας θαλάμου μαγειρέματος.	●	●	●
Σύστημα ασφαλείας του θαλάμου μαγειρέματος για υπερπίεση και υποπίεση.	●	●	●
Θερμική προστασία κινητήρα ανεμιστήρα.	●	●	●
Ηλεκτρονικός αισθητήρας ανοικτής/κλειστής πόρτας.	●	●	●
Ηλεκτρονικός έλεγχος με συναγερμό έλλειψης νερού.	●	●	●
Αυτοδιάγνωση με έξυπνη προβολή σφαλμάτων.	●	●	●
Σύστημα ψύξης εξαρτημάτων με ηλεκτρονικά ελεγχόμενη ένδειξη υπερθέρμανσης.	●	●	●
Ηλεκτρονικός αισθητήρας ανίχνευσης φλόγας που διακόπτει την παροχή αερίου αν η φλόγα του καυστήρα σβήσει κατά λάθος.	●	●	●
Διακόπτης ασφαλείας πίεσης με συναγερμό έλλειψης αερίου.	●	●	●
Ηλεκτρονικά ελεγχόμενες βαλβίδες αερίου δύο σταδίων.	●	●	●
Περιοριστής θερμοκρασίας boiler.	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / –Μη διαθέσιμος

	061-101 062-102	161	201 202
Αυτόματος ηλεκτρονικός έλεγχος της στάθμης νερού στη γεννήτρια ατμού κατά την πλήρωση και την αποστράγγιση.	●	●	●
Ανιχνευτής boiler για έλεγχο ότι το boiler έχει αδειάσει πλήρως.	●	●	●
Διακόπτης ασφαλείας πίεσης για έλλειψη αερίου.	●	●	●
Φρένο κινητήρα ανεμιστήρα.	●	●	●
Μέγιστη εξωτερική θερμοκρασία μπροστινής πόρτας: 65°C.	●	●	●
Συμμορφώνεται με τα εθνικά και διεθνή πρότυπα για ασφαλή λειτουργία χωρίς άμεση επίβλεψη χειριστή – IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42 (ηλεκτρικά μοντέλα).	●	●	●
Συμμορφώνεται με τα εθνικά και διεθνή πρότυπα για ασφαλή λειτουργία χωρίς άμεση επίβλεψη χειριστή – IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 – EN203-1 / EN203-2-2 (μοντέλα αερίου).	●	●	●
Μέγιστο ύψος του τελευταίου ραφιού 160cm με τη χρήση της ειδικής βάσης του μοντέλου.	●	-	-
Μέγιστο ύψος του τελευταίου ραφιού 160cm.	-	-	●
Μέγιστο ύψος του τελευταίου ραφιού 160cm (για μοντέλα πάγκου χρησιμοποιώντας την ειδική υποστήριξη) .	-	●	-
Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια του πλυσίματος, η υγιεινή διασφαλίζεται πάντα, καθώς ο κύκλος πλύσης ξεκινά αυτόματα από εκεί που σταμάτησε.	●	●	●

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

VCS – Σύστημα Καθαρισμού με Ατμό. Αυτόματο σύστημα πλύσης με ατμοποίηση του απορρυπαντικού μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος. Επιτρέπει σημαντική μείωση κατανάλωσης απορρυπαντικού έως και 30%. Εσωτερική θέση για την κάψουλα απορρυπαντικού με αυτόματη δοσομέτρηση (υγρό απορρυπαντικό CombiClean Boosted, σε 100% ανακυκλώσιμες κάψουλες). Παρέχεται με το CombiBlue, αλκαλικό απολυμαντικό απορρυπαντικό για την αρχική χρήση επαγγελματικών φούρνων (990 γρ).	●	-	-
Σύστημα αφαλάτωσης CALOUT που αποτρέπει τον σχηματισμό και τη συσσώρευση αλάτων στον ατμογεννήτρια (για μοντέλα με ατμογεννήτρια). Εσωτερική θέση για την κάψουλα αφαλατικής ουσίας με αυτόματη δοσομέτρηση (υγρό αφαλατικό CalFree Boosted, σε 100% ανακυκλώσιμες κάψουλες). Παρέχεται με 1 κάψουλα υγρού αφαλατικού (990 γρ).	●	-	-
Σύστημα αφαλάτωσης CALOUT που αποτρέπει τον σχηματισμό και τη συσσώρευση αλάτων στον ατμογεννήτρια (για μοντέλα με ατμογεννήτρια). Ξεχωριστό δοχείο και αυτόματη δοσομέτρηση (υγρό αφαλατικό CalFree Boosted). Παρέχεται με 1 δοχείο υγρού αφαλατικού (990 γρ).	-	●	●
SLCV / SLCS <b>Έξυπνος Έλεγχος Χημικών</b> Ελέγχει με ακρίβεια την κατανάλωση απορρυπαντικού, σας ειδοποιεί όταν πλησιάζει να τελειώσει και προτείνει τον κατάλληλο κύκλο πλύσης ανάλογα με την ποσότητα που απομένει.	○	○	○
WMS <b>Σύστημα Διαχείρισης Πλύσης</b> . Σύστημα που επιτρέπει τον προγραμματισμό κύκλων πλύσης ανάλογα με τη χρήση του combi.	●	●	●
EMA <b>Easy Maintenance Access</b> . Εύκολη πρόσβαση για τη συντήρηση της συσκευής από το μπροστινό κάτω μέρος και τη δεξιά πλευρά.	●	-	-
7 αυτόματα προγράμματα πλύσης χωρίς ανάγκη παρέμβασης του χειριστή μετά την εκκίνηση: Manual – Rinse – Fast – Soft – Medium Eco – Hard Eco – Grill.	●	●	●
«Fast» — υπερταχύς πλύση σε 10'. Ελάχιστες διακοπές στον κύκλο εργασίας και σταθερά άριστο καθαρίσμα.	●	●	●
Χειροκίνητο σύστημα καθαρισμού με αναδιπλούμενο φορητό ντους.	●	●	●
Εύκολος εξωτερικός καθαρισμός χάρη στις απόλυτα λείες επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι και γυαλί, καθώς και στην προστασία IPX5 ενάντια στους πιτσιλισμούς νερού.	●	●	●

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



100% ανακυκλώσιμη συσκευασία.	●	●	●
LCP – Προσέγγιση κύκλου ζωής: κατανάλωση CO <sub>2</sub> – 380 kg CO <sub>2</sub> eq/έτος. Ο υπολογισμός έγινε με βάση το μοντέλο _E101B (μοντέλο με ατμογεννήτρια), λαμβάνοντας υπόψη υποθετική χρήση σε εστιατόριο και θεωρώντας 8 ώρες λειτουργίας την ημέρα για 3,5 ημέρες την εβδομάδα, επί σαράντα οκτώ εβδομάδες τον χρόνο.	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / – Μη διαθέσιμος

	061-101 062-102	161	201 202
Ποσοστό ανακύκλωσης προϊόντος 90%.	●	●	●
Πιστοποίηση Ποιότητας ISO 9001 / Ασφάλειας ISO 45001 / Περιβαλλοντικής Διαχείρισης ISO 14001.	●	●	●
Λειτουργία χωρίς την προσθήκη αποσκληρυντή και αφαλατικού (για το μοντέλο με ατμογεννήτρια).	●	●	●
<b>ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b>			
ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ VCS	●	●	●
ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗΣ CALOUT ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ BOILER	●	●	●
ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ Ø 3mm. ΣΤΑΘΕΡΟΣ ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ.	●	-	-
ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΜΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΣΥΝΔΕΣΜΟ, Ø 3mm	○	●	●
ΠΡΟ-ΡΥΘΙΜΙΣΗ ΓΙΑ ΤΑΧΕΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΑΝΙΧΝΕΥΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΕΣΩ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ ΣΥΝΔΕΤΗΡΑ.	○	●	●
ΕΝΣΩΜΑΤΩΜΕΝΟ ΚΑΙ ΑΝΑΔΙΠΛΟΥΜΕΝΟ ΧΕΙΡΟΝΤΟΥΖ ΜΕ ΒΡΥΣΗ.	●	●	●
ΣΥΝΔΕΣΗ WI-FI. ΣΥΜΒΑΤΟ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ IEEE 802.11G (2.4GHZ).	●	●	●
ΣΥΝΔΕΣΗ USB	●	●	●
ΠΛΑΪΪΝΟΙ ΟΔΗΓΟΙ	●	●	-
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ – ΜΗΚΟΣ 3m. ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΥΠΙΚΕΣ ΤΑΣΕΙΣ: 3N-AC 400 V – 50/60 Hz (ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ), 1N-AC 230 V – 50/60 Hz (ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΕΡΙΟΥ)	-	-	-
ΤΡΟΛΕΪ NKS201	-	-	●
ΤΡΟΛΕΪ KKS202	-	-	●
ΑΤΜΟΓΕΝΝΗΤΡΙΑ	○	○	○
ΔΕΞΙΟΣ ΜΕΝΤΕΣΕΣ ΠΟΡΤΑΣ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΑΝΙΧΝΕΥΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΜΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ ΣΥΝΔΕΤΗΡΑ, Ø 3mm	○	○	-
ΔΙΠΛΗ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ	○	○	-
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ETHERNET	○	○	○
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ. ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΜΟΝΤΕΛΑ	○	○	○
ΡΥΘΙΜΙΣΗ ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΕ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑ	○	○	○
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ ΓΙΑ ΑΦΑΙΡΟΥΜΕΝΗ ΣΚΑΛΙΕΡΑ Ή ΟΔΗΓΟΥΣ ΣΧΑΡΩΝ	○	○	-
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΛΕΪ – ΜΟΝΤ. NKS201S – NKS154 – KKS202HD – KKS202S	-	-	○
ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ ΓΙΑ ΡΑΦΙΕΡΕΣ – ΕΚΔΟΣΗ EN (60x40)	○	○	-
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ / ΟΘΟΝΗΣ	○	○	○
ΣΕΤ ΕΚΔΟΣΗΣ MARINE (ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΑΣ ΚΑΙ ΡΥΘΙΜΙΣΗ ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΝΡΚ, ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΘΕΙ)	○	○	○
ΣΕΤ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	○	○	○
SMOKEGRILL ΓΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΠΑΡΜΠΕΚΙΟΥ	○	○	○
ΚΑΠΝΟΔΟΧΟΣ ΜΕ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΕΜΟ ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΕΡΙΟΥ (ΕΞΑΙΡΟΥΝΤΑΙ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 202)	○	-	○
LONG LIFE GASKET – ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΣΥΓΚΡΑΤΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΕΛΕΥΘΕΡΩΣΗ ΠΛΑΙΣΙΟΥ ΜΕ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ (PATENT PENDING)	-	-	○
SLS – SMART LIGHTING SYSTEM, ΧΡΩΜΑΤΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ	○	○	○
SLCV – SMART CHEMICALS CONTROL, ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΑΜΕΣΟΥ ΑΤΜΟΥ SLCS – SMART CHEMICALS CONTROL, ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ ΑΤΜΟΓΕΝΝΗΤΡΙΑ	○	○	○
BLACK EDITION (ΓΙΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 061 – 101)	○	-	-

● Βασικός εξοπλισμός / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / - Μη διαθέσιμος



061		
Τιμή	▶	▶
Μοντέλο	<b>NAE061B</b>	<b>NAG061B</b>
Ισχύς	11,6Kw	0,7Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	13Kw / 11180Kcal
Θερμαντική ισχύς αερίου G20 (με boiler)	-	15Kw / 12900Kcal
Βάρος / Βάρος με boiler	108Kg / 118Kg	115Kg / 131Kg
Χωρητικότητα	<b>6xGN 1/1 • 6xEN1 (60x40) με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	30/80 - 54/90	
Διαστάσεις	85,2x79,7x77,5cm	

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>OB061E</b>	Γεννήτρια ατμού. Για ηλεκτρικό μοντέλο	▶
<b>OB061G</b>	Γεννήτρια ατμού. Για μοντέλο αερίου	▶
<b>SLCS</b>	Έξυπνος χημικός έλεγχος - Για μοντέλα γεννήτριας ατμού	▶
<b>SLCV</b>	Έξυπνος χημικός έλεγχος - Για μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>NPSB</b>	Πόρτα με δεξιά άρθρωση, εξοπλισμένη με ακίδα θερμοκρασίας πυρήνα πολλαπλών σημείων με εξωτερική σύνδεση, ø 3mm	▶
<b>APDS</b>	Άνοιγμα πόρτας με διπλή απασφάλιση	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian	▶
<b>NETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση με απορροφητήρα	▶
<b>NSGB</b>	Περιλαμβάνεται ακίδα θερμοκρασίας πυρήνα πολλαπλών σημείων ø 3mm	▶
<b>OCBM1</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου 2AC 220-240V/1N AC 230V	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης-πίνακα ελέγχου	▶
<b>BLK06</b>	Black Edition - μαύρο RAL 9005	▶
<b>SLS1</b>	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	▶
<b>KSCBO</b>	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση ακίδα θερμοκρασίας πυρήνα μέσω εξωτερικού συνδέσμου	▶
<b>SPP564</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - EN1 (600 X 400) - BGP564	▶
<b>SPP611</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP611	▶
<b>SSB061</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενο οδηγό SBE061 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
<b>SSB564</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενο οδηγό έκδοσης ζαχαροπλαστικής SBE564 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
<b>SSP061</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενοι οδηγοί πιάτων πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο	▶
<b>KPG011</b>	Επαγγελματικό κιτ ψησίματος κοτόπουλου	▶
<b>KPG011S</b>	Επαγγελματικό κιτ ψησίματος κοτόπουλου - Για κιτ στοίβαξης (061 + 061)	▶
<b>KPG011S</b>	Επαγγελματικό κιτ ψησίματος κοτόπουλου - Για κιτ στοίβαξης (101 + 061)	▶
<b>MK061B</b>	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	▶





101		
Τιμή	▶	▶
Μοντέλο	<b>NAE101B</b>	<b>NAG101B</b>
Ισχύς	18,7Kw	0,8Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	22Kw / 18920Kcal
Θερμαντική ισχύς αερίου G20 (με boiler)	-	25Kw / 21500Kcal
Βάρος / Βάρος με boiler	130Kg / 141Kg	148Kg / 164Kg
Χωρητικότητα	<b>10xGN 1/1 • 10xEN1 (60x40) με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα / κρουασάν	80/150 - 90/150	
Διαστάσεις	85,2x79,7x105,5cm	

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>OB101E</b>	Γεννήτρια ατμού. Για ηλεκτρικό μοντέλο	▶
<b>OB101G</b>	Γεννήτρια ατμού. Για μοντέλο αερίου	▶
<b>SLCS</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα γεννήτριας ατμού	▶
<b>SLCV</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>CAV101B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου - Μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>CAM101B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου - Μοντέλα με boiler	▶
<b>NPSB</b>	Πόρτα με δεξιά άρθρωση, εξοπλισμένη με αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό σύνδεσμο, $\varnothing$ 3mm	▶
<b>APDS</b>	Άνοιγμα πόρτας με διπλή απασφάλιση	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για σύστημα Power Garden	▶
<b>NETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση σε απορροφητήρα	▶
<b>NSGB</b>	Περιλαμβάνεται αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα πολλαπλών σημείων $\varnothing$ 3 mm	▶
<b>OCBM1</b>	Μετασηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου 2AC 220-240V/1N AC 230V	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης-πίνακα ελέγχου	▶
<b>BLK10</b>	Black Edition - μαύρο RAL 9005	▶
<b>SLS2</b>	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	▶
<b>KSCBO</b>	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση για αισθητήρα πυρήνα μέσω εξωτερικού συνδέσμου	▶
<b>SPP110</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP110	▶
<b>SPP864</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - EN1 (600 X 400) - BGP864	▶
<b>SSB091</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενο οδηγό SBE091 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011 - Για κιτ ψησίματος κοτόπουλου επαγγελματικό	▶
<b>SSB101</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενο οδηγό SBE101 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
<b>SSB864</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενο οδηγό έκδοσης ζαχαροπλαστικής SBE864 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
<b>SSP101</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενους οδηγούς πιάτων πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο	▶
<b>KPG011</b>	Κιτ ψησίματος κοτόπουλου επαγγελματικό	▶
<b>KPG110S</b>	Κιτ ψησίματος κοτόπουλου επαγγελματικό - Για κιτ στοιβαξης (101 + 061)	▶
<b>MK101B</b>	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	▶





062		
Μοντέλο	<b>NAE062B</b>	<b>NAG062B</b>
Ισχύς	22,2Kw	0,8Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	26Kw / 22360Kcal
Θερμαντική ισχύς αερίου G20 (με boiler)	-	30Kw / 25800Kcal
Βάρος / Βάρος με boiler	138Kg / 145Kg	140Kg / 142Kg
Χωρητικότητα	<b>6xGN 2/1 • 6xGN 2/1 με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	60/160 - 108/180	
Διαστάσεις	107,2x90,7x77,5cm	
Τιμή	▶	▶

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>OB062E</b>	Γεννήτρια ατμού. Για ηλεκτρικό μοντέλο	▶
<b>OB062G</b>	Γεννήτρια ατμού. Για μοντέλο αερίου	▶
<b>SLCS</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα γεννήτριας ατμού	▶
<b>SLCV</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>CAV102B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου - Μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>CAM102B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου - Μοντέλα με boiler	▶
<b>NPSB</b>	Πόρτα με δεξιά, εξοπλισμένη με αισθητήρα θερμοκρασίας πολλαπλών σημείων με εξωτερικό σύνδεσμο, $\varnothing$ 3mm	▶
<b>APDS</b>	Άνοιγμα πόρτας με διπλή απασφάλιση	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για σύστημα Power Guardian	▶
<b>NETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση σε απορροφητήρα	▶
<b>NSGB</b>	Περιλαμβάνεται αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα $\varnothing$ 3mm	▶
<b>OCBM1</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου 2AC 220-240V/1N AC 230V	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης-πίνακα ελέγχου	▶
<b>SLS1</b>	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	▶
<b>KSCBO</b>	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση για αισθητήρα πυρήνα μέσω εξωτερικού συνδέσμου	▶
<b>SPP621</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 2/1 - BGP621	▶
<b>SSB062</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενο οδηγό SBE062 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL021	▶
<b>SSP062</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενους οδηγούς πιάτων πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο	▶
<b>KPG021</b>	Κιτ ψησίματος κοτόπουλου επαγγελματικό	▶
<b>KPG021S</b>	Κιτ ψησίματος κοτόπουλου επαγγελματικό - Για κιτ στοίβαξης (062 + 062)	▶
<b>KPG210S</b>	Κιτ ψησίματος κοτόπουλου επαγγελματικό - Για κιτ στοίβαξης (102 + 062)	▶
<b>MK062B</b>	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	▶





102		
Μοντέλο	<b>NAE102B</b>	<b>NAG102B</b>
Ισχύς	36,7Kw	0,8Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	42Kw / 36120Kcal
Θερμαντική ισχύς αερίου G20 (με boiler)	-	50Kw / 43000Kcal
Βάρος / Βάρος με boiler	165Kg / 180Kg	170Kg / 200Kg
Χωρητικότητα	<b>10xGN 2/1 • 20xGN 1/1 με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα / κρουασάν	150/300 - 180/300	
Διαστάσεις	107,2x90,7x105,5cm	
Τιμή	▶	▶

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>OB102E</b>	Γεννήτρια ατμού. Για ηλεκτρικό μοντέλο	▶
<b>OB102G</b>	Γεννήτρια ατμού. Για μοντέλο αερίου	▶
<b>SLCS</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα γεννήτριας ατμού	▶
<b>SLCV</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>CAV102B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου - Μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>CAM102B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου - Μοντέλα με boiler	▶
<b>NPSB</b>	Πόρτα με δεξιά, εξοπλισμένη με αισθητήρα θερμοκρασίας πολλαπλών σημείων με εξωτερικό σύνδεσμο, ø 3mm	▶
<b>APDS</b>	Άνοιγμα πόρτας με διπλή απασφάλιση	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για σύστημα Power Guardian	▶
<b>NETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση σε απορροφητήρα	▶
<b>NSGB</b>	Περιλαμβάνεται αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα ø 3mm	▶
<b>OCBM1</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου 2AC 220-240V/1N AC 230V	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης-πίνακα ελέγχου	▶
<b>SLS2</b>	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	▶
<b>KSCBO</b>	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση για αισθητήρα πυρήνα μέσω εξωτερικού συνδέσμου	▶
<b>SPP121</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 2/1 - BGP621	▶
<b>SSB092</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών SBE062 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL021. Για ψήσιμο κοτόπουλων.	▶
<b>SSB102</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών SBE102+ υποχρεωτικό πλαίσιο BTL021	▶
<b>SSP102</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών με πλαίσιο	▶
<b>KPG021</b>	Κιτ ψησίματος κοτόπουλων	▶
<b>KPG210S</b>	Κιτ ψησίματος κοτόπουλων- Για κιτ στοιβαξης (102 + 062)	▶
<b>MK102B</b>	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	▶





161		
<b>Μοντέλο</b>	<b>NAE161B</b>	<b>NAG161B</b>
<b>Ισχύς</b>	30,2Kw	1,4Kw
<b>Τάση</b>	τριφασική 400V	230V
<b>Θερμαντική ισχύς αερίου G20</b>	-	35Kw / 30100Kcal
<b>Θερμαντική ισχύς αερίου G20 (με boiler)</b>	-	40Kw / 34400Kcal
<b>Βάρος / Βάρος με boiler</b>	230Kg / 258Kg	240Kg / 270Kg
<b>Χωρητικότητα</b>	<b>6 +10xGN 2/1 • 6 +10xGN 1/1 με απόσταση 7cm</b>	
<b>Γεύματα /κρουασάν</b>	110/230 - 144/240	
<b>Διαστάσεις</b>	85,2x79,5x184cm	
<b>Τιμή</b>	▶	▶

**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ**

<b>OB161E</b>	Γεννήτρια ατμού. Για αμφότερα τα ηλεκτρικά μοντέλα	▶
<b>OB161G</b>	Γεννήτρια ατμού. Για αμφότερα τα μοντέλα αερίου	▶
<b>OM161E</b>	Γεννήτρια ατμού. Για ηλεκτρικό μοντέλο. Κάτω φούρνος	▶
<b>OM161G</b>	Γεννήτρια ατμού. Για μοντέλο αερίου. Κάτω φούρνος	▶
<b>SLCS2</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα γεννήτριας ατμού	▶
<b>SLCV2</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>NPS2</b>	Πόρτα με δεξιά άρθρωση, εξοπλισμένη με ακίδα θερμοκρασίας πυρήνα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό σύνδεσμο, ø 3mm	▶
<b>APDS2</b>	Άνοιγμα πόρτας με διπλή απασφάλιση	▶
<b>SN2</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	▶
<b>SNCP2</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για σύστημα Power Garden	▶
<b>BPK2</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση σε απορροφητήρα	▶
<b>NSGB161</b>	Καινοτόμο smokegrill για σύστημα μπάρμπεκιου	▶
<b>DSP2</b>	Προστασία οθόνης-πίνακα ελέγχου	▶
<b>NETH2</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶
<b>OCBM2</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου 2AC 220-240V/1N AC 230V	▶
<b>SLS3</b>	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	▶
<b>SPP110</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP110	▶
<b>SPP564</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - EN1 (600 X 400) - BGP564	▶
<b>SPP611</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP611	▶
<b>SPP864</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - EN1 (600 X 400) - BGP864	▶
<b>SSB061</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών SBE061 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
<b>SSB101</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών SBE101 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
<b>SSB564</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών έκδοσης ζαχαροπλαστικής SBE564 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
<b>SSB864</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών έκδοσης ζαχαροπλαστικής SBE864 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
<b>SSP061</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενους οδηγούς πιάτων πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο	▶
<b>SSP101</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενους οδηγούς πιάτων πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο	▶
<b>RL161</b>	Επιλογή κιτ κυλίνδρων. Μέγιστο ύψος 1730 mm - Ύψος εισαγωγής τελευταίου δίσκου 160 cm	▶
<b>RL04</b>	Επιλογή τροχίσκων. Μέγιστο ύψος 1875 mm - μέγιστο πλάτος 913 mm	▶
<b>KPG161</b>	Κιτ ψησίματος κοτόπουλου επαγγελματικό	▶
<b>MK161B</b>	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	▶





201		
<b>Μοντέλο</b>	<b>NAE201B</b>	<b>NAG201B</b>
<b>Ισχύς</b>	37,2Kw	1,3Kw
<b>Τάση</b>	τριφασική 400V	230V
<b>Θερμαντική ισχύς αερίου G20</b>	-	44Kw / 37840Kcal
<b>Θερμαντική ισχύς αερίου G20 (με boiler)</b>	-	52Kw / 44720Kcal
<b>Βάρος / Βάρος με boiler</b>	273Kg / 285Kg	290Kg / 308Kg
<b>Χωρητικότητα</b>	<b>20xGN 1/1 με απόσταση 6,3cm</b>	
<b>Γεύματα / κρουασάν</b>	150/300 - 180/300	
<b>Διαστάσεις</b>	89,2x86,2x181,2cm	
<b>Τιμή</b>	▶	▶

#### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>OB201E</b>	Γεννήτρια ατμού. Για ηλεκτρικό μοντέλο	▶
<b>OB201G</b>	Γεννήτρια ατμού. Για μοντέλο αερίου	▶
<b>SLCS</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα γεννήτριας ατμού	▶
<b>SLCV</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>CAM201B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου - Μοντέλα με boiler	▶
<b>CAV201B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου - Μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για σύστημα Power Garden	▶
<b>NSGB200</b>	Καινοτόμο smokegrill για σύστημα μπάρμπεκιου	▶
<b>NETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση σε απορροφητήρα	▶
<b>OCBM3</b>	Μετασηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου 2AC 220-240V/1N AC 230V	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης-πίνακα ελέγχου	▶
<b>SLS3</b>	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	▶
<b>SSB154</b>	Επιπλέον χρέωση για τρόλεϊ NKS154 - 15 x EN1 (600 x 400) - † 89	▶
<b>SSB564P</b>	Επιπλέον χρέωση για τρόλεϊ NKS564P - 5 x EN1 (600 x 400) - † 250	▶
<b>SSB201S</b>	Επιπλέον χρέωση για τρόλεϊ NKS201S - 15 x 1/1 GN - † 83	▶
<b>LLG</b>	Φλάντζα μακράς διάρκειας ζωής (Long Life Gasket) - Αυτόματη συγκράτηση και απελευθέρωση πλαισίου με παρακολούθηση	▶
<b>KPG201</b>	Κιτ ψησίματος κοτόπουλου επαγγελματικό	▶
<b>MK201B</b>	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	▶



202		
Μοντέλο	<b>NAE202B</b>	<b>NAG202B</b>
Ισχύς	73,2Kw	1,4Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	80Kw / 68800Kcal
Θερμαντική ισχύς αερίου G20 (με boiler)	-	90Kw / 77400Kcal
Βάρος / Βάρος με boiler	315Kg / 340Kg	350Kg / 380Kg
Χωρητικότητα	<b>20xGN 2/1 • 40xGN 1/1 με απόσταση 6,3cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	300/500 - 360/600	
Διαστάσεις	110,2x93,2x181,2cm	
Τιμή	▶	▶

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>OB202E</b>	Γεννήτρια ατμού. Για ηλεκτρικό μοντέλο	▶
<b>OB202G</b>	Γεννήτρια ατμού. Για μοντέλο αερίου	▶
<b>SLCS</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα γεννήτριας ατμού	▶
<b>SLCV</b>	Έξυπνος έλεγχος χημικών - Για μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για σύστημα Power Garden	▶
<b>NSGB200</b>	Καινοτόμο smokegrill για σύστημα μπάρμπεκιου	▶
<b>NETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση σε απορροφητήρα	▶
<b>OCBM3</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου 2AC 220-240V/1N AC 230V	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης-πίνακα ελέγχου	▶
<b>SLS3</b>	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	▶
<b>SSB202S</b>	Επιπλέον χρέωση για τρόλεϊ KKS202S - 15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1 - † 83	▶
<b>SSB202HD</b>	Επιπλέον χρέωση για τρόλεϊ βαρέως τύπου KKS202HD - 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 - † 63	▶
<b>LLG</b>	Φλάντζα μακράς διάρκειας ζωής (Long Life Gasket) - Αυτόματη συγκράτηση και απελευθέρωση πλαισίου με παρακολούθηση	▶
<b>KPG202</b>	Κιτ ψησίματος κοτόπουλου επαγγελματικό	▶
<b>MK202B</b>	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	▶

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΪΙΑΣ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ BOILER

## Aroma Naboo 5.0





### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

Τιμή	▶	▶	▶	▶
Μοντέλο	<b>AREN054B</b>	<b>AREN084B</b>	<b>AREN134B</b>	<b>AREN154B</b>
Ισχύς	11,6	18,7	30,2	37,2
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V

### ΑΕΡΙΟΥ

Τιμή	▶	▶	▶	▶
Μοντέλο	<b>ARGN054B</b>	<b>ARGN084B</b>	<b>ARGN134B</b>	<b>ARGN154B</b>
Ισχύς	0,7Kw	0,8Kw	1,4Kw	1,3Kw
Τάση	230V	230V	230V	230V
Ονομαστική θερμική ισχύς εκδόσεων αερίου - G20	13Kw/11180Kcal	22Kw/18920Kcal	35Kw/30100Kcal	44Kw/37840Kcal
Διαστάσεις	85,2x79,7x77,5cm	85,2x79,7x105,5cm	85,2x79,5x184cm	89,2x86,2x181,2cm
Χωρητικότητα	5xEN1 (60x40) με απόσταση 9cm	8xEN1 (60x40) με απόσταση 9cm	5xEN1 (60x40) 8xEN1 (60x40) με απόσταση 9cm)	15xEN1 (60x40) με απόσταση 8,9cm
Μερίδες - Κρουασάν	60/90	96/144	156/234	180/270




054		
Μοντέλο	<b>AREN054B</b>	<b>ARGN054B</b>
Ισχύς	11,6Kw	0,7Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	13Kw / 11180Kcal
Βάρος / Βάρος με boiler	108Kg / 129Kg	115Kg / 138Kg
Χωρητικότητα	<b>5 x EN1 (60x40) με απόσταση 9cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	60/90	
Διαστάσεις	85,2x79,7x77,5cm	
Τιμή	▶	▶

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>SLCV</b>	Έξυπνος χημικός έλεγχος - Για μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>NPSB</b>	Πόρτα δεξιά, εξοπλισμένη με ανιχνευτή θερμοκρασίας πυρήνα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό σύνδεσμο, ø 3mm.	▶
<b>APDS</b>	Άνοιγμα πόρτας με σύστημα διπλής απασφάλισης	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για το σύστημα Power Garden	▶
<b>NETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση με απορροφητήρα	▶
<b>OCBM1</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου 2AC 220-240V/1N AC 230V	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου	▶
<b>BLK06</b>	Black Edition - μαύρο RAL 9005	▶
<b>SLS1</b>	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	▶
<b>KSCBO</b>	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση ακίδα θερμοκρασίας πυρήνα μέσω εξωτερικού συνδέσμου	▶
<b>SPP611</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP611	▶
<b>SPP611F</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - EN1 (60x40) - BGP611F	▶
<b>SSB061</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών SBE061 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
<b>SSB564</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών έκδοσης ζαχαροπλαστικής SBE564 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
<b>MK061B</b>	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	▶







084		
Μοντέλο	<b>AREN084B</b>	<b>ARGN084B</b>
Ισχύς	18,7Kw	0,8Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	22Kw / 18920Kcal
Βάρος / Βάρος με boiler	130Kg / 158Kg	148Kg / 170Kg
Χωρητικότητα	<b>8 x EN1 (60x40) με απόσταση 9cm</b>	
Γεύματα / κρουασάν	96/144	
Διαστάσεις	85,2x79,7x105,5cm	
Τιμή	▶	▶






















## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

SLCV	Έξυπνος χημικός έλεγχος - Για μοντέλα άμεσου ατμού	▶
CAV101B	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα (ανεμοφράκτη) για μοντέλα αερίου - Μοντέλα άμεσου ατμού	▶
CAM101B	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα (ανεμοφράκτη) για μοντέλα αερίου - Μοντέλα με boiler	▶
NPSB	Πόρτα δεξιά, εξοπλισμένη με ανιχνευτή θερμοκρασίας πυρήνα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό σύνδεσμο, $\varnothing$ 3mm.	▶
APDS	Άνοιγμα πόρτας με σύστημα διπλής απασφάλισης	▶
SN	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	▶
SNCP	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian	▶
NETH	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶
BPK	Διαμόρφωση για σύνδεση με απορροφητήρα	▶
OCBM1	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου 2AC 220-240V/1N AC 230V	▶
DSP	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου	▶
BLK10	Black Edition - μαύρο RAL 9005	▶
SLS2	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	▶
KSCBO	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση ακίδα θερμοκρασίας πυρήνα μέσω εξωτερικού συνδέσμου	▶
SPP110	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP110	▶
SPP110F	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - EN1 (60x40) - BGP110F	▶
SSB101	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών SBE101 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
SSB864	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών έκδοσης ζαχαροπλαστικής SBE864 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	▶
MK101B	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	▶



134		
<b>Μοντέλο</b>	<b>AREN134B</b>	<b>ARGN134B</b>
<b>Ισχύς</b>	30,2Kw	1,4Kw
<b>Τάση</b>	τριφασική 400V	230V
<b>Θερμαντική ισχύς αερίου G20</b>	-	30Kw / 30100Kcal
<b>Βάρος / Βάρος με boiler</b>	230Kg / 269Kg	240Kg / 279Kg
<b>Χωρητικότητα</b>	<b>5 x EN1 • 8 x EN1 (60x40) με απόσταση 9cm</b>	
<b>Γεύματα /κρουασάν</b>	156/234	
<b>Διαστάσεις</b>	85,2x79,5x184cm	
<b>Τιμή</b>		

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>SLCV2</b>		
<b>NPS2</b>	Έξυπνος χημικός έλεγχος - Για μοντέλα άμεσου ατμού	
<b>APDS2</b>	Πόρτα δεξιά, εξοπλισμένη με ανιχνευτή θερμοκρασίας πυρήνα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό σύνδεσμο, $\varnothing$ 3mm.	
<b>SN2</b>	Άνοιγμα πόρτας με σύστημα διπλής απασφάλισης	
<b>SNCP2</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	
<b>BPK2</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian	
<b>DSP2</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση με απορροφητήρα	
<b>NETH2</b>	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου	
<b>OCBM2</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	
<b>SLS3</b>	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	
<b>SPP110</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP110	
<b>SPP611</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP611	
<b>SPP110F</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - EN1 (60x40) - BGP110F	
<b>SPP611F</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - EN1 (60x40) - BGP11F	
<b>SSB061</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών SBE061 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	
<b>SSB101</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών SBE101 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	
<b>SSB564</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών έκδοσης ζαχαροπλαστικής SBE564 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	
<b>SSB864</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών έκδοσης ζαχαροπλαστικής SBE864 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011	
<b>RL161</b>	Επιλογή κιτ κυλίνδρων/ροδών. Μέγιστο ύψος 1730 mm - Ύψος εισαγωγής τελευταίου ταψιού 160 cm	
<b>RL04</b>	Επιλογή τροχίσκων. Μέγιστο ύψος 1875 mm - μέγιστο πλάτος 913 mm	
<b>MK161B</b>	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	

**154**

Μοντέλο	<b>AREN154B</b>	<b>ARGN154B</b>
Ισχύς	37,2Kw	1,3Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	30Kw / 37840Kcal
Βάρος / Βάρος με boiler	273Kg / 316Kg	290Kg / 333Kg
Χωρητικότητα	<b>15 x EN1 (60x40) με απόσταση 8.9cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	180/270	
Διαστάσεις	89,2x86,2x181,2cm	
Τιμή	▶	▶

**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ**

<b>SLCV</b>	Έξυπνος χημικός έλεγχος - Για μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>CAV201B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα (ανεμοφράκτη) για μοντέλα αερίου - Μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα. Αποκλειστικά για το σύστημα Power Garden	▶
<b>NETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση με απορροφητήρα	▶
<b>OCBM3</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου 2AC 220-240V/1N AC 230V	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου	▶
<b>SLS3</b>	Έξυπνο σύστημα φωτισμού - Χρωματική επικοινωνία	▶
<b>SSB564P</b>	Επιπλέον χρέωση για τρόλεϊ NKS564P - 5xEN1 (60x40) - 250 (πιθανώς ύψος μεταξύ ταψιών σε χιλιοστά)	▶
<b>SSB201</b>	Επιπλέον χρέωση για τρόλεϊ NKS201 - έκδοση γαστρονομίας - 20xGN 1/1 - 63 (πιθανώς ύψος μεταξύ ταψιών σε χιλιοστά)	▶
<b>LLG</b>	Φλάντζα μακράς διάρκειας - Αυτόματο κράτημα και απελευθέρωση πλαισίου με ράγα	▶
<b>MK201B</b>	Κιτ έκδοσης Marine - Ο απορροφητήρας δεν μπορεί να εγκατασταθεί σ' αυτήν την έκδοση.	▶

# Ναβοο / Aroma Ναβοο 5.0

## Εξοπλισμός

Βάση δαπέδου ανοξείδωτη. Παραδίδεται αποσυναρμολογημένη.

Αποστολή σε μονή συσκευασία: 112x16,5x11,5cm.



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BSRS011</b>	86x71x67cm	●	●						●	●			▶
<b>BSRS021</b>	108x80x67cm			●	●								▶

Βάση δαπέδου ανοξείδωτη με ράφι.



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BSR011</b>	85x71x67cm	●	●						●	●			▶
<b>BSR021</b>	107x80x67cm			●	●								▶

Βάση δαπέδου από ανοξείδωτο χάλυβα για την τοποθέτηση του blast chiller.



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BSA011</b>	90x71x96cm	●							●				▶
<b>BSA021</b>	107x83,5x96cm			●									▶

Ανοιχτό ερμάριο ανοξείδωτο με υποδοχές/θήκες ταψιών.



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BSP011</b>	7+7xGN1/1 $\pm$ 55mm 85x73x67cm	●	●										▶
<b>BSK011</b>	Για φούρνους με χοάνη. 12+12xGN1/1 $\pm$ 55mm 85x73x95cm	●											▶
<b>BSP021</b>	7xGN1/1, 7xGN2/1 $\pm$ 55mm 107x84x67cm			●	●								▶
<b>BSK021</b>	Για φούρνους με χοάνη. 12xGN1/1, 12xGN2/1 $\pm$ 55mm 107x84x95cm			●									▶
<b>BSP064</b>	6+6xEN1 (60x40) $\pm$ 74mm 86x73x67cm	●	●						●	●			▶
<b>BSK064</b>	Για φούρνους με χοάνη. 9+9xEN1 (60x40) $\pm$ 80mm 86x73x95cm	●							●				▶

## Ερμάριο με πόρτες και πλευρικές ράγες/οδηγούς.



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
<b>BSC011</b>	7+7xGN1/1 ± 55mm 85x73x67cm	●	●									▶
<b>BSC110</b>	Για φούρνους με χοάνη. 12+12xGN1/1 ± 55mm 85x73x95cm	●										▶
<b>BSC021</b>	7xGN1/1, 7xGN2/1 ± 55mm 107x84x67cm			●	●							▶
<b>BSC210</b>	Για φούρνους με χοάνη. 12xGN1/1, 12xGN2/1 ± 55mm 107x84x95cm			●								▶
<b>BSC064</b>	6+6xEN1 (60x40) ± 74mm 86x73x67cm	●	●						●	●		▶
<b>BSC640</b>	Για φούρνους με χοάνη. 9+9xEN1 (60x40) ± 80mm 86x73x95cm	●							●			▶

## Κιτ πόρτων και πίσω τοιχωμάτων/πλατών.



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
<b>KTS011</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 67h, GN1/1	●	●									▶
<b>KTS110</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 95h, GN1/1	●										▶
<b>KTS021</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 67h, GN2/1			●	●							▶
<b>KTS210</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 95h, GN2/1			●								▶
<b>KTS064</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 67h, EN(60x40)	●	●						●	●		▶
<b>KTS640</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 95h, EN(60x40)	●							●			▶

## Πλευρικές ράγες/οδηγοί.

Σταθεροποιημένοι στη βάση δαπέδου



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
<b>BPT011</b>	Για την βάση BSRS011 10xGN1/1 ± 65mm	●	●						●	●		▶
<b>BPT021</b>	Για την βάση BSRS021 5xGN2/1, 10xGN1/1 ± 65mm			●	●							▶
<b>BPT064</b>	Για την βάση BSRS011 4xEN1 (60x40) ± 88mm	●	●						●	●		▶

Θάλαμος στατικής διατήρησης (holding cabinet), αργού μαγειρέματος (slow cooking).



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>MCR031B</b>	Με ακίδα με δυνατότητα τοποθέτησης στις βάσεις BSR011, BSA011, NSR061 3xGN1/1 ± 75mm, Ισχύς: 0,7Kw/230V. 45x66x41,5cm	●	●						▶
<b>MCR051B</b>	Με ακίδα με δυνατότητα τοποθέτησης στη βάση BSA011 5xGN1/1 ± 75mm, Ισχύς: 1Kw/230V. 45x66x56,5cm	●							▶
<b>MCR052B</b>	Με ακίδα με δυνατότητα τοποθέτησης στη βάση BSA021 5xGN2/1, 10xGN1/1 ± 75mm, Ισχύς: 1,5Kw/230V. 66x76,5x56,5cm			●					▶

Θάλαμος αφύγρανσης/ωρίμασης



		054	084	134	154	
<b>BLV084</b>	Προγραμματισμένα ψηφιακά πάνελ, γυάλινες πόρτες. 6+6xEN1 (60x40) ± 40mm, Ισχύς: 2,6Kw/230V, 85x86,5x67cm	●	●			▶
<b>BLV084R</b>	Προγραμματιζόμενα ψηφιακά πάνελ, γυάλινες πόρτες. Πλήρες με κιτ τροχών. 6+6xEN1/1 (60x40) ± 40mm, Ισχύς: 2,6Kw/230V, 85x86,5x67cm	●	●			▶

Θάλαμος αφύγρανσης/ωρίμασης



		054	084	134	154	
<b>BAL280</b>	Πλαίσιο ρύθμισης ύψους, σε περίπτωση συνδυασμένης εγκατάστασης με τον θάλαμο αφύγρανσης/ωρίμασης BLV084 και τον απορροφητήρα BK011. 85x86,5x28cm	●				▶

Kit 2 τροχών με φρένο



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BRP04</b>	Για επιδαπέδιες βάσεις και ερμάρια. Δεν είναι συμβατό με τη χρήση αφαιρούμενων οδηγών, αύξηση ύψους +83mm για τα μοντέλα BSR, BSC, BSK, BSP. ±1	●	●	●	●				●	●			▶
<b>RP004</b>		●	●	●	●				●	●			▶

Πόδια με φλάντζα



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BPF04</b>	Κιτ ποδιών με φλάντζα για επιδαπέδιες βάσεις και ντουλάπια, για ναυτικές εγκαταστάσεις, δεν είναι συμβατό με την επιδαπέδια βάση BSA011/BSA021	●	●	●	●				●	●			▶
<b>BPF05</b>	Κιτ ποδιών με φλάντζα για επιδαπέδιες βάσεις, για ναυτικές εγκαταστάσεις, μόνο για την επιδαπέδια βάση BSA011/BSA021	●	●	●	●				●	●			▶
<b>NPF24</b>	Για ναυτικές εγκαταστάσεις						●	●				●	▶

## Θωράκιση θερμότητας για πλαϊνό πάνελ της μονάδας



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BAP061</b>	73,1x4x75,3cm	●							●				▶
<b>BAP101</b>	73,1x4x103,3cm		●							●			▶
<b>BAP062</b>	84,1x4x75,3cm			●									▶
<b>BAP102</b>	84,1x4x103,3cm				●								▶
<b>BAP161</b>	73,1x4x135,3cm					●					●		▶

## Απόσπαση απορρόφησης Halton με αερόψυκτο συμπυκνωτή, μόνο για προρρυθμισμένα ηλεκτρικά μοντέλα.



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>LCH3</b>	Με φίλτρα από ανοξείδωτο χάλυβα και φίλτρο ενεργού άνθρακα. Για φούρνους 061/054, χρησιμοποιήστε μόνο στηρίγματα και ερμάρια ύψους (h.)>900mm 86,3x105,6x42,1cm, 230V, 400W	●	●						●	●			▶

## Χοάνη εξαερισμού με αερόψυκτο συμπυκνωτή, μόνο για προρρυθμισμένα ηλεκτρικά μοντέλα.



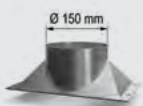
		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BKC011</b>	Για φούρνους 061/054, χρησιμοποιήστε μόνο στηρίγματα και ερμάρια ύψους (h.)>900 mm. Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση. 85,2x108,2x32cm, 230V, 0,3Kw	●	●						●	●			▶
<b>BKC021</b>	Για φούρνους 062, χρησιμοποιήστε μόνο στηρίγματα και ερμάρια ύψους (h.) > 900 mm. Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση. 107,2x119,2x32cm 230V, 0,3Kw			●	●								▶
<b>BKC161</b>	Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση. 85,2x115,2x32cm, 230V, 0,3Kw					●					●		▶
<b>BKC201</b>	Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση 89,2x115x32cm, 230V, 0,3Kw						●					●	▶
<b>BKC202</b>	Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση 110,2x122x32cm, 230V, 0,3Kw							●					▶

Χοάνη εξαερισμού με αερόψυκτο συμπυκνωτή, μόνο για προρρυθμισμένα ηλεκτρικά μοντέλα.



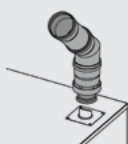
	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BKC011F</b> Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCER90 για εξωτερική σύνδεση. 85,2x78,1x22cm, 230V, 1Kw	●	●						●	●			▶
<b>BKC161F</b> Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCER90 για εξωτερική σύνδεση. 85,2x85,1x22cm 230V, 1Kw					●					●		▶

Συλλέκτης για εξωτερική σύνδεση - Ø 150mm.



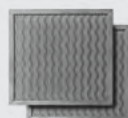
	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>CCE</b> 30x22x11cm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▶
<b>CCER90</b> Εξάρτημα 90° ολοκληρωμένο. 30x22x11cm	●	●			●			●	●	●		▶

Κιτ μεταφοράς ατμών συμπυκνώματος.



	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>CVC01</b>	●	●	●	●		●	●	●	●		●	▶
<b>CVC02</b>					●					●		▶

Φίλτρα



	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>NFX01</b> 31x31x1cm		●		●								▶
<b>ICFX01</b> Για μοντέλα 061B και για μοντέλα αερίου G062B. 31x31x1cm	●											▶
<b>NFX02</b> 2 τμχ. 22x22x1cm						●	●					▶
<b>BFX161</b> 2 τμχ. 31x31x1cm					●							▶
<b>NFX062</b> Μόνο για το E062B 31x31x1cm			●									▶

Φίλτρα χοάνης Halton



	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>FCH34</b> Για απορροφητήρες Halton 25,4x50,8x25,4cm	●	●						●	●			▶

Ζεύγη ραφιών και σχαρών, έκδοση GN



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BGP611</b>	6xGN1/1 $\pm$ 70mm	●				●			●		●		▶
<b>BGP110</b>	10xGN1/1 $\pm$ 70mm		●			●				●	●		▶
<b>BGP621</b>	6xGN2/1, 12xGN1/1 $\pm$ 70mm			●									▶
<b>BGP121</b>	10xGN2/1, 20xGN1/1 $\pm$ 70mm				●								▶

Ζεύγη ραφιών και σχαρών, 60x40



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BGP564</b>	5xEN1 (60x40) $\pm$ 93mm	●				●			●		●		▶
<b>BGP864</b>	8xEN1 (60x40) $\pm$ 90mm		●			●				●	●		▶

Ζεύγη συρμάτινων ραφιών και σχαρών, έκδοση GN/EN



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>BGP611F</b>	6xGN1/1, 6xEN (60x40) $\pm$ 70mm	●				●			●		●		▶
<b>BGP110F</b>	10xGN1/1, 10xEN1 (60x40) $\pm$ 70mm		●			●				●	●		▶
<b>BGP621F</b>	12xGN1/1, 6xGN2/1 $\pm$ 70mm			●									▶
<b>BGP121F</b>	20xGN1/1, 10xGN2/1 $\pm$ 70mm				●								▶

Αποσπώμενη/αφαιρούμενη ραφιέρα για χρήση με υποχρεωτικό πλαίσιο/σκελετό



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>SBE061</b>	6xGN1/1 $\pm$ 63mm. 37,5x56,2x45,9cm	●				●							▶
<b>SBE101</b>	10xGN1/1 $\pm$ 63mm. 37,5x56,2x73,6cm		●			●							▶
<b>SBE062</b>	6xGN2/1, 12xGN1/1, $\pm$ 61mm 59,3x72,2x45,9cm			●									▶
<b>SBE102</b>	10xGN2/1, 20xGN1/1 (60x40) $\pm$ 64mm. 59,3x72,2x73,6cm				●								▶
<b>SBE564</b>	5xEN1/1 (60x40) $\pm$ 80mm 42,8x62,8x45,5cm	●				●			●		●		▶
<b>SBE864</b>	8xEN1/1 (60x40) $\pm$ 84mm 42,8x63x73cm		●			●				●	●		▶

Αποσπώμενα ράφια πιάτων, υποχρεωτική η χρήση τους



		061	101	062	102	161	201	202		
<b>BPP061</b>	n.18, $\varnothing$ 31cm $\pm$ 65mm, 39,6x68,7x45,8cm	●				●				▶
<b>BPP101</b>	n.29, $\varnothing$ 31cm $\pm$ 63mm, 39,4x68,7x73,6cm		●			●				▶
<b>BPP062</b>	n.30, $\varnothing$ 31cm $\pm$ 65mm, 62,2x70,6x45,8cm			●						▶
<b>BPP102</b>	n.49, $\varnothing$ 31cm $\pm$ 66mm, 62,2x70,6x73,6cm				●					▶

Υποχρεωτικό πλαίσιο για αποσπώμενα ράφια φούρνου και πιάτων



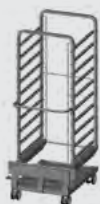
	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
<b>BTLO11</b>	•	•			•			•	•	•	▶
<b>BTLO21</b>			•	•							▶

Καρότσι με ρυθμιζόμενο ύψος με δίσκο συλλογής υγρών και σύστημα σύνδεσης/αποσύνδεσης από τον θάλαμο ψησίματος του φούρνου.



	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
<b>BCR011S</b> Ελάχιστο ύψος 911mm Μέγιστο ύψος 1.261mm 42,5x82,4x126,1cm	•	•						•	•		▶
<b>BCR021S</b> Ελάχιστο ύψος 911mm Μέγιστο ύψος 1.261mm 63x98,4x126,1cm			•	•							▶
<b>BCR161L</b> Για φούρνο πάνω σε ρόδες 54,8x107,7x124,1cm					•					•	▶
<b>BCR161S</b> Για φούρνο πάνω σε πόδια/ ρόδες. 54,8x107,7x137,6cm					•					•	▶

Καρότσι με δίσκος περισυλλογής



	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>NKS154</b> Ζαχ/στική. 90Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 15Kg. 15xEN (60x40) †89mm 47x75,8x173,5cm						•					•	▶
<b>NKS201</b> 90Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 25Kg. 20xGN1/1 †63mm 47x73x170,6cm						•					•	▶
<b>NKS201S</b> 90Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 25Kg. 15xGN1/1 †84mm 47x73x170,6cm						•						▶
<b>KKS202</b> 180Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 25Kg. 20xGN2/1, 40xGN1/1 †63mm 69,4x84,7x170,3cm							•					▶
<b>KKS202S</b> 180Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 25Kg. 15xGN2/1, 30xGN1/1 †84mm 69,4x85,1x170,6cm							•					▶
<b>KKS202HD</b> Βαρέως τύπου. 220Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 40Kg. 20xGN2/1, 40xGN1/1 †63mm 69,4x84,7x170,6cm							•					▶

Καρότσι πιάτων με δίσκος περισυλλογής



	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>NKP201</b> Max. φορτίο 90Kg. n.60, Ø31cm †65mm, 47x71,3x172,4cm						•						▶
<b>KKP202</b> Max. φορτίο 180Kg. n.100, Ø31cm †78mm, 69,4x84,5x172,4cm							•					▶

Καρότσι ειδικό για πανετόνε με σύστημα αναποδογύρισματος για το σωστό κρύωμα.



**NKS564P** 90Kg max. φορτίο  
Max. φορτίο/ταψί 15Kg.  
5xEN1 (60x40) ±250mm  
47x79,6x173,5cm

061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
					●					●

Οδηγοί σχήματος C για καρότσια ειδικά για πανετόνε, αναποδογύρισμα ραφιών.



**CGC01P** 1 ζεύγος οδηγών

061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
					●					●

Οδηγοί σχήματος L για καρότσια ειδικά για πανετόνε, αναποδογύρισμα ραφιών.



**CGL01P** 10 ζεύγη οδηγών

061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
					●					●

Κιτ προσαρμογής για LLG συστήματα για πρόσθετα καρότσια



**RIC201** Συμβάλλει στην εξομάλυνση των δαπέδων καλύπτοντας αποκλίσεις έως 3%  
52,5x98,4x71,5cm

**RIC202** Συμβάλλει στην εξομάλυνση των δαπέδων καλύπτοντας αποκλίσεις έως 3%  
72,8x105,4x71,5cm

061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
					●					●
						●				

Θερμικό κάλυμμα ραφιών



**BCT061** Για αποσπώμενες κατασκευές

**BCT101** Για αποσπώμενες κατασκευές

**BCT062** Για αποσπώμενες κατασκευές

**BCT102** Για αποσπώμενες κατασκευές

**NCP201R** Για καρότσια

**KCP202R** Για καρότσια

061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
●				●						
	●			●						
		●								
			●							
					●					
						●				

Κιτ προσαρμογής για LLG συστήματα για πρόσθετα καρότσια



**LLG1**

**LLG2**

061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
					●					●
						●				



Συνδυασμοί

		061	101	062	102	161	201	202	
<b>BKQ061</b>	BPP061+BCR011S+BCT061, δεν περιλαμβάνεται το BTL011	●							▶
<b>BKQ101</b>	BPP101+BCR011S+BCT101, δεν περιλαμβάνεται το BTL011		●						▶
<b>BKQ062</b>	BPP062+BCR021S+BCT062, δεν περιλαμβάνεται το BTL021			●					▶
<b>BKQ102</b>	BPP102+BCR021S+BCT102, δεν περιλαμβάνεται το BTL021				●				▶
<b>BKQ161L</b>	BCR161L+BPP061+BPP101+BCT061+BCT101, δεν περιλαμβάνονται BTL011x2 για φούρνο με ρόδες					●			▶
<b>BKQ161S</b>	BCR161S+BPP061+BPP101+BCT061+BCT101, δεν περιλαμβάνονται BTL011x2 για φούρνο σε πόδια/ρόδες					●			▶
<b>BKQ201</b>	NKP201 + NCP201R						●		▶
<b>BKQ202</b>	KKP202 + KCP202R							●	▶

Ακίδα θερμοκρασίας



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>KSC004R</b>	Σένσορας πολλών σημείων 3mm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▶
<b>KSC180</b>	Σένσορας πολλών σημείων 3mm για μεγάλα αντικείμενα, μήκος καρφίτσας 180mm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▶
<b>KSA001</b>	Βελόνα Ø1mm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▶

Για να συνδέσετε τον αισθητήρα (probe) στα μοντέλα 061 - 101 - 062 - 102 - 054 - 084, απαιτείται προδιάθεση (πρόβλεψη) KCBO (προαιρετικός εξοπλισμός) ή KCBA (εξάρτημα που μπορεί να εγκατασταθεί και μετά την αγορά).

Σύστημα πολλών σημείων



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>KSM002</b>	2 αισθητήρες Ø3mm πολλών σημείων μόνο για τα Naboo	●	●	●	●	●	●	●					▶

Για να συνδέσετε τον αισθητήρα (probe) στα μοντέλα 061 - 101 - 062 - 102 - 054 - 084, απαιτείται η προεγκατάσταση (predisposition) KCBO (προαιρετικός εξοπλισμός) ή KCBA (εξάρτημα που μπορεί να εγκατασταθεί και μετά την αγορά).

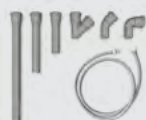
Κιτ σύνδεσης αισθητήρα. Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται εξουσιοδοτημένο τεχνικό.



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>KSM002</b>	Προεγκατάσταση για γρήγορη σύνδεση αισθητήρα κι εξωτερικό σύνδεσμο, ο αισθητήρας δεν περιλαμβάνεται	●	●	●	●				●	●			▶

Για να συνδέσετε τον αισθητήρα (probe) στα μοντέλα 061 - 101 - 062 - 102 - 054 - 084, απαιτείται η προεγκατάσταση (predisposition) KCBO (προαιρετικός εξοπλισμός) ή KCBA (εξάρτημα που μπορεί να εγκατασταθεί και μετά την αγορά).

Κιτ υδραυλικής σύνδεσης



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>KNCI</b>	Αποτελείται από σωλήνες εισόδου 2 μέτρων και σωλήνες αποχέτευσης/εκροής Ø 50mm	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▶



## Καλώδιο

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>CBL5025</b>	3mτ 5x2,5mmg για ηλεκτρικά μοντέλα	•							•				▶
<b>CBL0540</b>	3mτ 5x4mmg για ηλεκτρικά μοντέλα		•							•			▶
<b>CBL5100</b>	3mτ 5x10mmg για ηλεκτρικά μοντέλα			•	•	•	•				•	•	▶
<b>CBL5250</b>	3mτ 5x25mmg για ηλεκτρικά μοντέλα							•					▶
<b>CBL3015</b>	3mτ 3x1,5mmg για μοντέλα αερίου	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	▶



## Πρίζα

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>PLG5032</b>	400V, 32A-5p για ηλεκτρικά μοντέλα	•	•						•	•			▶
<b>PLG5063</b>	400V, 63A-5p για ηλεκτρικά μοντέλα			•	•	•	•				•	•	▶
<b>PLG5125</b>	400V, 125A-5p για ηλεκτρικά μοντέλα							•					▶
<b>PLG3016</b>	230V, 16A-2p+T για μοντέλα αερίου	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	▶



## Καπνιστήριο

		061	101	062	102	161	201	202	
<b>AFFE</b>	Με εξωτερικό τροφοδοτικό 24V, 900W 42,5x12,5x7cm.	•	•	•	•	•	•	•	▶

## Καθαριστικά

### COMBICLEAN BOOSTED 3 σε 1 αλκαλικό καθαριστικό



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>DL002BC</b>	2 φουσίγγια των 5Kg έκαστο	●	●	●	●				●	●			▶
<b>DL004BC</b>	4 φουσίγγια των 5Kg έκαστο	●	●	●	●				●	●			▶
<b>DL016BC</b>	16 φουσίγγια των 5Kg έκαστο	●	●	●	●				●	●			▶
<b>DL108BC</b>	108 φουσίγγια των 5Kg έκαστο	●	●	●	●				●	●			▶
<b>DL001BT</b>	1 κάνιστρο των 10Kg					●	●	●			●	●	▶
<b>DL002BT</b>	2 κάνιστρα των 10Kg έκαστο					●	●	●			●	●	▶
<b>DL010BT</b>	10 κάνιστρα των 10Kg έκαστο					●	●	●			●	●	▶
<b>DL060BT</b>	60 κάνιστρα των 10Kg έκαστο					●	●	●			●	●	▶

### CALFREE BOOSTED αφαιρατικό



		061	101	062	102	161	201	202					
<b>CF002BC</b>	2 φουσίγγια των 4,5Kg έκαστο	●	●	●	●								▶
<b>CF004BC</b>	4 φουσίγγια των 4,5Kg έκαστο	●	●	●	●								▶
<b>CF016BC</b>	16 φουσίγγια των 4,5Kg έκαστο	●	●	●	●								▶
<b>CF108BC</b>	108 φουσίγγια των 4,5Kg έκαστο	●	●	●	●								▶
<b>CF001BT</b>	1 κάνιστρο των 10Kg								●	●	●		▶
<b>CF002BT</b>	2 κάνιστρα των 10Kg έκαστο								●	●	●		▶
<b>CF010BT</b>	10 κάνιστρα των 10Kg έκαστο								●	●	●		▶
<b>CF060BT</b>	60 κάνιστρα των 10Kg έκαστο								●	●	●		▶

### COMBIBOILER BOOSTED όξινο αφαιρατικό



		061	101	062	102	161	201	202					
<b>DS001BT</b>	1 κάνιστρο των 10Lt	●	●	●	●	●	●	●					▶
<b>DS002BT</b>	2 κάνιστρα των 10Kg έκαστο	●	●	●	●	●	●	●					▶

### Καρότσι για δοχείο καθαριστικού



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>CD002</b>	2x10Kg κάνιστρο 53x43x92cm						●	●				●	▶

### Δοχείο απορρυπαντικού



		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
<b>CPD20</b>	2x10Kg κάνιστρο 41,7x24,8x43,9cm					●	●	●			●	●	▶
<b>SPDP</b>	1x10Kg κάνιστρο για την επιτοίχια εγκατάσταση 28,4x24,5x19,3cm					●	●	●			●	●	▶



## Φίλτρο PURITY C STEAM 1100

PCSF

Χωρητικότητα φίλτρου 7.907Lt  
(στους 10° dH σκληρότητα  
άνθρακος)

061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



## Κιτ κεφαλής φίλτρου PURITY C STEAM

PCSF

Κεφαλή φίλτρου, ανεπίστροφη  
βαλβίδα 3/8", δοκιμή  
προσωρινής σκληρότητας  
νερού, 2x κιτ μείωσης 3/8" με  
εσωτερικό σπείρωμα - 3/4"  
εξωτερικό σπείρωμα.

061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



## FLOWMETER 10-100

PCSF

Μετρητής ροής

061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



## ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΠΛΥΣΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ



## COMBICLEAN BOOSTED 3 σε 1 αλκαλικό καθαριστικό

Αλκαλικό καθαριστικό τριπλής δράσης, ειδικό για τον καθαρισμό του θαλάμου μαγειρέματος. Χάρη στην ειδική σύνθεσή του 3 σε 1, Καθαρισμός - Ξέπλυμα - Αφαλάτωση, εξασφαλίζει την πλήρη απομάκρυνση των υπολειμμάτων τροφών και κάνει τον θάλαμο μαγειρέματος αστραφτερό, χωρίς να αφήνει γραμμές. Επίσης προστατεύει και εξασφαλίζει μεγάλη διάρκεια ζωής στα λάστιχα (στεγανοποιητικά).

## Κίνδυνος



UN 1824

H290 Ενδέχεται να είναι διαβρωτικό για τα μέταλλα.

H314 Προκαλεί σοβαρά δερματικά εγκαύματα και βλάβες στα μάτια.

H318 Προκαλεί σοβαρές βλάβες στα μάτια.



## CALFREE BOOSTED αφαλατικό

Αφαλατικό, μη τοξικό και φιλικό προς το περιβάλλον προϊόν, ειδικό για την πρόληψη του σχηματισμού αλάτων στη γεννήτρια ατμού. Όταν χρησιμοποιείται τακτικά, διατηρεί τη γεννήτρια ατμού απαλλαγμένη από πουρί (επικάθιση αλάτων). Αποκλειστικά για χρήση με το σύστημα CAL-OUT.



## Προσοχή

H319 Προκαλεί ερεθισμούς στα μάτια

## ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ - ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ BOILER



## COMBIBOILER BOOSTED όξινο αφαλατικό

Οξύ αφαλατωτικό για την περιοδική αφαλάτωση της γεννήτριας ατμού. Συνιστάται το προϊόν να χρησιμοποιείται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό.

## Κίνδυνος



UN 1824

H290 Ενδέχεται να είναι διαβρωτικό για τα μέταλλα.

H314 Προκαλεί σοβαρά δερματικά εγκαύματα και βλάβες στα μάτια.

H318 Προκαλεί σοβαρές βλάβες στα μάτια.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

## Synapsy



### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

Τιμή	▶	▶	▶
	<b>SYE061B</b>	<b>SYE101B</b>	<b>SYE062B</b>
Ισχύς	9,5Kw	16Kw	19Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V

### ΑΕΡΙΟΥ

Τιμή	▶	▶	▶
	<b>SYG061B</b>	<b>SYG101B</b>	<b>SYG062B</b>
Ισχύς	0,7Kw	0,8Kw	0,8Kw
Τάση	230V	230V	230V
Ονομαστική θερμική ισχύς εκδόσεων αερίου - G20	13/11180	22/18920	26/22360
Εξωτερικές διαστάσεις	85,2x79,5x77,5cm	85,2x79,5x105,5cm	107,2x90,7x77,5cm
Χωρητικότητα	6xGN1/1, 6xEN1 (60x40)	10xGN1/1, 10xEN1 (60x40)	6xGN2/1, 12xGN2/1
Απόσταση μεταξύ επιπέδων	7cm	7cm	7cm
Μερίδες - Κρουασάν	30/80-54/90	80/150-90/150	60/160-108/180



## ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

▶	▶	▶	▶
<b>SYE102B</b>	<b>SYE161B</b>	<b>SYE201B</b>	<b>SYE202B</b>
31Kw	25,5Kw	31,8Kw	61,8Kw
τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V

## ΑΕΡΙΟΥ

▶	▶	▶	▶
<b>SYG102B</b>	<b>SYG161B</b>	<b>SYG201B</b>	<b>SYG202B</b>
0,8Kw	1,4Kw	1,3Kw	1,4Kw
230V	230V	230V	230V
42/36120	35/30100	44/37840	80/68800
107,2x90,7x105,5cm	85,2x79,5x184cm	89,2x86,2x181,2cm	110,2x93,2x181,2cm
10xGN2/1, 20xGN1/1 (60x40)	6+10xGN1/1, 6+10xEN1 (60x40)	20xGN1/1	20xGN2/1, 40xGN1/1
7cm	7cm	6,3cm	6,3cm
150/300-180/300	110/230-144/240	150/300-180/300	300/500-360/600

## Χαρακτηριστικά εξοπλισμού Synapsy

	061-101 062-102	161	201 202
<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b>			
Σύστημα AC (Automatic Cooking) για ιταλικές και διεθνείς συνταγές, ένα αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος με φωτογραφική αναπαράσταση του πιάτου.	●	●	●
Χειροκίνητη λειτουργία με τρεις τρόπους μαγειρέματος και άμεση εκκίνηση: Συμβατικό ψήσιμο (convection) από 30°C έως 270°C + Ατμός από 30°C έως 130°C. Συνδυασμός συμβατικού ψησίματος + ατμού από 30°C έως 270°C	●	●	●
Προθέρμανση έως 300°C.	●	●	●
<b>Multicooking</b> Δυνατότητα ταυτόχρονου μαγειρέματος διαφορετικών φαγητών με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος.	●	●	●
<b>Clima Smart</b> Σύστημα που διαχειρίζεται αυτόματα το τέλειο κλίμα στον θάλαμο μαγειρέματος.	●	●	●
AT Smoker (προαιρετικό), με εξωτερικό καπνιστή.	○	○	○
<b>ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ SYNAPSY ME CONNECTY.CLOUD - WI-FI ή ETHERNET</b>			
Η πρόσβαση στο Connecty.cloud διασφαλίζεται μέσω της σύνδεσης στο Cloud.	●	●	●
Δημιουργία συνταγών με επεξηγηματική φωτογραφία.	●	●	●
Άμεση πρόσβαση στη βάση δεδομένων συνταγών.	●	●	●
Συγχρονισμός των φούρνων που είναι συνδεδεμένοι στον ίδιο λογαριασμό.	●	●	●
Συνεχής παρακολούθηση HACCP ακόμη και εξ αποστάσεως μέσω του Connecty.cloud.	●	●	●
Απομακρυσμένη διάγνωση μέσω της του Connecty.cloud.	●	●	●
<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ</b>			
Αυτόματο μαγείρεμα (AC) με ένα μόνο άγγιγμα.	●	●	●
Οργάνωση συνταγών σε κατηγορίες με προεπισκόπηση.	●	●	●
Έξυπνη αναγνώριση συνταγών σε φακέλους.	●	●	●
Έγχρωμη οθόνη LCD 7" υψηλής ευκρίνειας με λειτουργίες αφής.	●	●	●
Λειτουργία Cool Down για τη γρήγορη ψύξη του θαλάμου μαγειρέματος μέσω του ανεμιστήρα.	●	●	●
Αυτόματη επανεκκίνηση του μαγειρέματος σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.	●	●	●
Ταχεία ψύξη με δυνατότητα έγχυσης νερού στον θάλαμο μαγειρέματος.	●	●	●
Επιλογή χρήστη 6 γλωσσών.	●	●	●
Το σύστημα Synapsy διαθέτει 95 διαθέσιμες συνταγές. Κάθε συνταγή είναι δοκιμασμένη και εγγυάται το καλύτερο αποτέλεσμα.	●	●	●
Δυνατότητα προβολής και τροποποίησης της συνταγής ανά πάσα στιγμή.	●	●	●
<b>ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ</b>			
Autoreverse (αυτόματη αναστροφή της περιστροφής του ανεμιστήρα) για απόλυτα ομοιόμορφο μαγείρεμα.	●	●	●
Παράλληλος έλεγχος θερμοκρασίας θαλάμου και πυρήνα.	●	●	●
Αυτόματα ρυθμιζόμενη συμπύκνωση ατμών.	●	●	●
Εύκολη πρόσβαση σε προγραμματιζόμενες παραμέτρους χρήστη για την εξατομίκευση των ρυθμίσεων της συσκευής.	●	●	●
Δυνατότητα επιλογής έως και 6 ταχυτήτων ανεμιστήρα. Για ειδικές μεθόδους μαγειρέματος, μπορεί να χρησιμοποιηθεί διακοπόμενη ταχύτητα.	●	●	●
Έλεγχος θερμοκρασίας στον πυρήνα του προϊόντος με τη χρήση αισθητήρα (ακίδα) 4 σημείων ανίχνευσης.	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / -Μη διαθέσιμος

	061-101 062-102	161	201 202
Πολλαπλών σημειών αισθητήρας, ø3 mm.	●	–	–
Σύνδεση του αισθητήρα μέσω φινις εξωτερικά του θαλάμου μαγειρέματος.	○	●	●
Σύνδεση πολλαπλών σημειών μέσω εξωτερικού σύνδεσμου, ø 3 mm.	○	●	●
Θύρα USB για τη λήψη δεδομένων HACCP, την ενημέρωση λογισμικού και τη μεταφόρτωση/λήψη προγραμμάτων μαγειρέματος.	●	●	●
Δυνατότητα αυτόματης απενεργοποίησης του φούρνου μετά το πέρας του προγράμματος αυτόματου καθαρισμού.	●	●	●
Κλείδωμα προφίλ χρήστη (ειδική λειτουργία για εστιατόρια γρήγορης εξυπηρέτησης).	●	●	●
Προρυθμισμένο σύστημα βελτιστοποίησης ενέργειας SN (για ηλεκτρικά μοντέλα).	○	○	○
Πρόγραμμα SERVICE: Έλεγχος λειτουργίας της ηλεκτρονικής πλακέτας – Προβολή των αισθητήρων θερμοκρασίας – Μετρητής ωρών λειτουργίας όλων των κύριων λειτουργιών για προγραμματισμένη συντήρηση.	●	●	●
Αυτοδιάγνωση πριν από την έναρξη χρήσης του εξοπλισμού, με περιγραφική και ηχητική επισήμανση τυχόν ανωμαλιών.	●	●	●
LED χαμηλής κατανάλωσης στον θάλαμο μαγειρέματος. Βέλτιστη ορατότητα σε όλα τα σημεία του θαλάμου. Ουδέτερο φως που δεν αλλοιώνει τα φυσικά χρώματα του προϊόντος.	●	●	●
Σύστημα παρακολούθησης της αποδοτικότητας του εξωτερικού αποσκληρυντή νερού (ο αποσκληρυντής είναι προαιρετικός).	●	●	●
Υπενθύμιση για τον καθαρισμό των φίλτρων αέρα.	●	●	●
<b>ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ</b>			
Θάλαμος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 πάχους 1 mm, με στρογγυλεμένες άκρες για την καλύτερη ροή αέρα και ευκολότερο καθαρισμό.	●	●	●
Απόλυτα λείος, στεγανός θάλαμος.	●	●	●
Πόρτα με διπλό γυαλί με αέρα στην μέση που αερίζεται στο πίσω μέρος, το εσωτερικό τζάμι έχει θερμοανакλαστικό τζάμι που αντανακλά λιγότερη θερμότητα προς τον χρήστη και μας δίνει μεγαλύτερη απόδοση.	●	●	●
Το εσωτερικό τζάμι ανοίγει προς τα έξω για εύκολο καθαρισμό και συντήρηση.	●	●	●
Πόρτα με σύστημα κλεισίματος με πίεση και λαβή με δυνατότητα ανοίγματος δεξιά ή αριστερά.	●	●	–
Πόρτα με τρία σημεία κλειδώματος. Λαβή σταθεροποίησης της θέσης της πόρτας όταν είναι ανοιχτή.	–	–	●
Ρυθμιζόμενος μεντεσές για βέλτιστη στεγανοποίηση.	●	●	●
Εκτροπέας που μπορεί να ανοίξει για εύκολο καθαρισμό του χώρου του ανεμιστήρα.	●	●	●
Νέα φλάντζα τύπου "dove-tail" (ουρά χελιδονιού) για το μπροστινό πάνελ του φούρνου, κατασκευασμένο από καουτσούκ σιλικόνης ανθεκτικό στη θερμότητα και το πέρασμα του χρόνου, εύκολο στην αντικατάσταση.	●	●	●
Δίσκος περισυλλογής υγρών κάτω από την πόρτα για τη συλλογή των υγρών και την άμεση διοχέτευσή τους στην αποχέτευση, ακόμη και με την πόρτα ανοιχτή.	●	●	–
Συμπαγείς κινητήρες μαγνητικής κίνησης χωρίς ψήκτες.	●	●	●
Ρελέ στερεάς κατάστασης για βελτιστοποίηση και διαμόρφωση ισχύος.	●	●	●
Σύστημα ψύξης ηλεκτρονικών με εξαναγκασμένο αερισμό, με προστατευτικό φίλτρο από πολυμερές πλέγμα ανοιχτής κυψέλης, εύκολο στην αφαίρεση και ασφαλές για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.	●	●	–
<b>ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ</b>			
Σύστημα θέρμανσης θαλάμου μαγειρέματος με θωρακισμένες αντιστάσεις από ανοξείδωτο χάλυβα INCOLOY 800	●	●	●
<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΕΡΙΟΥ</b>			
Σύστημα έμμεσης θέρμανσης του θαλάμου μαγειρέματος με αέριο, με καυστήρες προανάμειξης (premix) υψηλής απόδοσης και διαμορφούμενη φλόγα (modulating flame) με υποβοήθηση αέρα.	●	●	●
Αυτόματη ανάφλεξη καυστήρα με γεννήτρια ηλεκτρονικής εκκένωσης υψηλής συχνότητας.	●	●	●
Ηλεκτρονικός έλεγχος φλόγας και συσκευή αυτοδιάγνωσης με λειτουργία αυτόματης επανανάφλεξης.	●	●	●
Εναλλάκτης θερμότητας υψηλής απόδοσης με θάλαμο εκτόνωσης από χάλυβα.	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / – Μη διαθέσιμος

	061-101 062-102	161	201 202
<b>ΑΜΕΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ</b>			
Σύστημα άμεσης παραγωγής ατμού για τον θάλαμο μαγειρέματος, με έγχυση νερού απευθείας στον ανεμιστήρα και ψεκασμό πάνω στις αντιστάσεις. Πλεονέκτημα: Άμεση διαθεσιμότητα ατμού στον θάλαμο μαγειρέματος.	●	●	●
<b>ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΤΜΟΥ - ΕΜΜΕΣΗ (ΜΠΟΪΛΕΡ) - Προαιρετική (ζητείται κατά την παραγγελία)</b>			
Γεννήτρια ατμού υψηλής απόδοσης, πλήρως μονωμένη, από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 (για ηλεκτρικά μοντέλα).	●	●	●
Θέρμανση γεννήτριας ατμού με θωρακισμένες αντιστάσεις από ανοξείδωτο χάλυβα INCOLOY 800.	●	●	●
Γεννήτρια ατμού υψηλής μόνωσης από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 316 (για μοντέλα αερίου).	●	●	●
Σύστημα έμμεσης θέρμανσης της γεννήτριας ατμού με αέριο, με καυστήρες διαμορφούμενης φλόγας (modulating) και υποβοήθηση αέρα, υψηλής απόδοσης (για μοντέλα αερίου).	●	●	●
Αυτόματη προθέρμανση του νερού στη γεννήτρια ατμού.	●	●	●
Αποστράγγιση και αυτόματος καθημερινός καθαρισμός της γεννήτριας ατμού, με θερμοκρασία νερού κάτω των 60°C.	●	●	●
Αυτόματη ειδοποίηση για αφαλάτωση της γεννήτριας ατμού.	●	●	●
Ημι-αυτόματο πρόγραμμα αφαλάτωσης της γεννήτριας ατμού.	●	●	●
Σύστημα κατά των αλάτων CALOUT (παρέχεται στον βασικό εξοπλισμό), το οποίο προλαμβάνει τον σχηματισμό και τη συσσώρευση αλάτων στη γεννήτρια ατμού.	●	●	●
<b>ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</b>			
Περιοριστής θερμοκρασίας στον θάλαμο μαγειρέματος.	●	●	●
Διάταξη ασφαλείας έναντι υπερπίεσης και υποπίεσης στον θάλαμο μαγειρέματος.	●	●	●
Θερμική προστασία του κινητήρα.	●	●	●
Ηλεκτρονικός αισθητήρας ανοικτής/κλειστής πόρτας.	●	●	●
Ηλεκτρονικός έλεγχος για ειδοποίηση έλλειψης νερού.	●	●	●
Αυτοδιάγνωση με έξυπνη προβολή σφαλμάτων.	●	●	●
Σύστημα ψύξης αεριζόμενων εξαρτημάτων με ηλεκτρονικά ελεγχόμενη ένδειξη υπερθέρμανσης.	●	●	●
Ηλεκτρονικός αισθητήρας ανίχνευσης φλόγας που διακόπτει τη ροή αερίου εάν η φλόγα του καυστήρα σβήσει κατά λάθος.	●	●	●
Πρεσοστάτης ασφαλείας για ειδοποίηση έλλειψης αερίου.	●	●	●
Συμμόρφωση με τα ιταλικά και διεθνή πρότυπα για ασφαλή λειτουργία χωρίς την επίβλεψη χειριστή.	●	●	●
Μέγιστο ύψος τελευταίου επιπέδου (λαμαρίνας) 160 cm, με τη χρήση της ειδικής βάσης του μοντέλου.	●	-	-
Μέγιστο ύψος τελευταίου επιπέδου (λαμαρίνας) 160 cm.	-	-	●
Μέγιστο ύψος τελευταίου επιπέδου (λαμαρίνας) 160 cm (με την προαιρετική επιλογή τροχήλατης βάσης).	-	●	-
Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος κατά την πλύση, η υγιεινή είναι πάντα διασφαλισμένη, καθώς ο κύκλος καθαρισμού συνεχίζεται αυτόματα από το σημείο που σταμάτησε.	●	●	●
<b>ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ</b>			
Αυτόματο σύστημα πλύσης με εξάτμιση του απορρυπαντικού στον θάλαμο μαγειρέματος. Επιτρέπει τη σημαντική μείωση της κατανάλωσης απορρυπαντικού έως και 30%. Διαθέτει ξεχωριστό δοχείο και αυτόματη δοσολογία (υγρό καθαριστικό CombiClean Boosted).	●	●	●
Παρέχεται με το CombiBlue, ένα αλκαλικό απολυμαντικό απορρυπαντικό για την πρώτη λειτουργία των επαγγελματικών φούρνων (990 gr).	●	●	●
Σύστημα αφαλάτωσης CALOUT που αποτρέπει τον σχηματισμό και τη συσσώρευση αλάτων στη γεννήτρια ατμού (για μοντέλα με γεννήτρια ατμού).	●	●	●
Ξεχωριστό δοχείο και αυτόματη δοσολογία (υγρό αφαλατικό CalFree Boosted). Παρέχεται με 1 δοχείο υγρού αφαλατικού (990 gr).	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / -Μη διαθέσιμος

	061-101 062-102	161	201 202
Ξεχωριστό δοχείο και αυτόματη δοσολογία κατά των αλάτων.	●	●	●
Εύκολη πρόσβαση για τη συντήρηση της συσκευής από τη δεξιά πλευρά.	●	●	●
7 αυτόματα προγράμματα πλύσης, χωρίς να απαιτείται η παρουσία χειριστή μετά την εκκίνηση: Χειροκίνητο - Ξέβγαλμα - Ήπιο (Soft) - Eco - Ισχυρό (Hard) - Πολύ Ισχυρό (Hard Plus) - Grill.	●	●	●
Χειροκίνητο σύστημα πλύσης με εξωτερικά συνδεδεμένο καταιονιστήρα (το ντους χειρός είναι προαιρετικό).	●	●	●
Εύκολος εξωτερικός καθαρισμός χάρη στις επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα και γυαλί, και βαθμός προστασίας από το νερό IPX4 (για επιτραπέζια μοντέλα) ή IPX5 (για επιδαπέδια μοντέλα).	●	●	●
<b>ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ &amp; ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b>			
100% ανακυκλώσιμη συσκευασία.	●	●	●
Ποσοστό ανακυκλωσιμότητας 90% (της ίδιας της συσκευής).	●	●	●
Πιστοποιήσεις: Ποιότητας ISO 9001 / Ασφάλειας ISO 45001 / Περιβάλλοντος ISO 14001.	●	●	●
Λειτουργία χωρίς την προσθήκη αποσκληρυντή νερού και αφαλατικού (για το μοντέλο με γεννήτρια ατμού).	●	●	●
<b>ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b>			
Αυτόματο σύστημα καθαρισμού VCSSY	●	●	●
Σύστημα αφαλάτωσης calout για μοντέλα με γεννήτρια ατμού	●	●	●
Ακίδα πολλών σημείων Ø 3mm. Σταθερή ακίδα.	●	-	-
Ακίδα πολλών σημείων με εξωτερικό σύνδεσμο, Ø 3mm.	○	●	●
Προδιαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση για την ακίδα μέσω εξωτερικού φις.	○	●	●
Εξωτερικό ντους χειρών.	○	○	○
Σύνδεση Wi-Fi.	●	●	●
Σύνδεση USB	●	●	●
Πλαϊνοί οδηγοί.	●	●	-
Καρότσια NKS201 - KKS202	-	-	●
Γεννήτρια ατμού.	○	○	○
Πόρτα με μεντεσέδες δεξιά, εξοπλισμένη με ακίδα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό σύνδεσμο, Ø 3mm.	○	○	-
Διπλό ξεκλείδωμα πόρτας για ασφάλεια.	○	○	-
Επιπλέον χρέωση για σύνδεση ethernet.	○	○	○
Επιπλέον χρέωση για εξοικονόμηση ενέργειας στην σύνδεση του συστήματος. (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα)	○	○	○
Διαμόρφωση για σύνδεση σε χοάνη.	○	○	○
Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη σχάρα.	○	○	-
Επιπλέον χρέωση για καρότσια - MONT. NKS201S, NKS154, KKS202HD, KKS202S.	-	-	○
Επιπλέον χρέωση για σχάρες ραφιών - έκδοση EN (600x400)	○	○	-
Προστασία οθόνης-πάνελ ελέγχου.	○	○	○
Κιτ σχάρας για ψήσιμο κοτόπουλου.	○	○	○
AT Smoker για σύστημα μπάρμπεκιου.	○	○	○
Καμινάδα με προστασία απ' τον άνεμο για τα μοντέλα αερίου. (εξαιρούνται τα μοντέλα 202)	○	-	○

● Βασικός εξοπλισμός / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / -Μη διαθέσιμος




061		
Μοντέλο	<b>SYE061B</b>	<b>SYG061B</b>
Ισχύς	9,5Kw	0,7Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	13Kw / 11180Kcal
Βάρος	107Kg	112Kg
Χωρητικότητα	<b>6xGN 1/1 • 6xEN1 (60x40) με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	30/80 – 54/90	
Διαστάσεις	85,2x79,5x77,5cm	
Τιμή	▶	▶

**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ**

<b>OB061E</b>	Μπόιλερ για ηλεκτρικό μοντέλο.	▶
<b>OB061G</b>	Μπόιλερ για μοντέλο αερίου.	▶
<b>NPSB</b>	Πόρτα με μεντεσέδες δεξιά, εξοπλισμένη με αισθητήρα θερμοκρασίας πολλαπλών σημείων με εξωτερικό φως, $\varnothing$ 3mm.	▶
<b>APDS</b>	Άνοιγμα πόρτας με διπλό ξεκλείδωμα.	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα.)	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian.)	▶
<b>BPK</b>	Σύνδεση σε χοάνη.	▶
<b>OCBM1</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για σύνδεση διφασικού/μονοφασικού ρεύματος για μοντέλα αερίου.	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου.	▶
<b>SAFF</b>	Γρήγορη σύνδεση για το καπνιστήριο μέσω εξωτερικού συνδέσμου. (Περιλαμβάνεται το καπνιστήριο.)	▶
<b>SYNETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet.	▶
<b>KSCBO</b>	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση ακίδα θερμοκρασίας μέσω εξωτερικού συνδέσμου.	▶
<b>SPP564</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - EN1 (60x40) - BGP564.	▶
<b>SPP611</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP611.	▶
<b>SSB061</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών SBE061 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011.	▶
<b>SSB564</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών σχάρα ζαχαροπλαστικής SBE564 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011.	▶
<b>SSP061</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενους οδηγούς πλακών πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο.	▶
<b>KPG011</b>	Επαγγελματικό kit για ψήσιμο κοτόπουλου.	▶
<b>KPG011S</b>	Επαγγελματικό kit για ψήσιμο κοτόπουλου - για kit στοιβαξης (061+061).	▶
<b>KPG110S</b>	Επαγγελματικό kit για ψήσιμο κοτόπουλου - για kit στοιβαξης (101+061)	▶



101		
Μοντέλο	<b>SYE101B</b>	<b>SYG101B</b>
Ισχύς	16Kw	0,8Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	22Kw / 18920Kcal
Βάρος	117Kg	122Kg
Χωρητικότητα	<b>10xGN 1/1 • 10xEN1 (60x40) με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	80/150 - 90/150	
Διαστάσεις	85,2x79,7x105,5cm	
Τιμή	▶	▶

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>OB101E</b>	Μπόιλερ για ηλεκτρικό μοντέλο.	▶
<b>OB101G</b>	Μπόιλερ για μοντέλο αερίου.	▶
<b>CAV101B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου	▶
<b>CAM101B</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου - (για μοντέλα με μπόιλερ)	▶
<b>NPSB</b>	Πόρτα με μεντεσέδες δεξιά, εξοπλισμένη με ακίδα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό φως, ø 3mm.	▶
<b>APDS</b>	Άνοιγμα πόρτας με διπλό ξεκλείδωμα.	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα.)	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian.)	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση σε χοάνη.	▶
<b>OCBM1</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για σύνδεση διφασικού/μονοφασικού ρεύματος για μοντέλα αερίου.	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου.	▶
<b>SAFF</b>	Γρήγορη σύνδεση για καπνιστήριο μέσω εξωτερικού συνδέσμου. (Περιλαμβάνεται το καπνιστήριο.)	▶
<b>SYNETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet.	▶
<b>KSCBO</b>	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση ακίδα θερμοκρασίας μέσω εξωτερικού φως.	▶
<b>SPP110</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP110.	▶
<b>SPP864</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - EN1 (60x40) - BGP864.	▶
<b>SSB091</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών SBE091 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011 - Για επαγγελματικό κιτ για ψήσιμο κοτόπουλου.	▶
<b>SSB101</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών SBE101 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011.	▶
<b>SSB864</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών ζαχαροπλαστικής SBE864 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011.	▶
<b>SSP101</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενους οδηγούς πλακών πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο.	▶
<b>KPG011</b>	Επαγγελματικό κιτ για ψήσιμο κοτόπουλου.	▶
<b>KPG110S</b>	Επαγγελματικό κιτ για ψήσιμο κοτόπουλου, για κιτ στοίβαξης (101 + 061).	▶





062		
Μοντέλο	<b>SYE062B</b>	<b>SYG062B</b>
Ισχύς	19Kw	0,8Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	26Kw / 22360Kcal
Βάρος	117Kg	122Kg
Χωρητικότητα	<b>6xGN 2/1 • 12xGN 1/1 με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	60/160 – 108/180	
Διαστάσεις	107,2x90,7x77,5cm	
Τιμή	▶	▶

**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ**

<b>OB062E</b>	Μπόιλερ για ηλεκτρικό μοντέλο.	▶
<b>OB062G</b>	Μπόιλερ για μοντέλο αερίου.	▶
<b>CAV102B</b>	Καμινάδα με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου (μοντέλα άμεσου ατμού)	▶
<b>CAM102B</b>	Καμινάδα με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου (μοντέλα με λέβητα)	▶
<b>NPSB</b>	Πόρτα με μεντεσέδες δεξιά, εξοπλισμένη με ακίδα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό φως, $\varnothing$ 3mm	▶
<b>APDS</b>	Πόρτα με διπλό ξεκλείδωμα.	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα).	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian.).	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση με χοάνη.	▶
<b>OCBM1</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου.	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου.	▶
<b>SAFF</b>	Γρήγορη σύνδεση με καπνιστήριο μέσω εξωτερικού φως (περιλαμβάνεται το καπνιστήριο).	▶
<b>SYNETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet.	▶
<b>KSCBO</b>	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση με την ακίδα μέσω εξωτερικού φως.	▶
<b>SPP621</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 2/1 - BGP621.	▶
<b>SSB062</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών SBE062 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTLO21.	▶
<b>SSP062</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών πιάτων πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο.	▶
<b>KPG021</b>	Επαγγελματικό kit για ψήσιμο κοτόπουλου.	▶
<b>KPG021S</b>	Επαγγελματικό kit για ψήσιμο κοτόπουλου. Για kit στοιβαξης (062 + 062)	▶
<b>KPG210S</b>	Επαγγελματικό kit για ψήσιμο κοτόπουλου. Για kit στοιβαξης (102 + 062)	▶







102		
Μοντέλο	<b>SYE102B</b>	<b>SYG102B</b>
Ισχύς	31Kw	0,8Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	42Kw / 36120Kcal
Βάρος	157Kg	187Kg
Χωρητικότητα	<b>10xGN 2/1 • 20xGN 1/1 με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	150/300 – 180/300	
Διαστάσεις	107,2x90,7x105,5cm	
Τιμή	▶	▶



























## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>OB102E</b>	Μπόιλερ για ηλεκτρικό μοντέλο.	▶
<b>OB102G</b>	Μπόιλερ για μοντέλο αερίου.	▶
<b>CAV102B</b>	Καμινάδα με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου (μοντέλα άμεσου ατμού)	▶
<b>CAM102B</b>	Καμινάδα με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου (μοντέλα με λέβητα)	▶
<b>NPSB</b>	Πόρτα με μεντεσέδες δεξιά, εξοπλισμένη με ακίδα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό φως, ø 3mm	▶
<b>APDS</b>	Πόρτα με διπλό ξεκλείδωμα.	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα).	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian.).	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση με χοάνη.	▶
<b>OCBM1</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου.	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου.	▶
<b>SAFF</b>	Γρήγορη σύνδεση με καπνιστήριο μέσω εξωτερικού φως (περιλαμβάνεται το καπνιστήριο).	▶
<b>SYNETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet.	▶
<b>KSCBO</b>	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση με την ακίδα μέσω εξωτερικού φως.	▶
<b>SPP121</b>	Επιπλέον χρέωση για σχάρες - GN 2/1 - BGP621.	▶
<b>SSB092</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών SBE092 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL021 - Για κит ψήσιμο κοτόπουλων.	▶
<b>SSB102</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών SBE102 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL021.	▶
<b>SSP102</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης τασιών πιάτων πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο.	▶
<b>KPG021</b>	Επαγγελματικό κит για ψήσιμο κοτόπουλου.	▶
<b>KPG210S</b>	Επαγγελματικό κит για ψήσιμο κοτόπουλου. Για κит στοίβαξης (102 + 062)	▶



161		
<b>Μοντέλο</b>	<b>SYE161B</b>	<b>SYG161B</b>
<b>Ισχύς</b>	25,5Kw	1,4Kw
<b>Τάση</b>	τριφασική 400V	230V
<b>Θερμαντική ισχύς αερίου G20</b>	-	35Kw / 30100Kcal
<b>Βάρος</b>	226Kg	236Kg
<b>Χωρητικότητα</b>	<b>6+10xGN 1/1 • 6+10xEN1 (60x40) με απόσταση 7cm</b>	
<b>Γεύματα /κρουασάν</b>	110/230 – 144/240	
<b>Διαστάσεις</b>	85,2x79,5x184cm	
<b>Τιμή</b>		

**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ**

<b>OB161E</b>	Μπόιλερ για τα ηλεκτρικά μοντέλα.	
<b>OB161G</b>	Μπόιλερ για τα μοντέλα αερίου.	
<b>OM161E</b>	Μπόιλερ για το ηλεκτρικό μοντέλο. Κάτω φούρνος.	
<b>OM161G</b>	Μπόιλερ για το μοντέλο αερίου. Κάτω φούρνος.	
<b>NPS2</b>	Πόρτα με μεντεσέδες δεξιά, εξοπλισμένη με ακίδα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό φως, ø 3mm	
<b>APDS2</b>	Πόρτα με διπλό ξεκλείδωμα.	
<b>SN2</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα).	
<b>SNCP2</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian.).	
<b>BPK2</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση με χοάνη.	
<b>DSP2</b>	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου.	
<b>OCBM2</b>	Μετασηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου.	
<b>SAFF1</b>	Γρήγορη σύνδεση με το καπνιστήριο μέσω εξωτερικού φως. Περιλαμβάνεται 1 καπνιστήριο.	
<b>SYNETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet.	
<b>SPP110</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP110.	
<b>SPP564</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - EN1 (60x40) - BGP564.	
<b>SPP611</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 1/1 - BGP611.	
<b>SPP864</b>	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - EN1 (60x40) - BGP864.	
<b>SSB061</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών SBE061 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011.	
<b>SSB101</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών SBE101 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011.	
<b>SSB564</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών ζαχαροπλαστικής SBE564 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011.	
<b>SSB864</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών ζαχαροπλαστικής SBE864 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL011.	
<b>SSP061</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο.	
<b>SSP101</b>	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο.	
<b>RL161</b>	Επιλογή κιτ ροδών. Μέγιστο ύψος 173cm - Ύψος εισαγωγής τελευταίου ταψιού 160cm.	
<b>RL04</b>	Επιλογή για ροδάκια. Μέγιστο ύψος 187,5cm - μέγιστο πλάτος 91,3cm.	
<b>KPG161</b>	Επαγγελματικό κιτ για ψήσιμο κοτόπουλου.	





201		
Μοντέλο	<b>SYE201B</b>	<b>SYG201B</b>
Ισχύς	31,8Kw	1,3Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	35Kw / 30100Kcal
Βάρος	273Kg	290Kg
Χωρητικότητα	<b>20xGN 1/1 με απόσταση 6,3cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	150/300 – 180/300	
Διαστάσεις	89,2x86,2x181.2cm	
Τιμή	▶	▶

## ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>OB201E</b>	Μπόιλερ για τα ηλεκτρικά μοντέλα.	▶
<b>OB201G</b>	Μπόιλερ για τα μοντέλα αερίου.	▶
<b>CAM201B</b>	Καμινάδα με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου (μοντέλα με μπόιλερ).	▶
<b>CAV201B</b>	Καμινάδα με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου.	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα).	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian.).	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση με απορροφητήρα	▶
<b>OCBM3</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου.	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου.	▶
<b>SAFF</b>	Γρήγορη σύνδεση με το καπνιστήριο μέσω εξωτερικού φις. Περιλαμβάνεται το καπνιστήριο.	▶
<b>SYNETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet.	▶
<b>SSB154</b>	Επιπλέον χρέωση για καρότσι NKS154 - 15xEN1 (600x400) - † 89	▶
<b>SSB564P</b>	Επιπλέον χρέωση για καρότσι NKS564P - 5xEN1 (600x400) - † 250	▶
<b>SSB201S</b>	Επιπλέον χρέωση για καρότσι NKS201S - 15x1/1 GN - † 83	▶
<b>KPG201</b>	Επαγγελματικό κιτ για το ψήσιμο κοτόπουλου.	▶



202		
Μοντέλο	<b>SYE202B</b>	<b>SYG202B</b>
Ισχύς	61,8Kw	1,4Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	80Kw / 68800Kcal
Βάρος	315Kg	350Kg
Χωρητικότητα	20xGN 1/1 • 40xGN 1/1 με απόσταση 6,3cm	
Γεύματα /κρουασάν	300/300 – 360/600	
Διαστάσεις	110,2x93,2x181.2cm	
Τιμή	▶	▶

#### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>OB202E</b>	Μπόιλερ για τα ηλεκτρικά μοντέλα.	▶
<b>OB202G</b>	Μπόιλερ για τα μοντέλα αερίου.	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα).	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian.).	▶
<b>BPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση με χοάνη.	▶
<b>OCBM3</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου.	▶
<b>DSP</b>	Προστασία οθόνης-πίνακα ελέγχου	▶
<b>SAFF</b>	Γρήγορη σύνδεση με το καπνιστήριο μέσω εξωτερικού συνδέσμου. Περιλαμβάνεται το καπνιστήριο.	▶
<b>SYNETH</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet.	▶
<b>SSB202S</b>	Επιπλέον χρέωση για τρόλεϊ KKS202S - 15xGN 2/1 - 30xGN 1/1 - ⚡ 83	▶
<b>SSB202HD</b>	Επιπλέον χρέωση για καρότσι βαρέως τύπου KKS202HD - 20xGN 2/1 - 40xGN 1/1 - ⚡ 63	▶
<b>KPG202</b>	Επαγγελματικό κιτ για ψήσιμο κοτόπουλου.	▶

Synapsy

## Εξοπλισμός

Βάση δαπέδου ανοξείδωτη. Παραδίδεται αποσυναρμολογημένη.

Αποστολή σε μονή συσκευασία: 112x16,5x11,5cm.



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>BSRS011</b>	86x71x67cm. Συσκευασία 112x16,5x11,5cm	●	●						▶
<b>BSRS021</b>	108x80x67cm. Συσκευασία 112x16,5x11,5cm			●	●				▶

Βάση δαπέδου ανοξείδωτη με ράφι.



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>BSR011</b>	85x71x67cm	●	●						▶
<b>BSR021</b>	107x80x67cm			●	●				▶

Βάση δαπέδου από ανοξείδωτο χάλυβα για την τοποθέτηση του blast chiller.



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>BSA011</b>	90x71x96cm	●							▶
<b>BSA021</b>	107x83,5x96cm			●					▶

Ανοιχτό ερμάριο ανοξείδωτο με υποδοχές/θήκες ταψιών.



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>BSP011</b>	7+7xGN1/1 † 55mm 85x73x67cm	●	●						▶
<b>BSK011</b>	Για φούρνους με χοάνη. 12+12xGN1/1 † 55mm 85x73x95cm	●							▶
<b>BSP021</b>	7xGN1/1, 7xGN2/1 † 55mm 107x84x67cm			●	●				▶
<b>BSK021</b>	Για φούρνους με χοάνη. 12xGN1/1, 12xGN2/1 † 55mm 107x84x95cm			●					▶
<b>BSP064</b>	6+6xEN1 (60x40) † 74mm 86x73x67cm	●	●						▶
<b>BSK064</b>	Για φούρνους με χοάνη. 9+9xEN1 (60x40) † 80mm 86x73x95cm	●							▶

Ερμάριο με πόρτες και πλευρικές ράγες/οδηγούς.



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>BSC011</b>	7+7xGN1/1 $\downarrow$ 55mm 85x73x67cm	●	●						▶
<b>BSC110</b>	Για φούρνους με χράνη. 12+12xGN1/1 $\downarrow$ 55mm 85x73x95cm	●							▶
<b>BSC021</b>	7xGN1/1, 7xGN2/1 $\downarrow$ 55mm 107x84x67cm			●	●				▶
<b>BSC210</b>	Για φούρνους με χράνη. 12xGN1/1, 12xGN2/1 $\downarrow$ 55mm 107x84x95cm			●					▶
<b>BSC064</b>	6+6xEN1 (60x40) $\downarrow$ 74mm 86x73x67cm	●	●						▶
<b>BSC640</b>	Για φούρνους με χράνη. 9+9xEN1 (60x40) $\downarrow$ 80mm 86x73x95cm	●							▶

Κιτ πόρτων και πίσω τοιχωμάτων/πλατών.



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>KTS011</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 67h, GN1/1	●	●						▶
<b>KTS110</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 95h, GN1/1	●							▶
<b>KTS021</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 67h, GN2/1			●	●				▶
<b>KTS210</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 95h, GN2/1			●					▶
<b>KTS064</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 67h, EN(60x40)	●	●						▶
<b>KTS640</b>	Για ανοιχτό ερμάριο ύψους 95h, EN(60x40)	●							▶

Πλευρικές ράγες/οδηγοί.

Σταθεροποιημένοι στη βάση διαπέδου



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>BPT011</b>	Για την βάση BSRS011 10xGN1/1 $\downarrow$ 65mm	●	●						▶
<b>BPT021</b>	Για την βάση BSRS021 5xGN2/1, 10xGN1/1 $\downarrow$ 65mm			●	●				▶
<b>BPT064</b>	Για την βάση BSRS011 4xEN1 (60x40) $\downarrow$ 88mm	●	●						▶

Θάλαμος στατικής διατήρησης (holding cabinet), αργού μαγειρέματος (slow cooking).



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>MCR031B</b>	Με ακίδα με δυνατότητα τοποθέτησης στις βάσεις BSR011, BSA011, NSR061 3xGN1/1 $\downarrow$ 75mm, Ισχύς: 0,7Kw/230V. 45x66x41,5cm	●	●						▶
<b>MCR051B</b>	Με ακίδα με δυνατότητα τοποθέτησης στη βάση BSA011 5xGN1/1 $\downarrow$ 75mm, Ισχύς: 1Kw/230V. 45x66x56,5cm	●							▶
<b>MCR052B</b>	Με ακίδα με δυνατότητα τοποθέτησης στη βάση BSA021 5xGN2/1, 10xGN1/1 $\downarrow$ 75mm, Ισχύς: 1,5Kw/230V. 66x76,5x56,5cm			●					▶

Kit 2 τροχών με φρένο



**BRP04** Για επιδαπέδιες βάσεις και ερμάρια. Δεν είναι συμβατό με τη χρήση αφαιρούμενων ραφιών, αύξηση ύψους +83mm για τα μοντέλα BSR, BSC, BSK, BSP. †1

061	101	062	102	161	201	202
•	•	•	•			

Πόδια με φλάντζα



**BPF04** Κιτ ποδιών με φλάντζα για επιδαπέδιες βάσεις και ντουλάπια, για ναυτικές εγκαταστάσεις, δεν είναι συμβατό με την επιδαπέδια βάση BSA011/BSA021

**BPF05** Κιτ ποδιών με φλάντζα για επιδαπέδιες βάσεις, για ναυτικές εγκαταστάσεις, μόνο για την επιδαπέδια βάση BSA011/BSA021

**NPF24** Για ναυτικές εγκαταστάσεις

061	101	062	102	161	201	202
•	•	•	•			
•	•	•	•			
					•	•

Θωράκιση θερμότητας για πλαϊνό πάνελ της μονάδας



**BAP061** 73,1x4x75,3cm

**BAP101** 73,1x4x103,3cm

**BAP062** 84,1x4x75,3cm

**BAP102** 84,1x4x103,3cm

**BAP161** 73,1x4x135,3cm

061	101	062	102	161	201	202
•						
	•					
		•				
			•			
				•		

Απόσπαση απορρόφησης Halton με αερόψυκτο συμπυκνωτή, μόνο για προρρυθμισμένα ηλεκτρικά μοντέλα.



**LCH3** Με φίλτρα από ανοξείδωτο χάλυβα και φίλτρο ενεργού άνθρακα. Για φούρνους 061/054, χρησιμοποιήστε μόνο στηρίγματα και ερμάρια ύψους (h.) > 900mm 86,3x105,6x42,1cm, 230V, 400W

061	101	062	102	161	201	202
•	•					

Χοάνη εξαερισμού με αερόψυκτο συμπυκνωτή, μόνο για προρρυθμισμένα ηλεκτρικά μοντέλα.



**BKC011** Για φούρνους 061/054, χρησιμοποιήστε μόνο στηρίγματα και ερμάρια ύψους (h.) > 900 mm. Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση. 85,2x108,2x32cm, 230V, 0,3Kw

**BKC021** Για φούρνους 062, χρησιμοποιήστε μόνο στηρίγματα και ερμάρια ύψους (h.) > 900 mm. Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση. 107,2x119,2x32cm 230V, 0,3Kw

**BKC161** Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση. 85,2x115,2x32cm, 230V, 0,3Kw

**BKC201** Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση 89,2x115x32cm, 230V, 0,3Kw

**BKC202** Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση 110,2x122x32cm, 230V, 0,3Kw

061	101	062	102	161	201	202
•	•					
		•	•			
				•		
					•	
						•

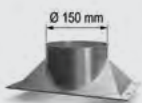


Χοάνη εξαερισμού με αερόψυκτο συμπυκνωτή, μόνο για προρρυθμισμένα ηλεκτρικά μοντέλα.

**BKC011F** Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCER90 για εξωτερική σύνδεση. 85,2x78,1x22cm, 230V, 1Kw

**BKC161F** Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCER90 για εξωτερική σύνδεση. 85,2x85,1x22cm 230V, 1Kw

061	101	062	102	161	201	202
●	●					
				●		

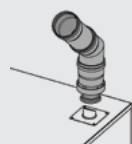


Συλλέκτης για εξωτερική σύνδεση - Ø 150mm.

**CCE** 30x22x11cm

**CCER90** Εξάρτημα 90° ολοκληρωμένο. 30x22x11cm

061	101	062	102	161	201	202
●	●	●	●	●	●	●
●	●			●		

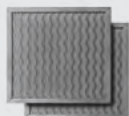


Κιτ μεταφοράς ατμών συμπυκνώματος.

**CVC01**

**CVC02**

061	101	062	102	161	201	202
●	●	●	●		●	●
				●		



Φίλτρα

**NFX01** 31x31x1cm

**ICFX01** Για μοντέλα 061B και για μοντέλα αερίου G062B. 22x22x1cm

**NFX02** 2τμχ. 31x31x1cm

**BFX161** 2τμχ. 31x31x1cm

**NFX062** Μόνο για το E062B, 31x31x1cm

061	101	062	102	161	201	202
	●		●			
●						
					●	●
				●		
		●				



Φίλτρα χοάνης Halton

**FCH34** Για απορροφητήρες Halton 25,4x50,8x25,4cm

061	101	062	102	161	201	202
●	●					

Ζεύγη ραφιών και σχαρών, έκδοση GN

**BGP611** 6xGN1/1  $\pm$ 70mm

**BGP110** 10xGN1/1  $\pm$ 70mm

**BGP621** 6xGN2/1, 12xGN1/1  $\pm$ 70mm

**BGP121** 10xGN2/1, 20xGN1/1  $\pm$ 70mm

061	101	062	102	161	201	202
●				●		
	●			●		
		●				
			●			



## Ζεύγη ραφιών και σχαρών, 60x40

	061	101	062	102	161	201	202	
<b>BGP564</b> 5xEN1 (60x40) $\pm$ 93mm	●				●			▶
<b>BGP864</b> 8xEN1 (60x40) $\pm$ 90mm		●			●			▶



## Ζεύγη συρμάτινων ραφιών και σχαρών, έκδοση GN/EN

	061	101	062	102	161	201	202	
<b>BGP611F</b> 6xGN1/1, 6xEN (60x40) $\pm$ 70mm	●				●			▶
<b>BGP110F</b> 10xGN1/1, 10xEN1 (60x40) $\pm$ 70mm		●			●			▶
<b>BGP621F</b> 12xGN1/1, 6xGN2/1 $\pm$ 70mm			●					▶
<b>BGP121F</b> 20xGN1/1, 10xGN2/1 $\pm$ 70mm				●				▶

## Αποσπώμενη/αφαιρούμενη ραφιέρα για χρήση με υποχρεωτικό πλαίσιο/σκελετό



	061	101	062	102	161	201	202	
<b>SBE061</b> 6xGN1/1 $\pm$ 63mm. 37,5x56,2x45,9cm	●				●			▶
<b>SBE101</b> 10xGN1/1 $\pm$ 63mm. 37,5x56,2x73,6cm		●			●			▶
<b>SBE062</b> 6xGN2/1, 12xGN1/1, $\pm$ 61mm 59,3x72,2x45,9cm			●					▶
<b>SBE102</b> 10xGN2/1, 20xGN1/1 (60x40) $\pm$ 64mm. 59,3x72,2x73,6cm				●				▶
<b>SBE564</b> 5xEN1/1 (60x40) $\pm$ 80mm 42,8x62,8x45,5cm	●				●			▶
<b>SBE864</b> 8xEN1/1 (60x40) $\pm$ 84mm 42,8x63x73cm		●			●			▶



## Αποσπώμενα ράφια πιάτων, υποχρεωτική η χρήση τους

	061	101	062	102	161	201	202	
<b>BPP061</b> n.18, $\varnothing$ 31cm $\pm$ 65mm, 39,6x68,7x45,8cm	●				●			▶
<b>BPP101</b> n.29, $\varnothing$ 31cm $\pm$ 63mm, 39,4x68,7x73,6cm		●			●			▶
<b>BPP062</b> n.30, $\varnothing$ 31cm $\pm$ 65mm, 62,2x70,6x45,8cm			●					▶
<b>BPP102</b> n.49, $\varnothing$ 31cm $\pm$ 66mm, 62,2x70,6x73,6cm				●				▶



## Υποχρεωτικό πλαίσιο για αποσπώμενα ράφια φούρνου και πιάτων

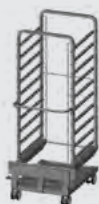
	061	101	062	102	161	201	202	
<b>BTL011</b>	●	●			●			▶
<b>BTL021</b>			●	●				▶

Καρότσι με ρυθμιζόμενο ύψος με δίσκο συλλογής υγρών και σύστημα σύνδεσης/αποσύνδεσης από τον θάλαμο ψησίματος του φούρνου.



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>BCR011S</b>	Ελάχιστο ύψος 911mm Μέγιστο ύψος 1.261mm 42,5x82,4x126,1cm	●	●						▶
<b>BCR021S</b>	Ελάχιστο ύψος 911mm Μέγιστο ύψος 1.261mm 63x98,4x126,1cm			●	●				▶
<b>BCR161L</b>	Για φούρνο πάνω σε ρόδες 54,8x107,7x124,1cm					●			▶
<b>BCR161S</b>	Για φούρνο πάνω σε πόδια/ρόδες. 54,8x107,7x- 137,6cm					●			▶

Καρότσι με δίσκος περισυλλογής



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>NKS154</b>	Ζαχ/στική. 90Kg max. φορτίο. Max. φορτίο/ταψί 15Kg. 15xEN (60x40) 189mm. 47x75,8x173,5cm						●		▶
<b>NKS201</b>	90Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 25Kg. 20xGN1/1 163mm. 47x73x170,6cm						●		▶
<b>NKS201S</b>	90Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 25Kg. 15xGN1/1 184mm. 47x73x170,6cm						●		▶
<b>KKS202</b>	180Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 25Kg. 20xGN2/1, 40xGN1/1 163mm. 69,4x84,7x170,3cm							●	▶
<b>KKS202S</b>	180Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 25Kg. 15xGN2/1, 30xGN1/1 184mm. 69,4x85,1x170,6cm							●	▶
<b>KKS202HD</b>	Βαρέως τύπου. 220Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 40Kg. 20xGN2/1, 40xGN1/1 163mm. 69,4x84,7x170,6cm							●	▶

Καρότσι πιάτων με δίσκος περισυλλογής



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>NKP201</b>	Max. φορτίο 90Kg. n.60, Ø31cm 165mm, 47x71,3x172,4cm						●		▶
<b>KKP202</b>	Max. φορτίο 180Kg. n.100, Ø31cm 178mm, 69,4x84,5x172,4cm							●	▶



Καρότσι ειδικό για πανετόνε με σύστημα αναποδογυρίσματος για το σωστό κρύωμα.

		061	101	062	102	161	201	202	
<b>NKS564P</b>	90Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 15Kg. 5xEN1 (60x40) 1250mm. 47x79,6x173,5cm						●		▶

Οδηγοί σχήματος C για καρότσια ειδικά για πανετόνε, αναποδογύρισμα ραφιών.



**CGC01P** 1 ζεύγος οδηγών

061	101	062	102	161	201	202
					●	

Οδηγοί σχήματος L για καρότσια ειδικά για πανετόνε, αναποδογύρισμα ραφιών.



**CGL01P** 10 ζεύγη οδηγών

061	101	062	102	161	201	202
					●	

Κιτ προσαρμογής για LLG συστήματα για πρόσθετα καρότσια



**RIC201** Συμβάλλει στην εξομάλυνση των δαπέδων καλύπτοντας αποκλίσεις έως 3%.  
52,5x98,4x71,5cm

061	101	062	102	161	201	202
					●	

**RIC202** Συμβάλλει στην εξομάλυνση των δαπέδων καλύπτοντας αποκλίσεις έως 3%.  
72,8x105,4x71,5cm

061	101	062	102	161	201	202
						●

Θερμικό κάλυμμα ραφιών



**BCT061** Για αποσπώμενες κατασκευές

061	101	062	102	161	201	202
●				●		

**BCT101** Για αποσπώμενες κατασκευές

061	101	062	102	161	201	202
	●			●		

**BCT062** Για αποσπώμενες κατασκευές

061	101	062	102	161	201	202
		●				

**BCT102** Για αποσπώμενες κατασκευές

061	101	062	102	161	201	202
			●			

**NCP201R** Για καρότσια

061	101	062	102	161	201	202
					●	

**KCP202R** Για καρότσια

061	101	062	102	161	201	202
						●

Κιτ τοποθέτησης πόρτας-ακίδας,



**KBPS061** Παρέχεται με ανταλλακτικό ακίδας με εξωτερικό φίς.

061	101	062	102	161	201	202
●						

**KBPS101** Παρέχεται με ανταλλακτικό ακίδας με εξωτερικό φίς.

061	101	062	102	161	201	202
	●					

**KBPS062** Παρέχεται με ανταλλακτικό ακίδας με εξωτερικό φίς.

061	101	062	102	161	201	202
		●				

**KBPS102** Παρέχεται με ανταλλακτικό ακίδας με εξωτερικό φίς.

061	101	062	102	161	201	202
			●			

Συνδυασμοί



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>BKQ061</b>	BPP061+BCR011S+BCT061, δεν περιλαμβάνεται το BTL011.	●							▶
<b>BKQ101</b>	BPP101+BCR011S+BCT101, δεν περιλαμβάνεται το BTL011.		●						▶
<b>BKQ062</b>	BPP062+BCR021S+BCT062, δεν περιλαμβάνεται το BTL021.			●					▶
<b>BKQ102</b>	BPP102+BCR021S+BCT102, δεν περιλαμβάνεται το BTL021.				●				▶
<b>BKQ161L</b>	BCR161L+BPP061+BPP101+BCT061+BCT101, δεν περιλαμβάνονται BTL011x2 για φούρνο με ρόδες.					●			▶
<b>BKQ161S</b>	BCR161S+BPP061+BPP101+BCT061+BCT101 δεν περιλαμβάνονται BTL011x2 για φούρνο σε πόδια/ρόδες.					●			▶
<b>BKQ201</b>	NKP201 + NCP201R						●		▶
<b>BKQ202</b>	KKP202 + KCP202R							●	▶

Σένσορας



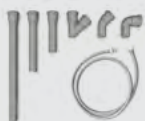
		061	101	062	102	161	201	202	
<b>KSC004R</b>	Σένσορας πολλών σημείων 3mm	●	●	●	●	●	●	●	▶
<b>KSC180</b>	Σένσορας πολλών σημείων 3mm για μεγάλα αντικείμενα, μήκος καρφίτσας 180mm	●	●	●	●	●	●	●	▶
<b>KSA001</b>	Βελόνα Ø1mm	●	●	●	●	●	●	●	▶

Σύστημα πολλών σημείων



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>KSCBA</b>	Προεγκατάσταση για γρήγορη σύνδεση ακίδας μέσω εξωτερικού φιν. Η ακίδα δεν περιλαμβάνεται	●	●	●	●	●	●	●	▶

Κιτ υδραυλικής σύνδεσης



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>KNCI</b>	Αποτελείται από σωλήνες εισόδου 2 μέτρων και σωλήνες αποχέτευσης/εκροής Ø 50mm	●	●	●	●	●	●	●	▶

Καλώδιο



		061	101	062	102	161	201	202	
<b>CBL5025</b>	3mt. 5x2,5mmq για ηλεκτρικά μοντέλα.	●							▶
<b>CBL0540</b>	3mt. 5x4mmq για ηλεκτρικά μοντέλα.		●						▶
<b>CBL5100</b>	3mt. 5x10mmq για ηλεκτρικά μοντέλα.			●	●	●	●		▶
<b>CBL5250</b>	3mt. 5x25mmq για ηλεκτρικά μοντέλα.							●	▶
<b>CBL3015</b>	3mt. 3x1,5mmq για μοντέλα αερίου.	●	●	●	●	●	●	●	▶



## Πρίζα

	061	101	062	102	161	201	202	
<b>PLG5032</b> 400V, 32A-5p για ηλεκτρικά μοντέλα	●	●						▶
<b>PLG5063</b> 400V, 63A-5p για ηλεκτρικά μοντέλα			●	●	●	●		▶
<b>PLG5125</b> 400V, 125A-5p για ηλεκτρικά μοντέλα							●	▶
<b>PLG3016</b> 230V, 16A-2p+T για μοντέλα αερίου	●	●	●	●	●	●	●	▶



## Καπνιστήριο

	061	101	062	102	161	201	202	
<b>ICLD</b>	●	●	●	●	●	●	●	▶



## Σένσορας

	061	101	062	102	161	201	202	
<b>AFFE</b> Με εξωτερική παροχή ρεύματος. 42,5x12,5x7cm.	●	●	●	●	●	●	●	▶

# ΦΟΥΡΝΟΙ CONVECTION ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ




## Icon



### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλα	<b>ICEM051E</b>	<b>ICET051E</b>	<b>ICEM071E</b>
Ισχύς	7,25Kw	7,25Kw	12,5Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V

### ΑΕΡΙΟΥ

Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλα	<b>ICGM051E</b>	<b>ICGT051E</b>	<b>ICGM071E</b>
Ισχύς	0,25Kw	0,25Kw	0,5Kw
Τάση	230V	230V	230V
Ονομαστική θερμική ισχύς εκδόσεων αερίου - G20	8,5kW / 7310Kcal	8,5 kW / 7310Kcal	12kW / 10320Kcal
			
Εξωτερικές διαστάσεις	77,7x73x77,7cm	77,7x73x77,7cm	77,7x73x94,2cm
Χωρητικότητα	5xGN1/1 5xEN1 60x40)	5xGN1/1 5xEN1 (60x40)	7xGN1/1 7xEN1 (60x40)
Απόσταση μεταξύ επιπέδων	7cm	7cm	7cm
Μερίδες - Κρουασάν	30/80-60/80	30/80-60/80	50/120-84/112


Ειδικά voltage και συχνότητες κατόπιν παραγγελίας



### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

▶	▶	▶
<b>ICET071E</b>	<b>ICEM101E</b>	<b>ICET101E</b>
12,5Kw	14,5Kw	14,5Kw
τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V

### ΑΕΡΙΟΥ

▶	▶	▶
<b>ICGT071E</b>	<b>ICGM101E</b>	<b>ICGT101E</b>
0,5Kw	0,5Kw	0,5Kw
230V	230V	230V
12kW / 10320Kcal	16kW / 1360Kcal	16kW / 1360Kcal
		
77,7x73x94,2cm	77,7x73x115,2cm	77,7x73x115,2cm
7xGN1/1 7xEN1 (60x40)	10xGN1/1 10xEN1 (60x40)	10xGN1/1 10xEN1 (60x40)
7cm	7cm	7cm
50/120-84/112	80/150-120/160	80/150-120/160

Ειδικά voltage και συχνότητες κατόπιν παραγγελίας

**ICEM / ICGM****ΑΝΑΛΟΓΙΚΑ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ - M****Μέθοδος ψσίματος**

- Χειροκίνητο ψήσιμο με τρεις λειτουργίες: Κυκλοφορία αέρος (Convection) από 50°C έως 260°C, Ατμός από 50°C έως 130°C, Συνδυασμό αέρα/ατμού από 50°C έως 260°C.

**Λειτουργία**

- Πίνακας ελέγχου με χειροκίνητους διακόπτες και ενδεικτικές λυχνίες λειτουργίας.

**Μηχανισμοί ελέγχου**

- Autoreverse (αυτόματη αναστροφή της κίνησης του ανεμιστήρα) για απόλυτα ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Χειροκίνητη εξαέρωση του θαλάμου.
- Φωτισμός θαλάμου ψησίματος με LED.

**Τεχνικά χαρακτηριστικά κατασκευής**

- Απόλυτα λείος, υδατοστεγής θάλαμος ψησίματος με στρογγυλεμένες γωνίες.



- Πόρτα με διπλό κρύσταλλο, θερμοανакλαστικό σκληρυμένο γυαλί (tempered glass) και διάκενο αέρα για την αποφυγή εκπομπής θερμότητας προς τον χρήστη και για αυξημένη απόδοση.
- Εσωτερικό κρύσταλλο που ανοίγει σαν βιβλίο για εύκολο καθαρισμό.
- Λαβή με δυνατότητα ανοίγματος προς τα δεξιά ή τα αριστερά.
- Ρυθμιζόμενοι μεντεσέδες για βέλτιστη στεγανότητα.
- Αποσπώμενος εκτροπέας (deflector) για εύκολο καθαρισμό του τμήματος του ανεμιστήρα.
- Προστασία από εκτόξευση νερού κατηγορίας IPX4.

**Καθαρισμός και τακτική συντήρησης**

- Χειροκίνητο σύστημα καθαρισμού με εξωτερικό ντους (το ντους είναι προαιρετικό).

**ICET / ICGT****ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΕΚΔΟΣΗ - T****Μέθοδος ψσίματος**

- Αυτόματο: Με 95 δοκιμασμένα και αποθηκευμένα προγράμματα μαγειρέματος, συμπεριλαμβανομένων προγραμμάτων για αναθέρμανση σε πιάτο ή σε ταψί.
- Προγραμματιζόμενο: Δυνατότητα αποθήκευσης 99 προγραμμάτων σε αυτόματη ακολουθία (έως 9 κύκλοι), με απόδοση ονόματος και ειδικού εικονιδίου.
- Χειροκίνητο: Με τρεις λειτουργίες και άμεση έναρξη: Κυκλοφορία αέρος από 30°C έως 260°C, Ατμός από 30°C έως 130°C, Συνδυασμός κυκλοφορία αέρα + ατμού από 30°C έως 260°C.
- Clima®: Αυτόματο σύστημα μέτρησης και ελέγχου της υγρασίας στον θάλαμο ψησίματος.
- Γρήγορη επιλογή: Άμεση πρόσβαση σε αγαπημένα προγράμματα μέσω του περιστροφικού διακόπτη (scroll & push).

**Λειτουργία**

- Οθόνη LED HVS (High Visibility System): Αλφαριθμητική ένδειξη θερμοκρασίας, Clima, χρόνου και εσωτερικής θερμοκρασίας προϊόντος.
- Έγχρωμη οθόνη 2,4 ιντσών (LCD - TFT): Για την προβολή αγαπημένων και προεπιλεγμένων προγραμμάτων, ανεμιστήρα, αυτόματου καθαρισμού, μενού και ρυθμίσεων.
- Διακόπτης SCROLLER: Με λειτουργία Scroll (κύλιση) και Push (πίεση) για επιβεβαίωση επιλογών.
- Χειροκίνητη προθέρμανση.

**Μηχανισμοί ελέγχου**

- Autoreverse: Αυτόματη αναστροφή ανεμιστήρα για απόλυτη ομοιομορφία.
- Αυτόματος έλεγχος εξαέρωσης θαλάμου.
- Χειροκίνητος υγραντήρας.
- Προσαρμογή παραμέτρων: Εύκολη πρόσβαση στο μενού χρήστη για εξατομίκευση της συσκευής.
- 2 ταχύτητες ανεμιστήρα: Η μειωμένη ταχύτητα ελαττώνει την ισχύ θέρμανσης. Διαθέσιμη και διακοπτόμενη (intermittent) ταχύτητα για ειδικά ψησίματα.
- Αισθητήρας πυρίνα (Probe): Έλεγχος θερμοκρασίας με 4 σημεία ανίχνευσης (προαιρετικό).



- Ακίδα  $\varnothing$  1mm: Για μαγείρεμα vacuum και μικρά τεμάχια (προαιρετικό).
- Θύρα USB: Για λήψη δεδομένων HACCP, ενημέρωση λογισμικού και μεταφορά προγραμμάτων.
- Σύστημα SN: Προδιαμόρφωση για βελτιστοποίηση ενέργειας (προαιρετικό).
- Πρόγραμμα SERVICE: Έλεγχος πλακέτας, προβολή ενδείξεων αισθητήρων και μετρητής ωρών λειτουργίας για προγραμματισμένη συντήρηση.
- Αυτοδιάγνωση: Έλεγχος πριν τη χρήση με περιγραφική και ηχητική ειδοποίηση σφαλμάτων.
- Φωτισμός LED στον θάλαμο.
- EcoSpeed: Βελτιστοποίηση ισχύος βάσει ποσότητας προϊόντος για σταθερή θερμοκρασία.
- EcoVaror: Μείωση κατανάλωσης νερού και ενέργειας μέσω αυτόματου ελέγχου κορεσμού ατμού.
- Green Fine Tuning (μοντέλα αερίου): Νέο σύστημα διαμόρφωσης καυστήρα για υψηλή απόδοση και χαμηλούς ρύπους και εναλλάκτη υψηλής απόδοσης για να προλαμβάνει τις απώλειες ενέργειας και να μειώνει τους βλαβερους ρύπους/εκπομπές.

**Τεχνικά χαρακτηριστικά κατασκευής**

- Απόλυτα λείος, υδατοστεγής θάλαμος με στρογγυλεμένες γωνίες.
- Πόρτα με διπλό κρύσταλλο, θερμοανакλαστικό εσωτερικό τζάμι και διάκενο αέρα για προστασία του χρήστη.
- Εσωτερικό κρύσταλλο που ανοίγει για εύκολο καθαρισμό.
- Λαβή με άνοιγμα δεξιά ή αριστερά και ρυθμιζόμενοι μεντεσέδες.
- Ανοιγόμενος εκτροπέας (deflector) για καθαρισμό του ανεμιστήρα.
- Προστασία IPX4.

**Καθαρισμός και τακτική συντήρησης**





- Αυτόματο σύστημα LCS (Liquid Clean System) (προαιρετικό): Με ενσωματωμένο δοχείο και αυτόματη δοσολογία υγρού καθαριστικού CombiClean Boosted σε 100% ανακυκλώσιμες φύσιγγες.
- 7 αυτόματα προγράμματα καθαρισμού.
- Χειροκίνητος καθαρισμός: Με εξωτερικό ντους (προαιρετικό).



051

Τ ΕΚΔΟΣΗ

Μ ΕΚΔΟΣΗ

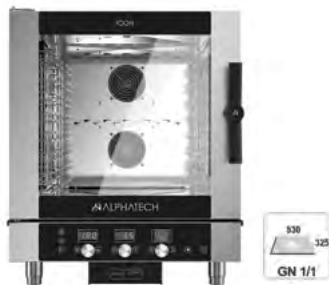
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ		
Τιμή	▶	▶
Μοντέλο	<b>ICET051E</b>	<b>ICEM051E</b>
Ισχύς	7,25Kw	7,25Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V
Βάρος	74Kg	74Kg
ΑΕΡΙΟΥ		
Τιμή	▶	▶
Μοντέλο	<b>ICGT051E</b>	<b>ICGM051E</b>
Ισχύς	0,25Kw / 230V	0,25Kw / 230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	8,5Kw / 7310Kcal	8,5Kw / 7310Kcal
Βάρος	80Kg	80Kg
Χωρητικότητα	<b>5xGN 1/1 • 5xEN1 (60x40) με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	30/80 – 60/80	
Διαστάσεις	77,7x73x77,7cm	

**ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ**

- Ανεμιστήρας 2 ταχυτήτων: κανονική / μειωμένη
- Σύνδεση USB
- Πλαϊνοί οδηγοί (για τα ταψιά/σχάρες)
- Η μονάδα είναι έτοιμη για μεταγενέστερη προσαρμογή (retrofit) με τις ακόλουθες τάσεις: 1N-AC 230 V – 3-AC 230 V. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα.

**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ**





<b>ILCS1</b>	Σύστημα αυτόματου καθαρισμού (για την έκδοση T)	▶
<b>IPS051</b>	Πόρτα με αντίθετη φορά ανοίγματος (δεξιά/αριστερά)	▶
<b>APDS</b>	Δπλό ξεκλείδωμα πόρτας	▶
<b>SN</b>	Σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα, extra χρέωση).	▶
<b>SNCP</b>	Σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Garden. Extra χρέωση)	▶
<b>NPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση της χοάνης (σύστημα απαγωγής ατμών)	▶
<b>OCBM4</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για τα μοντέλα αερίου.	▶
<b>CSA</b>	Αναδιπλούμενη ενσωματωμένη δεξαμενή 5 λίτρων. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση έλλειψης σύνδεσης νερού για ψήσιμο στον ατμό ή συνδυαστικό, με αυτονομία έως 60 λεπτά. Δεν είναι διαθέσιμη με το σύστημα αυτόματου καθαρισμού.	▶
<b>ISC04</b>	Ακίδα πολλαπλών σημείων ø3mm (για την έκδοση T).	▶
<b>ISA01</b>	Μονή βελόνα ακίδας ø3mm (για την έκδοση T).	▶
<b>ISP464</b>	Για σχάρες/ράφια – EN1 (60x40) – IGP464 (extra χρέωση).	▶



071

Τ ΕΚΔΟΣΗ

Μ ΕΚΔΟΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ		
Τιμή	▶	▶
Μοντέλο	<b>ICET071E</b>	<b>ICEM071E</b>
Ισχύς	12,5Kw	12,5Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V
Βάρος	90Kg	90Kg
ΑΕΡΙΟΥ		
Τιμή	▶	▶
Μοντέλο	<b>ICGT071E</b>	<b>ICGM071E</b>
Ισχύς	0,5Kw / 230V	0,5Kw / 230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	12Kw / 10320Kcal	12Kw / 10320Kcal
Βάρος	97Kg	97Kg
Χωρητικότητα	<b>7xGN 1/1 • 7xEN1 (60x40) με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	50/120 – 84/112	
Διαστάσεις	77,7x73x94,2cm	

**ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ**

- Ανεμιστήρας 2 ταχυτήτων: κανονική / μειωμένη
- Σύνδεση USB
- Πλαϊνοί οδηγοί (για τα ταψιά/σχάρες)
- Η μονάδα είναι έτοιμη για μεταγενέστερη προσαρμογή (retrofit) με τις ακόλουθες τάσεις: 1N-AC 230 V – 3-AC 230 V. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα.

**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ**





<b>ILCS2</b>	Σύστημα αυτόματου καθαρισμού (Για την έκδοση T).	▶
<b>IPS071</b>	Πόρτα με αντίθετη φορά ανοίγματος (από προεπιλογή)	▶
<b>APDS</b>	Διπλό ξεκλείδωμα της πόρτας.	▶
<b>SN</b>	Σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα, extra χρέωση).	▶
<b>SNCP</b>	Σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Garden. Extra χρέωση)	▶
<b>NPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση της χοάνης (σύστημα απαγωγής ατμών)	▶
<b>OCBM4</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου.	▶
<b>CSA</b>	Αναδιπλούμενη ενσωματωμένη δεξαμενή 5 λίτρων. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση έλλειψης σύνδεσης νερού για ψήσιμο στον ατμό ή συνδυαστικό, με αυτονομία έως 60 λεπτά. Δεν είναι διαθέσιμη με το σύστημα αυτόματου καθαρισμού.	▶
<b>ISC04</b>	Ακίδα πολλαπλών σημείων $\varnothing 3\text{mm}$ – Για την έκδοση T	▶
<b>ISA01</b>	Μονή βελόνα ακίδας $\varnothing 3\text{mm}$ (Για την έκδοση T).	▶
<b>ISP664</b>	Για σχάρες/ράφια – EN (60x40) – IGP664 (extra χρέωση).	▶



101

Τ ΕΚΔΟΣΗ

Μ ΕΚΔΟΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ		
Τιμή	▶	▶
Μοντέλο	<b>ICET101E</b>	<b>ICEM101E</b>
Ισχύς	14,5Kw	14,5Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V
Βάρος	104Kg	104Kg
ΑΕΡΙΟΥ		
Τιμή	▶	▶
Μοντέλο	<b>ICGT101E</b>	<b>ICGM101E</b>
Ισχύς	0,5Kw / 230V	0,5Kw / 230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	16Kw / 13760Kcal	16Kw / 13760Kcal
Βάρος	111Kg	111Kg
Χωρητικότητα	<b>10xGN 1/1 - 10xEN1 (60x40) με απόσταση 7cm</b>	
Γεύματα /κρουασάν	80/150 - 120-160	
Διαστάσεις	77,7x73x115,2cm	

**ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ**

- Ανεμιστήρας 2 ταχυτήτων: κανονική / μειωμένη
- Σύνδεση USB
- Πλαϊνοί οδηγοί (για τα ταψιά/σχάρες)
- Η μονάδα είναι έτοιμη για μεταγενέστερη προσαρμογή (retrofit) με τις ακόλουθες τάσεις: 1N-AC 230 V - 3-AC 230 V. Μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα.

**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ**

<b>ILCS2</b>	Σύστημα αυτόματου καθαρισμού (για την έκδοση T).	▶
<b>CAV101</b>	Καπνοδόχος με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου - Μοντέλα άμεσου ατμού	▶
<b>IPS101</b>	Πόρτα με αντίθετη φορά της πόρτας (από προεπιλογή).	▶
<b>APDS</b>	Διπλό ξεκλείδωμα της πόρτας.	▶
<b>SN</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα, extra χρέωση).	▶
<b>SNCP</b>	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Garden. Extra χρέωση).	▶
<b>NPK</b>	Διαμόρφωση για σύνδεση της χοάνης (σύστημα απαγωγής ατμών).	▶
<b>OCBM4</b>	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου.	▶
<b>CSA</b>	Αναδιπλούμενη ενσωματωμένη δεξαμενή 5 λίτρων. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση έλλειψης σύνδεσης νερού για ψήσιμο στον ατμό ή συνδυαστικό, με αυτονομία έως 60 λεπτά. Δεν είναι διαθέσιμη με το σύστημα αυτόματου καθαρισμού.	▶
<b>ISC04</b>	Ακίδα πολλαπλών σημείων $\varnothing$ 3 mm (για την έκδοση T).	▶
<b>ISA01</b>	Μονή βελόνα ακίδας $\varnothing$ 3 mm (για την έκδοση T).	▶
<b>ISP864</b>	Επιπλέον χρέωση για σχάρες/ράφια - EN (60x40) - IGP864	▶

## Icon

## Εξοπλισμός



Βάση δαπέδου ανοξείδωτη με ράφι.

**ISR071E** 69x70x77,5cm**ISR101E** 69x70x59,5cm**CSR061** 51x64,8x86cm

	051	071	101	
<b>ISR071E</b>	●	●		▶
<b>ISR101E</b>				▶
<b>CSR061</b>			●	▶



Ανοξείδωτη βάση για την εισαγωγή του blast chiller.

**BSA021** 87,5x77,4x95cm

	051	071	101	
<b>BSA021</b>	●	●		▶



Γλίστρες, σταθερές στην βάση δαπέδου

**NPT064** 7xEN1 (60x40) ± 55mm 43,9x67x46cm**NPT071** 9GN1/1 ± 45mm 36,7x67x46cm

	051	071	101	
<b>NPT064</b>	●	●	●	▶
<b>NPT071</b>	●	●	●	▶



Στόφα με υγρασία

**ILV126** 12xEN1 (60x40) ± 89mm, 81x86,5x87cm, 1,5kw**ILV126R** 12xEN1 (60x40) ± 89mm, 81x86,5x87cm, 1,5kw  
Πλήρες με κιτ ροδών.

	051	071	101	
<b>ILV126</b>	●	●		▶
<b>ILV126R</b>	●	●		▶



Κιτ ροδών, οι δύο με φρένο

**RP04** 7,3x10,3cm. Για βάσεις κι ερμάρια**RP004**

	051	071	101	
<b>RP04</b>	●	●	●	▶
<b>RP004</b>	●	●	●	▶



Κιτ σταθεροποίησης ποδιών

**KFP002**

	051	071	101	
<b>KFP002</b>	●	●	●	▶



Προστασία από εισχώριση ξένων σωμάτων στον φούρνο

**IBAS051**

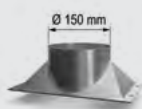
	051	071	101	
<b>IBAS051</b>	●	●	●	▶



Χοάνη με αερόψυκτο συμπυκνωτή, μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα με προεγκατάσταση.

**IKKV51** 0,3kW 230V 77,8x95,4x30cm  
Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση

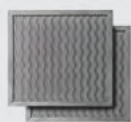
051	071	101
●	●	●



Συλλέκτης για εξωτερική σύνδεση - Ø 150mm

**CCE** 30x22x11cm

051	071	101
●	●	●



Φίλτρα

**ICFX01** Για τα μοντέλα \_061B. Για τα μοντέλα αερίου\_G062B  
22x22x1cm

**ICFX02** 22x22x1cm

051	071	101
●		



051	071	101
	●	●



Ζευγάρι γλίστρων EN (60x40)

**IGP464** 4xEN1 (60x40) † 90mm

**IGP664** 6xEN1 (60x40) † 90mm

**IGP864** 8xEN1 (60x40) † 90mm

051	071	101
●		



051	071	101
	●	



051	071	101
		●



Ζευγάρι γλίστρων GN/EN (60x40)

**IGP516** 5xGN 1/1 ● 5xEN1 (60x40) † 70mm

**IGP716** 7xGN 1/1 ● 7xEN1 (60x40) † 70mm

**IGP116** 10xGN 1/1 ● 10xEN1 (60x40) † 70mm

051	071	101
●		



051	071	101
	●	



051	071	101
		●



Κιτ τοποθέτησης πόρτας

**KIPS051E**

**KIPS071E**

**KIPS101E**

051	071	101
●		



051	071	101
	●	



051	071	101
		●



Κιτ σύνδεσης ακίδας.

Η σύνδεση γίνεται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

**KISA01** Ø1mm - για τα μοντέλα T

**KISC04** Ø3mm - για τα μοντέλα T

051	071	101
●	●	●



051	071	101
●	●	●





Κιτ υδραυλικής σύνδεσης

**KISC04** Αποτελείται από σωλήνες εισόδου 2m και σωλήνες αποχέτευσης διαμέτρου  $\varnothing 40\text{mm}$ .

051	071	101
●	●	●



Καλώδιο

**CBL5015** 3mt. 5x1,5mmq. Για τα ηλεκτρικά μοντέλα.

**CBL5025** 3mt. 5x2,5mmq. Για τα ηλεκτρικά μοντέλα.

**CBL0540** 3mt. 5x4mmq. Για τα ηλεκτρικά μοντέλα.

**CBL3015** 3mt. 3x1,5mmq. Για τα μοντέλα αερίου.

051	071	101
●		
	●	
		●
		●



Ρόδες

**PLG5016** Τριφασικό 400V. Για τα ηλεκτρικά μοντέλα.

**PLG5032** Τριφασικό 400V. Για τα ηλεκτρικά μοντέλα.

**PLG3016** 230V. Για τα μοντέλα αερίου.

051	071	101
●		
	●	●
●	●	●



Ντους

**ICLD**

051	071	101
●	●	●



## ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΙΤ ΓΑ ΚΟΛΩΝΑ



Χοάνη με σύστημα ψύξης καυσαερίων. Μόνο για τα ηλεκτρικά μοντέλα. Διαθέσιμο μόνο για φούρνους με ανάλογη προεγκατάσταση

**IKKV51S** 051+051 / 051+071 / 071+071  
778x954x300h 0,3kw/230V



Συλλέκτης για εξωτερική σύνδεση  $\varnothing 150\text{mm}$

**CCE** 30x22x11cm



Ανοξείδωτη βάση με πόδια. Μόνο για τα μοντέλα 051.



**ISR055** 750x582x180h



Ανοξείδωτη βάση με ρόδες. Μόνο για τα μοντέλα 051.



**CCE** 750x582x180h

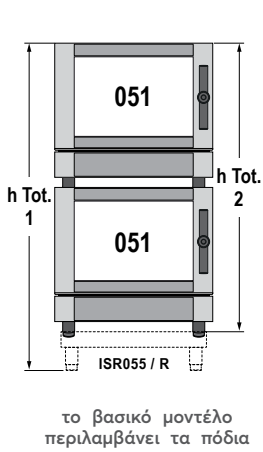


Ρόδες

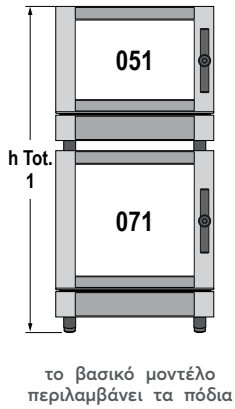
**IRK04**



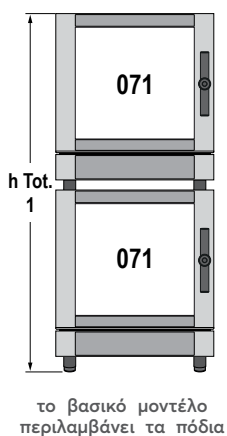
ΚΙΤ ΓΙΑ ΚΟΛΩΝΑ - ICE / ICG





ΚΑΤΩ ΦΟΥΡΝΟΣ	ΠΑΝΩ ΦΟΥΡΝΟΣ <b>051</b>	h τελικό 1 (mm)	h τελικό 2 (mm)	
 Ηλεκτρικός <b>051</b>	ΚΙΤ μοντέλα	<b>IKE051</b>	<b>IKE051</b>	h 1
 Αερίου <b>051</b>		<b>IKG051</b>	<b>IKG051</b>	h 2
		1775	1625	1675 1525
		1775	1625	1675 1525



ΚΑΤΩ ΦΟΥΡΝΟΣ	ΠΑΝΩ ΦΟΥΡΝΟΣ <b>051</b>	h τελικό (mm)	
 Ηλεκτρικός <b>071</b>	ΚΙΤ μοντέλα	με πόδια 	1790
		με ρόδες 	
 Αερίου <b>071</b>	ΚΙΤ μοντέλα	με πόδια 	1790
		με ρόδες 	
		1640	1640
		1640	1640



ΚΑΤΩ ΦΟΥΡΝΟΣ	ΠΑΝΩ ΦΟΥΡΝΟΣ <b>071</b>	h τελικό (mm)	
 Ηλεκτρικός <b>071</b>	ΚΙΤ μοντέλα	με πόδια 	1955
		με ρόδες 	
 Αερίου <b>071</b>	ΚΙΤ μοντέλα	με πόδια 	1955
		με ρόδες 	
		1785	1785
		1785	1785

## Σχάρες - ταψιά μαγειρικής. Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής.

**GN 1/1 > 53x32,5**



Ανοξείδωτη σχάρα.

**X1100** ▶



Ανοξείδωτο ταψί.

**T1102** ▶ h20mm  
**T1104** ▶ h40mm  
**T1106** ▶ h65mm



Ανοξείδωτο ταψί διάτρητο για μαγείρεμα στον ατμό.

**F1102** ▶ h20mm  
**F1104** ▶ h40mm  
**F1106** ▶ h65mm  
**F1110** ▶ h100mm  
**F1115** ▶ h150mm



Ταψί με κεραμική επίστρωση για βραστά.

**S1102** ▶ h20mm  
**S1104** ▶ h40mm  
**S1106** ▶ h65mm



Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί για τηγανητά.

**R1104** ▶ 1,5Kg



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου.

**AT02** ▶ 20mm  
**AT04** ▶ 40mm  
**AT06** ▶ 65mm



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν ειδικά για finger-food.

**AT11** ▶ λείο  
**AF11** ▶ διάτρητο



Αντικολλητική σχάρα αλουμινίου, 1 πλευρά λεία και 1 ραβδωτή.

**APLR11** ▶



Ανοξείδωτο ταψί αλουμινίου με τεφλόν για τετράγωνο σχάρωμα.

**GV110** ▶



Ανοξείδωτη σχάρα-σουβλα μήκος 52cm ειδική για σουβλάκια.

**GS111** ▶



Ανοξείδωτη σουβλα.

**SD052** ▶



Αντικολλητική σχάρα για σουβλες μήκους 23cm.

**GS112** ▶



HTC3, σχάρα με αντικολλητική επίστρωση και υψηλή θερμική αγωγιμότητα.

**GC113** ▶



HTC3, σχάρα με αντικολλητική επίστρωση και υψηλή θερμική αγωγιμότητα, εισαγωγή προϊόντων από την στενή πλευρά.

**SG11C** ▶



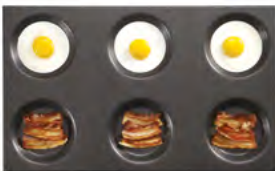
HTC3, σχάρα με αντικολλητική επίστρωση και υψηλή θερμική αγωγιμότητα, εισαγωγή προϊόντων από την μακριά πλευρά.

**SG11L** ▶



Ανοξείδωτη σούβλα για αρνι και γουρουνόπουλο, h50mm, max 12kg

**SAM55** ▶



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν, με στρογγυλές υποδοχές για τα προϊόντα 6 θέσεων,  $\varnothing$  120mm.

**TF106** ▶



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν ειδικό για ομελέτα, 2 θέσεων,  $\varnothing$  200mm.

**TF223** ▶



Ανοξείδωτη σχάρα για κοτόπουλα, 8 θέσεων.

**P1108** ▶



Ταψί αλουμινίου με τριπλή αντικολλητική επίστρωση ειδικό για κοτόπουλα, 8 θέσεων μέχρι 1,5Kg, h145mm.

**PS1108** ▶



Ταψί αλουμινίου με τριπλή αντικολλητική επίστρωση ειδικό για κοτόπουλα, 6 θέσεων μέχρι 2,5Kg, h145mm.

**PS1106** ▶

## GN 2/1 > 53x65



Ανοξείδωτη σχάρα.

**X2100** ▶



Ανοξείδωτο ταψί.

**T2102** ▶ h20mm  
**T2104** ▶ h40mm  
**T2106** ▶ h65mm



Ανοξείδωτο ταψί διάτρητο για μαγείρεμα στον ατμό.

**F2102** ▶ h20mm  
**F2104** ▶ h40mm  
**F2106** ▶ h65mm  
**F2110** ▶ h100mm  
**F2115** ▶ h150mm



Ταψί με κεραμική επίστρωση για βραστά.

**S2102** ▶ h20mm  
**S2104** ▶ h40mm  
**S2106** ▶ h65mm



Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί για τηγανητά.

**R2104** ▶ 3Kg



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν, με στρογγυλές υποδοχές για τα προϊόντα 12 θέσεων, ø 120mm.

**TF112** ▶



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν ειδικό για ομελέτα, 6 θέσεων, ø 200mm.

**TF623** ▶

## GN 2/3 > 35,2x32,5



Ανοξείδωτη σχάρα.

**X2300** ▶



Ανοξείδωτο ταψί.

**T2302** ▶ h20mm  
**T2304** ▶ h40mm  
**T2306** ▶ h65mm



Ανοξείδωτο ταψί διάτρητο για μαγείρεμα στον ατμό.

**F2302** ▶ h20mm  
**F2304** ▶ h40mm  
**F2306** ▶ h65mm



Ταψί με κεραμική επίστρωση για βραστά.

**R230** ▶ 1Kg



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου.

**AT230** ▶ 20mm



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν ειδικά για finger-food.

**ATL23** ▶ λείο  
**ATF23** ▶ διάτρητο



Ανοξείδωτο ταψί αλουμινίου με τεφλόν για τετράγωνο σχάρωμα.

**GV230** ▶



Αντικολλητική σχάρα για σουβλες μήκους 23cm.

**GS230** ▶



HTC3, σχάρα με αντικολλητική επίστρωση και υψηλή θερμική αγωγιμότητα.

**GS230** ▶



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν, με στρογγυλές υποδοχές για τα προϊόντα 6 θέσεων,  $\varnothing$  90mm.

**TF236** ▶



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν ειδικό για ομελέτα, 1 θέσης,  $\varnothing$  200mm.

**TF123** ▶



Ανοξείδωτη σχάρα για κοτόπουλα, 4 θέσεων.

**P230** ▶

## 60x40



Ανοξείδωτη σχάρα.

**GX64** ▶



Ταψί αλουμινίου

**T11** ▶ 2 πλευρές

**T12** ▶ h20mm

**T14** ▶ h40mm



Ταψί αλουμινίου διάτρητο.

**T22** ▶



Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου ειδικό για μπακέτες, 5 κανάλια.

**T42** ▶ h40mm



Λείο ταψί αλουμινίου για πίτσα.

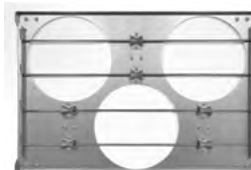
**AP064** ▶



Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν.

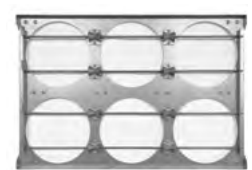
**ATL64** ▶ λείο

**ATF64** ▶ διάτρητο



Ταψί αλουμινίου με 3 θέσεις για φορμάκια  $\varnothing$ 210mm.

**TGP321** ▶



Ταψί αλουμινίου με 6 θέσεις για φορμάκια  $\varnothing$ 170mm.

**TGP617** ▶



Ταψί αλουμινίου με 2 θέσεις για φόρμα 1kg για ιταλική Colomba.

**TGP21C** ▶



Ταψί αλουμινίου διάτρητο που τοποθετείται κάτω από τα ταψιά TG617, TGP321, TGP21C.

**TGPF64** ▶

# SPEED OVEN

## ΕΝΑΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΠΟΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### Oracle

#### 3 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ / ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΑΕΡΑ / ΤΑΧΕΙΑ ΒΕΒΙΑΣΜΕΝΗ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΑΕΡΑ

Θερμοκρασία 300 °C

- Στιβαρή κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι με επιβλητικό design.
- Χειροκίνητο άνοιγμα της πόρτας προς τα κάτω.
- Πάνελ αφής με οθόνη 7": **One Touch**, με ένα μόνο άγγιγμα επιλέγεις τη συνταγή και την ιδανική λειτουργία μαγειρέματος για το πιάτο σου!
- **Fast Cooking System**: δοκιμασμένες αυτόματες συνταγές για γρήγορο μαγείρεμα με τη λειτουργία High Speed Oven.
- **Combi Wave**: στη λειτουργία Combi Wave, ο Oracle μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε ως φούρνος κυκλοφορίας αέρος με θερμοκρασίες από 30°C έως 300°C, είτε ως φούρνος μικροκυμάτων με ισχύ έως 2.000W είτε συνδυάζοντας αυτές τις δύο λειτουργίες μαγειρέματος για αποτελέσματα που ξεπερνούν πάντα τις προσδοκίες σας!
- Σύνδεση Wi-Fi με πρόσβαση στο Nabook Plus.
- **Oracle Washable Box**: το Oracle παραμένει πάντα καθαρό χάρη στον ειδικό αποσπώμενο θάλαμο με επίστρωση τεφλόν, που αφαιρείται και πλένεται για επαναχρησιμοποίηση. Με το σύστημα OWB (Πατενταρισμένο), ο καθαρισμός είναι πάντα γρήγορος και οικονομικός



ORACLE XS			
Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλο	<b>ORXSTR</b>	<b>ORXSTG</b>	<b>ORXSTB</b>
Ισχύς	3,6Kw	3,6Kw	3,6Kw
Μικροκυμάτων / IMP	1Kw/2,8Kw	1Kw/2,8Kw	1Kw/2,8Kw
Τάση	230V	230V	230V
Βάρος	40Kg	40Kg	40Kg
Χωρητικότητα	<b>17,3Lt</b>		
Χρώμα	Red - RAL 3020	Steel	Black - RAL 9005
Διαστάσεις	35,6x58,8x58cm		

#### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

OETH Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet





<b>ORACLE M STANDARD</b>			
Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλο	<b>ORACRS</b>	<b>ORACGS</b>	<b>ORACBS</b>
Ισχύς	3,3Kw	3,3Kw	3,3Kw
Μικροκυμάτων/IMP	1Kw//2Kw	1Kw/3Kw	1Kw 3Kw
Τάση	230V	230V	230V
Βάρος	61Kg	61Kg	61Kg
Χωρητικότητα	<b>17,9Lt</b>		
Χρώμα	Red - RAL 3020	Steel	Black - RAL 9005
Διαστάσεις	46,7x60,9x63cm		

<b>ORACLE M BOOSTED</b>			
Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλο	<b>ORACRB</b>	<b>ORACGB</b>	<b>ORACBB</b>
Ισχύς	6Kw	6Kw	6Kw
Μικροκυμάτων/IMP	2Kw/3Kw	2Kw/3Kw	2Kw/ 3Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V
Βάρος	63Kg	63Kg	63Kg
Χωρητικότητα	<b>17,9Lt</b>		
Χρώμα	Red - RAL 3020	Steel	Black - RAL 9005
Διαστάσεις	46,7x60,9x63cm		

#### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

<b>SOWBHD</b>	Επιπλέον χρέωση για την έκδοση βαρέως τύπου (Heavy Duty) του πλενόμενου κουτιού Oracle OWBHD. Αντικαθιστά το βασικό/τυπικό μοντέλο.	▶
<b>SOPPRS</b>	Κιτ πρέσας ψησίματος Panini Stone (αποτελούμενο από την πρέσα Panini Stone OPPRS - το ειδικό πλενόμενο κουτί Oracle OWBPRS - ειδική σπάτουλα OPFAPRS) + προετοιμασία στον φούρνο. Το βασικό πλενόμενο κουτί Oracle εξαιρείται από τον βασικό εξοπλισμό. Δεν είναι συμβατό με τη συσκευασία πολλαπλών τεμαχίων MPACK.	▶



ORACLE XL			
Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλο	<b>ORACRBXL</b>	<b>ORACGBXL</b>	<b>ORACBBXL</b>
Ισχύς	6Kw	6Kw	6Kw
Μικροκυμάτων/IMP	2Kw/3Kw	2Kw/3Kw	2Kw/3Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V
Βάρος	63Kg	63Kg	63Kg
Χωρητικότητα	<b>36,4Lt</b>		
Χρώμα	Red - RAL 3020	Steel	Black - RAL 9005
Διαστάσεις	57,7x79,7x63cm		

**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ**

**SOWBHDX**

Επιπλέον χρέωση για την έκδοση βαρέως τύπου (Heavy Duty) του πλενόμενου κουτιού Oracle OWBHDX. Αντικαθιστά το βασικό/τυπικό μοντέλο.



## Χαρακτηριστικά εξοπλισμού Oracle

	XS	M	XL
<b>ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b>			
Λειτουργία προγραμματισμού: δυνατότητα προγραμματισμού και αποθήκευσης μιας συνταγής με τις διαδικασίες μαγειρέματος σε αυτόματη ακολουθία.	●	●	●
<b>Φούρνος Υψηλής Ταχύτητας - FCS</b> (Fast Cooking System): αυτόματο σύστημα μαγειρέματος για ιταλικές και διεθνείς συνταγές, συμπεριλαμβανομένης της ιστορίας, των συστατικών, των αξεσουάρ μαγειρέματος, της μεθόδου και του αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.	●	●	●
<b>Vysokorychlostní pec</b> : Χειροκίνητη λειτουργία με άμεση εκκίνηση. (Σημείωση: Η φράση "Vysokorychlostní pec" είναι στα Τσέχικα και σημαίνει "Φούρνος υψηλής ταχύτητας".)	●	●	●
<b>Combi Wave - MCS</b> (Microwave Cooking System): αυτόματο σύστημα μαγειρέματος για ιταλικές και διεθνείς συνταγές, συμπεριλαμβανομένης της ιστορίας, των συστατικών, των αξεσουάρ μαγειρέματος, της διαδικασίας και του αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.	●	●	●
<b>Combi Wave - Χειροκίνητη λειτουργία</b> : με τρεις μεθόδους μαγειρέματος άμεσης εκκίνησης: μεταφορά θερμότητας (αέρας), μικροκύματα ή συνδυασμός μεταφοράς θερμότητας + μικροκυμάτων.	●	●	●
<b>ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ WI-FI/ETHERNET NABOOK PLUS</b>			
Σύνδεση Wi-Fi. Συμβατό με το πρότυπο IEEE 802.11g (2.4 GHz).	●	●	●
Σύνδεση Ethernet.	○	●	●
<b>Nabook plus</b> Χάρη στη λειτουργία Cloud, είναι δυνατή η πρόσβαση στο Nabookplus, τον εικονικό βοηθό κουζίνας (διαβάστε περισσότερα στο nabookplus.cloud, δωρεάν εγγραφή).	●	●	●
Δημιουργία συνταγών, συμπεριλαμβανομένων των συστατικών, της διαδικασίας και της φωτογραφίας.	●	●	●
Άμεση πρόσβαση από το Oracle στη βάση δεδομένων συνταγών με δυνατότητα λήψης (πατενταρισμένο).	●	●	●
Συγχρονισμός πολλαπλών φούρνων Oracle συνδεδεμένων στον ίδιο λογαριασμό (πατενταρισμένο).	●	●	●
Παρακολούθηση HACCP.	●	●	●
Απομακρυσμένη διάγνωση μέσω της πύλης Nabook plus από το Κέντρο Σέρβις της LAINOX.	●	●	●
Αυτόματο σύστημα ειδοποιήσεων ενημέρωσης λογισμικού.	●	●	●
Δυνατότητα λήψης συνταγών από την πύλη Nabook plus βάσει χώρας.	●	●	●
Αυτόματες ενημερώσεις λογισμικού σε πολλές συσκευές ταυτόχρονα.	●	●	●
<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ</b>			
Έγχρωμη οθόνη LCD 7" (ίντσες), υψηλής ευκρίνειας, χωρητική (capacitive), με λειτουργίες "Οθόνης αφής" (Touch Screen).	●	●	●
Οθόνη που μπορεί να διαμορφωθεί με βάση τις ανάγκες του χρήστη, προβάλλοντας μπροστά τα προγράμματα που χρησιμοποιούνται συχνότερα.	●	●	●
Αυτόματο μαγείρεμα με εκκίνηση "Ενός αγγίγματος" (One Touch).	●	●	●
Οργάνωση συνταγών σε φακέλους με προεπισκόπηση, δίνοντας στον κάθε φάκελο το δικό του όνομα.	●	●	●
Δυνατότητα προθέρμανσης του θαλάμου μαγειρέματος έως τους 280°C.	●	●	●
Δυνατότητα προθέρμανσης του θαλάμου μαγειρέματος έως τους 300°C.	●	●	●
Ταχεία ψύξη του θαλάμου μαγειρέματος με ανοιχτή πόρτα.	●	●	●
Διεπαφή χρήστη με επιλογή 29 γλωσσών.	●	●	●
Υπάρχουν περίπου 30 διαθέσιμες συνταγές στο Oracle και ένας αυξανόμενος αριθμός εναλλακτικών είναι διαθέσιμος μέσω πρόσβασης στην πύλη Nabook plus. Κάθε συνταγή έχει δοκιμαστεί για να εγγυηθεί τα καλύτερα αποτελέσματα.	●	●	●
<b>Oracle Coach</b> : Εικονικός βοηθός που παρέχει συμβουλές σχετικά με τη χρήση του Oracle και ενημερώνει πότε απαιτείται συντήρηση.	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός / ▲ Αξεσουάρ που μπορούν να εγκατασταθούν και μετά την αγορά / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / -Μη διαθέσιμος

	XS	M	XL
<b>ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΙ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ</b>			
Αυτόματη ταχύτητα ανεμιστήρα για τη λειτουργία Φούρνου Υψηλής Ταχύτητας.	●	●	●
Δυνατότητα επιλογής της ταχύτητας του ανεμιστήρα.	●	●	●
Σύνδεση USB για λήψη δεδομένων HACCP, ενημέρωση λογισμικού και μεταφόρτωση/λήψη συνταγών μαγειρέματος.	●	●	●
<b>ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ</b>			
Ανοξείδωτος χάλυβας AISI 304 πάχους 1 χιλιοστού, τύπου 18/10, με θάλαμο φούρνου σε μοτίβο διαμαντιού και πλήρως στρογγυλεμένες άκρες μεγάλου ακτίνας για βέλτιστη ροή αέρα και εύκολο καθαρισμό.	●	●	●
<b>OOS - Oracle Odorless System:</b> Ενσωματωμένο καταλυτικό φίλτρο για λειτουργία χωρίς ανάγκη απορροφητήρα.	●	●	●
Ανοιγόμενη προς τα κάτω πόρτα με εργονομική λαβή.	●	●	●
Η πόρτα ολισθαίνει κάτω από την επιφάνεια μαγειρέματος του φούρνου, επιτρέποντας την ασφαλή αφαίρεση των τροφίμων χωρίς κίνδυνο εγκαυμάτων.	-	●	●
<b>ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</b>			
Ηλεκτρονικός αισθητήρας ανοίγματος/κλεισίματος πόρτας.	●	●	●
Αυτοδιάγνωση με έξυπνη προβολή σφαλμάτων.	●	●	●
Μέγιστη εξωτερική θερμοκρασία 65°C στον πίνακα της πόρτας.	●	●	●
Συμμόρφωση με τα διεθνή πρότυπα IEC60335-1, IEC60335-2-90 και EMC.	●	●	●
<b>ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ &amp; ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ</b>			
<b>OWB - Oracle Washable Box:</b> ειδικός αφαιρούμενος και πλενόμενος θάλαμος (δοχείο/κουτί).	▲	●	●
<b>OWDC - Oracle Washable Door Cover:</b> Αφαιρούμενο και πλενόμενο εσωτερικό προστατευτικό πόρτας.	-	●	●
Αυτοκόλλητη επένδυση για το εσωτερικό της πόρτας	●	▲	▲
<b>OOS - Oracle Odorless System:</b> Εξαλείφει τους ατμούς, τις οσμές και τα υπολείμματα λίπους κατά το μαγείρεμα χωρίς την ανάγκη για απορροφητήρα ή καπνοδόχο.	●	●	●
Εύκολος εξωτερικός καθαρισμός χάρη στις τέλεια λείες επιφάνειες και την προστασία IPX3 από ψεκασμό νερού.	●	●	●
<b>ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ &amp; ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b>			
100% ανακυκλώσιμη συσκευασία.	●	●	●
Ποσοστό ανακύκλωσης προϊόντος: 90%.	●	●	●
Πιστοποιήσεις: Ποιότητα ISO 9001 / Ασφάλεια ISO 45001 / Περιβάλλον ISO 14001.	●	●	●
<b>ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b>			
Σύνδεση Wi-Fi. Συμβατό με το πρότυπο IEEE 802.11g (2.4GHz).	●	●	●
Σύνδεση USB.	●	●	●
Σύνδεση Ethernet.	○	●	●
Πλάκα (ή δίσκος) από ανοδιωμένο κράμα αλουμινίου.	●	●	●
<b>OWB:</b> Oracle Washable Box. ειδικός αφαιρούμενος και πλενόμενος θάλαμος (δοχείο/κουτί).	▲	●	●
<b>OWDC:</b> Oracle Washable Door Cover. Αφαιρούμενο και πλενόμενο εσωτερικό προστατευτικό πόρτας.	-	●	●
Αυτοκόλλητη επένδυση για το εσωτερικό της πόρτας.	●	▲	▲
Φτυάρι αλουμινίου (για φούρνο, π.χ., πίτσας).	▲	●	●
Ηλεκτρική πρίζα (το αρσενικό μέρος του καλωδίου).	●	●	●
Καλώδιο τροφοδοσίας - 2μ.	●	●	●

● Βασικός εξοπλισμός / ▲ Αξεσουάρ που μπορούν να εγκατασταθούν και μετά την αγορά / ○ Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας / -Μη διαθέσιμος

Oracle

## Εξοπλισμός



Βάση δαπέδου με ράφι

**OSR85** 48x56x85cm**OSR85X** 70x59x85cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
	●		▶
		●	▶



Βάση δαπέδου με ρυθμιζόμενα πόδια, για δύο φούρνους δίπλα-δίπλα (ή παράθετα)

**OSRXS2** 78x54x85cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●			▶



Βάση δαπέδου με ρυθμιζόμενα πόδια, για στοίβαξη δύο φούρνων

**OSR50S** 37,5x56x55cm**OSR50** 48x56x55cm**OSR50X** 70x59x55cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●			▶
	●		▶
		●	▶



Κιτ σύνδεσης

**OKSVS****OKSV**

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●			▶
	●	●	▶



Επιτοίχιο ράφι

**OMP35** 37,6x61,5x30,2cm**OMP47** 46,5x61,5x30,2cm**OMP58** 57,5x75,4x30,2cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●			▶
	●		▶
		●	▶



Κιτ ρυθμιζόμενων ποδιών

**OKP150** Ø 60 - 100 ÷ 135mm h.max

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
	●	●	▶



Κιτ ποδιών ισοπέδωσης

**OPL** Ρυθμιζόμενο πόδι - Ø 50xM10x46 ύψος

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
	●	●	▶



Κιτ σύνδεσης ποδιών

**KFP002**

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
	●	●

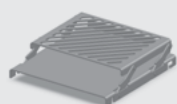
Πόδια με φλάντζα



**OKP004FS** Ø 60 - 150 ÷ 200 mm h. max

**OKP004F** Ø 60 - 150 ÷ 200 mm h. max

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
●		
	●	●



PANNINI SPEED

**OPSPDS** 30x28,4x7cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
●		



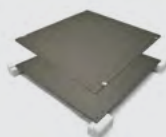
PANNINI STONE PRESS

**OPPRS**

Κιτ που αποτελείται από: Πρέσα πέτρας πανί + ειδικό πλενόμενο κουτί Oracle OWBPRS + σιλικόνη ψησίματος OFCPRS + ειδική σπάτουλα OPFAPRS. 29,9x30,5x10,5cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
	●	

Ανοδιώμενο ράφι



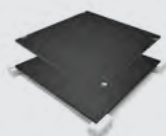
**OPAAS** 28,3x30x0,6cm

**OPAA** 30x29,5x0,2cm

**OPAAX** 42x44,2x2,8cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
●		
	●	
		●

Λεία πλάκα αλουμινίου με τεφλόν αντικολλητική



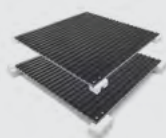
**OPC10BS** 28,3x30x0,6cm

**OPC10B** 30x29,5x0,2cm

**OPC10BX** 42x44,2x2,8cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
●		
	●	
		●

Ραβδωτή πλάκα αλουμινίου με τεφλόν αντικολλητική



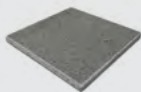
**OPRGS** 27,8x28,6x2,1cm

**OPRGB** 28,6x30x1,1cm

**OPRGBX** 44,5x43x2,8cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
●		
	●	
		●

Πέτρα ψησίματος



<b>OPPC</b>	28x28x1,5cm
<b>OPPCX</b>	40x40x1,5cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●	●		▶
		●	▶

Ταψί αντικολλητικό από τεφλον



<b>OFC010</b>	10τμχ. 30x30cm
<b>OFC010X</b>	10τμχ. 40x40cm
<b>OFCPRS</b>	10τμχ. ειδικά για το Pannini Stone Press, 24x24cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●			▶
	●		▶
		●	▶

Ταψί λείο από τεφλόν



<b>OCTL1</b>	2τμχ. 14x28,6x1,9cm
--------------	---------------------

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●	●	●	▶

Ταψί διάτρητο από τεφλόν



<b>OCTF1</b>	2τμχ. 14x28,6x1,9cm
--------------	---------------------

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●	●	●	▶

Ταψί λείο τετράγωνο από τεφλόν



<b>OCTL2</b>	2τμχ. 28,6x28,6x1,3cm
<b>OCTL3</b>	2τμχ. 40x40x1,9cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●	●	●	▶
		●	▶

Ταψί διάτρητο τετράγωνο από τεφλόν



<b>OCTL2</b>	2τμχ. 28,6x28,6x1,3cm
<b>OCTL3</b>	2τμχ. 40x40x1,3cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●	●	●	▶
		●	▶

Στρογγυλό ταψί πολλαπλών στρώσεων από τεφλόν



<b>OMTT119</b>	20,8x20,8x2cm Ø 190mm
----------------	-----------------------

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●	●	●	▶

Ταψί πολλαπλών στρώσεων από τεφλόν



<b>OMTTGN16</b>	1/6 GN, 15x13,7cm 17,5x16x6cm
<b>OMTTGN13</b>	1/3 GN, 29,5x15cm 32x17,5x6cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
●	●	●	▶
		●	▶



Ταψί πολλαπλών στρώσεων από τεφλόν, 4 κοίλων θέσεων

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
<b>OMTT4</b>	4 x Ø 95mm 25x25x2cm	●	●	●	▶
<b>OMTT4J</b>	4 x Ø 85mm 23,5x23,5x3,3cm	●	●	●	▶



Φτυαρι αλουμινίου

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
<b>OPFAS</b>	Με προστατευτικό. 28x42,2x6,9cm	●	●	●	▶
<b>OPFA</b>	19x33x6,9cm		●	●	▶
<b>OPFAX</b>	57x42x10cm			●	▶
<b>OPFAPRS</b>	Ειδικά για Pannini Stone Press, 19x33x6,9cm		●		▶



Κιτ μαγειρικής

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
<b>OSTKBS1</b>	1xOPFAS + 1xOCTF1 + 1xOCTL2 + 1xOPRGBS	●			▶
<b>OSTKBS2</b>	1xOWBS + 1xOSOCL + 1xOSOPR + 1xOFC010 + 1xOKRIS	●			▶
<b>OSTKB</b>	1xOCTL2 + 1xOCTF1 + 1xOPRGB		●		▶
<b>OSTKBX</b>	1xOCTL3 + 1xOCTF3 + 1xOPRGBX			●	▶



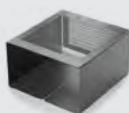
Ειδικός αντικολητικός, αφαιρούμενος θάλαμος-κουτί με τεφλόν.

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
<b>OWBS</b>	31,4x32x17,6	●			▶



Πλενόμενο κουτί, αντικολητικό, αποσπώμενο απο τεφλόν.

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
<b>OWBPRS</b>	Ειδικά για το Pannini Stone Press, 30,5x32,2x18cm		●		▶
<b>OWB</b>	30,5x32,2x18cm		●		▶
<b>OWBX</b>	44x45x18,5cm			●	▶



Πλενόμενο κουτί, αντικολητικό, αποσπώμενο απο τεφλόν. Βαρές τύπου.

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
<b>OWBHD</b>	30,5x32,2x18cm		●		▶
<b>OWBHDX</b>	44x45x18,5cm			●	▶



Αποσπώμενο και πλενόμενο προστατευτικό πόρτας.

<b>OWDC</b>	36,6x24,1x2cm
<b>OWDCX</b>	50x24,5x2,5cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
	●	▶
		● ▶



Αυτοκόλλητη επένδυση για το εσωτερικό πόρτας

<b>OKRIS</b>	Πακέτο 5τμχ. 29,6x16,6x1cm
<b>OKRI</b>	Πακέτο 1τμχ. 32x19,2x1cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
●		▶
	●	▶



Καθαριστικά

<b>OSOCL</b>	Υγρό καθαριστικό, 1Lt, πακέτο 6τμχ.
<b>OSOPR</b>	Υγρό προστατευτικό, 1Lt, πακέτο 6τμχ.

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
●	●	● ▶
●	●	● ▶



**OSOCL** - Υγρό καθαριστικό φούρνου  
 Κίνδυνος  
 H318 Προκαλεί σοβαρές βλάβες στα μάτια.



Στήριγμα για το πάνω ράφι

<b>OPSABS</b>	34,5x53,5x6,1cm
<b>OPSAB</b>	46,7x55,5x6,6cm
<b>OPSABX</b>	69,5x58x6,6cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
●		▶
	●	▶
		● ▶



Κάλυμμα στην πίσω πλευρά

<b>OPCPBS</b>	35,6x50,2x8cm
<b>OPCPB</b>	56x46,5x10cm
<b>OPCPBX</b>	56x57,5x10cm

Oracle XS	Oracle M	Oracle XL
●		▶
	●	▶
		● ▶





## ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ, ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ

Να ζητηθεί κατά την παραγγελία του φούρνου

### Oracle XS

Μοντέλα	Ισχύς		Ισχύς		Τάση	Τύπος ηλεκτρικής σύνδεσης (περιλαμβάνεται πρίζα)		Καλώδια (περιλαμβάνονται) mt.	Κωδικός
	kW	A	kW	Μικροκύματα kW					
<b>ORXSTR</b> <b>ORXSTG</b> <b>ORXSTB</b>	3,6	16	2,8	1	230V	IEC 309		2	<b>OR3092</b>
	2,8	13	2,8	1		BS1363/A		2	<b>OR1363</b>
	3,3	15	2,8	1		A53112		2	<b>OR53112</b>
	3,6	16	2,8	1	208V	Πρίζα δεν περιλαμβάνεται		2	<b>OR1208</b>
	3,6	16	2,8	1	240V			2	<b>OR1240</b>

### Oracle M

Μοντέλα	Ισχύς		Ισχύς		Τάση	Τύπος ηλεκτρικής σύνδεσης (περιλαμβάνεται πρίζα)		Καλώδια (περιλαμβάνονται) mt.	Κωδικός
	kW	A	kW	Μικροκύματα kW					
<b>ORACBS</b> <b>ORACRS</b> <b>ORACGS</b>	3,3	16	3	1	230V	IEC 309		2	<b>OR3092</b>
	2,8	13	3	1		BS1363/A		2	<b>OR1363</b>
	3	15	3	1		A53112		2	<b>OR53112</b>
	3	16	3	1	208V	Πρίζα δεν περιλαμβάνεται		2	<b>OR1208</b>
	3,3	16	3	1	240V			2	<b>OR1240</b>
<b>ORACBB</b> <b>ORACRB</b> <b>ORACGB</b>	6	26	3	2	230V	IEC 309-32 A		2	<b>OR3093</b>
	6	18	3	2		Πρίζα δεν περιλαμβάνεται		2	<b>OR32305</b>
	6	20	3	2	208V			2	<b>OR3208</b>
	6	18	3	2	230V			2	<b>OR3230</b>
	6	18	3	2	400V	2	<b>OR380</b>		

### Oracle XL

Μοντέλα	Ισχύς		Ισχύς		Τάση	Τύπος ηλεκτρικής σύνδεσης (περιλαμβάνεται πρίζα)		Καλώδια (περιλαμβάνονται) mt.	Κωδικός
	kW	A	kW	Μικροκύματα kW					
<b>ORACBBXL</b> <b>ORACRBXL</b> <b>ORACGBXL</b>	6	26	3	2	230V	IEC 309 - 32 A		2	<b>OR3093</b>
	6	18	3	2		Πρίζα δεν περιλαμβάνεται		2	<b>OR32305</b>
	6	20	3	2	208V			2	<b>OR3208</b>
	6	18	3	2	230V			2	<b>OR3230</b>
	6	18	3	2	380V	2	<b>OR380</b>		

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ CONVECTION ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ

## ChefLux™

### Χειροκίνητο μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 80 °C – 260 °C
- Μαγείρεμα convection και υγρασία από τους 80 °C

### Τεχνολογίες Unox

- DRY.Plus
- STEAM.Plus
- AIR.Plus

### Βασικά χαρακτηριστικά

- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες γωνίες.
- Διπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Χειροκίνητο πάνελ ελέγχου.
- 2 ταχύτητες των βεντιλατέρ. Αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους.

### **XV 393**

Ηλεκτρικός, 1 βεντιλατέρ  
με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 5 ταψιά GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 7,1Kw  
Τάση: 230-400V  
Βάρος: 67Kg  
Διαστάσεις: 75x77x77cm



► 2.700

### **XV 593**

Ηλεκτρικός, 2 βεντιλατέρ  
με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 7 ταψιά GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 10,5Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 86Kg  
Διαστάσεις: 86x88x93cm



► 3.600

### **XV 893**

Ηλεκτρικός, 3 βεντιλατέρ  
με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 12 ταψιά GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 15,8Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 124Kg  
Διαστάσεις: 86x88x125cm



► 5.200

### **XV 513G**

Αερίου, 2 βεντιλατέρ  
με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 7 ταψιά GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς EL: 0,7Kw/230V  
Ισχύς GAS: 17,5Kw  
Βάρος: 100Kg  
Διαστάσεις: 86x88x114,4cm



► 4.750

### **XV 813G**

Αερίου, 3 βεντιλατέρ  
με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 12 ταψιά GN 1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: 260 °C  
Ισχύς EL: 1Kw/230V  
Ισχύς GAS: 20Kw  
Βάρος: 130Kg  
Διαστάσεις: 86x88x146,4cm



► 6.550



### ⚡ XV 1093

Ηλεκτρικός, 5 βεντιλατέρ, με 2 ταχύτητες και καρότσι 20 θέσεων GN1/1.

**Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 20 ταψιά GN 1/1 με απόσταση 6,6cm

Θερμοκρασία: 260 °C

Ισχύς: 29,7Kw

Τάση: τριφασική 400V

Βάρος: 240Kg

Διαστάσεις: 91,3x100x186,3cm

▶ 10.600



### ⚡ XV 4093

Ηλεκτρικός, 5 βεντιλατέρ, με 2 ταχύτητες και καρότσι 20 θέσεων GN2/1.

**Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 20 ταψιά GN2/1 ή 40 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,6cm

Θερμοκρασία: 260 °C

Ισχύς: 46,7Kw

Τάση: τριφασική 400V

Βάρος: 285Kg

Διαστάσεις: 91,3x124x186,3cm

▶ 14.800



### XCV 1001

Καρότσι φόρτωσης για τον φούρνο XV 1093. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Χωρητικότητα: 20 ταψιά GN1/1

Βάρος: 25Kg

Διαστάσεις: 74x56x170cm

▶ 1.780



### XCP 1001

Καρότσι φόρτωσης 51 πιάτα 21 έως 31cm, για τον φούρνο XV 1093. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος: 40Kg

Διαστάσεις: 74x56x171cm

▶ 2.080



### XCV 4001

Καρότσι φόρτωσης για τον φούρνο XV 4093. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Χωρητικότητα: 20 ταψιά GN2/1

Βάρος: 72Kg

Διαστάσεις: 74x78x172cm

▶ 2.030



### XCP 4001

Καρότσι φόρτωσης 102 πιάτα 21 έως 31cm, για τον φούρνο XV 4093. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος: 65Kg

Διαστάσεις: 74x78x171cm

▶ 2.600



### XUC 031

**Ισοθερμική κουβέρτα**

για τα καρότσια XCV4001 & XCP4001.

▶ 1.170



### XUC 030

**Ισοθερμική κουβέρτα**

για τα καρότσια XCV1001 & XCP1001.

▶ 790

**CHEFLux™****Εξοπλισμός**

**XR 218 ▶**  
**Ουδέτερο ερμάριο για XV 393.**  
 Χωρητ.: 7 ταψιά GN1/1  
 με απόσταση 5,7cm  
 Βάρος: 18Kg  
 Διαστάσεις: 75x66x68cm



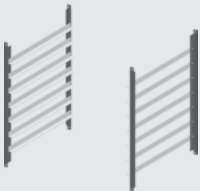
**XR 260 ▶**  
**Ουδέτερο ερμάριο για XV593/XV893,  
 XV513G/813G.**  
 Χωρητ.: 7 ταψιά GN1/1  
 με απόσταση 5,7cm  
 Βάρος: 25Kg  
 Διαστάσεις: 86x77x68cm



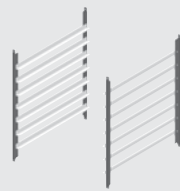
**XR 118 ▶**  
**Ανοξείδωτη βάση για XV 393.**  
 Βάρος: 10Kg  
 Διαστάσεις: 73x55x69cm



**XR 168 ▶**  
**Ανοξείδωτη βάση για XV593 / XV893,  
 XV513G / 813G.**  
 Βάρος: 11Kg  
 Διαστάσεις: 84x67x69cm



**XR 717 ▶**  
**Γλίστρες για την βάση XR118.**  
 Χωρητ.: 7 ταψιά GN1/1  
 με απόσταση 6cm  
 Βάρος: 2Kg



**XR 727 ▶**  
**Γλίστρες για την βάση XR168.**  
 Χωρητ.: 7 ταψιά GN1/1  
 με απόσταση 6cm  
 Βάρος: 3Kg



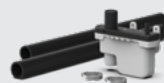
**XC 208-SR ▶**  
**ΚΙΤ με ντουζ πλυσίματος και  
 1 μπουκάλι 750ml απορρυπαντικού.**



**DB1044 ▶**  
**SPRAY&Rinse**  
 Σύνθεση απορρυπαντικού και γυαλιστικού 2  
 σε 1 για πλύσιμο με την χρήση του ντουζ,  
 (Διατίθεται σε αδιάσπαστη συσκευασία  
 12τμχ. x750ml έκαστη).



**XUC 010 ▶**  
**ΣΕΤ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο.**  
 Για τις βάσεις XR118/168 και τα ερμάρια  
 XR218/260.



**XUC 001 ▶**  
**Κιτ αποχέτευση με σιφόνι U**  
 (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).

# ΦΟΥΡΝΟΙ COMBI ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

## CHEFTOP MIND.Maps ZERO™

### Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- 12 εμφανή προγράμματα.
- Αποθήκευση έως 99 προγράμματα.

### Χειροκίνητο μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 30-260 °C.
- Έως 3 βήματα ανά πρόγραμμα.

### Τεχνολογίες UnoX

- DRY.Plus
- STEAM.Plus
- AIR.Plus

### Βασικά Χαρακτηριστικά

- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες γωνίες.
- Διπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής υγραποίησης υδρατμών ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 2 ταχύτητες των βεντιλατέρ. Αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους.
- Ρύθμιση υγρασίας ανά 20%.

### **XEVC 0511-EZRM**

Ηλεκτρικός, 1 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 5 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm  
 Θερμοκρασία: έως 260 °C  
 Ισχύς: 9,3Kw  
 Τάση: τριφασική 400V  
 Βάρος: 61Kg  
 Διαστάσεις: 75x78,3x67,5cm



### **XEVC 0511-EZRM-LP**

Ηλεκτρικός, 1 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 5 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm  
 Θερμοκρασία: έως 260 °C  
 Ισχύς: 7Kw  
 Τάση: τριφασική 400V  
 Βάρος: 61Kg  
 Διαστάσεις: 75x78,3x67,5cm



▶ 3.400

### **XEVC 0711-EZRM**

Ηλεκτρικός, 2 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 7 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm  
 Θερμοκρασία: έως 260 °C  
 Ισχύς: 11,7Kw  
 Τάση: τριφασική 400V  
 Βάρος: 72Kg  
 Διαστάσεις: 75x78,3x84,3cm



### **XEVC 1011-EZRM**

Ηλεκτρικός, 2 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 10 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm  
 Θερμοκρασία: έως 260 °C  
 Ισχύς: 18,5Kw  
 Τάση: τριφασική 400V  
 Βάρος: 85Kg  
 Διαστάσεις: 75x78,3x101cm



**CHEFTOP Zero™****Εξοπλισμός****XWVEC-0811 ▶**

Ουδέτερο ερμάριο

Χωρητ.: 8 GN1/1

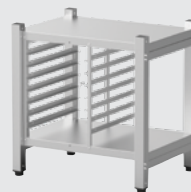
Βάρος: 32Kg

Διαστάσεις: 75x67,6x72cm

**XWVRC-0711-UH ▶**

Βάση για 7 GN1/1

Διαστάσεις: 73x64x89cm

**XWVRC-0711-H ▶**

Βάση για 7 GN1/1.

Διαστάσεις: 73x54x75cm.

**XWVRC-0011-M ▶**

Βάση ύψους 46,2cm

Βάρος: 9Kg

Διαστάσεις: 73,2x54,6x46,2cm

**XWVLC-0711-H ▶**

Γλίστρες για 7 ταψιά GN1/1

**XWVRC-0011-L ▶**

Βάση χαμηλή

Βάρος: 5Kg

Διαστάσεις: 73,2x54,6x30,5cm

**XWVRC-0011-F ▶**

Στήριξη δαπέδου 11cm.

Βάρος: 3Kg

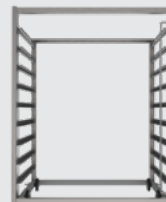
Διαστάσεις: 73,2x54,6x11,3cm

**XWVBC-0611 ▶**

Basket βάση τοποθέτησης σχαρών για τον ΧΕVC 0711-EZRM.

Χωρητ.: 6 GN1/1

Διαστάσεις: 58,4x33,6x54,6cm

**XWVBC-0911 ▶**

Basket βάση τοποθέτησης σχαρών για τον ΧΕVC 1011-EZRM.

Χωρητ.: 9 GN1/1

Διαστάσεις: 58,4x33,6x71,3cm

**XWVYC-0011 ▶**

Trolley τοποθέτησης και μεταφοράς των βάσεων basket.

Βάρος: 16Kg

Διαστάσεις: 62,6x73,7x96,5cm

**XUC012 (XUC010) ▶**

ΣΕΤ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο.

## CHEFTOP X

*Και οι δύο μιλάμε  
την γλώσσα των chef!*



# ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ COMBI STEAMER

## CHEFTOP MIND.Maps™

### One

#### Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- 1000+ προγράμματα.
- MIND.Maps™: **σχεδιάσε** το δικό σου πρόγραμμα ψησίματος.

#### Χειροκίνητο Μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 30 °C-260 °C.
- Έως 9 βήματα.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας ή ξηρού αέρα ανά 10%.
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.

#### Τεχνολογίες Unox

- DRY.Maxi™
- STEAM.Maxi™
- AIR.Maxi™
- CLIMALUX™

#### Βασικά Χαρακτηριστικά

- ROTOR.Klean™: **αυτόματα** σύστημα πλυσίματος.
- Αυτόματο ειδικό πλύσιμο πίσω από το βεντιλατέρ.
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες γωνίες.
- Διπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής υγραποίηση υδρατμών ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 4 ταχύτητες των βεντιλατέρ.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCP και προγραμμάτων.
- Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές.

### Plus

#### Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- 1000+ προγράμματα.
- CHEFUNOX: προεγκατεστημένες συνταγές από την Unox.
- MULTI.TIME: ταυτόχρονο ψήσιμο με έως 10 διαφορετικούς χρόνους.
- MISE.EN.PLACE: συγχρονισμός φόρτωσης των προϊόντων, ώστε να σερβιριστούν όλα μαζί.
- MIND.Maps™: **σχεδιάσε** το δικό σου πρόγραμμα ψησίματος.
- READY.COOK: έτοιμες ρυθμίσεις με άπειρο χρόνο για γρήγορη εκκίνηση.

#### Χειροκίνητο Μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 30 °C-260 °C.
- Έως 9 βήματα.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας ή ξηρού αέρα ανά 10%.
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.
- MULTI.Point ακίδα θερμοκρασίας 4 σημείων.
- SOUS-VIDE ακίδα θερμοκρασίας 2 σημείων (έξτρα).

#### Προηγμένες και Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- CLIMALUX™: πλήρης έλεγχος της υγρασίας στον θάλαμο ψησίματος.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης.

- AUTO.Soft: ήπια αύξηση της θερμοκρασίας μετά την προθέρμανση.
- SENSE.Klean: εκτιμά πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος και προτείνει τον κατάλληλο αυτόματο κύκλο πλυσίματος.

#### Τεχνολογίες Unox

- DRY.Maxi™
- STEAM.Maxi™
- AIR.Maxi™
- PRESSURE.Steam

#### Βασικά Χαρακτηριστικά

- ROTOR.Klean™: **αυτόματα** σύστημα πλυσίματος.
- Αυτόματο ειδικό πλύσιμο πίσω από το βεντιλατέρ.
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες γωνίες.
- Τριπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής υγραποίηση υδρατμών ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 4 ταχύτητες των βεντιλατέρ.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- Ενσωματωμένο Wi-Fi.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCP και προγραμμάτων.
- Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

## One

### **XEVC 0311-E1RM**

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα: 3GN 1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 5Kw  
Τάση: 230/400V  
Βάρος: 54Kg  
Διαστάσεις: 75x78x54cm



### **XECC 0523-E1RM**

Ηλεκτρικός COMPACT.

Χωρητικότητα: 5GN 2/3  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 5,2Kw  
Τάση: 230/400V  
Βάρος: 56Kg  
Διαστάσεις: 53,5x67x65cm



### **XEVC 0511-E1RM** **(XEVC 0511-E1RM-LP)**

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα: 5GN 1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 9,3Kw  
(ή 7Kw Lower Power)  
Τάση: 230/400V  
Βάρος: 66Kg  
Διαστάσεις: 75x78x68cm



### **XEVC 0711-E1RM**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 7GN 1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 11,7Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 82Kg  
Διαστάσεις: 75x78x84cm



### **XEVC 1011-E1RM**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 10GN 1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 18,5Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 92Kg  
Διαστάσεις: 75x78x101cm



### **XEVL 2011-E1RS**

Ηλεκτρικός, με 5 βεντιλατέρ.

**Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 20GN 1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 35,5Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 262Kg  
Διαστάσεις: 89x92,5x187,5cm



### **XECL 2013-E1RS**

Ηλεκτρικός, με 5 βεντιλατέρ.

**Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 20GN 1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 35,5Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 285Kg  
Διαστάσεις: 65x100,2x187,5cm



▶ 14.350

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΚΑΙ ΑΕΡΙΟΥ

## Plus

### **XEVC-0311-EPRM**

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα: 3 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 5Kw  
Τάση: 230/400V  
Βάρος: 56Kg  
Διαστάσεις: 75x78x54cm



### **XECC 0523-EPRM**

Ηλεκτρικός COMPACT.

Χωρητικότητα: 5 GN2/3  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 5,2Kw  
Τάση: 230/400V  
Βάρος: 58Kg  
Διαστάσεις: 53,5x67x65cm



### **XECC 0513-EPRM**

Ηλεκτρικός COMPACT.

Χωρητικότητα: 5 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 9,4Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 68Kg  
Διαστάσεις: 53,5x87,2x64,9cm



► 5.950

### **XEVC 0511-EPRM**

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα: 5 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 9,4Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 70Kg  
Διαστάσεις: 75x78x67,5cm



### **XEVC 0711-EPRM**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα: 7GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 12Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 86Kg  
Διαστάσεις: 75x78x84cm



► 7.950

### **XEVC 1011-EPRM**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 10 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 18,8Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 98Kg  
Διαστάσεις: 75x78x101cm



### **XECC 1013-EPRM**

Ηλεκτρικός COMPACT,  
με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 10 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 18,8Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 94Kg  
Διαστάσεις: 53,5x87x98,4cm



► 11.400

### **XEVC 0621-EPRM**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα: 6 GN2/1  
με απόσταση 7,7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 20,5Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 120Kg  
Διαστάσεις: 86x114,5x84cm



► 11.500

\* Όλοι οι φούρνοι PLUS γίνονται 300 °C στη σειρά CHEFTOP. Με έξτρα χρέωση 1100€ εκτός του compact

**⚡ XEVC 1021-EPRM**

Ηλεκτρικός, με 3 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα: 10 GN2/1  
με απόσταση 7,7cm

Θερμοκρασία: έως 260 °C

Ίσχύς: 31Kw

Τάση: 400V

Βάρος: 170Kg

Διαστάσεις: 86x114,5x116cm

▶ 15.700



**🔥 XEVC 0511-GPRM**

Αερίου.

Χωρητικότητα: 5 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm

Θερμοκρασία: έως 260 °C

Ίσχύς EL: 0,6Kw

Ίσχύς GAS: 15Kw

Τάση: 230V

Βάρος: 83Kg

Διαστάσεις: 75x78x67,5cm

▶ 6.650



**🔥 XEVC 0711-GPRM**

Αερίου, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα: 7 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm

Θερμοκρασία: έως 260 °C

Ίσχύς EL: 1Kw

Ίσχύς GAS: 19Kw

Τάση: 230V

Βάρος: 104Kg

Διαστάσεις: 75x78x84,3cm

▶ 8.600



**🔥 XEVC 1011-GPRM**

Αερίου, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 10 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm

Θερμοκρασία: έως 260 °C

Ίσχύς EL: 1Kw

Ίσχύς GAS: 22Kw

Τάση: 230V

Βάρος: 117Kg

Διαστάσεις: 75x78x101cm

▶ 11.650



**🔥 XEVC 0621-GPRM**

Αερίου, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 6 GN2/1  
με απόσταση 7,7cm

Θερμοκρασία: έως 260 °C

Ίσχύς EL: 1Kw

Ίσχύς GAS: 27Kw

Τάση: 230V

Βάρος: 155Kg

Διαστάσεις: 86x114,5x84cm

▶ 12.850



**🔥 XEVC 1021-GPRM**

Αερίου, με 3 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 10 GN2/1  
με απόσταση 7,7cm

Θερμοκρασία: έως 260 °C

Ίσχύς EL: 1,4Kw

Ίσχύς GAS: 42,5Kw

Τάση: 230V

Βάρος: 183Kg

Διαστάσεις: 86x114,5x116cm

▶ 17.200



**⚡ XEVL 2011-YPRS**

Ηλεκτρικός, 6 βεντιλατέρ.

**Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 20 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm

Θερμοκρασία: έως 300 °C

Ίσχύς: 38,5Kw

Τάση: τριφασική 400V

Βάρος: 292Kg

Διαστάσεις: 89x92,5x187,5cm

▶ 19.800



**⚡ XEVL 2021-YPRS**

Ηλεκτρικός, 6 βεντιλατέρ.

**Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 20 GN2/1  
με απόσταση 6,7cm

Θερμοκρασία: έως 300 °C

Ίσχύς: 65Kw

Τάση: τριφασική 400V

Βάρος: 339Kg

Διαστάσεις: 89x116,4x187,5cm

▶ 26.600





### **XEVL 2011-GPRS**

Αερίου, 6 βεντιλατέρ.

**Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 20 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς GAS: 48Kw  
Ισχύς EL: 2,5Kw / 230V  
Βάρος: 309Kg  
Διαστάσεις: 89x92,5x187,5cm

► 22.400



### **XEVL 2021-GPRS**

Αερίου, 6 βεντιλατέρ.

**Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 20 GN2/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς GAS: 90Kw  
Ισχύς EL: 2,6Kw / 230V  
Βάρος: 363Kg  
Διαστάσεις: 89x116,4x187,5cm

► 29.950



### **XECL 2013 YPRS**

Ηλεκτρικός, 6 βεντιλατέρ.

**Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 20 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 38,5Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 296Kg  
Διαστάσεις: 65x100,2x187,5cm

► 20.000



### **SCH030**

CALDO.LUX

Θερμοθάλαμος-slow cooker.

Χωρητικότητα: 3 GN 1/1 ή για 6 GN 1/2  
με απόστ. 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 120 °C  
Ισχύς: 760W  
Τάση: 230V  
Βάρος: 25Kg  
Διαστάσεις: 43,6x64,5x40,9cm

►



### **XEVSC 0711-CRM**

Φούρνος αργού ψησίματος.

Ελέγχεται ηλεκτρονικά  
από το πάνελ του φούρνου.

Χωρητικότητα: 7 GN1/1  
Θερμοκρασία: 180 °C  
Ισχύς: 3,2Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 73Kg  
Διαστάσεις: 75x79,2x96,1cm

►



### **XEVTL-2011**

Καρότσι φόρτωσης για τους  
φούρνους PLUS και ONE, 20 GN1/1  
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Χωρητικότητα: 20 ταψιά GN1/1  
Βάρος: 31Kg  
Διαστάσεις: 77,6x61,5x174cm

►



### **XEVTL-051P**

Καρότσι φόρτωσης για 51 πιάτα  
17 έως 31cm για τους φούρνους  
PLUS και ONE, 20 GN1/1.  
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος: 45Kg  
Διαστάσεις: 77,6x61,5x171cm

► 1.960

## Καρότσια φόρτωσης



### XEVTL-2021

Καρότσι φόρτωσης για τους φούρνους PLUS και ONE, 20 GN2/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Χωρητικότητα: 20 ταψιά GN2/1  
Βάρος: 58Kg  
Διαστάσεις: 77,6x78,5x174cm



### XEVTL-102P

Καρότσι φόρτωσης για 102 πιάτα 17 έως 31cm, για τους φούρνους PLUS και ONE, 20 GN2/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος: 73Kg  
Διαστάσεις: 75,3x78,4x171cm



### XECTL-2013

Καρότσι φόρτωσης για τον φούρνο PLUS COMPACT 20 GN1/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Χωρητικότητα: 20 ταψιά GN1/1  
Βάρος: 41Kg  
Διαστάσεις: 52x66,8x174,5cm



### XECTL-034P

Καρότσι φόρτωσης για 34 πιάτα 17 έως 31cm, τον φούρνο PLUS COMPACT 20 GN1/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος: 37Kg  
Διαστάσεις: 52x66,8x171cm



### XECTL-051P

Καρότσι φόρτωσης για 51 πιάτα 17 έως 26cm, τον φούρνο PLUS COMPACT 20 GN1/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος: 44Kg  
Διαστάσεις: 52x66,8x171cm



### XUC031

Ισοθερμική κουβέρτα για τα καρότσια XEVTL-2021, 102P.



### XUC030

Ισοθερμική κουβέρτα για τα καρότσια XEVTL-2011, 051P.

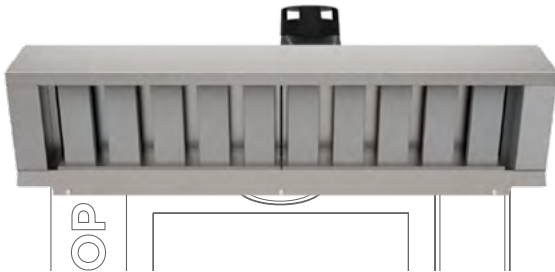


### XUC033

Ισοθερμική κουβέρτα για τα compact καρότσια XECTL-2013, 034P.



# ΧΟΑΝΗ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ



- Η χοάνη εξαερισμού της UNOX είναι η ιδανικότερη λύση για χώρους που δεν έχουν την δυνατότητα εξόδου καμινάδας!
- Η χοάνη είναι αυτοκαθαριζόμενη με ενσωματωμένο φίλτρο, το οποίο αφαιρεί τις οσμές και μειώνει την υψηλή θερμοκρασία των καπναερίων στην έξοδο της καμινάδας του φούρνου.
- Επιλέγοντας μια χοάνη εξαερισμού UNOX, κάνετε μια επένδυση που θα σας εξοικονομήσει χρήματα. Με πιστοποιήσεις CE, NSF.

## ΧΕCHC-HC13

Χοάνη για GN1/1. Για τους compact φούρνους ΧΕCC-0513-EPRM/1013-EPRM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	53,5x102x34,3cm



## ΧΕCHC-HC23

Χοάνη για GN2/3. Για τους compact φούρνους ΧΕCC-0523-E1RM/0523-EPRM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	53,5x81,8x34,3cm



## ΧΕVHC-HC11

Χοάνη για GN1/1. Για τους φούρνους ΧΕVC-0311/0511/0711/1011-EPRM/E1RM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	75x95,6x26cm



## ΧΕAHL-HCFL

Χοάνη για GN1/1 με καρότσι. Για τους φούρνους 20 GN1/1: ΧΕVL-2011-E1RS και ΧΕVL-2011-YPRS.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	89,2x113,2x24cm



## ΧΕVHC-HC21

Χοάνη για GN2/1. Για τους φούρνους 20 GN2/1: ΧΕVC-0621-1021-2021-EPRM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	86x132,3x25,8cm

► 2.140

## ΧΕCHL-HCFC

Χοάνη με ενσωματωμένα μοτέρ και φίλτρα. Για τον φούρνο ΧΕCL-2013-YPRS

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	65x120,8x24cm



# ΧΟΑΝΗ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΦΙΛΤΡΑ ΑΝΘΡΑΚΑ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ



- Η χοάνη εξαερισμού της UNOX είναι η ιδανικότερη λύση για χώρους που δεν έχουν την δυνατότητα εξόδου καμινάδας!
- Η χοάνη είναι αυτοκαθαριζόμενη με ενσωματωμένο φίλτρο, το οποίο αφαιρεί τις οσμές και μειώνει την υψηλή θερμοκρασία των καπναερίων στην έξοδο της καμινάδας του φούρνου.
- Επιλέγοντας μια χοάνη εξαερισμού UNOX, είναι μια επένδυση που θα σας εξοικονομήσει χρήματα.
- Με πιστοποιήσεις CE, NSF.

## XECHC-CF13

Χοάνη για GN1/1. Για τους compact φούρνους XECC-0513-EPRM /1013-EPRM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	53,5x101,8x36,6cm



## XECHC-CF23

Χοάνη για GN2/3. Για τους compact φούρνους XECC-0523-E1RM/EPRM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	53,5x82,3x36,6cm



## XEVHC-CF11

Χοάνη για GN1/1. Για τους φούρνους XEVC0311 / 0511/0711/1011-EPRM/E1RM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	75x95,6x36,6cm



## XEVHC-CF21

Χοάνη για GN2/1. Για τους φούρνους XEVC-0621/1021-EPRM/E1RM και XEVL-2021-YPRS.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	86,8x132,3x36,6cm



### XUC 140 ▶

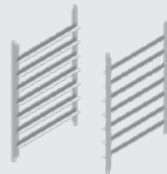
Τελάρο με φίλτρα άνθρακα. Χρησιμεύει για την εξάλιψη των δυνατών οσμών.

Βάρος: 11Kg  
Διαστάσεις: 41x65,5x11cm

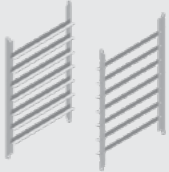


### XUC 141 ▶

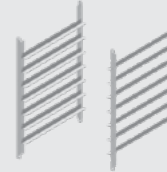
Ανταλλακτικό φίλτρο άνθρακα. Για το τελάρο XUC 140

**CHEFTop™****Εξοπλισμός****XWVEC-0811 ▶****Ουδέτερο ερμάριο.**Χωρητ.: 8 GN1/1  
Βάρος: 32Kg  
Διαστάσεις: 75x67,6x72cm**XWVEC-0821 ▶****Ουδέτερο ερμάριο.**Χωρητ.: 8 GN2/1  
Βάρος: 30Kg  
Διαστάσεις: 86x103,8x72cm**XWVRC-0011-M ▶****Βάση ύψους 46,2cm**Βάρος: 10Kg  
Διαστάσεις: 73,2x54,6x46,2cm**XWVLC-0711-H ▶****EXTRA Γλίστρες 7 GN1/1 για τις βάσεις XWVRC-0011-H & XWVRC-0011-UH.**

Βάρος: 2Kg

**XWCLC-0613-H ▶****EXTRA Γλίστρες 6 GN1/1 για την βάση XWCRC-0013-H.**

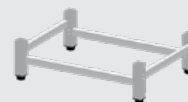
Βάρος: 2Kg

**XWCLC-0623-H ▶****EXTRA Γλίστρες 6 GN2/3 για την βάση XWCRC-0023-H.**

Βάρος: 2Kg

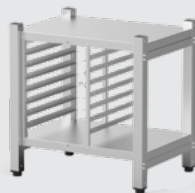
**XWVLC-0721-H ▶****EXTRA Γλίστρες 7 GN2/1 για την βάση XWVRC-0021-H.**

Βάρος: 4Kg

**XWVRC-0011-L ▶****Βάση χαμηλή ανοικτή για τους φούρνους GN1/1**Βάρος: 5Kg  
Διαστάσεις: 73,2x54,2x30,5cm**XWCRC-0013-L ▶****Βάση ύψους 30cm μόνο για τους COMPACT.**Βάρος: 5Kg  
Διαστάσεις: 53x69,6x37cm**XWVRC-0021-L ▶****Βάση χαμηλή ύψους 30cm**Βάρος: 6Kg  
Διαστάσεις: 84,2x89x30,5cm**XWVRC-0011-F ▶****Στήριξη δαπέδου 11cm.**Βάρος: 3Kg  
Διαστάσεις: 73,2x54,6x11,3cm**XWVRC-0021-F ▶****Στήριξη δαπέδου 11cm.**Βάρος: 5Kg  
Διαστάσεις: 84,2x89x11,3cm



**XWVRC-0711-UH ▶**  
 Βάση για 7 GN1/1 για τον XEVC-0511-  
 EPRM,GPRM & E1RM.  
 Διαστάσεις: 73x64x89cm



**XWVRC-0711-H ▶**  
 Βάση για 7 GN1/1.  
 Διαστάσεις: 73x54x75cm.



**XWCRC-0613-H ▶**  
 Βάση για 6 GN1/1 για τους  
 XECC-1013-EPRM  
 & XECC-0513-EPRM COMPACT.  
 Διαστάσεις: 53x69,6x74,4cm



**XWCRC-0623-H ▶**  
 Βάση για 6 GN2/3 για τον  
 XECC-0523-E1RM & EPRM COMPACT.  
 Διαστάσεις: 52x58,5x74cm



**XWVRC-0721-H ▶**  
 Βάση για 7GN 2/1.  
 Διαστάσεις: 84,2x89x75cm.



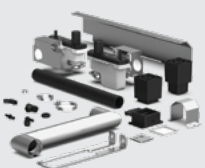
**ΚΙΤ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ▶**  
 φούρνων σε κολώνα  
 (δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).



**XUC046 ▶**  
 Ταψί περισυλλογής GN1/1 υγρών και  
 λίπους ύψους 20cm, το οποίο διοχετεύει  
 τα υγρά/λίπη στην αποχέτευση.



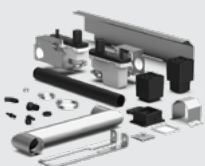
**XUC048 ▶**  
 Ταψί περισυλλογής GN2/1 υγρών και  
 λίπους ύψους 20cm, το οποίο διοχετεύει  
 τα υγρά/λίπη στην αποχέτευση.



**ΚΙΤ GN1/1 ▶**  
**XEVQC-0011-E:** Kit συναρμολόγησης  
 για τους ηλεκτρικούς φούρνους.  
**XEVQC-0011-G:** Kit συναρμολόγησης  
 για τους φούρνους αερίου XEVC-0511-  
 GPR.  
**XEVQC-0711-G:** Kit συναρμολόγησης  
 για τους φούρνους αερίου XEVC-0711-  
 GPR.



**ΚΙΤ GN2/1 ▶**  
**XEAQC-00E2-E:** Kit συναρμολόγησης  
 για τους ηλεκτρικούς φούρνους.  
**XEAQC-00E2-G:** Kit συναρμολόγησης  
 για τους φούρνους αερίου.



**ΚΙΤ XECC-0013-E ▶**  
 Kit συναρμολόγησης για τους  
 ηλεκτρικούς φούρνους XECC-  
 0523/0513/1013-EPR/E1R COMPACT.



**XUC001 ▶**  
 ΚΙΤ πρώτης εγκατάστασης, αποχέτευση  
 με σιφόνι U. Δεν ενδύκνεται για μοντέλα  
 με καροτσι.



**DET&RINSE DB1075(76)A0 ▶**

Σύνθεση απορρυπαντικού και γυαλιστικού 2 σε 1 για το πλυστικό σύστημα των φούρνων. (Διατίθεται σε αδιάσπαστη συσκευασία 10τμχ. x 1Lt έκαστη).



**DET&RINSE DB1018A0 ECO ▶**

Κατάλληλο για βιολογικές αποχετεύσεις και για τα αεροδρόμια. Σύνθεση απορρυπαντικού και γυαλιστικού 2 σε 1 για το πλυστικό σύστημα των φούρνων. (Διατίθεται σε αδιάσπαστη συσκευασία 10τμχ. x 1Lt έκαστη).



**XHC003 ▶  
UNOX CARE**

Σύστημα φιλτραρίσματος νερού για καθαρό ατμό για 7.000Lt για BAKERTop και CHEFTop.



**XUC012 (XUC010) ▶**

ΣΕΤ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο.



**XHC001 ▶  
Ντουζ πλυσίματος φούρνων.**



**XEC004 UNOX.LINK ▶**

Ακίδα θερμοκρασίας έξτρα λεπτή για χρήση σε σακούλες vacuum (μαγείρεμα sous-vide).



**XUC090 ▶  
Καπνιστήριο HYPER.SMOKER**  
Ηλεκτρικό καπνιστήριο, τοποθετείται στον φούρνο από την προπαραγγελία.

ΤΑ CHEFTOP MIND.MAPS ONE & PLUS ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΚΑΙ ΑΕΡΙΟΥ ΠΟΥ ΦΕΡΟΥΝ ΤΟ ΣΗΜΑ ROLLO ΜΕΤΑΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΣΕ ΦΟΥΡΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΙΕΡΑ.



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

## ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΙΕΡΑ

**Pollo Cabinet** με σωλήνα εξαγωγής με μηχανοκίνητη βαλβίδα, για τον αυτόματο διαχωρισμό του λίπους.

**XWVEC-0811+XUC020**

Για τους φούρνους XEVC-0711 και XEVC-1011 σειρές ONE και PLUS, ηλεκτρικοί και αερίου.

Ισχύς: 0,19Kw  
Βάρος: 32Kg  
Τάση: 230V  
Διαστάσεις: 75x67,6x72cm

**XWVEC-0811 ▶**  
**XUC020 ▶**

**XWVEC-0821 + XUC020**

Για τους φούρνους XEVC-0621 και XEVC-1021 PLUS, ηλεκτρικοί και αερίου.

Ισχύς: 0,19Kw  
Βάρος: 42Kg  
Τάση: 230V  
Διαστάσεις: 86x103,8x72cm

**XWVEC-0821 ▶**  
**XUC020 ▶**

**Pollo****Εξοπλισμός****XWVBC-0911 ▶**

Basket βάση τοποθέτησης των σχαρών GRP825 για τον XEVC 1011.

Χωρητ.: 9 GN1/1  
Βάρος: 7Kg  
Διαστάσεις: 58,4x33,6x71,3cm

**XWVBC-1021 ▶**

Basket βάση τοποθέτησης των σχαρών GRP825 για τον XEVC 1021.

Χωρητ.: 10 GN2/1  
Βάρος: 10Kg  
Διαστάσεις: 58,4x67,4x86,7cm

**XWVBC-0611 ▶**

Basket βάση τοποθέτησης των σχαρών GRP825 για τον XEVC 0711.

Χωρητ.: 6 GN1/1  
Βάρος: 5Kg  
Διαστάσεις: 58,4x33,7x54,6cm

**XWVBC-0621 ▶**

Basket βάση τοποθέτησης των σχαρών GRP825 για τον XEVC 0621.

Χωρητ.: 6 GN2/1  
Βάρος: 8Kg  
Διαστάσεις: 58,4x67,4x54,7cm

**XWVYC-0011 ▶**

Trolley τρόλεϊ τοποθέτησης και μεταφοράς των βάσεων basket.

Βάρος: 16Kg  
Διαστάσεις: 62,6x73,7x96,5cm

**XWVYC-0021 ▶**

Trolley τρόλεϊ τοποθέτησης και μεταφοράς των βάσεων basket.

Βάρος: 20Kg  
Διαστάσεις: 62,6x103,7x96,5cm

**GRP 825 POLLO GN1/1 ▶**

Σχάρα ανοξείδωτη ειδική για κοτόπουλα.

Χάρη στο σχήμα της μας χαρίζει άριστο αποτέλεσμα ψησίματος τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά του κοτόπουλου.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

## CHEFTOP X™ DIGITAL ID

### Χειροκίνητες ρυθμίσεις

- Έως 9 βήματα μαγειρέματος.
- Θερμοκρασία: 30-300 °C.
- Προθέρμανση: έως 300 °C.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας από 10% έως 100% και συνεχής μέτρηση της πραγματικής υγρασίας που υπάρχει στον θάλαμο μαγειρέματος.
- Ταχύτητες: 5 συνεχείς ταχύτητες (2.700 rpm) και κάτω 2 AIR.Tornado ταχύτητες (3.600 rpm).
- Αποθηκεύσιμα προγράμματα: 1000+
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.

### Προεπιλογές

- Προσαρμόσιμα ημιαυτόματα προγράμματα. Προτείνουν ρυθμίσεις θερμοκρασίας, αέρα και υγρασίας με βάση τον τύπο μαγειρέματος που έχει επιλέξει ο χειριστής (ψήσιμο στη σχάρα, ρόδισμα, μαγείρεμα στον ατμό κ.λπ.).

### Αυτόματα

- Individual.CHEFUNOX: έξυπνη λειτουργία που ζητά σχόλια από τους χρήστες σχετικά με πρόσφατα ολοκληρωμένες διαδικασίες μαγειρέματος. Χρησιμοποιεί τεχνολογία machine learning=AI για να επεξεργαστεί τα σχόλια που έλαβε, να μάθει τις προτιμήσεις του χειριστή και να βελτιώσει τα προκαθορισμένα προγράμματα μαγειρέματος στην ενσωματωμένη βιβλιοθήκη μαγειρέματος. Οι παράμετροι θα οριστούν αυτόματα για την επόμενη διαδικασία μαγειρέματος.
- MULTI.Time: ταυτόχρονο ψήσιμο με έως 10 διαφορετικούς χρόνους.

### Προηγμένες λειτουργίες μαγειρέματος

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης, σύμφωνα με τις προηγούμενες λειτουργίες χρήσης.
- SENSE.Klean: εκτιμά πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος και προτείνει τον κατάλληλο αυτόματο κύκλο πλυσίματος.
- SMART.Energy: αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας που ελαχιστοποιεί την κατανάλωση νερού, ηλεκτρικού ρεύματος ή αερίου σε προγράμματα που υπερβαίνουν τη μία ώρα χρόνου μαγειρέματος. Αναγνωρίζει την απουσία φαγητού στον θάλαμο μαγειρέματος και ενεργοποιεί τη λειτουργία αναμονής, μειώνοντας τη θερμοκρασία και την κατανάλωση. Αναλύει τη χρήση του φούρνου για να παρέχει συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας (π.χ. προειδοποιεί ότι η πόρτα έχει παραμείνει ανοιχτή για πολύ ώρα).
- HEY.Unox: τεχνολογία φωνητικής αναγνώρισης που επιτρέπει την αλληλεπίδραση με τον φούρνο, δίνοντας εντολές και λαμβάνοντας οπτικοακουστικά σχόλια απευθείας στον πίνακα. Διατίθεται μόνο με αναβάθμιση Premium.

- OPTIC.Cooking: έξυπνη τεχνολογία που επιτρέπει στον φούρνο να αναγνωρίζει το φαγητό και να ξεκινά αυτόματα το κατάλληλο πρόγραμμα μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα στη λειτουργία MULTI.Time. Διατίθεται μόνο με αναβάθμιση Premium: το κιτ πωλείται ξεχωριστά.

### Τεχνολογίες Unox

- DRY.Maxi™
- AIR.Maxi™
- PRESSURE.Steam
- STEAM.Maxi™
- CLIMALUX™
- AIR.Tornado

### Βασικά χαρακτηριστικά

- Ανθεκτική εξωτερική δομή από ανοξείδωτο ατσάλι για μέγιστη θερμομόνωση.
- Πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι με κλείσιμο με δύναμη (slam).
- Πάνελ ελέγχου αφής με οθόνη 16".
- Θάλαμος μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316L για μέγιστη αντοχή στη διάβρωση.
- Κινητήρες με σύστημα πολλαπλών ανεμιστήρων αντίστροφης λειτουργίας και συμμετρικά γραμμικά θερμοαντικαταστάσιμα στοιχεία με υψηλή πυκνότητα ισχύος.
- Συμπυκνωμένο κάλυμμα με συγκολλημένο πλαίσιο πλέγματος από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Διπλή μπάρα LED με ρύθμιση θερμού και κρύου τόνου ενσωματωμένη στην πόρτα.
- PRESSURE.Klean: αυτόματο σύστημα πλύσης με ανακυκλοφορία.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- RO.Care: ενσωματωμένο σύστημα φίλτρου ρητίνης που εξουδετερώνει τον σχηματισμό αλάτων. Φιλτράρει έως και 1300Lt νερού με ένα ανταλλακτικό και είναι εξοπλισμένο με αισθητήρα εξάντλησης φίλτρου.
- Λειτουργικό σύστημα Digital.ID™.
- Ενσωματωμένο μικρόφωνο που επιτρέπει λειτουργίες κλήσεων και φωνητικού ελέγχου.
- Ενσωματωμένη σύνδεση στο internet Wi-Fi.
- Λήψη δεδομένων HACCP.
- Ενσωματωμένο ντους χειρός.
- Τριπλά τζάμια για ελαχιστοποίηση της απώλειας θερμότητας και μεγιστοποίηση της ενεργειακής απόδοσης.
- Γλίστρες σε σχήμα C με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής σταγόνων ενσωματωμένο στην πόρτα.
- Ρυθμιζόμενη ταχύτητα μεταξύ 900 rpm και 3.600 rpm.
- MULTI.Point ακίδα θερμοκρασίας 4 σημείων.

**XEDA-0611-EXRS**

Ηλεκτρικός, 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 6 GN1/1  
με απόστ. 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 11,6Kw  
Τάση: 230/400V  
Βάρος: 114Kg  
Διαστάσεις: 75x84,1x78,9cm



**XEDA-0611-EXRS-ET**

Με σύνδεση Ethernet ▶

**XEDA-1011-EXRS**

Ηλεκτρικός, 3 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 10 GN1/1  
με απόστ. 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 19,6Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 132Kg  
Διαστάσεις: 75x84,1x106,9cm



▶ 15.100

**XEDA-1011-EXRS-ET**

Με σύνδεση Ethernet ▶

**XEDA-0621-EXRS**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα: 6 GN2/1  
με απόστ. 7,7cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 23,1Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 150Kg  
Διαστάσεις: 86x118x84,9cm



▶ 16.400

**XEDA-0621-EXRS-ET**

Με σύνδεση Ethernet ▶

**XEDA-1021-EXRS**

Ηλεκτρικός, με 4 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 10 GN2/1  
με απόστ. 8,3cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 35,8Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 207Kg  
Διαστάσεις: 86x118x121,9cm



▶ 21.800

**XEDA-1021-EXRS-ET**

Με σύνδεση Ethernet ▶

**XEDA-0611-GXRS**

Αερίου.

Χωρητικότητα: 6 GN1/1  
με απόστ. 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 1,4Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 132Kg  
Διαστάσεις: 75x84,1x78,9cm



**XEDA-0611-GXRS-ET**

Με σύνδεση Ethernet ▶

**XEDA-1011-GXRS**

Αερίου.

Χωρητικότητα: 10 GN1/1  
με απόστ. 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 1,8Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 132Kg  
Διαστάσεις: 75x84,1x106,9cm



▶ 17.500

**XEDA-1011-GXRS-ET**

Με σύνδεση Ethernet ▶

**XEDA-0621-GXRS**

Αερίου.

Χωρητικότητα: 6 GN2/1  
με απόστ. 7,7cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 1,4Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 168Kg  
Διαστάσεις: 86x118x84,9cm



▶ 19.050

**XEDA-0621-GXRS-ET**

Με σύνδεση Ethernet ▶

**XEDA-1021-GXRS**

Αερίου.

Χωρητικότητα: 10 GN2/1  
με απόστ. 8,3cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 2,2Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 250Kg  
Διαστάσεις: 86x118x121,9cm



▶ 25.300

**XEDA-1021-GXRS-ET**

Με σύνδεση Ethernet ▶

**CHEFTOP-X™****Εξοπλισμός GN 2/1****XEDHA-CA21 ▶**

Χοάνη χωρίς απαγωγή με καταλύτες

Απορρόφηση:  
 Εν λειτουργία: 0,12m<sup>3</sup>/ώρα (min)  
 Με το άνοιγμα της πόρτας: 0,21m<sup>3</sup>/ώρα (max)  
 Διάμετρος καμινάδας: 5cm  
 Ισχύς: 2,1Kw  
 Βάρος: 45Kg  
 Διαστάσεις: 86x121x38,3cm

**XWDEA-1021-U ▶**

Πολυ ψηλό ουδέτερο ερμάριο.

Χωρητ.: 10 GN2/1  
 Βάρος: 64Kg  
 Διαστάσεις: 87x106,7x82cm

**XEDHA-HC21 ▶**

Χοάνη

Απορρόφηση:  
 Εν λειτουργία: 0,12m<sup>3</sup>/ώρα (min)  
 Με το άνοιγμα της πόρτας: 0,29m<sup>3</sup>/ώρα (max)  
 Διάμετρος καμινάδας: 5cm  
 Ισχύς: 0,07Kw  
 Βάρος: 35Kg  
 Διαστάσεις: 86x121x38,3cm

**XWDEA-0621-H ▶**

Ψηλό ουδέτερο ερμάριο.

Χωρητ.: 6 GN2/1  
 Βάρος: 54Kg  
 Διαστάσεις: 87x106,7x68,2cm

**XWDRA-1021-U ▶**

Πολύ ψηλή βάση στήριξης. Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας

Χωρητ.: 10 GN2/1  
 Βάρος: 54Kg  
 Διαστάσεις: 87x102,6x82cm

**XWDRA-0621-H ▶**

Ψηλή βάση στήριξης. Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας

Χωρητ.: 6 GN2/1  
 Βάρος: 54Kg  
 Διαστάσεις: 87x102,6x68,2cm

**XWDMA-1021-U ▶**

Κλειστή βάση πολύ ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας. Εξοπλισμένη με πλευρικά καλύμματα

Χωρητ.: 10 GN2/1  
 Βάρος: 83Kg  
 Διαστάσεις: 87x102,6x82cm

**XWDMA-0621-H ▶**

Κλειστή βάση ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας. Εξοπλισμένη με πλευρικά καλύμματα

Χωρητ.: 6 GN2/1  
 Βάρος: 45Kg  
 Διαστάσεις: 87x102,6x68,2cm

**XWDRA-0021-F ▶**

Βάση δαπέδου.

Χωρητ.: 10 GN2/1  
 Βάρος: 5Kg  
 Διαστάσεις: 85,4x98,5x13,8cm

**XEDQA-0021-E-DRU ▶**

ΚΙΤ καθαρισμού

Κιτ εγκατάστασης διπλής διάταξης για ηλεκτρικούς φούρνους + απορρυπαντικό.

**XEDQA-0021-G ▶**

Κιτ εγκατάστασης διπλής διάταξης για φούρνους υγραερίου/αερίου.

Περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέρη για τη σωστή εγκατάσταση δύο φούρνων αερίου ο ένας πάνω στον άλλον.

**XUC199-DRU ▶**

ΚΙΤ καθαρισμού

Ένα μπουκάλι απορρυπαντικού DET&amp;Rinse™ ULTRAPLUS (1 λίτρο) UN 1824, 8, II, ADR περιορισμένης ποσότητας.



**XWDBA-1021 ▶**

Basket τοποθέτησης ταψιών. Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Χωρητ.: 10 GN2/1  
Βάρος: 4.7Kg  
Διαστάσεις: 59,3x68,8x89,8cm



**XWDBA-0621 ▶**

Basket τοποθέτησης ταψιών. Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Χωρητ.: 6 GN2/1  
Βάρος: 3.8Kg  
Διαστάσεις: 59,3x68,8x52,8cm



**XWDYA-0021 ▶**

Καρότσι για το basket. Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Βάρος: 27,9Kg  
Διαστάσεις: 59,3x68,8x89,8cm



**XUC090 ▶**

**HYPER.Smoker**

Με φυσικά ροκανίδια ξύλου. Δεν απαιτείται πρόσθετη ηλεκτρική παροχή.



**XUC113 ▶**

Άνοιγμα πόρτας ασφαλείας.

Το πρώτο στάδιο επιτρέπει στους ατμούς να εξέρχονται αργά από τον θάλαμο ψησίματος, προστατεύοντας από πιθανούς τραυματισμούς που οφείλονται στην απότομη έξοδο μεγάλων ποσοτήτων ατμού.



**XEC004 ▶**

Εξαιρετικά λεπτή ακίδα sous-vide.



**XHC040 ▶**

**RO.Care**

Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος νερού που εξαλείφει τις ουσίες που συμβάλλουν στον σχηματισμό αλάτων.



**XUC225 ▶**

4 ρόδες με φρένο.

Διαστάσεις: 19cm

## Εξοπλισμός GN 1/1



### XEDHA-CA11 ▶

Χοάνη χωρίς απαγωγή με καταλύτες

Απορρόφηση:  
 Εν λειτουργία: 0,12m<sup>3</sup>/ώρα (min)  
 Με το άνοιγμα της πόρτας: 0,21m<sup>3</sup>/ώρα (max)  
 Διάμετρος καμινάδας: 5cm  
 Ισχύς: 2,1Kw  
 Βάρος: 33Kg  
 Διαστάσεις: 75x87x38,3cm



### XWDEA-1011-U ▶

Πολυ ψηλό ουδέτερο ερμάριο.

Χωρητ.: 10 GN2/1  
 Βάρος: 6T4Kg  
 Διαστάσεις: 87x106,7x82cm



### XEDHA-HC11 ▶

Χοάνη

Απορρόφηση:  
 Εν λειτουργία: 0,12m<sup>3</sup>/ώρα (min)  
 Με το άνοιγμα της πόρτας: 0,21m<sup>3</sup>/ώρα (max)  
 Διάμετρος καμινάδας: 5cm  
 Ισχύς: 0,07Kw  
 Βάρος: 22,5Kg  
 Διαστάσεις: 75x87x38,3cm



### XWDEA-0611-H ▶

Ψηλό ουδέτερο ερμάριο.

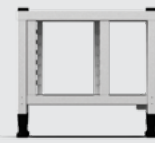
Χωρητ.: 6 GN2/1  
 Βάρος: 54Kg  
 Διαστάσεις: 87x106,7x68,2cm



### XWDRA-1011-U ▶

Πολύ ψηλή βάση στήριξης. Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας

Χωρητ.: 10 GN2/1  
 Βάρος: 37Kg  
 Διαστάσεις: 76x68,7x82cm



### XWDRA-0611-H ▶

Ψηλή βάση στήριξης. Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας

Χωρητ.: 6 GN2/1  
 Βάρος: 30Kg  
 Διαστάσεις: 76x68,7x68,2cm



### XWDMA-1011-U ▶

Κλειστή βάση πολύ ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας. Εξοπλισμένη με πλευρικά καλύμματα

Χωρητ.: 10 GN2/1  
 Βάρος: 44Kg  
 Διαστάσεις: 76x68,7x82cm



### XWDMA-0611-H ▶

Κλειστή βάση ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας. Εξοπλισμένη με πλευρικά καλύμματα

Χωρητ.: 6 GN2/1  
 Βάρος: 35Kg  
 Διαστάσεις: 76x68,7x68,2cm



### XWDRA-0011-L ▶

Βάση χαμηλή. Βάση στήριξης για στήλη φούρνων.

Βάρος: 10Kg  
 Διαστάσεις: 76x68,7x25cm



### XEDRA-0011-F ▶

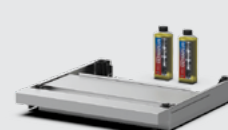
Βάση τοποθέτησης διαπέδου.



### XUC199-DRU ▶

ΚΙΤ καθαρισμού

Ένα μπουκάλι απορρυπαντικού DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 λίτρο) UN 1824, 8, II, ADR περιορισμένης ποσότητας.



### XEDQA-0011-E-DRU ▶

ΚΙΤ καθαρισμού

Κιτ εγκατάστασης διπλής διάταξης για ηλεκτρικούς φούρνους + απορρυπαντικό.



**XEDQA-0011-G ▶**

Κιτ εγκατάστασης διπλής διάταξης (double stack) για φούρνους αερίου. Περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέρη για τη σωστή εγκατάσταση δύο φούρνων αερίου ο ένας πάνω στον άλλον.



**XEDOA-11-R ▶**

**OPTIC.Cooking**  
Επιτρέπει στον φούρνο να αναγνωρίζει το φαγητό και να ξεκινά αυτόματα πρόγραμμα μαγειρέματος στη MULTI.Time. Έχει μπάρα LED RGB στην πρόσοψη, η οποία υποδεικνύει τα διάφορα στάδια χρήσης του εξαρτήματος.



**XEDOA-11-R-QE ▶**

**OPTIC.Cooking** για την κάτω μονάδα ηλεκτρικών φούρνων διπλής διάταξης. Για τη σύνδεση των αποχετεύσεων και το κιτ OPTIC.Cooking για τον κάτω φούρνο.

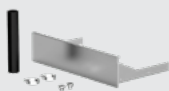
Βάρος: 13Kg  
Διαστάσεις: 75,3x76,4x10cm



**XEDOA-11-R-QG ▶**

**OPTIC.Cooking** για την κάτω μονάδα φούρνων αερίου διπλής διάταξης. Για τη σύνδεση των αποχετεύσεων και το κιτ OPTIC.Cooking για τον κάτω φούρνο.

Βάρος: 13Kg  
Διαστάσεις: 75,3x76,4x10cm



**XUC600 ▶**

Κιτ εγκατάστασης για απορροφητήρα πάνω από το OPTIC.Cooking. Το OPTIC.Cooking δεν περιλαμβάνεται στην αγορά του κιτ.

Βάρος: 1.5Kg  
Διαστάσεις: 55x39x26cm



**XUC090 ▶**

**HYPER.Smoker**  
Με φυσικά ροκανίδια ξύλου. Δεν απαιτείται πρόσθετη ηλεκτρική παροχή.



**XWDBA-1011 ▶**

**Basket** τοποθέτησης τασιών. Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των τασιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Χωρητ.: 10 GN1/1  
Βάρος: 5Kg  
Διαστάσεις: 59,3x37,9x74,7cm



**XWDBA-0611 ▶**

**Basket** τοποθέτησης τασιών. Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των τασιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Χωρητ.: 6 GN2/1  
Βάρος: 3.8Kg  
Διαστάσεις: 59,3x37,9x48,4cm



**XWDYA-0011 ▶**

Καρότσι για το basket. Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των τασιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Βάρος: 20,2Kg  
Διαστάσεις: 68x73x91,5cm



**XUC113 ▶**

**Άνοιγμα πόρτας ασφαλείας.**  
Το πρώτο στάδιο επιτρέπει στους ατμούς να εξέρχονται αργά από τον θάλαμο ψησίματος, προστατεύοντας από πιθανούς τραυματισμούς που οφείλονται στην απότομη έξοδο μεγάλων ποσοτήτων ατμού.



**XHC040 ▶**

**RO.Care.** Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος νερού που εξαλείφει τις ουσίες που συμβάλλουν στον σχηματισμό αλάτων.



**XEC004 ▶**

Εξαιρετικά λεπτή ακίδα sous-vide.



**XUC225 ▶**

4 ρόδες με φρένο.  
Διαστάσεις: 19cm

GN 1/1 &gt; 53x32,5

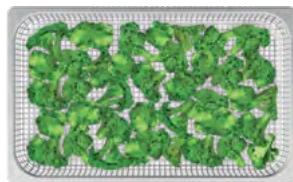
## Σχάρες - ταψιά μαγειρικής



TG 875 ▶

**FAKIRO**

Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι), ιδανικό για πίτσα, ψωμί φοκάτσια, και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.



GRP 815 ▶

**STEAM**

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί βάθους 4cm, κατάλληλο για προϊόντα στον ατμό.



GRP 816 ▶

**BLACK.FRY**

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί βάθους 4cm, κατάλληλο για τηγανιτές πατάτες.



GRP 817 ▶

**POTATO.FRY**

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί βάθους 4cm, κατάλληλο για τηγανιτές πατάτες.



GRP 825 ▶

**POLLO.BLACK**

Ανοξείδωτο αντικολλητικό ταψί με τεφλόν ειδικό για 8 κοτόπουλα, μας χαρίζει άριστο αποτέλεσμα ψησίματος εσωτερικά όσο και εξωτερικά του κοτόπουλου.



GRP 840 ▶

**POLLO.GRILL**

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



TG 935 ▶

**EGGS 6x2**

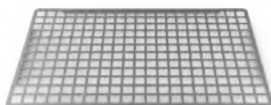
Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν για 12 τηγανητά αυγά, ομελέτες.



TG 936 ▶

**EGGS 8x1**

Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν για 8 τηγανητά αυγά, ομελέτες.



TG 944 ▶

**BACON GRID**

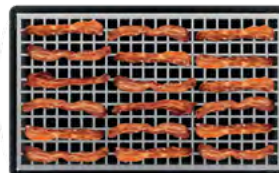
Ανοξείδωτη σχάρα για το ψήσιμο του μπέικον.



TG 945 ▶

**BACON.40**

Ανοξείδωτη αποσπώμενη σχάρα σε αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί βάθους 4cm για την περισυλλογή του λίπους.



TG 840 ▶

**BACON.20**

Ανοξείδωτη αποσπώμενη σχάρα σε αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί βάθους 2cm για την περισυλλογή του λίπους.



TG 885 ▶

**GRILL**

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν, διάτρητο.



**XUC 018 ▶**

START.COOK Σετ 5 τμχ. αποτελούμενο από τα ταψιά GRP815, TG936, TG885, TG970 και TG895.



**TG 870 ▶**

**FAKIRO.GRILL**

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



**TG 970 ▶**

**SUPER.GRILL**

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου.



**GRP 970 ▶**

EXTRA σχάρα χρωμιωμένη για το SUPER.GRILL.



**TG 905 ▶**

**PAN.FRY**

Ταψί εμαγιέ βάθους 2cm, για τηγάνισμα παναρισμένων προϊόντων.



**GRP 806 ▶**

Σχάρα ανοξείδωτη.



**TG 890 ▶**

**FORO.BLACK**

Διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν. **Κατάλληλο για κρουασάν, φρέσκο ψωμί και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.**



**TG 895 ▶**

**BLACK.20**

Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν **βάθους 2cm**. Κατάλληλο για ρατατούιγ, πατάτες φούρνου και ψάρι.



**TG 900 ▶**

**BLACK.40**

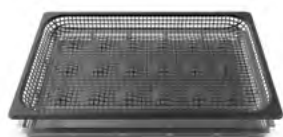
Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν **βάθους 4cm**. Κατάλληλο για μαγειρευτά, κοκκινιστά, παστίτσιο κ.λπ.



**TG 975 ▶**

**FORO SILICO**

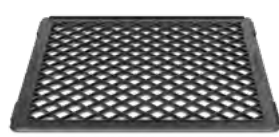
Διάτρητο ταψί αλουμινίου σιλικόνης για προϊόντα ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας.



**GRP 820 ▶**

**CLEAN.FRY**

Αντικολλητική ανοξείδωτη διάτρητη σχάρα τηγάνισματος με ταψί για περισυλλογή λίπους.



**TG 990 ▶**

**DUO.GRILL**

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου δύο όψεων: 1 πλευρά με ραβδώσεις και 1 πλευρά με διαμαντένιο πλέγμα.



**TG 995 ▶**

**FAKIRO.GRILL**

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



**TG 970 ▶**

**SUPER.GRILL**

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου μαζί με σχάρα για ψήσιμο με ραβδώσεις.

GN 2/3 &gt; 35x32

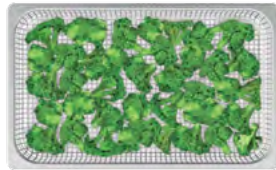
## Σχάρες - ταψιά μαγειρικής



TG 715 ▶

**FAKIRO**

Ταψί αλουμινίου κατάλληλο για πίτσα και focaccia.



GRP 710 ▶

**STEAM**

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί βάθους 3cm, ιδανικό για προϊόντα στον ατμό.



GRP 711 ▶

**POTATO.FRY**

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί βάθους 3cm, κατάλληλο για τηγανητές πατάτες.



TG 720 ▶

**POTATO.FRY**

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν, διάτρητο.



GRP 715 ▶

**POLLO.BLACK**

Ανοξείδωτο αντικολλητικό ταψί με τεφλόν ειδικό για 4 κοτόπουλα, χαρίζει άριστο αποτέλεσμα ψησίματος τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά του κοτόπουλου.



TG 770 ▶

**FAKIRO.GRILL**

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν πάχους 12cm. Πρέπει να προθερμανθεί στον φούρνο.



TG 735 ▶

**PAN.FRY**

Ταψί εμαγιέ βάθους 2cm, για τηγάνισμα παναρισμένων προϊόντων.



TG 937 ▶

**EGGS 5X1**

Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν για 5 τηγανητά αβγά, ομελέτες.



GRP 705 ▶

Ανοξείδωτη σχάρα.



TG 730 ▶

**FORO.BLACK**

Διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν. Κατάλληλο για κρουασάν, φρέσκο ψωμί και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

# Speed-X DIGITAL ID

## Χειροκίνητες ρυθμίσεις

- Έως 9 βήματα μαγειρικής
- Θερμοκρασία: 30 °C - 260 °C
- Προθέρμανση: έως 260 °C
- Μικροκύματα: ρύθμιση ποσοστού μικροκυμάτων ανά 10%
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας από 10% έως 100% και συνεχής μέτρηση της πραγματικής υγρασίας που υπάρχει στον θάλαμο μαγειρέματος.
- 5 συνεχείς ταχύτητες και 5 ημιστατικές
- Αποθηκευμένα προγράμματα: 1000+

## Αυτόματο μαγείρεμα

- CHEFUNOX & SPEEDUNOX: επιλέγοντας να μαγειρέψετε κάτι από την προεγκατεστημένη βιβλιοθήκη "combi" ή "combi-speed", ο φούρνος ρυθμίζει αυτόματα όλες τις παραμέτρους.
- MULTI.Time: ταυτόχρονο ψήσιμο με έως 10 διαφορετικούς χρόνους.
- MULTI.Speed: διαχειρίζεται και παρακολουθεί έως και 4 διαδικασίες μαγειρέματος ταυτόχρονα.

## Βασικά χαρακτηριστικά

- Στιβαρή ανοξείδωτη κατασκευή.
- Πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι με κλείσιμο με δύναμη (slam).
- Πάνελ ελέγχου αφής με οθόνη 16".
- Θάλαμος μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316L για μέγιστη αντοχή στη διάβρωση.
- 2 βεντιλατέρ με αναστροφή της κίνησής τους.
- Μικροκύματα στον θάλαμο μαγειρέματος με κατεύθυνση κάθετη προς το ταψί.
- ROTOR.Klean™: αυτόματο σύστημα πλυσίματος.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- RO.Care: ενσωματωμένο σύστημα φίλτρου ρητίνης που εξουδετερώνει τον σχηματισμό αλάτων. Φιλτράρει έως και 1300Lt νερού με ένα ανταλλακτικό και είναι εξοπλισμένο με αισθητήρα εξάντλησης φίλτρου.

## Προηγμένες και Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

- SMART.Standby: αναγνωρίζει την απουσία φαγητού στον θάλαμο μαγειρέματος και ρυθμίζει αυτόματα την λειτουργία αναμονής με χαμηλή κατανάλωση.
- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- CLIMALUX™: πλήρης έλεγχος της υγρασίας στον θάλαμο ψησίματος.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης.
- AUTO.Soft: ήπια αύξηση της θερμοκρασίας μετά την προθέρμανση.
- SENSE.Klean: εκτιμά πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος και προτείνει τον κατάλληλο αυτόματο κύκλο πλυσίματος.

## Τεχνολογίες Unox

- HYPER.Speed
- DRY.Maxi™
- STEAM.Maxi™
- AIR.Maxi™
- Data Driven Cooking  
Ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας του SPEED-X φούρνου σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές. Η τεχνητή νοημοσύνη μετατρέπει τα δεδομένα κατανάλωσης σε χρήσιμες πληροφορίες και σας επιτρέπει να αυξάνετε τα καθημερινά κέρδη.
- Λειτουργικό σύστημα Digital.ID™
- Ενσωματωμένο μικρόφωνο που επιτρέπει λειτουργίες κλήσεων και φωνητικού ελέγχου.
- Ενσωματωμένη σύνδεση στο internet Wi-Fi.
- Λήψη δεδομένων HACCP.



## ΧΕΡΑ-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)
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	9,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	107Kg
Διαστάσεις:	53,5x74x81cm



## Speed-X™

**XWPRA-0823-H ▶**

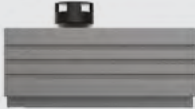
Βάση για 8 GN2/3.

Βάρος: 27Kg  
Διαστάσεις: 54,4x64,3x77,5cm

**XWCRC-0013-F ▶**

Στήριξη δαπέδου 18cm.

Βάρος: 4Kg  
Διαστάσεις: 53x70x18cm

**XERHA-HC23 ▶**

Χοάνη εξαερισμού αυτοκαθαριζόμενη με ενσωματωμένο φίλτρο.

Απορρόφηση  
Εν λειτουργία: 200m<sup>3</sup>/ώρα (min)  
Με το άνοιγμα της πόρτας: 350m<sup>3</sup>/ώρα (max)  
Διάμετρος καμινάδας: 12,1cm  
Ισχύς: 100W  
Τάση: 230V  
Διαστάσεις: 53,5x74x22cm

**XUC212 ▶**

Σιγαστήρας καμινάδας.

Βάρος: 0,5Kg  
Διαστάσεις: 50x10cm

**XUC198 ▶**

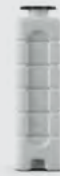
KIT συνδυασμού για 2 φούρνους SPEED-X ο ένας δίπλα στον άλλον.

**XEEQC-0013-E ▶**

KIT συναρμολόγησης SPEED-X με EVEREO.

**XUC199-DRU ▶**

KIT πρώτης εγκατάστασης με 1 μπουκάλι απορρυπαντικού.

**XHC040 RO.Care ▶**

Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος νερού. Ενσωματωμένος αισθητήρας μέτρησης σκληρότητας νερού που υποδεικνύει αυτόματα την αλλαγή του φίλτρου.

**XUC271 ▶****SPEED.Marks**

Αντικολλητικές πλάκες με σπάτουλα για γρήγορη τοποθέτηση και αφαίρεση του φαγητού. 32,8x35,5x6,3cm

**XUC196 ▶****Flat spatula**

Αντικολλητική σπάτουλα και εργονομική λαβή. 29,5x30cm  
Για το ταψί TG780.

**XUC166 ▶****Flat spatula**

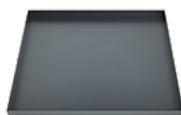
Αντικολλητική σπάτουλα και εργονομική λαβή. 16,5x30cm  
Για το ταψί TG780.

**XUC197 ▶****U-shaped flat spatula**

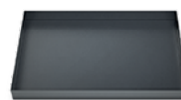
Αντικολλητική σπάτουλα με ανασήκωμα στις πλαϊνές πλευρές και εργονομική λαβή. 16,5x30cm  
Για τα ταψία SPEED.Basket.

**TG780 ▶****SPEED.Plates**

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

**TG129 ▶****SPEED.Basket LARGE**

Μεγάλο ταψί βάθους 1,5cm, 35x30,5x1,5cm.

**TG127 ▶****SPEED.Basket MEDIUM**

Μεσαίο ταψί βάθους 2,5cm, 28x18x2,5cm.

**TG126 ▶****SPEED.Basket SMALL**

Μικρό ταψί βάθους 2,5cm, 18x14x2,5cm.

# ΖΕΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

## Evereo®

- Το πρώτο ζεστό ψυγείο, ένα μοναδικό κομμάτι του εξοπλισμού που διατηρεί τα μαγειρευτά γεύματα για ημέρες σε θερμοκρασία σερβιρίσματος.
- Λειτουργεί αποκλειστικά και μόνο σε θερμοκρασίες πάνω από τις οποίες τα βακτήρια δεν μπορούν να ζήσουν, επομένως η ασφάλεια των τροφίμων δεν διακυβεύεται.
- **3 διαφορετικοί τρόποι χρήσης Multi.Day, Superholding & Catering.** Μπορείτε να επιλέξετε τον τρόπο χρήσης του Evereo® ως εξελιγμένο ψυγείο με χρόνους συντήρησης που δεν έχουν υπάρξει ποτέ στο παρελθόν, ή να επωφεληθείτε πλήρως από τη διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία σερβιρίσματος, διατηρώντας τα πιάτα σας έτοιμα για μέρες.
- Πρωτοποριακή και κατοχυρωμένη με δίπλωμα

ευρεσιτεχνίας τεχνική η οποία διατηρεί με ασφάλεια τα μαγειρεμένα γεύματα για ημέρες σε **θερμοκρασίες άνω των 63°C**, χρησιμοποιώντας έναν συνδυασμό εξαιρετικά ακριβών στοιχείων ελέγχου θερμοκρασίας και ατμόσφαιρας.

- **Ευφυείς αισθητήρες** που παρακολουθούν συνεχώς τις συνθήκες του θαλάμου και ανιχνεύουν αυτόματα εάν υπάρχει παραβίαση κατά τη διάρκεια της συντήρησης.
- Τα συστήματα θέρμανσης, ψύξης και υγρασίας είναι γρήγορα και ισχυρά και μπορούν να αντισταθμίσουν άμεσα και αποτελεσματικά τις αλλαγές θερμοκρασίας ή υγρασίας που συμβαίνουν όταν τοποθετούνται ψυχρότερα ή θερμότερα τρόφιμα στο θάλαμο ή όταν η πόρτα ανοίξει και κλείσει.

### XEEC 10HS-EPRS

Ηλεκτρικός, με περιστροφικό άνοιγμα πόρτας.

Χωρητικότητα: 10 ταψιά 46x33  
με απόσταση 2,8cm  
Ισχύς: 1,5Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 49Kg  
Διαστάσεις: 60x61x59cm



### XEEC 10HS-EPDS

Ηλεκτρικός, με άνοιγμα πόρτας προς τα κάτω.

Χωρητικότητα: 10 ταψιά 46x33  
με απόσταση 2,8cm  
Ισχύς: 1,5Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 49Kg  
Διαστάσεις: 60x61x59cm



### XEEC 1011-EPRS

Ηλεκτρικός, με περιστροφικό άνοιγμα πόρτας.

Χωρητικότητα: 10 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Ισχύς: 2,9Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 82Kg  
Διαστάσεις: 75x62,8x92cm



### XEEC 1013-EPRS

Ηλεκτρικός COMPACT, με περιστροφικό άνοιγμα πόρτας.

Χωρητικότητα: 10 GN1/1  
με απόσταση 6,7cm  
Ισχύς: 2,9Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 70Kg  
Διαστάσεις: 53,5x89x92cm



# VACUUM ΥΨΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

## MULTI.DAY HOT VACUUM

Η ΠΑΤΕΝΤΑΡΙΣΜΕΝΗ ΑΝΤΛΙΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ MULTI.DAY HOT VACUUM ΕΙΝΑΙ Η ΜΟΝΗ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΒΑΚΟΥΜΑΡΕΙ ΖΕΣΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΣΑ ΣΤΑ ΤΑΨΙΑ MULTI.DAY.



### XUC135

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

Ισχύς: 0,011Kw  
Τάση: 110/230V  
Βάρος: 12Kg  
Διαστάσεις: 54x43x58cm



### XUC144

Βάση με κομπρεσέρ για την  
λειτουργία του vacuum.  
Πίεση αέρα 5-8bar.

Ισχύς: 750W  
Τάση: 230V  
Βάρος: 40Kg  
Διαστάσεις: 60x51x87,8cm



### XWKRT-06HS-M ▶

Βάση χαμηλή με γλίστρες για 6 ταψιά  
46x33,  
για τα XEEC-10HS-EPR / EPD.

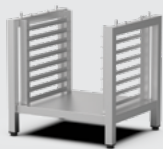
Διαστάσεις: 59x55x56cm



### XWKRT-08HS-H ▶

Βάση ψηλή με γλίστρες για 8 ταψιά 46x33,  
για τα XEEC-10HS-EPR / EPD.

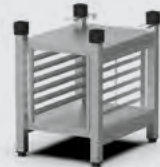
Διαστάσεις: 59x55x74cm



### XEERC-0811-H ▶

Βάση ψηλή με γλίστρες για 8 ταψιά GN1/1,  
για το XEEC-1011-EPR.

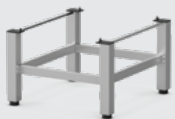
Διαστάσεις: 75x65x75cm



### XWCRC-0613-H ▶

Βάση ψηλή με γλίστρες για 6 ταψιά GN1/1,  
για το XEEC-1013-EPR.

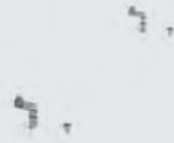
Διαστάσεις: 52x78x74cm



### XWKRT-00HS-L ▶

Βάση χαμηλή για τα  
XEEC-10HS-EPR/EPD.

Διαστάσεις: 59x55x35,5cm



### XWEQT-00HS-E ▶

EVEREO/EVEREO: Kit συναρμολόγησης  
για 2 Evereo XEEC-10HS-EPR ή  
για 2 Evereo XEEC-10HS-EPD.

EVEREO/BAKERLUX SHOP.Pro:  
Kit συναρμολόγησης Evereo XEEC-10HS-  
EPR/EPD με φούρνο αρτοποιίας.



### XWCRC-0013-F ▶

Στήριξη δαπέδου για το XEEC-1013-EPR.

Διαστάσεις: 53x70x18cm



### XWERC-0011-F ▶

Στήριξη δαπέδου για το XEEC-1011-EPR.

Διαστάσεις: 75x49x18cm



### XEEQC-0013-E ▶

EVEREO/EVEREO: Kit συναρμολόγη-  
σης για 2 Evereo XEEC-1013-EPR.

EVEREO/CHEFTOP MIND.MAPS:  
Kit συναρμολόγησης Evereo  
XEEC-1013-EPR με φούρνο μαγειρικής.



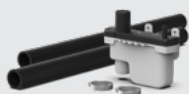
### XEEQC-0011-E ▶

EVEREO/EVEREO: Kit συναρμολόγησης  
για 2 Evereo XEEC-1011-EPR.

EVEREO/CHEFTOP MIND.MAPS:  
Kit συναρμολόγησης Evereo XEEC-1011-EPR  
με φούρνο μαγειρικής.

# Evereo

## Εξοπλισμός



### XUC001 ▶

ΚΙΤ πρώτης εγκατάστασης, αποχέτευση με σιφόνι U. Απαραίτητο για την συναρμολόγηση EVEREO/CHEFTOP MIND.MAPS.



### XUC025 ▶

ΚΙΤ στήριξης με 4 ρυθμιζόμενα πόδια για τα XEEC-10HS-EPR / EPD.



### XWEQT-00HS-E ▶

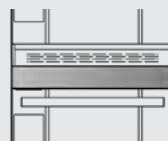
EVEREO/EVEREO: Κιτ συναρμολόγησης για 2 Evereo XEEC-10HS-EPR/EPD.

### EVEREO/BAKERLUX SHOP.Pro:

Κιτ συναρμολόγησης Evereo XEEC-10HS-EPR/EPD με φούρνο αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής.

### EVEREO/BAKERLUX SPEED.Pro:

Κιτ συναρμολόγησης Evereo XEEC-10HS-EPR/EPD με speed oven.



### XWSQW-00HS-E ▶

### EVEREO/BAKERLUX SPEED.Pro:

Κιτ συναρμολόγησης Evereo XEEC-10HS-EPR/EPD με speed oven.



### XUC044 ▶

ΚΙΤ στήριξης με 4 ρυθμιζόμενα πόδια για τα XEEC-1011-EPR, XEEC-1013-EPR.



### XUC012 ▶

Σετ από 4 ρόδες, οι 2 με φρένο.

## MULTI.DAY

### Ταψιά

Μαγειρέψτε όπως συνήθως 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

**TG 111** GN1/1x10cm ▶

**TG 121** GN1/2x10cm ▶

**TG 112** GN1/1x4cm ▶

**TG 122** GN1/2x4cm ▶

#### ΚΑΠΑΚΙΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΜΕ ΛΑΣΤΙΧΟ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ

**TG 110** GN1/1 ▶

**TG 120** GN1/2 ▶

# SPEED OVENS

## SPEED.Compact ECO



### **XEMA-01NS-MCDN**

Ηλεκτρικός, με άνοιγμα πόρτας προς τα κάτω.

Χωρητικότητα: 1 ταψί 30x30  
 Ισχύς: 3,6Kw  
 Τάση: 230V  
 Βάρος: 50Kg  
 Διαστάσεις: 42,4x71,9x61,6cm



### Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- Θερμοκρασία: 30-280 °C.
- Έως 9 βήματα.

### Προγράμματα

- 384 προγράμματα Speed.
- 10 αγαπημένα προγράμματα.
- SPEEDUNOX: επιλέξτε να ψήσετε κάτι από την προεγκατεστημένη βιβλιοθήκη και ο φούρνος θα ορίσει αυτόματα όλες τις παραμέτρους

### Προηγμένες και Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος.

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης.
- SMART.Energy: αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας που αναγνωρίζει την απουσία φαγητού στον θάλαμο ψησίματος και ενεργοποιεί τη λειτουργία αναμνής, μειώνοντας τη θερμοκρασία και την κατανάλωση.

### Τεχνολογίες Unox

- SPEED.Plus.

### Key features

- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304.
- Ενσωματωμένες γλίστρες ταψιών.
- Καταλύτες θαλάμου και καμινάδας για την ελαχιστοποίηση των εκπομπών αερίων, θορύβου και οσμών.
- Η μόνωση από ορυκτό μαλλί πετροβάμβακα εξασφαλίζει μέγιστη ενεργειακή απόδοση.
- Σύστημα συλλογής ψίχουλων ενσωματωμένο στο φίλτρο κάτω από την πόρτα.
- Διακόπτης επαφής πόρτας.
- Πάνελ ελέγχου αφής με οθόνη 9.5".
- PLUG&PLAY εγκατάσταση: δεν απαιτούνται σωλήνες εξαερισμού, χοάνες κ.λπ. Ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση αμέσως μόλις τον βγάλετε από τη συσκευασία.
- CLICK&COOK: ξεκινήστε τα αγαπημένα σας προγράμματα απευθείας από την κύρια οθόνη με ένα μόνο άγγιγμα.
- Οδηγίες βήμα-βήμα από το πάνελ ελέγχου για την διαδικασία καθαρισμού.
- Ενσωματωμένο Wi-Fi.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCP και προγραμμάτων.

### App και Υπηρεσίες

- Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές. Η τεχνητή νοημοσύνη μετατρέπει τα δεδομένα κατανάλωσης σε χρήσιμες πληροφορίες και σας επιτρέπει να αυξάνετε τα καθημερινά κέρδη.



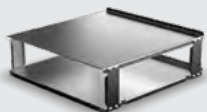
### **TG132** ▶ **SPEED.Basket LARGE**

Καλάθι μαγειρέματος  
 Χωρητικότητα: 30x30  
 Διαστάσεις: 2,8x2,8x2,5cm



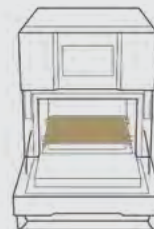
### **TG142** ▶ **SPEED.Plate FLAT**

Αντικολλητικό ταψί ειδικά σχεδιασμένο για ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας.  
 Χωρητικότητα: 30x30 / 3,2h



### **TG145** ▶ **SPEED.Bake tray**

Ταψί δυο επιπέδων. Ακατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων.  
 Χωρητικότητα: 30x30 / 9,9h



### **TG134** ▶ **Non-stick sheet for SPEED.Plate**

Αποτρέπει το κόλλημα ψίχουλων και υπολειμμάτων τροφών στο ταψί  
 Χωρητικότητα: 30x30



### **XUC289** ▶ **SPEED.Marks**

Αντικολλητικές πλάκες με σπάτουλα για γρήγορη τοποθέτηση και αφαίρεση του φαγητού. 30x30,6x6.3cm

# SPEED.Pro



## **⚡ XESR 03HS-EDDN**

Ηλεκτρικός, με άνοιγμα πόρτας προς τα κάτω.

Χωρητικότητα: 3 46x33 με απόστ. 7,5cm

Ισχύς: 6,5Kw

Τάση: τριφασική 400V

Βάρος: 88Kg

Διαστάσεις: 60x80x54cm



### Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- Θερμοκρασία: 30-260 °C
- Έως 9 βήματα
- 24 εμφανή προγράμματα (12 Speed και 12 Bake)

### Προγράμματα

- 384 προγράμματα **Bake**, 384 προγράμματα **Speed**
- CHEFUNOX: (λειτουργία Bake) επιλέξτε να ψήσετε κάτι από την προεγκατεστημένη βιβλιοθήκη και ο φούρνος θα ορίσει αυτόματα όλες τις παραμέτρους
- SPEEDUNOX: (λειτουργία Speed) επιλέξτε να ψήσετε κάτι από την προεγκατεστημένη βιβλιοθήκη και ο φούρνος θα ορίσει αυτόματα όλες τις παραμέτρους

### Προηγμένες και Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους

μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα

- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης
- AUTO.Soft: ήπια αύξηση της θερμοκρασίας μετά την προθέρμανση

### Unox Intensive Cooking

- SPEED.Plus
- DRY.Plus
- AIR.Plus

### Βασικά χαρακτηριστικά

- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304.
- Ενσωματωμένες γλίστρες ταψιών.
- Οπτική απεικόνιση της κατάστασης ψησίματος μέσωπολύχρωμων LED.
- Σύστημα συλλογής ψίχουλων ενσωματωμένο στο φίλτρο κάτω από την πόρτα.
- Διακόπτης επαφής πόρτας.
- Ενσωματωμένο Wi-Fi.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCP και προγραμμάτων.

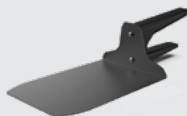
### App και Υπηρεσίες

Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές. Η τεχνητή νοημοσύνη μετατρέπει τα δεδομένα κατανάλωσης σε χρήσιμες πληροφορίες και σας επιτρέπει να αυξάνετε τα καθημερινά κέρδη.



#### **XUC165 ▶**

**Flat spatula.** Σπάτουλα με αντικολλητική επίστρωση και εργονομική λαβή με σύστημα προστασίας. 36,5x47,7x9,2cm



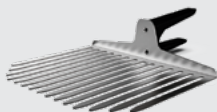
#### **XUC166 ▶**

**Flat spatula.** Σπάτουλα με αντικολλητική επίστρωση και εργονομική λαβή με σύστημα προστασίας. 16,5x42,7x9,2cm



#### **GRP360 ▶**

**SPEED.Grid.** Ανοξείδωτη ελαφριά σχάρα. 46x33cm /9,2h



#### **XUC167 ▶**

**Comb spatula.** Σπάτουλα αλουμινίου και εργονομική λαβή με σύστημα προστασίας. 36,5x30cm /9,2h



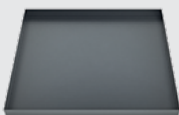
#### **XUC168 ▶**

**Flat spatula.** Σπάτουλα με αντικολλητική επίστρωση και εργονομική λαβή με σύστημα προστασίας. 16,5x30cm / 9,2h



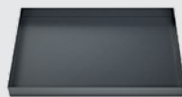
#### **TG360 ▶**

**SPEED.Plates**  
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου δυο όψεων, μια λεία και μια ραβδωτή για διαφορετικά μαγειρέματα. 46x33cm / 2,7h



#### **TG128 ▶**

**SPEED.Basket LARGE**  
Μεγάλο ταψί βάθους 1,5cm, 35x30,5x1,5cm.



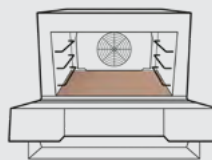
#### **TG127 ▶**

**SPEED.Basket MEDIUM**  
Μεσαίο ταψί βάθους 2,5cm, 28x18x2,5cm.



#### **TG126 ▶**

**SPEED.Basket SMALL**  
Μικρό ταψί βάθους 2,5cm, 18x14x2,5cm.



#### **GRP365 ▶**

Εμποδίζει τη βρωμιά να κολλήσει και απλοποιεί τον καθαρισμό του πυθμένα του φούρνου

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ

## BAKERLUX SHOP.Pro™

- Φούρνοι σχεδιασμένοι για το ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων (Bake Off) σε χώρους μαζικής εστίασης όπου ο χρόνος είναι κρίσιμος και ο όγκος τεράστιος, όπως οι αλυσίδες γρήγορου φαγητού, τα εμπορικά κέντρα, τα σουπερ μάρκετ κ.α.
- Στιβαρή ανοξείδωτη κατασκευή με επιβλητικό design.
- Πιστοποιήσεις CE και NSF.
- Επιλογή ανάμεσα σε 4 διαφορετικά πάνελ ελέγχου, ανάλογα τις ανάγκες σας.
- Επιλογή φούρνων με άνοιγμα της πόρτας προς τα κάτω ή στο πλάι.
- Οι μοναδικοί φούρνοι στην κατηγορία τους πιστοποιημένοι με ENERGY STAR, υψηλή θερμική μόνωση για εξοικονόμηση ενέργειας και ασφαλές περιβάλλον εργασίας.
- **Protex.SAFE™** Πόρτα με διπλό πυρίμαχο κρύσταλλο με κενό αέρος για την διαφοροποίηση της θερμοκρασίας εξωτερικού και εσωτερικού κρυστάλλου (κρύα πόρτα!).
- Βεντιλατέρ με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους.
- Πατενταρισμένες τεχνολογίες **Unox**, ανάλογα το μοντέλο.

### GO



3 βήματα ψήσιματος σε κάθε πρόγραμμα



0 - inf Χρονοδιακόπτης



50-260°C Θερμοκρασία

### LED



3 βήματα ψήσιματος σε κάθε πρόγραμμα



0 - inf Χρονοδιακόπτης



50-260°C Θερμοκρασία



0-20-40-60-80-100% Υγρασία



2 Ταχύτητες



99 Προγράμματα



Συνεργασία με θερμοθάλαμο

### TOUCH



9 βήματα ψήσιματος 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 δεδομένα HACCP



99 Προγράμματα



Συνεργασία με θερμοθάλαμο



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

### MASTER



9 βήματα ψήσιματος σε κάθε πρόγραμμα



0 - inf Χρονοδιακόπτης



50-260°C Θερμοκρασία



0-20-40-60-80-100% Υγρασία



2 Ταχύτητες



**AUTO.SOFT**  
Ήπια 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 δεδομένα HACCP



896 Προγράμματα



Συνεργασία με θερμοθάλαμο



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



**MULTI.TIME**  
Ταυτόχρονο ψήσιμο προϊόντων που απαιτούν διαφορετικούς χρόνους ψήσιματος



**AUTOMATIC BAKING**  
Προεγκατεστημένες συνταγές από τον UNOX



**STEFANIA**

**ARIANNA**

**ELENA**

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ / ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ

GO	<b>XEFR-03HS-EGDN</b>	<b>XEFR-04HS-EGDN</b>	<b>XEFR-03EU-EGDN</b>
Άνοιγμα πόρτας	προς τα κάτω	προς τα κάτω	προς τα κάτω
Χωρητικότητα	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Αποχέτευση νερού	-	-	-
Θερμοκρασία	έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
Ισχύς / Τάση	3Kw / 230V	3,5Kw / 230V	3,5Kw / 230V
Βάρος	36Kg	39Kg	46Kg
Διαστάσεις	60x66,9x42,5cm	60x66,9x50cm	80x81,1x42,5cm
Τιμή	▶	▶	▶
LED	<b>XEFR-03HS-ELDV</b>	<b>XEFR-04HS-ELDV</b>	<b>XEFR-03EU-ELDV</b>
Άνοιγμα πόρτας	προς τα κάτω	προς τα κάτω	προς τα κάτω
Χωρητικότητα	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Αποχέτευση νερού	-	-	-
Θερμοκρασία	έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
Ισχύς / Τάση	3Kw / 230V	3,5Kw / 230V	3,5Kw / 230V
Βάρος	36Kg	39Kg	46Kg
Διαστάσεις	60x66,9x42,5cm	60x66,9x50cm	80x81,1x42,5cm
Τιμή	▶	▶	▶
TOUCH	<b>XEFR-03HS-ETDV</b>	<b>XEFR-04HS-ETDV</b>	<b>XEFR-03EU-ETDV</b>
Άνοιγμα πόρτας	προς τα κάτω	προς τα κάτω	προς τα κάτω
Χωρητικότητα	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Αποχέτευση νερού	-	-	-
Θερμοκρασία	έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
Ισχύς / Τάση	3Kw / 230V	3,5Kw / 230V	3,5Kw / 230V
Βάρος	36Kg	39Kg	46Kg
Διαστάσεις	60x66,9x42,5cm	60x67x50cm	80x81,1x42,5cm
Τιμή	▶	▶	▶



ROSSELLA



VITTORIA



CAMILLA

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ / ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ

<b>XEFR-04EU-EGDN-DR/2</b> ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	<b>XEFR-06EU-EGRN-DR/2</b> ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	<b>XEFR-10EU-EGRN-DR/3</b> ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ
προς τα κάτω	πλαϊνό	πλαϊνό
4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
NAI	NAI	NAI
έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
6,9Kw / 400V	10,3Kw / 400V	15,5Kw / 400V
57Kg	72Kg	96Kg
80x81,1x50cm	80x81,1x68,2cm	80x81,1x95,2cm
▶	▶	▶
<b>XEFR-04EU-ELDV-DR/2</b> ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	<b>XEFR-06EU-ELRV-DR/2</b> ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	<b>XEFR-10EU-ELRV-DR/3</b> ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ
προς τα κάτω	πλαϊνό	πλαϊνό
4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
NAI	NAI	NAI
έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
6,9Kw / 400V	10,3Kw / 400V	15,5Kw / 400V
57Kg	72Kg	96Kg
80x81,1x50cm	80x81,1x68,2cm	80x81,1x95,2cm
▶	▶	▶
<b>XEFR-04EU-ETDV-DR/2</b> ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	<b>XEFR-06EU-ETRV-MT/2</b> ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	<b>XEFR-10EU-ETRV-MT/3</b> ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ
προς τα κάτω	πλαϊνό	πλαϊνό
4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
NAI	-	-
έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
6,9Kw / 400V	10,3Kw / 400V	15,5Kw / 400V
57Kg	72Kg	96Kg
80x81,1x50cm	80x81,1x68,2cm	80x81,1x95,2cm
▶	▶	▶



**STEFANIA MATIC**

**ARIANNA MATIC**

**ELENA MATIC**

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ / ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ

TOUCH	<b>XEFR-03HS-ETRV</b>	<b>XEFR-04HS-ETRV</b>	<b>XEFR-03EU-ETRV</b>
Άνοιγμα πόρτας	πλαϊνό	πλαϊνό	πλαϊνό
Χωρητικότητα	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Αποχέτευση νερού	-	-	-
Θερμοκρασία	έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
Ισχύς / Τάση	3Kw / 230V	3,5Kw / 230V	3,5Kw / 230V
Βάρος	36Kg	39Kg	46Kg
Διαστάσεις	60x66,9x42,7cm	60x66,9x50,2cm	80x81,1x42,7cm
Τιμή	▶	▶	▶
MASTER	<b>XEFR-03HS-EMRV</b>	<b>XEFR-04HS-EMRV</b>	<b>XEFR-03EU-EMRV</b>
Άνοιγμα πόρτας	πλαϊνό	πλαϊνό	πλαϊνό
Χωρητικότητα	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Αποχέτευση νερού	-	-	-
Θερμοκρασία	έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
Ισχύς / Τάση	3Kw / 230V	3,5Kw / 230V	3,5Kw / 230V
Βάρος	36Kg	39Kg	46Kg
Διαστάσεις	60x66,9x42,7cm	60x66,9x50,2cm	80x81,1x42,7cm
Τιμή	▶	▶	▶



## ROSSELLA MATIC

## VITTORIA MATIC

## CAMILLA MATIC

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ / ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ

<b>XEFR-04EU-ETRV-DR/2 BENTILATEP</b>	<b>XEFR-06EU-ETRV-DR/2 BENTILATEP</b>	<b>XEFR-10EU-ETRV-DR/3 BENTILATEP</b>
πλαϊνό	πλαϊνό	πλαϊνό
4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ
έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
6,9Kw / 400V	10,3Kw / 400V	15,5Kw / 400V
57Kg	72Kg	96Kg
80x81,1x50,2cm	80x81,1x68,2cm	80x81,1x95,2cm
▶	▶	▶
<b>XEFR-04EU-EMRV-DR/2 BENTILATEP</b>	<b>XEFR-06EU-EMRV-DR/2 BENTILATEP</b>	<b>XEFR-10EU-EMRV-DR/3 BENTILATEP</b>
πλαϊνό	πλαϊνό	πλαϊνό
4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ
έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
6,9Kw / 400V	10,3Kw / 400V	15,5Kw / 400V
57Kg	72Kg	96Kg
80x81x50cm	80x81,1x68,2cm	80x81,1x95,2cm
▶	▶	▶

## Επεξήγηση πόρτας




Πόρτα με χειροκίνητο άνοιγμα προς τα κάτω.



Πόρτα με χειροκίνητο άνοιγμα στο πλάι.



 **AUTO.MATIC**

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

## ΧΟΑΝΗ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ



ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ ΚΑΠΝΑΕΡΙΩΝ



ΧΩΡΙΣ ΑΝΑΓΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΜΕ ΝΕΡΟ

### ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΜΕ ΤΑΨΙΑ 60x40

#### ΧΕΚΗΤ-ΗCEU

MASTER | TOUCH | LED

##### Απορρόφηση:

Εν λειτουργία:	550m <sup>3</sup> /ώρα (min)
Με άνοιγμα της πόρτας:	750m <sup>3</sup> /ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	0,2Kw
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	80x86,3x27,6cm

#### ΧΕΚΗΤ-ACEU

MASTER | TOUCH | LED

##### Χοάνη χωρίς λειτουργία νερού.

Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	0,08Kw
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	80x86,3x24cm

### ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΜΕ ΤΑΨΙΑ 46x33

#### ΧΕΚΗΤ-ΗCHS

MASTER | TOUCH | LED

##### Απορρόφηση:

Εν λειτουργία:	550m <sup>3</sup> /ώρα (min)
Με άνοιγμα της πόρτας:	750m <sup>3</sup> /ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	0,2Kw
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	60x73x27,6cm

#### ΧΕΚΗΤ-ACHS

MASTER | TOUCH | LED | GO

##### Χοάνη χωρίς λειτουργία νερού

Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	0.105Kw
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	60x73x23,2cm

## ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΑΠΟ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ. ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ DECK SHOP.Pro

#### ΧΕΚΔΤ-01ΕU-D

MASTER | TOUCH | LED



Χωρητ.:	1 ταψί 60x40cm
Ισχύς:	2,7Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	55Kg
Διαστάσεις:	80x84x41cm

#### ΧΕΚΔΤ-01ΕU-S

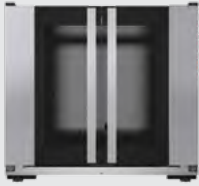
MASTER | TOUCH | LED

##### Με υγρασία.

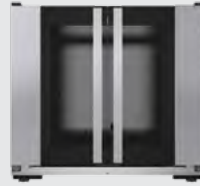


Χωρητ.:	1 ταψί 60x40cm
Ισχύς:	2,7Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	61Kg
Διαστάσεις:	80x84x41cm

## BAKERLUX SHOP.Pro™

**XEKPT-08EU-C ▶**MASTER | TOUCH | LED  
Θερμοθάλαμος

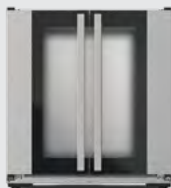
Χωρητ.: 8 ταψιά 60x40cm  
με απόσταση 70cm  
max 50 °C  
Ισχύς: 1,2Kw/230V  
Βάρος: 40Kg  
Διαστάσεις: 80x79,2x86,6cm

**XEKPT-08EU-B ▶**

MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος με boiler

Χωρητ.: 8 ταψιά 60x40cm  
με απόσταση 70cm  
max 50 °C  
Ισχύς: 2,3Kw/230V  
Βάρος: 55Kg  
Διαστάσεις: 80x81x75cm

**XEKPT-10EU-C ▶**

MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος.

Χωρητ.: 10 ταψιά 60x40cm  
με απόσταση 70cm  
max 50 °C  
Ισχύς: 1,2Kw/230V  
Βάρος: 45Kg  
Διαστάσεις: 80x79x87cm

**XEKPT-10EU-B ▶**

MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος με boiler.

Χωρητ.: 10 ταψιά 60x40cm  
με απόσταση 70cm  
max 50 °C  
Ισχύς: 2,3Kw /230V  
Βάρος: 62Kg  
Διαστάσεις: 80x81x88,6cm

**XEKPT-08HS-C ▶**

MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος.

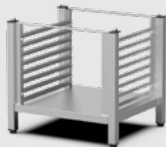
Χωρητ.: 8 ταψιά 46x33cm  
με απόσταση 70cm  
max 50 °C  
Ισχύς: 1,2Kw/230V  
Βάρος: 35Kg  
Διαστάσεις: 60x71x75cm

**XEKPT-08HS-B ▶**

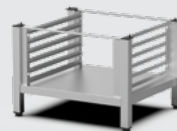
MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος με boiler.

Χωρητ.: 8 ταψιά 46x33cm  
με απόσταση 70cm  
max 50 °C  
Ισχύς: 2,3Kw /230V  
Βάρος: 42Kg  
Διαστάσεις: 60x73x75cm

**XEKRT-08EU-H ▶**Βάση ψηλή, ανοικτή με γλίστρες  
στήριξης των ταψιών με απόσταση  
μεταξύ τους 6cm.

Χωρητ.: 8 ταψιά 60x40cm  
Βάρος: 10Kg  
Διαστάσεις: 78,2x67,5x73,8cm

**XEKRT-06EU-M ▶**Βάση μεσαία, ανοικτή με γλίστρες  
στήριξης των ταψιών με απόσταση  
μεταξύ τους 6cm.

Χωρητ.: 6 ταψιά 60x40cm  
Βάρος: 7Kg  
Διαστάσεις: 79,4x68,8x56cm

**XWKRT-08HS-H ▶**Βάση ψηλή, ανοικτή με γλίστρες  
στήριξης των ταψιών με απόσταση  
μεταξύ τους 6cm.

Χωρητ.: 8 ταψιά 46x33cm  
Βάρος: 8Kg  
Διαστάσεις: 59,4x54,6x73,8cm

**XWKRT-00EF-F ▶**

Στήριξη δαπέδου.

**XWKRT-00HS-F ▶**

Στήριξη δαπέδου.

**XWKRT-00EF-L ▶**

Βάση χαμηλή για 60x40. Ύψους 35,5cm

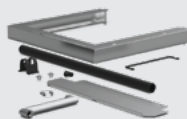


**XHC016 ▶**  
Kit αντλίας απαραίτητο στην συναρμολόγηση φούρνων και φούρνων με θερμοθάλαμο.

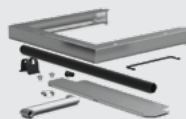


**XWKRT-06HS-M ▶**  
Βάση μεσαία, ανοικτή με γλίστρες στήριξης των ταψιών με απόσταση μεταξύ τους 6cm.

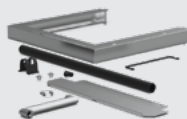
Χωρητ.: 6 ταψιά 46x33cm  
Βάρος: 6Kg  
Διαστάσεις: 59,4x54,6x56cm



**XWKQT-00EF-E ▶**  
Kit συναρμολόγησης φούρνων. Για οποιοδήποτε μοντέλο φούρνου στο κάτω μέρος.



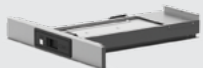
**XWKQT-04EF-E ▶**  
Kit συναρμολόγησης φούρνων. Για οποιοδήποτε φούρνο στον κάτω μέρος με τον φούρνο ROSSELLA XEFT-04EU...



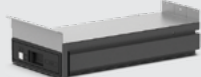
**XWKQT-00HS-E ▶**  
Kit συναρμολόγησης φούρνων για τον STEFANIA & ARIANNA.



**XHC021 ▶**  
MASTER | TOUCH | LED  
Kit δοχείο νερού για φούρνους που ακουμπούν πάνω σε πάγκο. (απαραίτητο το kit αντλίας XHC016).



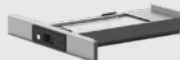
**XHC023 ▶**  
MASTER | TOUCH | LED  
Kit δοχείο νερού για φούρνους που είναι τοποθετημένοι πάνω σε βάση. (απαραίτητο το kit αντλίας XHC016).



**XHC024 ▶**  
MASTER | TOUCH | LED  
Kit δοχείο νερού για φούρνους που είναι συνδεδεμένοι με θερμοθάλαμο. (απαραίτητο το kit αντλίας XHC016).



**XHC020 ▶**  
MASTER | TOUCH | LED  
\*Kit δοχείο νερού για φούρνους που ακουμπούν πάνω σε πάγκο. (απαραίτητο το kit αντλίας XHC016).



**XHC023 ▶**  
MASTER | TOUCH | LED  
Kit δοχείο νερού για φούρνους που είναι τοποθετημένοι πάνω σε βάση. (απαραίτητο το kit αντλίας XHC016).

\*kit δοχείο νερού: στις περιπτώσεις που δεν υπάρχει κοντά στον φούρνο θρύση νερού, χρησιμοποιούμε το kit δοχείο νερού. Είναι μόνο για την παραγωγή ατμού/υγρασίας.



**XHC 003 ▶**  
UNOX.CARE MASTER | TOUCH | LED  
Σύστημα φιλτραρίσματος νερού για καθαρό ατμό για 7.000Lt για BAKERTop και CHEFTop.



**DB1044 ▶**  
SPRAY & Rinse 750ml.



**XUC012 ▶**  
Σετ από 4 ρόδες, οι 2 με φρένο.

# ΦΟΥΡΝΟΙ CONVECTION ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ

## BAKERLux™

### Χειροκίνητο μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 80 °C – 260 °C
- Μαγείρεμα convection και υγρασία από τους 80 °C

### Τεχνολογίες Unox

- DRY.Plus
- STEAM.Plus
- AIR.Plus

### Βασικά χαρακτηριστικά

- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304

με στρογγυλεμένες άκρες.

- Διπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες σε σχήμα -L- με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Χειροκίνητο πάνελ ελέγχου.
- Κανάλι συλλογής σταγόνων ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 2 ταχύτητες των βεντιλατέρ. Αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους.

### XB 693

Ηλεκτρικός, χειροκίνητο πάνελ, 2 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 6 ταψιά 60x40 με απόσταση 8cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 10,5Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 86Kg  
Διαστάσεις: 86x88x93cm



### XB 893

Ηλεκτρικός, χειροκίνητο πάνελ, 3 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 10 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 15,8Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 118Kg  
Διαστάσεις: 86x88x125cm



### XB 613G

Αερίου, χειροκίνητο πάνελ, 2 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 6 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm  
Θερμοκρασία: 260 °C  
Ισχύς EL: 0,7Kw/230V  
Ισχύς GAS: 17,5Kw  
Βάρος: 100Kg  
Διαστάσεις: 86x88x114,4cm



### XB 813G

Αερίου, χειροκίνητο πάνελ, 3 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα: 10 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm  
Θερμοκρασία: 260 °C  
Ισχύς EL: 1Kw/230V  
Ισχύς GAS: 20Kw  
Βάρος: 130Kg  
Διαστάσεις: 86x88x146,4cm



### XB 1083

Ηλεκτρικός, χειροκίνητο πάνελ, 5 βεντιλατέρ. **Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 16 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 29,7Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 243Kg  
Διαστάσεις: 91,3x99,7x186,3cm



### XCB 1001

Με βάση τοποθέτησης των ταψιών για τους φούρνους XB 1083 και θερμοθάλαμο XL 1003 / XEBPC-16EU-D.

Χωρητικότητα: 16 ταψιά 60x40cm  
Βάρος: 25Kg  
Διαστάσεις: 73x65x172,5cm



## BAKERLux™



### ⚡ XEBPL 16EU-D

Θερμοθάλαμος με ηλεκτρονικό πάνελ.

Χωρητικότητα: 1 καρότσι των  
16ταψιών 60x40cm

Θερμοκρασία: 50 °C

Ισχύς: 2,4Kw

Τάση: 230V

Βάρος: 100Kg

Διαστάσεις: 87x95x188cm



### ⚡ XL1003

Θερμοθάλαμος ανεξάρτητος με υγρασία και χειροκίνητο πάνελ.

Χωρητικότητα: 1 καρότσι των  
16ταψιών 60x40cm

Θερμοκρασία: 50 °C

Ισχύς: 2,4Kw

Τάση: 230V

Βάρος: 100Kg

Διαστάσεις: 87x95x188cm



### XL 413 ▶

Θερμοθάλαμος MANUAL με υγρασία,

Χωρητ.: 12 ταψιά 60x40.

Ισχύς: 2,4Kw/230V

Θερμ.: έως 70 °C

Βάρος: 38Kg

Διαστ.: 86x89x76,2cm

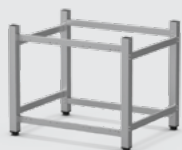


### XR 258 ▶

Ουδέτερο ερμάριο

Χωρητ.: 7 ταψιά 60x40.

Διαστ.: 86x77x68cm.



### XR 168 ▶

Ανοξείδωτη βάση ύψους 69cm.



### XR 727 ▶

Γλίστρες για την βάση XR 168.

Χωρητ.: 7 ταψιά 60x40cm με απόσταση 6cm

Βάρος: 3Kg



### XC 208-CR ▶

Ντουζ πλυσίματος φούρνων.



### DB1044 ▶

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-θερμοθάλαμους. Οι 2 με φρένο.

# ΦΟΥΡΝΟΙ COMBI ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

## BAKERTOP MIND.Maps™

### One

#### Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- 1000+ προγράμματα.
- MIND.Maps™: σχεδιάσε το δικό σου πρόγραμμα ψησίματος.

#### Χειροκίνητο Μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 30 °C-260 °C.
- Έως 9 βήματα.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας ή ξηρού αέρα ανά 10%.
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.

#### Τεχνολογίες Unox

- DRY.Maxi™
- STEAM.Maxi™
- AIR.Maxi™
- CLIMALUX™

### Plus

#### Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- 1000+ προγράμματα.
- CHEFUNOX: προεγκατεστημένες συνταγές από την Unox.
- MULTI.TIME: ταυτόχρονο ψήσιμο με έως 10 διαφορετικούς χρόνους.
- MISE.EN.PLACE: συγχρονισμός φόρτωσης των προϊόντων, ώστε να σερβιριστούν όλα μαζί.
- MIND.Maps™: σχεδιάσε το δικό σου πρόγραμμα ψησίματος.
- READY.BAKE: έτοιμες ρυθμίσεις με άπειρο χρόνο για γρήγορη εκκίνηση.

#### Χειροκίνητο Μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 30 °C-260 °C.
- Έως 9 βήματα.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας ή ξηρού αέρα ανά 10%.
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.
- MULTI.Point ακίδα θερμοκρασίας 4 σημείων.
- SOUS-VIDE ακίδα θερμοκρασίας 2 σημείων (έξτρα).

#### Προηγμένες και Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- CLIMALUX™: πλήρης έλεγχος της υγρασίας στον θάλαμο ψησίματος.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης.

#### Βασικά Χαρακτηριστικά

- ROTOR.Klean™: αυτόματα σύστημα πλυσίματος.
- Αυτόματο ειδικό πλύσιμο πίσω από το βεντιλατέρ.
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες άκρες.
- Διπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής σταγόνων ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 4 ταχύτητες των βεντιλατέρ.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCP και προγραμμάτων.
- Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές.

- AUTO.Soft: ήπια αύξηση της θερμοκρασίας μετά την προθέρμανση.
- SENSE.Klean: εκτιμά πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος και προτείνει τον κατάλληλο αυτόματο κύκλο πλυσίματος.

#### Τεχνολογίες Unox

- DRY.Maxi™
- STEAM.Maxi™
- AIR.Maxi™
- PRESSURE.Steam

#### Βασικά Χαρακτηριστικά

- ROTOR.Klean™: αυτόματα σύστημα πλυσίματος.
- Αυτόματο ειδικό πλύσιμο πίσω από το βεντιλατέρ.
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες άκρες.
- Τριπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής σταγόνων ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 4 ταχύτητες των βεντιλατέρ.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- Ενσωματωμένο Wi-Fi.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCP και προγραμμάτων.
- Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

## One

### **XEBC 04EU-E1RM**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα: 4 ταψιά 60x40cm  
με απόσταση 8cm

Θερμοκρασία: έως 260 °C

Ισχύς: 7,4Kw

Τάση: 230/400V

Βάρος: 90Kg

Διαστάσεις: 86x97x68cm



### **XEBC 06EU-E1RM**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα: 6 ταψιά 60x40cm  
με απόσταση 8cm

Θερμοκρασία: έως 260 °C

Ισχύς: 10,1Kw

Τάση: τριφασική 400V

Βάρος: 103Kg

Διαστάσεις: 86x97x84cm



### **XEBC 10EU-E1RM**

Ηλεκτρικός, με 3 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα: 10 ταψιά 60x40cm  
με απόσταση 8cm

Θερμοκρασία: έως 260 °C

Ισχύς: 15,2Kw

Τάση: τριφασική 400V

Βάρος: 136Kg

Διαστάσεις: 86x97x116cm



### **XEBL 16EU-E1RS**

Ηλεκτρικός, με 6 βεντιλατέρ

**Συνοδεύεται από καρότσι.**

Χωρητικότητα: 16 ταψιά 60x40cm  
με απόσταση 8cm

Θερμοκρασία: έως 300 °C

Ισχύς: 35,5Kw

Τάση: τριφασική 400V

Βάρος: 262Kg

Διαστάσεις: 89x93x188cm



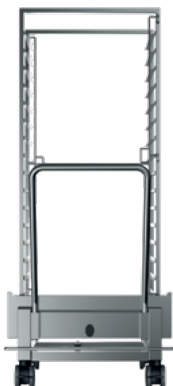
### **XEBTL-16EU**

Καρότσι φόρτωσης για τον φούρνο  
XEBC-16EU-E1RS και τους  
θερμοθαλάμους XEBPL-16EU-M /  
16EU-D.

Χωρητικότητα: 16 ταψιά 60x40cm

Βάρος: 26Kg

Διαστάσεις: 77,6x61,5x174,1cm



# ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΚΑΙ ΑΕΡΙΟΥ

## Plus

### **XEBC 04EU-EPRM**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ  
 Χωρητικότητα: 4 ταψιά 60x40cm  
 με απόσταση 8cm  
 Θερμοκρασία: έως 260 °C  
 Ισχύς: 10,8Kw  
 Τάση: τριφασική 400V  
 Βάρος: 95Kg  
 Διαστάσεις: 86x97x68cm



### **XEBC 06EU-EPRM**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ  
 Χωρητικότητα: 6 ταψιά 60x40cm  
 με απόσταση 8cm  
 Θερμοκρασία: έως 260 °C  
 Ισχύς: 14,3Kw  
 Τάση: τριφασική 400V  
 Βάρος: 112Kg  
 Διαστάσεις: 86x97x84cm



### **XEBC 10EU-EPRM**

Ηλεκτρικός, με 3 βεντιλατέρ  
 Χωρητικότητα: 10 ταψιά 60x40cm  
 με απόσταση 8cm  
 Θερμοκρασία: έως 260 °C  
 Ισχύς: 21,3Kw  
 Τάση: τριφασική 400V  
 Βάρος: 148Kg  
 Διαστάσεις: 86x97x116cm



### **XEBL 16EU-YPRS**

Ηλεκτρικός, με 6 βεντιλατέρ.  
**Συνοδεύεται από καρότσι.**  
 Χωρητικότητα: 16 ταψιά 60x40cm  
 με απόσταση 8cm  
 Θερμοκρασία: έως 300 °C  
 Ισχύς: 38,5Kw  
 Τάση: τριφασική 400V  
 Βάρος: 292Kg  
 Διαστάσεις: 89x93x188cm



### **XEBC 06EU-GPRM**

Αερίου, με 2 βεντιλατέρ  
 Χωρητικότητα: 6 ταψιά 60x40cm  
 με απόσταση 8cm  
 Θερμοκρασία: έως 260 °C  
 Ισχύς EL: 1Kw  
 Ισχύς GAS: 19Kw  
 Τάση: 230V  
 Βάρος: 126Kg  
 Διαστάσεις: 86x97x84cm



### **XEBC 10EU-GPRM**

Αερίου, με 3 βεντιλατέρ  
 Χωρητικότητα: 10 ταψιά 60x40cm  
 με απόσταση 8cm  
 Θερμοκρασία: έως 260 °C  
 Ισχύς EL: 1,4Kw  
 Ισχύς GAS: 25Kw  
 Τάση: 230V  
 Βάρος: 163Kg  
 Διαστάσεις: 86x97x116cm



### **XEBL 16EU-GPRS**

Αερίου, με 6 βεντιλατέρ.  
**Συνοδεύεται από καρότσι.**  
 Χωρητικότητα: 16 ταψιά 60x40cm  
 με απόσταση 8cm  
 Θερμοκρασία: έως 300 °C  
 Ισχύς EL: 2,5Kw  
 Ισχύς GAS: 48Kw  
 Τάση: 230V  
 Βάρος: 309Kg  
 Διαστάσεις: 89x93x188cm



### **XEFTL-16EU**

Καρότσι φόρτωσης για τους  
 φούρνους XEBL-16EU-YPRS/GPRS  
 και τους θερμοθαλάμους  
 XEBPL-16EU-M / 16EU-D.  
 Χωρητικότητα: 16 ταψιά 60x40cm  
 Βάρος: 26Kg  
 Διαστάσεις: 77,6x61,5x174cm





### ⚡ XEBPL-16EU-M

Θερμοθάλαμος ανεξάρτητος με υγρασία, χειροκίνητο πάνελ.

Χωρητικότητα: 1 καρότσι των 16 ταψιών 60x40cm

Θερμοκρασία: 50 °C

Ισχύς EL: 2,4Kw

Τάση: 230V

Βάρος: 100Kg

Διαστάσεις: 88,2x97,4x189cm



### ⚡ XEBPL-16EU-D

Θερμοθάλαμος με υγρασία, ηλεκτρονικό πάνελ.

Χωρητικότητα: 1 καρότσι των 16 ταψιών 60x40cm

Θερμοκρασία: 50 °C

Ισχύς EL: 2,4Kw

Τάση: 230V

Βάρος: 100Kg

Διαστάσεις: 87x95x188cm



## ΧΟΑΝΗ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ



ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ ΚΑΠΝΑΕΡΙΩΝ

### XEBHC-HCEU

Για τους φούρνους 4-6-10 ταψιά 60x40.

Απορρόφηση

En λειτουργία: 310m<sup>3</sup>/ώρα (min)

Με το άνοιγμα της πόρτας: 390m<sup>3</sup>/ώρα (max)

Διάμετρος καμινάδας: 12,1cm

Ισχύς: 100W / 230V

Διαστάσεις: 86x114,5x24cm



### XEAHL-HCFL ▶

Ομοίως, για τους φούρνους με καρότσι 16 ταψιά 60x40



ΧΩΡΙΣ ΑΝΑΓΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΜΕ ΝΕΡΟ

### XEBHC-ACEU

Για τους φούρνους 4-6-10 ταψιά 60x40.

Διάμετρος καμινάδας: 12,1cm

Ισχύς: 125W / 230V

Διαστάσεις: 86x100x21,7cm



### XUC 140 ▶

Τελάρο με φίλτρα άνθρακα. Χρησιμεύει για την εξάλιψη των δυνατών οσμών.

Βάρος: 11Kg

Διαστάσεις: 41x65,5x11cm



### XUC 141 ▶

Ανταλλακτικό φίλτρο άνθρακα. Για το τελάρο XUC 140

## Steam.Boost

### ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ PLUS



Κωδικός	για τον φούρνο	Τιμή
<b>XUC080</b>	XEBC-04EU-EPRM ▶	
<b>XUC081</b>	XEBC-06EU-EPRM ▶	
<b>XUC082</b>	XEBC-10EU-EPRM ▶	
<b>XUC083</b>	XEBC-16EU-EPRM ▶	

**BAKERTop™****XEBPC-08EU-V ▶****Θερμοθάλαμος.**

Χωρητικότητα: 8 ταψιά 60x40  
 Θερμοκρασία: έως +50 °C  
 Ισχύς: 2Kw  
 Τάση: 230V  
 Βάρος: 35Kg  
 Διαστάσεις: 86x97,8x64,5cm

**XEBPC-12EU-V ▶****Θερμοθάλαμος.**

Χωρητικότητα: 12 ταψιά 60x40  
 Θερμοκρασία: έως +50 °C  
 Ισχύς: 2Kw  
 Τάση: 230V  
 Βάρος: 40Kg  
 Διαστάσεις: 86x106,1x77,5cm

**XEBDC-01EU-C ▶****Deck top oven. Ελέγχεται από το πανελ του φούρνου. Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο.**

Χωρητικότητα: 1 ταψί 60x40  
 Θερμοκρασία: 290 °C  
 Ισχύς: 2Kw/230V  
 Βάρος: 62Kg  
 Διαστάσεις: 86x88x44,1cm

**XEBDC-02EU-C ▶****Deck top oven. Ελέγχεται από το πανελ του φούρνου. Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο.**

Χωρητικότητα: 2 ταψιά 60x40  
 Θερμοκρασία: 290 °C  
 Ισχύς: 5Kw/400V  
 Βάρος: 82Kg  
 Διαστάσεις: 86x115x44,1cm

**XEBDC-01EU-D ▶****Deck top oven. Ανεξάρτητη λειτουργία. Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο.**

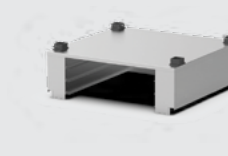
Χωρητικότητα: 1 ταψί 60x40  
 Θερμοκρασία: 290 °C  
 Ισχύς: 2Kw/230V  
 Βάρος: 62Kg  
 Διαστάσεις: 86x88x44,1cm

**XEBDC-02EU-D ▶****Deck top oven. Ανεξάρτητη λειτουργία. Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο.**

Χωρητικότητα: 2 ταψιά 60x40  
 Θερμοκρασία: 290 °C  
 Ισχύς: 5Kw/400V  
 Βάρος: 78Kg  
 Διαστάσεις: 86x116x44,1cm

**XWAEC-08EF ▶****Ουδέτερο ερμάριο.**

Χωρητ.: 8 ταψιά 60x40  
 Βάρος: 35Kg  
 Διαστάσεις: 86x86x72cm

**XEBIC-03EU ▶****Ενδιάμεση βάση.**

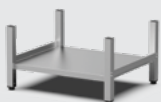
Βάρος: 20Kg  
 Διαστάσεις: 86x81,7x30,9cm

**XWARC-07EF-UH ▶****Βάση ψηλή για τον φούρνο XEBC-04EU-EPR/E1R.**

Χωρητ.: 7 ταψιά 60x40  
 Βάρος: 35Kg  
 Διαστάσεις: 84x80,4x89cm

**XWARC-07EF-H ▶****Βάση ψηλή.**

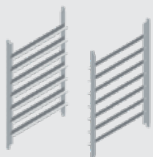
Χωρητ.: 7 ταψιά 60x40  
 Βάρος: 33Kg  
 Διαστάσεις: 84,2x71,3x75cm

**XWARC-00EF-M ▶****Βάση μεσαία ανοικτή.**

Βάρος: 9Kg  
 Διαστάσεις: 84,2x71,3x46,2cm

**XWARC-00EF-L ▶****Βάση χαμηλή ανοικτή.**

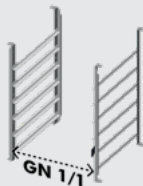
Βάρος: 5,5Kg  
 Διαστάσεις: 84,2x71,3x30,5cm



**XWALC-07EF-H ▶**

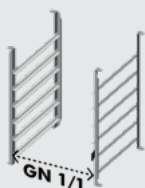
Γλίστρες για την βάση XWARC-00EF-H.

Χωρητ.: 7 ταψιά 60x40  
με απόσταση 6cm  
Βάρος: 3Kg



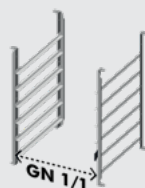
**XUC 050 ▶**

Γλίστρες για μετατροπή του φούρνου από 60x40 σε 4 GN1/1 (XEBC-04EU).



**XUC 051 ▶**

Γλίστρες για μετατροπή του φούρνου από 60x40 σε 6 GN1/1 (XEBC-06EU).



**XUC 052 ▶**

Γλίστρες για μετατροπή του φούρνου από 60x40 σε 10 GN1/1 (XEBC-10EU).



**XWARC-00EF-F ▶**

Στήριξη δαπέδου ύψους 11cm.



**ΚΙΤ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ▶**

Φούρνων σε κολώνα.  
(Δεν ενδείκνυται για μοντέλα με καρότσι).



**XUC047 ▶**

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).



**XHC005 ▶**

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



**XHC001 ▶**

Ντους πλυσίματος φούρνων.



**XUC012 ▶**

Σετ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο.  
(Δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι)



**DB1075 ▶**

(DB1050)  
DET&Rinse MIND.Maps Σύνθεση απορρυπαντικού και γυαλιστικού 2 σε 1 για το πλυστικό σύστημα των φούρνων.  
(Διατίθεται σε αδιάσπαστη συσκευασία 10τμχ. x 1Lt έκαστη).

# BAKERTOP-X DIGITAL ID

## Χειροκίνητες ρυθμίσεις

- Έως 9 βήματα μαγειρέματος.
- Θερμοκρασία: 30 °C - 300 °C.
- Προθέρμανση: έως 300 °C.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας από 10% έως 100% και συνεχής μέτρηση της πραγματικής υγρασίας που υπάρχει στον θάλαμο μαγειρέματος.
- Ταχύτητες: 5 συνεχείς ταχύτητες (2.700 rpm) και 2 AIR.Tornado ταχύτητες (3.600 rpm).
- Αποθηκεύσιμα προγράμματα: 1000+
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.

## Προεπιλογές

Προσαρμόσιμα ημιαυτόματα προγράμματα. Προτείνουν ρυθμίσεις θερμοκρασίας, αέρα και υγρασίας με βάση τον τύπο μαγειρέματος που έχει επιλέξει ο χειριστής (ψήσιμο στη σχάρα, ρόδισμα, μαγείρεμα στον ατμό κ.λπ.).

## Αυτόματα

- Individual.CHEFUNOX: έξυπνη λειτουργία που ζητά σχόλια από τους χρήστες σχετικά με πρόσφατα ολοκληρωμένες διαδικασίες μαγειρέματος. Χρησιμοποιεί τεχνολογία machine learning=AI για να επεξεργαστεί τα σχόλια που έλαβε, να μάθει τις προτιμήσεις του χειριστή και να βελτιώσει τα προκαθορισμένα προγράμματα μαγειρέματος στην ενσωματωμένη βιβλιοθήκη μαγειρέματος. Οι παράμετροι θα οριστούν αυτόματα για την επόμενη διαδικασία μαγειρέματος.
- MULTI.Time: ταυτόχρονο ψήσιμο με έως 10 διαφορετικούς χρόνους.

## Προηγμένες λειτουργίες μαγειρέματος

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης, σύμφωνα με τις προηγούμενες λειτουργίες χρήσης.
- SENSE.Klean: εκτιμά πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος και προτείνει τον κατάλληλο αυτόματο κύκλο πλυσίματος.
- SMART.Energy: αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας που ελαχιστοποιεί την κατανάλωση νερού, ηλεκτρικού ρεύματος ή αερίου σε προγράμματα που υπερβαίνουν τη μία ώρα χρόνου μαγειρέματος. Αναγνωρίζει την απουσία φαγητού στον θάλαμο μαγειρέματος και ενεργοποιεί τη λειτουργία αναμονής, μειώνοντας τη θερμοκρασία και την κατανάλωση. Αναλύει τη χρήση του φούρνου για να παρέχει συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας (π.χ. προειδοποιεί ότι η πόρτα έχει παραμείνει ανοιχτή για πολύ ώρα).
- HEY.Unox: τεχνολογία φωνητικής αναγνώρισης που επιτρέπει την αλληλεπίδραση με τον φούρνο, δίνοντας εντολές και λαμβάνοντας οπτικοακουστικά σχόλια

απευθείας στον πίνακα. Διατίθεται μόνο με αναβάθμιση Premium.

- OPTIC.Cooking: έξυπνη τεχνολογία που επιτρέπει στον φούρνο να αναγνωρίζει το φαγητό και να ξεκινά αυτόματα το κατάλληλο πρόγραμμα μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα στη λειτουργία MULTI.Time. Διατίθεται μόνο με αναβάθμιση Premium: το κιτ πωλείται ξεχωριστά.

## Τεχνολογίες Unox

- DRY.Maxi™
- AIR.Maxi™
- PRESSURE.Steam
- STEAM.Maxi™
- CLIMALUX™
- AIR.Tornado

## Βασικά χαρακτηριστικά

- Ανθεκτική εξωτερική δομή από ανοξείδωτο ατσάλι για μέγιστη θερμομόνωση.
- Πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι με κλείσιμο με δύναμη (slam).
- Πάνελ ελέγχου αφής με οθόνη 16".
- Θάλαμος μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316L για μέγιστη αντοχή στη διάβρωση.
- Κινητήρες με σύστημα πολλαπλών ανεμιστήρων αντίστροφης λειτουργίας και συμμετρικά γραμμικά θερμοαντικείμενα στοιχεία με υψηλή πυκνότητα ισχύος.
- Συμπυκνωμένο κάλυμμα με συγκολλημένο πλαίσιο πλέγματος από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Διπλή μπάρα LED με ρύθμιση θερμού και κρύου τόνου ενσωματωμένη στην πόρτα.
- PRESSURE.Klean: αυτόματο σύστημα πλύσης με ανακυκλοφορία.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- RO.Care: ενσωματωμένο σύστημα φίλτρου ρητίνης που εξουδετερώνει τον σχηματισμό αλάτων. Φιλτράρει έως και 1300Lt νερού με ένα ανταλλακτικό και είναι εξοπλισμένο με αισθητήρα εξάντλησης φίλτρου.
- Λειτουργικό σύστημα Digital.ID™.
- Ενσωματωμένο μικρόφωνο που επιτρέπει λειτουργίες κλήσεων και φωνητικού ελέγχου.
- Ενσωματωμένη σύνδεση στο internet Wi-Fi.
- Λήψη δεδομένων HACCP.
- Ενσωματωμένο ντους χειρός.
- Τριπλά τζάμια για ελαχιστοποίηση της απώλειας θερμότητας και μεγιστοποίηση της ενεργειακής απόδοσης.
- Γλίστρες σε σχήμα C με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής σταγόνων ενσωματωμένο στην πόρτα.
- Ρυθμιζόμενη ταχύτητα μεταξύ 900 rpm και 3.600 rpm.
- MULTI.Point ακίδα θερμοκρασίας 4 σημείων.

**XELA-05EU-EXRS**

Ηλεκτρικός, 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 5 ταψιά 60x40  
με απόσταση 8,6cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 11,6Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 100Kg  
Διαστάσεις: 86x101,8x78,9cm



**XELA-05EU-EXRS-ET**

Με σύνδεση Ethernet ▶

**XELA-10EU-EXRS**

Ηλεκτρικός, 4 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 10 ταψιά 60x40  
με απόσταση 8,4cm  
Θερμοκρασία: έως 300 °C  
Ισχύς: 21Kw  
Τάση: τριφασική 400V  
Βάρος: 178Kg  
Διαστάσεις: 86x101,8x121,9cm



▶ 15.900

**XELA-10EU-EXRS-ET**

Με σύνδεση Ethernet ▶

**BAKERTOP-X™**

**60x40cm**

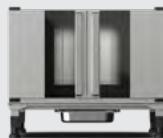
**XELPA-10E1-V ▶**

Θερμοθάλαμος.  
Χωρητικότητα: 10 ταψιά 60x40  
με απόσταση 7,5cm  
Θερμοκρασία: max. 50 °C  
Ισχύς: 2,5Kw/230V  
Βάρος: 78,5Kg  
Διαστάσεις: 86x93,5x111,3cm



**XELPA-10E2-V ▶**

Θερμοθάλαμος.  
Χωρητικότητα: 10 ταψιά 60x40  
με απόσταση 7,5cm  
Θερμοκρασία: max. 50 °C  
Ισχύς: 2,5Kw/230V  
Βάρος: 61,5Kg  
Διαστάσεις: 86x107,5x73,8cm



**XELDA-01EU-C ▶**

Deck top oven. Ελέγχεται από το πάνελ του φούρνου. Επιφάνεια από πυρότουβλο.

Χωρητικότητα: 1 ταψί 60x40  
Θερμοκρασία: max. 300 °C  
Ισχύς: 2,8Kw/230V  
Βάρος: 79Kg  
Διαστάσεις: 86x88x52,3cm



**XELDA-02EU-C ▶**

Deck top oven. Ελέγχεται από το πάνελ του φούρνου. Επιφάνεια από πυρότουβλο.

Χωρητικότητα: 1 ταψί 60x40  
Θερμοκρασία: max. 300 °C  
Ισχύς: 6,7Kw/400V  
Βάρος: 88Kg  
Διαστάσεις: 86x119,3x52,3cm



**XELHA-CAEU ▶**

Χοάνη χωρίς απαγωγή με καταλύτες  
Απορρόφηση:  
Εν λειτουργία: 0,12m³/ώρα (min)  
Με το άνοιγμα της πόρτας: 0,21m³/ώρα (max)  
Διάμετρος καμινάδας: 5cm  
Ισχύς: 2,1Kw  
Βάρος: 40Kg  
Διαστάσεις: 86x104,8x38,3cm



**XWLEA-10EF-U ▶**

Πολυ ψηλό ουδέτερο ερμάριο.  
Χωρητ.: 10 ταψιά 60x40  
Βάρος: 59Kg  
Διαστάσεις: 87x90,5x82cm



**XELHA-HCEU ▶**

Χοάνη

Απορρόφηση:

Εν λειτουργία: 0,12m<sup>3</sup>/ώρα (min)Με το άνοιγμα της πόρτας: 0,21m<sup>3</sup>/ώρα (max)

Διάμετρος καμινάδας: 5cm

Ισχύς: 0,07Kw

Βάρος: 30Kg

Διαστάσεις: 86x104,8x38,3cm

**XWLEA-06EF-H ▶**

Ψηλό ουδέτερο ερμάριο.

Χωρητ.: 6 ταψιά 60x40

Βάρος: 49Kg

Διαστάσεις: 87x90,5x68,2cm

**XWLRA-10EF-U ▶**

Πολύ ψηλή βάση στήριξης.

Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας

Χωρητ.: 10 ταψιά 60x40

Βάρος: 41Kg

Διαστάσεις: 87x86,4x82cm

**XWLRA-06EF-H ▶**

Ψηλή βάση στήριξης.

Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας

Χωρητ.: 6 ταψιά 60x40

Βάρος: 34Kg

Διαστάσεις: 87x86,4x68,2cm

**XWLMA-10EF-U ▶**

Κλειστή βάση πολύ ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας.

Χωρητ.: 10 ταψιά 60x40

Βάρος: 49Kg

Διαστάσεις: 87x86,4x82cm

**XWLMA-06EF-H ▶**

Κλειστή βάση ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας.

Χωρητ.: 6 ταψιά 60x40

Βάρος: 41Kg

Διαστάσεις: 87x86,4x68,2cm

**XWLRA-00EF-L ▶**

Βάση χαμηλή.

Βάση στήριξης για στήλη φούρνων.

Βάρος: 13Kg

Διαστάσεις: 87x86,4x25cm

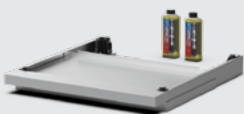
**XUC199-DRU ▶**

ΚΙΤ καθαρισμού

Ένα μπουκάλι απορρυπαντικού DET&amp;Rinse™ ULTRAPLUS (1 λίτρο)

UN 1824, 8, II,

ADR περιορισμένης ποσότητας.

**XELQA-00EU-E-DRU ▶**

ΚΙΤ καθαρισμού

Κιτ εγκατάστασης διπλής διάταξης για ηλεκτρικούς φούρνους + απορρυπαντικό.

**XELOA-EF-R ▶**

OPTIC.Cooking

Επιτρέπει στον φούρνο να αναγνωρίζει το φαγητό και να ξεκινά αυτόματα πρόγραμμα μαγειρέματος στη MULTI.Time. Έχει μπάρα LED RGB στην πρόσοψη, η οποία υποδεικνύει τα διάφορα στάδια χρήσης του εξαρτήματος.

**XELOA-EF-R-QE ▶**

OPTIC.Cooking για την κάτω μονάδα ηλεκτρικών φούρνων διπλής διάταξης.

Για τη σύνδεση των αποχετεύσεων και το κιτ OPTIC.Cooking για τον κάτω φούρνο.

Βάρος: 16Kg

Διαστάσεις: 86,3x94,1x10cm

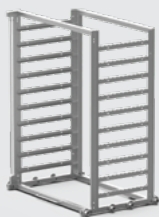
**XUC600 ▶**

Κιτ εγκατάστασης για απορροφητήρα πάνω από το OPTIC.Cooking.

Το OPTIC.Cooking δεν περιλαμβάνεται στην αγορά του κιτ.

Βάρος: 1.5Kg

Διαστάσεις: 55x39x26cm



**XWLBA-10EU ▶**

Basket τοποθέτησης ταψιών. Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Χωρητ.: 10 ταψιά 60x40  
Βάρος: 4,2Kg  
Διαστάσεις: 66,3x45,2x89,8cm



**XWLBA-05EU ▶**

Basket τοποθέτησης ταψιών. Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Χωρητ.: 5 ταψιά 60x40  
Βάρος: 3,2Kg  
Διαστάσεις: 66,3x45,2x46,8cm



**XWLYA-00EU ▶**

Καρότσι για το basket. Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Βάρος: 23,4Kg  
Διαστάσεις: 79x80,7x91,5cm



**XUC113 ▶**

Άνοιγμα πόρτας ασφαλείας. Το πρώτο στάδιο επιτρέπει στους ατμούς να εξέρχονται αργά από τον θάλαμο ψησίματος, προστατεύοντας από πιθανούς τραυματισμούς που οφείλονται στην απότομη έξοδο μεγάλων ποσοτήτων ατμού.



**XHC040 ▶**

RO.Care. Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος νερού που εξαλείφει τις ουσίες που συμβάλλουν στον σχηματισμό αλάτων.



**XEC004 ▶**

Εξαιρετικά λεπτή ακίδα sous-vide.



**XHC001 ▶**

Ντους πλυσίματος φούρνων.



**XUC225 ▶**

4 ρόδες με φρένο.  
Διαστάσεις: 19cm

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ ΚΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

## LINEMISS™

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτοι με χειροκίνητο πάνελ ελέγχου.
- Εσωτερικός φωτισμός με λάμπες αλλογόνου μεγάλης διάρκειας ζωής.
- **AIR.Plus™**: βεντιλατέρ με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους για τα μοντέλα με ταψιά 60x40.
- Χειροκίνητος ψεκάσμος υγρασίας.
- Χρονοδιακόπτης έως 60 λεπτά.
- **Protek.SAFE™**: εσωτερικό και εξωτερικό κρύσταλλο, με κενό αέρα, όπου επιτρέπει στο εξωτερικό κρύσταλλο να κρύνει (κρύα πόρτα).
- Υψηλή θερμική μόνωση.



### **XFT 113 STEFANIA**

Ηλεκτρικός. **Συνοδεύεται από 3 ταψιά.**

Χωρητικότητα: 3 ταψιά 46x33  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 3Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 25Kg  
Διαστάσεις: 60x66x43cm



### **XFT 133 ARIANNA**

Ηλεκτρικός. **Συνοδεύεται από 4 ταψιά.**

Χωρητικότητα: 4 ταψιά 46x33  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 3Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 31Kg  
Διαστάσεις: 60x66x51cm



### **XFT 183 ELENA**

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα: 3 ταψιά 60x40  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 3,3Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 40Kg  
Διαστάσεις: 80x77,4x43cm



### **XFT 193 ROSSELLA**

Ηλεκτρικός,  
με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 4 ταψιά 60x40  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 6,5Kw  
Τάση: 230-400V  
Βάρος: 49Kg  
Διαστάσεις: 80x77,4x51cm



### **XFT 197 ROSSELLA MATIC**

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ,  
με πόρτα ανοιγόμενη στο πλάι.

Χωρητικότητα: 4 ταψιά 60x40  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς EL: 6,5Kw  
Τάση: 230-400V  
Βάρος: 49Kg  
Διαστάσεις: 80x77,4x51cm



# LINEMICRO™

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο ατσάλι, με πιστοποίηση CE.
- Πόρτα με διπλό κρύσταλλο.
- Χειροκίνητο πάνελ
- Χρονοδιακόπτης έως 60 λεπτά.
- Εσωτερικός φωτισμός.
- Ομοιομορφία ψησίματος.
- Υψηλή θερμική μόνωση.



## **XF 003 ROBERTA**

Ηλεκτρικός. Συνοδεύεται από 3 ταψιά.

Χωρητικότητα: 3 ταψιά 34,2x24,2  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 2,7Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 16Kg  
Διαστάσεις: 48x52,3x40,2cm



## **XF 013 LISA**

Ηλεκτρικός. Συνοδεύεται από 3 ταψιά.

Χωρητικότητα: 3 ταψιά 46x33  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 2,7Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 20Kg  
Διαστάσεις: 60x59x40,2cm



## **XF 023 ANNA**

Ηλεκτρικός. Συνοδεύεται από 4 ταψιά.

Χωρητικότητα: 4 ταψιά 46x33  
με απόσταση 7,5cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 3Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 22Kg  
Διαστάσεις: 60x59x47,2cm



## **XF 043 DOMENICA**

Ηλεκτρικός, αυτόματη αναστροφή του βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 4 ταψιά 60x40  
με απόσταση 7,5cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 5,3Kw  
Τάση: 230-400V  
Βάρος: 44Kg  
Διαστάσεις: 80x71x47,2cm



## **XF 033 DOMENICA**

Ηλεκτρικός, αυτόματη αναστροφή του βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα: 3 ταψιά 60x40  
με απόσταση 9cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 3,2Kw  
Τάση: 230-400V  
Βάρος: 44Kg  
Διαστάσεις: 80x71x47,2cm

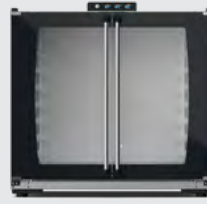


LineMiss™

**XLT133 ▶**

Θερμοθάλαμος manual,  
ανεξάρτητος με υγρασία  
για τους φούρνους XFT 113 /133.

Χωρητικότητα: 8 ταψιά 46x33cm  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 50 °C  
Ισχύς: 1,2Kw/230V  
Βάρος: 22Kg  
Διαστάσεις: 60x67,8x77,4cm

**XLT193 ▶**

Θερμοθάλαμος manual,  
ανεξάρτητος με υγρασία για  
τους φούρνους XFT 183 /193.

Χωρητικότητα: 8 ταψιά 60x40cm  
με απόσταση 6,8cm  
Θερμοκρασία: έως 50 °C  
Ισχύς: 1,2Kw/230V  
Βάρος: 37Kg  
Διαστάσεις: 80x75,9x77,4cm

**XR130 ▶**

Βάση ύψους 78cm.

Χωρητικότητα: 8 ταψιά 46x33cm  
Βάρος: 12Kg  
Διαστάσεις: 60x52x78cm

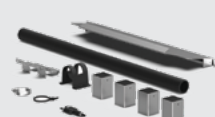
**XR190 ▶**

Βάση ύψους 78cm.

Χωρητικότητα: 8 ταψιά 60x40cm  
Βάρος: 13Kg  
Διαστάσεις: 80x60x78cm.

**XC615 ▶**

Kit υδραυλικής σύνδεσης για  
φούρνους σε κολώνα.

**XC651 ▶**

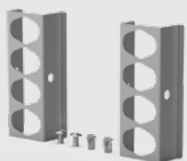
Kit συναρμολόγησης φούρνων  
σε κολώνα, για 46x33.

**XC646 ▶**

Kit συναρμολόγησης φούρνων  
σε κολώνα, για 60x40.

**DB1044 ▶**

SPRAY&Rinse 750ml.

**XC620 ▶**

Kit μετατροπής φούρνων  
από 46x33 σε GN2/3.

**XC630 ▶**

Kit μετατροπής φούρνων  
από 60x40 σε GN1/1.

**XR623 ▶**

Σετ απο 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο  
Για τους θερμοθαλάμους XLT133/193.

60x40

## Σχάρες - ταψιά αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής, σφολιατοειδών.



TG 405 ▶

**BAKE**

Ταψί αλουμινίου βάθους 1,5cm κατάλληλο για κέικ, προϊόντα ζαχαροπλαστικής και ψήσιμο σε φύλλα σιλικόνης.



TG 410 ▶

**FORO.BAKE**

Ταψί αλουμινίου διάτρητο για ακόμα καλύτερη κατανομή του αέρα και της υγρασίας. Βάθους 1,5cm κατάλληλο για κέικ, ζαχαροπλαστική και ψήσιμο σε φύλλα σιλικόνης.



TG 465 ▶

**FAKIRO.GRILL**

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν 2 όψεων: λείο από την μία μεριά και ραβδωτό από την άλλη. Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι). Κατάλληλο για πίτσα, φοκάτσια και ψωμί.



TG 430 ▶

**FORO.BLACK**

Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν βάθους 1,5cm. Κατάλληλο για κρουασάν, φρέσκο ψωμί, σφολιατοειδή και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.



TG 460 ▶

**BAKE.BLACK**

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν κατάλληλο για κρουασάν, προϊόντα ζαχαροπλαστικής και σφολιατοειδή.



TG 440 ▶

**FAKIRO**

Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι) ιδανικό για πίτσα, φοκάτσια και ψωμί.



TG 450 ▶

**STEEL.BAKE**

Ανοξείδωτο ταψί βάθους 2cm. Με γωνίες 90° κατάλληλο για παντεσπάνι.



TG 445 ▶

**FORO.BAGUETTE**

Διάτρητο ταψί αλουμινίου με 5 κανάλια. Ενδεικτικά 10τμχ. μινι μπαγκέτες σε 20 λεπτά.

PATENTED

Φρέσκια  
μπαγκέτα



TG 435 ▶

**FORO.BAGUETTE.BLACK**

Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν, με 5 κανάλια.



TG 415 ▶

**FORO.SILICO**

Διάτρητο ταψί αλουμινίου σιλικόνης για προϊόντα ζαχαροπλαστικής-αρτοποιίας.



GRP 410 ▶

**BAGUETTE.GRID**

Σχάρα κυματοειδής με επένδυση χρωμίου με 5 κανάλια.



GRP 405 ▶

**CHROMO.GRID**

Σχάρα με επένδυση χρωμίου.



**GRP 420 ▶**

**STEAM&FRY**

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί, ιδανικό για προτηγανισμένες πατάτες και προϊόντα στον ατμό.



**TG 416 ▶**

**BAKE.SILICO**

Ταψί αλουμινίου σιλικόνης για προϊόντα ζαχ/στικής-αρτοποιίας.



**GRP 430 ▶**

**POLLO BLACK**

Ανοξείδωτη σχάρα βάθους 14cm, για 10 κοτόπουλα.

**46x33**



**TG 305 ▶**

**BAKE**

Ταψί αλουμινίου βάθους 1,5cm για κέικ, προϊόντα ζαχ/στικής και ψήσιμο σε φύλλα σιλικόνης.



**TG 310 ▶**

**FORO.BAKE**

Ταψί αλουμινίου διάτρητο για ακόμα καλύτερη κατανομή του αέρα και της υγρασίας. Βάθους 1,5cm.



**TG 330 ▶**

**FORO.BLACK**

Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν βάθους 1,5cm. Κατάλληλο για κρουασάν, φρέσκο ψωμί, σφολιατοειδή και προϊόντα ζαχ/στικής.



**TG 350 ▶**

**PAN.FRY**

Ταψί εμαγιέ βάθους 2cm, για τηγάνισμα παναρισμένων προϊόντων.

Κατεψυγμένη  
μπαγκέτα



**GRP 310 ▶**

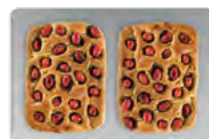
**BAGUETTE**

Σχάρα κυματοειδής με επένδυση χρωμίου με 4 κανάλια.



**GRP 305 ▶**

Ίσια σχάρα χρωμίου.



**TG 335 ▶**

**FAKIRO**

Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι) ιδανικό για πίτσα, φοκάτσια και ψωμί.



**TG 314 ▶**

**FORO.SILICO**

Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι) ιδανικό για πίτσα, φοκάτσια και ψωμί.



**GRP 350 ▶**

**STEAM&FRY**

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί, ιδανικό για προτηγανισμένες πατάτες και προϊόντα στον ατμό.

**34,2x24,2**



**TG 205 ▶**

**BAKE**

Ταψί αλουμινίου με υγειονομικές γωνιές για ROBERTA.



**GRP 205 ▶**

**CHORMO.GRID**

Σχάρα με επένδυση χρωμίου για ROBERTA.

# CALDOBAKE™

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο ατσάλι, με πιστοποίηση CE.
- Χειροκίνητο πάνελ
- Χρονοδιακόπτης έως 60 λεπτά.
- Εσωτερικός φωτισμός.
- Ομοιομορφία ψησίματος.
- Υψηλή θερμική μόνωση.

## ⚡ SF003

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα: 3 ταψιά 34,2x24,2  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 2,7Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 16Kg  
Διαστάσεις: 48x52,3x40,2cm



## ⚡ SF013

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα: 3 ταψιά 46x33  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 2,7Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 20Kg  
Διαστάσεις: 60x59x40,2cm



## ⚡ SF023

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα: 4 ταψιά 46x33  
με απόσταση 7,5cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 3Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 22Kg  
Διαστάσεις: 60x59x47,2cm



## ⚡ SF043

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα: 4 ταψιά 60x40  
με απόσταση 7cm  
Θερμοκρασία: έως 260 °C  
Ισχύς: 5,3Kw  
Τάση: 230V  
Βάρος: 44Kg  
Διαστάσεις: 80x71x47,2cm



# ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΣ -SLOW COOKER CALDOLUX™

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο ατσάλι, με πιστοποίηση CE.
- Ηλεκτρικός με στατική θέρμανση.
- Ιδανικός για αργό ψήσιμο μεγάλων τεμαχίων κρέατος, όπως ροσμπίφ, κότσι, μπούτι, ολόκληρο χοιρινό κ.α.
- Ψηφιακό πάνελ ελέγχου με ηλεκτρονικές ενδείξεις.
- Λειτουργία HOLD για τη διατήρηση του φαγητού στην ιδανική θερμοκρασία για έως και 10 ώρες.
- Με ακίδα για μέτρηση της θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος.
- Χρονόμετρο για προγραμματισμό έναρξης και λήξης ψησίματος.
- Κλαπέτο για την χειροκίνητη εξαγωγή της υγρασίας.
- Χερούλια χούφτες στα πλαϊνά για την εύκολη μετακίνηση του στο χώρο, πόρτα περιστροφικά ανοιγόμενη.
- Δυνατότητα συνδυασμού δύο ή περισσότερων φούρνων, ο ένας πάνω στον άλλο.



## ⚡ SCH030

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα: 3 GN 1/1 ή για 6 GN 1/2  
με απόστ. 6,7cm  
Θερμοκρασία: έως 120 °C  
Ισχύς: 760W  
Τάση: 230V  
Βάρος: 25Kg  
Διαστάσεις: 43,6x64,5x40,9cm



# MORELLO FORNI

## ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΙ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΙ

### CUPOLA BASIC



### CUPOLA MOSAICO & VOLCANO



VERDE ALPI



BARDIGLIO



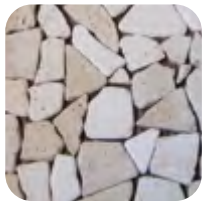
BIANCO CARRARA



BOTTICINO



PERLATO SVEVO



TRAVERTINO PAGLIERINO



BRECCIA IMPERIALE



TRAVERTINO MISTO



TRAVERTINO NOCE



TRAVERTINO



ROSSO ASIAGO



ROSA DEL GARDA



SKABOS



ROSA ASIAGO



TRAVERTINO GIALLO



GIALLO REALE



MISTO VENEZIA



NERO MARQUINA

*Morella Forni*

## ΧΤΙΣΤΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Με ξύλα L/Lp 

L = ΧΩΡΙΣ ΣΥΡΤΑΡΙ, LP = ΜΕ ΣΥΡΤΑΡΙ

- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Αναλογικό θερμόμετρο για την ένδειξη της θερμοκρασίας έως 600 °C.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα, είναι ιδανικοί και για ψήσιμο ψωμιού.



Extra ρουστίκ μπροστινό μέρος με τούβλα.



Συρτάρι στάχτης

## STANDARD



Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>L75</b>	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	115x135x180cm	975Kg	
<b>LP75</b>	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	115x135x180cm	1000Kg	
<b>L100</b>	4 Ø30	60/ώρα	Ø100	140x158x184cm	1250Kg	
<b>LP100</b>	4 Ø30	60/ώρα	Ø100	140x158x184cm	1275Kg	
<b>L110</b>	5 Ø30	75/ώρα	Ø110	150x165x205cm	1500Kg	
<b>LP110</b>	5 Ø30	75/ώρα	Ø110	150x165x205cm	1650Kg	
<b>L130</b>	8 Ø30	110/ώρα	Ø130	170x200x205cm	1950Kg	
<b>LP130</b>	8 Ø30	110/ώρα	Ø130	170x200x205cm	2100Kg	
<b>L150</b>	10 Ø30	140/ώρα	Ø150	190x210x214cm	2450Kg	
<b>LP150</b>	10 Ø30	140/ώρα	Ø150	190x210x214cm	2600Kg	
<b>L180</b>	15 Ø30	180/ώρα	Ø180	220x235x224cm	3700Kg	
<b>LP180</b>	15 Ø30	180/ώρα	Ø180	220x235x224cm	3900Kg	

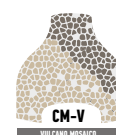
## ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

L / LP 75: διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 15\text{cm}$ L / LP 100, 110, 130, 150: διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 20\text{cm}$ L / LP 180: διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 25\text{cm}$ 

## CUPOLA BASIC &amp; CUPOLA MOSAICO



Μοντέ- λο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμε- τρος	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
						BASIC	MOSAICO
<b>L75</b>	2 $\varnothing 30$	30/ώρα	$\varnothing 75$	130x135x180cm	875Kg		
<b>LP75</b>	2 $\varnothing 30$	30/ώρα	$\varnothing 75$	130x135x180cm	900Kg		
<b>L100</b>	4 $\varnothing 30$	60/ώρα	$\varnothing 100$	150x158x184cm	1150Kg		
<b>LP100</b>	4 $\varnothing 30$	60/ώρα	$\varnothing 100$	150x158x184cm	1175Kg		
<b>L110</b>	5 $\varnothing 30$	75/ώρα	$\varnothing 110$	160x165x205cm	1400Kg		
<b>LP110</b>	5 $\varnothing 30$	75/ώρα	$\varnothing 110$	160x165x205cm	1550Kg		
<b>L130</b>	8 $\varnothing 30$	110/ώρα	$\varnothing 130$	180x200x205cm	1800Kg		
<b>LP130</b>	8 $\varnothing 30$	110/ώρα	$\varnothing 130$	180x200x205cm	1950Kg		
<b>L150</b>	10 $\varnothing 30$	140/ώρα	$\varnothing 150$	200x210x214cm	2300Kg		
<b>LP150</b>	10 $\varnothing 30$	140/ώρα	$\varnothing 150$	200x210x214cm	2450Kg		
<b>L180</b>	15 $\varnothing 30$	180/ώρα	$\varnothing 180$	230x235x224cm	3550Kg		
<b>LP180</b>	15 $\varnothing 30$	180/ώρα	$\varnothing 180$	230x235x224cm	3650Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμε- τρος	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
						BASIC	MOSAICO
<b>L75</b>	2 $\varnothing 30$	30/ώρα	$\varnothing 75$	130x135x220cm	975Kg		
<b>LP75</b>	2 $\varnothing 30$	30/ώρα	$\varnothing 75$	130x130x220cm	1000Kg		
<b>L100</b>	4 $\varnothing 30$	60/ώρα	$\varnothing 100$	154x162x224cm	1250Kg		
<b>LP100</b>	4 $\varnothing 30$	60/ώρα	$\varnothing 100$	154x162x224cm	1275Kg		
<b>L110</b>	5 $\varnothing 30$	75/ώρα	$\varnothing 110$	160x165x235cm	1500Kg		
<b>LP110</b>	5 $\varnothing 30$	75/ώρα	$\varnothing 110$	160x165x235cm	1650Kg		
<b>L130</b>	8 $\varnothing 30$	110/ώρα	$\varnothing 130$	185x200x245cm	1950Kg		
<b>LP130</b>	8 $\varnothing 30$	110/ώρα	$\varnothing 130$	185x200x245cm	2100Kg		
<b>L150</b>	10 $\varnothing 30$	140/ώρα	$\varnothing 150$	200x210x254cm	2450Kg		
<b>LP150</b>	10 $\varnothing 30$	140/ώρα	$\varnothing 150$	200x210x254cm	2600Kg		
<b>L180</b>	15 $\varnothing 30$	180/ώρα	$\varnothing 180$	230x235x254cm	3700Kg		
<b>LP180</b>	15 $\varnothing 30$	180/ώρα	$\varnothing 180$	230x235x254cm	3900Kg		

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΜΟΝΟ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΤΟΝ ΘΑΛΑΜΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ PG

- **Ατμοσφαιρικός καυστήρας**, ειδικά σχεδιασμένος ώστε το ψήσιμο να μοιάζει όσο το δυνατόν περισσότερο στα χαρακτηριστικά του ψησίματος σε φούρνο με ξύλα.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης ρυθμίζει την θερμοκρασία και την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, **ο φούρνος ρυθμίζει αυτόματα** την ένταση της φλόγας του αερίου σύμφωνα με την θερμοκρασία, εξοικονομώντας κατανάλωση και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα, είναι ιδανικοί και **για ψήσιμο ψωμιού**.



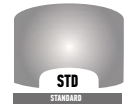
## ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

**PG 75:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 15\text{cm}$

**PG 100, 110, 130:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 20\text{cm}$

**PG 150, 180:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 25\text{cm}$





## STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>PG75</b>	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	13Kw	110x130x145cm	875Kg	
<b>PG100</b>	5 Ø30	60/ώρα	Ø100	21Kw	138x152x180cm	1150Kg	
<b>PG110</b>	6 Ø30	75/ώρα	Ø110	21Kw	148x165x185cm	1400Kg	
<b>PG130</b>	9 Ø30	110/ώρα	Ø130	28Kw	168x185x185cm	1650Kg	
<b>PG150</b>	12 Ø30	140/ώρα	Ø150	34Kw	188x208x195cm	2350Kg	
<b>PG180</b>	16 Ø30	180/ώρα	Ø180	68Kw	220x240x214cm	3500Kg	



## CUPOLA BASIC CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>PG75</b>	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	13Kw	130x135x190cm	900Kg		
<b>PG100</b>	5 Ø30	60/ώρα	Ø100	21Kw	150x158x190cm	1200Kg		
<b>PG110</b>	6 Ø30	75/ώρα	Ø110	21Kw	160x165x195cm	1550Kg		
<b>PG130</b>	9 Ø30	110/ώρα	Ø130	28Kw	180x200x205cm	1950Kg		
<b>PG150</b>	12 Ø30	140/ώρα	Ø150	34Kw	200x210x214cm	2450Kg		
<b>PG180</b>	16 Ø30	180/ώρα	Ø180	68Kw	230x235x224cm	3650Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>PG75</b>	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	13Kw	130x135x220cm	1000kg		
<b>PG100</b>	5 Ø30	60/ώρα	Ø100	21Kw	154x162x224cm	1300kg		
<b>PG110</b>	6 Ø30	75/ώρα	Ø110	21Kw	160x165x235cm	1700kg		
<b>PG130</b>	9 Ø30	110/ώρα	Ø130	28Kw	180x200x245cm	2200kg		
<b>PG150</b>	12 Ø30	140/ώρα	Ø150	34Kw	200x210x254cm	2700kg		
<b>PG180</b>	16 Ø30	180/ώρα	Ø180	68Kw	230x235x264cm	4000kg		

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΥΒΡΙΔΙΚΟΙ ΜΕ ΞΥΛΑ ΚΑΙ ΑΕΡΙΟ

**PGi** 

**ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΜΕ: ΜΟΝΟ ΜΕ ΞΥΛΑ Ή ΜΟΝΟ ΜΕ ΑΕΡΙΟ Ή ΚΑΙ ΜΕ ΤΑ ΔΥΟ ΜΑΖΙ!**

- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης ρυθμίζει την θερμοκρασία και την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, **ο φούρνος ρυθμίζει αυτόματα** την ένταση της φλόγας του αερίου σύμφωνα με την θερμοκρασία και την καύση του ξύλου, **εξοικονομώντας κατανάλωση** και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Θάλαμος μαγειρέματος σε ελλειπτικό σχήμα: μειωμένο βάθος με την ίδια ωφέλιμη επιφάνεια μ' έναν παραδοσιακό φούρνο και με καλύτερη εργονομία.
- Μ' έναν καυστήρα στον θάλαμο ψησίματος.
- Οι περιοχές τοποθέτησης του ξύλου και του καυστήρα διαχωρίζονται με μεταλλικά πτερύγια.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- **Αυξημένη θερμική σταθερότητα** κατά τη χρήση χάρη στο υβριδικό σύστημα καύσης ξύλου και αερίου.
- Από τους 200 °C ο φούρνος δημιουργεί αυτοκαύση του ξύλου, μειώνοντας έτσι σημαντικά τις εκπομπές στην ατμόσφαιρα.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- **Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης** που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα, είναι ιδανικοί **και για ψήσιμο ψωμιού.**

## ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

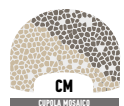
**PGi 100, 110, 130, 150:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 25\text{cm}$





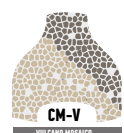
## STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>PGI 100</b>	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12 / 21Kw	156x167x194cm	1600Kg	
<b>PGI 110</b>	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14 / 21Kw	166x177x194cm	1700Kg	
<b>PGI 130</b>	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16 / 28Kw	186x196x194cm	2100Kg	
<b>PGI 150</b>	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21 / 34Kw	212x212x194cm	2500Kg	



## CUPOLA BASIC &amp; CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>PGI 100</b>	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12 / 21Kw	162x167x196cm	1700Kg		
<b>PGI 110</b>	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14 / 21Kw	166x177x206cm	1800Kg		
<b>PGI 130</b>	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16 / 28Kw	190x200x206cm	2200kg		
<b>PGI 150</b>	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21 / 34Kw	212x212x206cm	2700Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>PGI 100</b>	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12 / 21Kw	162x167x216cm	1900Kg		
<b>PGI 110</b>	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14 / 21Kw	166x177x226cm	2000Kg		
<b>PGI 130</b>	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16 / 28Kw	190x200x226cm	2400Kg		
<b>PGI 150</b>	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21 / 34Kw	212x212x234cm	2900Kg		

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΔΙΠΛΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΓΙΑ ΣΥΝΕΧΕΣ ΤΑΜΠΑΝΙ

## FG Full Gas

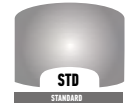
- **Ατμοσφαιρικοί ανεξάρτητοι καυστήρες**, ειδικά σχεδιασμένοι ώστε το ψήσιμο να μοιάζει όσο το δυνατόν στα χαρακτηριστικά του ψησίματος σε φούρνο με ξύλα.
- Ένας καυστήρας τοποθετημένος στον **θάλαμο ψησίματος** κι ένας καυστήρας τοποθετημένος **στην επιφάνεια ψησίματος** κάτω από το πυρότουβλο για γρήγορο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα και στην ανεξάρτητη θέρμανση, οι φούρνοι FG εγγυώνται άριστο ψήσιμο ακόμη και σε περίπτωση επαναλαμβανόμενου μαγειρέματος σε σύντομο χρονικό διάστημα, χωρίς να παγώνει η επιφάνεια ψησίματος.
- Ιδανικοί για χώρους εστίασης με μεγάλη εισροή κόσμου σε σύντομο χρονικό διάστημα!
- **Ηλεκτρονικό πάνελ Intel Touch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης επιλέγει την μέγιστη θερμοκρασία και ρυθμίζει την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, χάρη στο σύστημα ελέγχου **η φλόγα είναι αυτορυθμιζόμενη**: μειώνεται και αυξάνεται σε ένταση ανάλογα με την θερμοκρασία, **εξοικονομώντας κατανάλωση** και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.



### ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

**FG 100, 110, 130, 150:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 20\text{cm}$





## STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>FG 100</b>	5 Ø30	75/ώρα	Ø100	20Kw	138x152x178cm	1200Kg	
<b>FG 110</b>	6 Ø30	90/ώρα	Ø110	28Kw	148x165x185cm	1450Kg	
<b>FG 130</b>	9 Ø30	130/ώρα	Ø130	36Kw	168x185x185cm	1700Kg	
<b>FG 150</b>	12 Ø30	160/ώρα	Ø150	43Kw	188x208x195cm	2400Kg	



## CUPOLA BASIC &amp; CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>FG 100</b>	5 Ø30	75/ώρα	Ø100	20Kw	150x158x180cm	1250Kg		
<b>FG 110</b>	6 Ø30	90/ώρα	Ø110	28Kw	160x165x195cm	1600Kg		
<b>FG 130</b>	9 Ø30	130/ώρα	Ø130	36Kw	180x200x205cm	2000Kg		
<b>FG 150</b>	12 Ø30	160/ώρα	Ø150	43Kw	200x210x214cm	2500Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>FG 100</b>	5 Ø30	75/ώρα	Ø100	28Kw	154x162x224cm	1350Kg		
<b>FG 110</b>	6 Ø30	90/ώρα	Ø110	28Kw	160x165x235cm	1750Kg		
<b>FG 130</b>	9 Ø30	130/ώρα	Ø130	36Kw	180x200x245cm	2250Kg		
<b>FG 150</b>	12 Ø30	160/ώρα	Ø150	43Kw	200x210x254cm	2750Kg		

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΥΒΡΙΔΙΚΟΙ ΑΕΡΙΟΥ

## FGi

- **Ατμοσφαιρικοί ανεξάρτητοι καυστήρες**, καυστήρες με βοηθητικό σύστημα ανάκλασης της θερμότητας για μεγαλύτερη απόδοση, ειδικά σχεδιασμένο από το ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni.
- Ένας καυστήρας τοποθετημένος στον **θάλαμο ψησίματος** κι ένας καυστήρας τοποθετημένος **στην επιφάνεια ψησίματος** κάτω από το πυρότουβλο για γρήγορο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης επιλέγει την μέγιστη θερμοκρασία και ρυθμίζει την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, χάρη στο σύστημα ελέγχου η φλόγα είναι αυτορυθμιζόμενη: μειώνεται και αυξάνεται σε ένταση ανάλογα με την θερμοκρασία, εξοικονομώντας κατανάλωση και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Θάλαμος μαγειρέματος σε ελλειπτικό σχήμα: μειωμένο βάθος με την ίδια ωφέλιμη επιφάνεια συγκριτικά μ' έναν παραδοσιακό φούρνο με κυκλική βάση.
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Οι περιοχές τοποθέτησης του ξύλου και του καυστήρα διαχωρίζονται με μεταλλικά πτερύγια.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Αυξημένη και σταθερή παραγωγικότητα σε σύγκριση με παραδοσιακό φούρνο με ξύλα!
- Από τους 200°C ο φούρνος προκαλεί αυτοκαύση του ξύλου, μειώνοντας έτσι σημαντικά τις εκπομπές ρύπων στην ατμόσφαιρα.
- Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- Εξωτερικός φωτισμός με στήριγμα ειδικά σχεδιασμένο για υψηλές θερμοκρασίες που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.



### ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

**FGi 100, 110, 130, 150:**

διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø25cm





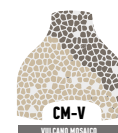
## STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>FGI 100</b>	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12Kw	156x167x194cm	1600Kg	
<b>FGI 110</b>	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14Kw	166x177x194cm	1700Kg	
<b>FGI 130</b>	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16Kw	186x196x194cm	2100Kg	
<b>FGI 150</b>	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21Kw	212x212x194cm	2500Kg	



## CUPOLA BASIC &amp; CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>FGI 100</b>	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12Kw	162x167x194cm	1700Kg		
<b>FGI 110</b>	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14Kw	166x177x194cm	1800Kg		
<b>FGI 130</b>	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16Kw	186x196x194cm	2200Kg		
<b>FGI 150</b>	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21Kw	212x212x194cm	2700Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>FGI 100</b>	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12Kw	162x167x216cm	1900Kg		
<b>FGI 110</b>	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14Kw	166x177x226cm	2000Kg		
<b>FGI 130</b>	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16Kw	190x200x226cm	2400Kg		
<b>FGI 150</b>	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21Kw	212x212x234cm	2900Kg		

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΞΥΛΟΥ ΜΕ ΣΥΝΕΧΕΣ ΤΑΜΠΑΝΙ

## MIX

- **Ξύλα στον θάλαμο ψησίματος:** η φλόγα από τα ξύλα κρατάει την θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου ψήνοντας τα προϊόντα μέχρι μέσα.
- **Καυστήρας κάτω από το πυρότουβλο:** ατμοσφαιρικός καυστήρας με βοηθητικό σύστημα ανάκλασης της θερμότητας για μεγαλύτερη απόδοση, ειδικά σχεδιασμένο από το Ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni. Θερμαίνει την επιφάνεια ψησίματος και διατηρεί σταθερή την θερμοκρασία, **με 50% εξοικονόμηση σε ξύλα.**
- **Αυξημένη και σταθερή παραγωγικότητα** σε σύγκριση με παραδοσιακό φούρνο με ξύλα!
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στο αυτόματο σύστημα λειτουργίας, **ο φούρνος ελέγχει τους καυστήρες** στην επιφάνεια ψησίματος ελαχιστοποιώντας την κατανάλωση και μειώνοντας την κατανάλωση ξύλου.
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- **Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης** που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- **Εξωτερικός φωτισμός** με στήριγμα ειδικά σχεδιασμένο για υψηλές θερμοκρασίες (extra στην standard version) που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα, είναι ιδανικοί **και για ψήσιμο ψωμιού.**

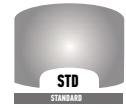


### ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

**MIX 100, 110, 130:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 20\text{cm}$

**MIX 150, 180:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 25\text{ cm}$





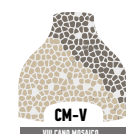
## STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>MIX 100</b>	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	6Kw	138x152x205cm	1150Kg	
<b>MIX 110</b>	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	7Kw	148x165x205cm	1400Kg	
<b>MIX 130</b>	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	8Kw	168x185x205cm	1650Kg	
<b>MIX 150</b>	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	9Kw	188x208x215cm	2350Kg	
<b>MIX 180</b>	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	10Kw	220x240x225cm	3500Kg	



## CUPOLA BASIC &amp; CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>MIX 100</b>	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	6Kw	150x158x205cm	1150Kg		
<b>MIX 110</b>	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	7Kw	160x165x205cm	1400Kg		
<b>MIX 130</b>	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	8Kw	180x200x205cm	1650Kg		
<b>MIX 150</b>	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	9Kw	200x210x215cm	2350Kg		
<b>MIX 180</b>	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	10Kw	230x235x225cm	3500Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>MIX 100</b>	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	6Kw	154x162x224cm	1300Kg		
<b>MIX 110</b>	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	7Kw	160x165x235cm	1700Kg		
<b>MIX 130</b>	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	8Kw	180x200x245cm	2200Kg		
<b>MIX 150</b>	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	9Kw	200x210x254cm	2700Kg		
<b>MIX 180</b>	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	10Kw	230x235x254cm	4000Kg		

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΤΟΙ ΜΕ ΞΥΛΑ ΚΑΙ ΡΕΥΜΑ

## ΜΙΧε

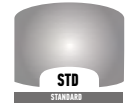
- Φούρνοι με κύρια λειτουργία τα ξύλα και ηλεκτρικό βοηθητικό σύστημα θέρμανσης.
- Βοηθητικό ηλεκτρικό σύστημα θέρμανσης στην επιφάνεια ψησίματος, ειδικά σχεδιασμένο από το Ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni.
- Θερμική σταθερότητα για ομοιόμορφο ψήσιμο.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στο αυτόματο σύστημα λειτουργίας, ο φούρνος ελέγχει το ηλεκτρικό σύστημα ελαχιστοποιώντας την κατανάλωση.
- Ανεξάρτητη ρύθμιση της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- **Ένδειξη 2 θερμοκρασιών:** της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- Εξωτερικός φωτισμός με στήριγμα ειδικά σχεδιασμένο για υψηλές θερμοκρασίες (extra στην standard version) που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα, είναι ιδανικοί και για ψήσιμο ψωμιού.

### ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

**ΜΙΧε 100, 110, 130:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 20\text{cm}$

**ΜΙΧε 150, 180:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 25\text{cm}$





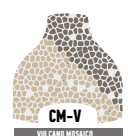
## STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς ξύλα ρεύμα	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>MIXe 100</b>	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	19/6Kw	138x152x195cm	1150Kg	
<b>MIXe 110</b>	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	21/7Kw	148x165x195cm	1400Kg	
<b>MIXe 130</b>	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	27/8Kw	168x185x195cm	1650Kg	
<b>MIXe 150</b>	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	37/9Kw	188x208x195cm	2350Kg	
<b>MIXe 180</b>	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	46/10Kw	220x240x214cm	3500Kg	

## CUPOLA BASIC &amp; CUPOLA MOSAICO



Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς ξύλα ρεύμα	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>MIXe 100</b>	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	19/6Kw	150x158x195cm	1200Kg		
<b>MIXe 110</b>	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	21/7Kw	160x165x195cm	1550Kg		
<b>MIXe 130</b>	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	27/8Kw	180x200x205cm	1950Kg		
<b>MIXe 150</b>	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	37/9Kw	200x210x214cm	2450Kg		
<b>MIXe 180</b>	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	46/10Kw	230x235x224cm	3650Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς ξύλα ρεύμα	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>MIXe 100</b>	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	19/6Kw	154x162x224cm	1300Kg		
<b>MIXe 110</b>	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	21/7Kw	160x165x235cm	1700Kg		
<b>MIXe 130</b>	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	27/8Kw	180x200x245cm	2200Kg		
<b>MIXe 150</b>	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	37/9Kw	200x210x254cm	2700Kg		
<b>MIXe 180</b>	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	46/10Kw	230x235x254cm	4000Kg		

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ

## FRV

- **Πατενταρισμένο** σύστημα λειτουργίας: ηλεκτρικός με βεντιλατέρ για την κυκλοφορία του αέρα, **χωρίς ανάγκη εξαερισμού!**
- **Διπλό ανεξάρτητο σύστημα** θέρμανσης για την ρύθμιση της θερμοκρασίας στον θάλαμο και στην επιφάνεια ψησίματος. Ένδειξη και των 2 θερμοκρασιών στον πάνελ του φούρνου.
- **Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος με επιλογή της φοράς** (αριστερά και δεξιά) και της ταχύτητας της περιστροφής.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στο αυτόματο σύστημα λειτουργίας, **ο φούρνος ελέγχει τα ηλεκτρικά στοιχεία θέρμανσης** με σκοπό την μειωμένη κατανάλωση και την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- **3 ρυθμιζόμενα προγράμματα ψησίματος**, που αυτοματοποιούν και απλοποιούν το έργο του χειριστή.
- Ρύθμιση % της έντασης της ισχύος των ηλεκτρικών στοιχείων.
- Πυρίμαχος θόλος και επιφάνεια ψησίματος: **ο φούρνος παραμένει ζεστός ακόμη και 12 ώρες μετά από την τελευταία χρήση!**
- Τάμπερ εξαερισμού ρυθμιζόμενο χειροκίνητα από τον χρήστη.
- **Υψηλής απόδοσης θερμομόνωση**, χωρίς απώλειες θερμότητας.
- **Πατενταρισμένο** σύστημα αυτοκαθαρισμού των υπολειμμάτων γύρω από την περιστρεφόμενη πλάκα.
- **Εσωτερικός φωτισμός** ελεγχόμενος από το πάνελ του φούρνου, που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- **Ιδανικοί και για ψήσιμο ψωμιού, προϊόντα delicatessen, σφολιατοειδή, γλυκά ταψιού, πίτες κ.λπ.**

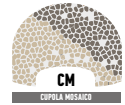


## STANDARD



Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>FRV 100</b>	6 Ø30	90/ώρα	Ø100	15Kw	120x140x205cm	650Kg	
<b>FRV 125</b>	9 Ø30	150/ώρα	Ø125	30Kw	162x180x210cm	1850Kg	

## CUPOLA BASIC &amp; CUPOLA MOSAICO



Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>FRV 100</b>	6 Ø30	90/ώρα	Ø100	15Kw	120x140x205cm	650Kg		
<b>FRV 125</b>	9 Ø30	150/ώρα	Ø125	30Kw	177x185x220cm	1850Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>FRV 100</b>	6 Ø30	90/ώρα	Ø100	15Kw	120x140x215cm	650Kg		
<b>FRV 125</b>	9 Ø30	150/ώρα	Ø125	30Kw	177x185x225cm	1850Kg		

# ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΔΙΠΛΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

## FGR Full Gas

- **Ατμοσφαιρικοί ανεξάρτητοι καυστήρες**, ειδικά σχεδιασμένοι ώστε το ψήσιμο να μοιάζει όσο το δυνατόν περισσότερο στα χαρακτηριστικά του ψησίματος σε φούρνο με ξύλα.
- Ένας καυστήρας τοποθετημένος **στον θάλαμο ψησίματος** κι ένας καυστήρας τοποθετημένος **στην επιφάνεια ψησίματος** κάτω από το πυρότουβλο για γρήγορο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα και στην ανεξάρτητη θέρμανση, οι φούρνοι FG εγγυώνται άριστο ψήσιμο ακόμη και σε περίπτωση επαναλαμβανόμενου μαγειρέματος σε σύντομο χρονικό διάστημα, χωρίς να παγώνει η επιφάνεια ψησίματος.
- Ιδανικοί για χώρους εστίασης με μεγάλη εισροή κόσμου σε σύντομο χρονικό διάστημα!
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης επιλέγει την μέγιστη θερμοκρασία και ρυθμίζει την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, χάρη στο σύστημα ελέγχου **η φλόγα είναι αυτορυθμιζόμενη**: μειώνεται και αυξάνεται σε ένταση ανάλογα με την θερμοκρασία, **εξοικονομώντας κατανάλωση** και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.



### ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

**FGR 100, 110, 130, 150, 160:** διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø25cm





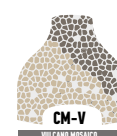
## STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. Διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>FGR 100</b>	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	28Kw	165x165x200cm	1700Kg	
<b>FGR 110</b>	7 Ø30	120/ώρα	Ø110	28Kw	166x177x200cm	1900Kg	
<b>FGR 130</b>	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	36Kw	186x196x200cm	2300Kg	
<b>FGR 150</b>	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	43Kw	212x212x200cm	2700Kg	
<b>FGR 160</b>	16 Ø30	290/ώρα	Ø160	69Kw	232x245x220cm	3900Kg	



## CUPOLA BASIC &amp; CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>FGR 100</b>	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	28Kw	165x165x196cm	1800Kg		
<b>FGR 110</b>	7 Ø30	120/ώρα	Ø110	28Kw	166x177x206cm	2000Kg		
<b>FGR 130</b>	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	36Kw	190x200x206cm	2400Kg		
<b>FGR 150</b>	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	43Kw	212x212x206cm	2800Kg		
<b>FGR 160</b>	16 Ø30	290/ώρα	Ø160	69Kw	230x245x234cm	4000Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>FGR 100</b>	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	28Kw	165x165x218cm	1900Kg		
<b>FGR 110</b>	7 Ø30	120/ώρα	Ø110	28Kw	166x177x226cm	2100Kg		
<b>FGR 130</b>	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	36Kw	190x200x226cm	2500Kg		
<b>FGR 150</b>	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	43Kw	212x212x226cm	2900Kg		
<b>FGR 160</b>	16 Ø30	290/ώρα	Ø160	69Kw	230x245x254cm	4100Kg		

# ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΥΒΡΙΔΙΚΟΙ ΜΕ ΔΙΠΛΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

## FGRi

- Λειτουργούν μονό με αέριο ή μόνο με ξύλα ή και τα δύο μαζί.
- Ατμοσφαιρικοί ανεξάρτητοι καυστήρες, με βοηθητικό σύστημα ανάκλασης της θερμότητας για μεγαλύτερη απόδοση, ειδικά σχεδιασμένο από το ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni.
- Ένας καυστήρας τοποθετημένος **στον θάλαμο ψησίματος** κι ένας καυστήρας τοποθετημένος **στην επιφάνεια ψησίματος** κάτω από το πυρότουβλο για γρήγορο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- **Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος με επιλογή της φοράς** (αριστερά και δεξιά) και της ταχύτητας της περιστροφής.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης επιλέγει την μέγιστη θερμοκρασία και ρυθμίζει την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, χάρη στο σύστημα ελέγχου η φλόγα είναι αυτορυθμιζόμενη: μειώνεται και αυξάνεται σε ένταση ανάλογα με την θερμοκρασία, εξοικονομώντας κατανάλωση και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Η περιστρεφόμενη επιφάνεια βοηθάει τον χειριστή στο ψήσιμο της πίτσας, αφού δεν χρειάζεται να γυρίζει μία-μία τις πίτσες, όπως συνηθίζεται στους φούρνους με σταθερή πλάκα.
- Θάλαμος μαγειρέματος σε ελλειπτικό σχήμα: μειωμένο βάθος με την ίδια ωφέλιμη επιφάνεια συγκριτικά μ' έναν παραδοσιακό φούρνο με κυκλική βάση.
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Οι περιοχές τοποθέτησης του ξύλου και του καυστήρα διαχωρίζονται με μεταλλικά πτερύγια.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- **Αυξημένη και σταθερή παραγωγικότητα** σε σύγκριση με παραδοσιακό φούρνο με ξύλα!
- Από τους 200 °C ο φούρνος προκαλεί αυτοκαύση του ξύλου, μειώνοντας έτσι σημαντικά τις εκπομπές ρύπων στην ατμόσφαιρα.
- **Πατενταρισμένο** σύστημα αυτοκαθαρισμού των υπολειμμάτων γύρω από την περιστρεφόμενη πλάκα.
- **Εξωτερικός φωτισμός** με στήριγμα ειδικά σχεδιασμένο για υψηλές θερμοκρασίες που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- **Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης** που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.



## ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

FGRi 100, 110, 130, 150, 160: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø25cm



## STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς		Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
				ξύλα	αερ.			
<b>FGRi 100</b>	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	11 /	24Kw	166x177x206cm	1900Kg	
<b>FGRi 110</b>	8 Ø30	140/ώρα	Ø110	12 /	28Kw	190x200x206cm	2300Kg	
<b>FGRi 130</b>	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	16 /	36Kw	212x212x206cm	2700Kg	
<b>FGRi 150</b>	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	19 /	43Kw	230x245x220cm	3900Kg	



## CUPOLA BASIC &amp; CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς		Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
				ξύλα	αερ.			BASIC	MOSAICO
<b>FGRi 100</b>	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	11 /	24Kw	166x177x206cm	2000Kg		
<b>FGRi 110</b>	8 Ø30	140/ώρα	Ø110	12 /	28Kw	190x200x206cm	2400Kg		
<b>FGRi 130</b>	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	16 /	36Kw	212x212x206cm	2800Kg		
<b>FGRi 150</b>	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	19 /	43Kw	230x245x234cm	4000Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς		Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
				ξύλα	αερ.			BASIC	MOSAICO
<b>FGRi 100</b>	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	11 /	24Kw	166x177x226cm	2100Kg		
<b>FGRi 110</b>	8 Ø30	140/ώρα	Ø110	12 /	28Kw	190x200x226cm	2500Kg		
<b>FGRi 130</b>	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	16 /	36Kw	212x212x226cm	2900Kg		
<b>FGRi 150</b>	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	19 /	43Kw	230x245x254cm	4100Kg		

# ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΥΒΡΙΔΙΚΟΙ ΜΕ ΔΙΠΛΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

## FMRe

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΚΥΡΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑ ΞΥΛΑ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ. ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΟΥΝ ΜΟΝΟ ΜΕ ΞΥΛΑ Ή ΜΕ ΡΕΥΜΑ ΚΑΙ ΞΥΛΑ ΜΑΖΙ.

- Βοηθητικό ηλεκτρικό σύστημα θέρμανσης στην επιφάνεια ψησίματος, ειδικά σχεδιασμένο από το ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni.
- Θερμική σταθερότητα για ομοιόμορφο ψήσιμο.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στο αυτόματο σύστημα λειτουργίας, **ο φούρνος ελέγχει το ηλεκτρικό σύστημα** ελαχιστοποιώντας την κατανάλωση.
- Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος με **επιλογή της φοράς** (αριστερά και δεξιά) και της ταχύτητας της περιστροφής.
- **Ανεξάρτητη** ρύθμιση της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Πατενταρισμένο σύστημα αυτοκαθαρισμού των υπολειμμάτων γύρω από την περιστρεφόμενη πλάκα.
- **Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης** που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- **Εξωτερικός φωτισμός** με στήριγμα ειδικά σχεδιασμένο για υψηλές θερμοκρασίες που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.

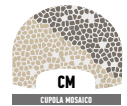


## ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

FGR<sub>e</sub> 100, 110, 130, 150, 160: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø25cm

## STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>FMR<sub>e</sub> 100</b>	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	25 / 7,5Kw	166x177x206cm	1900Kg	
<b>FMR<sub>e</sub> 110</b>	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	28 / 7,5Kw	186x196x206cm	2300Kg	
<b>FMR<sub>e</sub> 130</b>	8 Ø30	120/ώρα	Ø130	35 / 8,5Kw	212x212x206cm	2700Kg	
<b>FMR<sub>e</sub> 150</b>	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	46 / 9,5Kw	230x245x220cm	3900Kg	



## CUPOLA BASIC &amp; CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>FMR<sub>e</sub> 100</b>	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	25 / 7,5Kw	166x177x206cm	2000Kg		
<b>FMR<sub>e</sub> 110</b>	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	28 / 7,5Kw	190x200x206cm	2400Kg		
<b>FMR<sub>e</sub> 130</b>	8 Ø30	120/ώρα	Ø130	35 / 8,5Kw	212x212x206cm	2800Kg		
<b>FMR<sub>e</sub> 150</b>	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	46 / 9,5Kw	230x245x234cm	4000Kg		

VOLCANO  
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
<b>FMR<sub>e</sub> 100</b>	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	25 / 7,5Kw	166x177x226cm	2100Kg		
<b>FMR<sub>e</sub> 110</b>	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	28 / 7,5Kw	190x200x226cm	2500Kg		
<b>FMR<sub>e</sub> 130</b>	8 Ø30	120/ώρα	Ø130	35 / 8,5Kw	212x212x226cm	2900Kg		
<b>FMR<sub>e</sub> 150</b>	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	46 / 9,5Kw	230x245x254cm	4100Kg		

# ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

## MR ΜΙΚΤΟΙ

- Περιστροφικοί, μικτοί (αερίου-ξύλου) για συνεχές ταμπάνι.
- Ξύλα στον θάλαμο ψησίματος: η φλόγα από τα ξύλα κρατάει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό ψήνοντας τα προϊόντα μέχρι μέσα.
- Καυστήρας στο πυρότουβλο: Θερμαίνει την επιφάνεια ψησίματος και διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία χαρίζοντάς μας έτσι έως 50% εξοικονόμηση σε ξύλα.
- Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος με επιλογή της φοράς (αριστερά και δεξιά) και της ταχύτητας της περιστροφής.
- Ξεχωριστή πόρτα/είσοδος για την καύση των ξύλων.
- Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην αυτόματη λειτουργία, χάρη στο σύστημα ελέγχου η φλόγα είναι αυτορυθμιζόμενη.
- 3 ρυθμιζόμενα προγράμματα ψησίματος.
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Φωτεινή προειδοποιητική ένδειξη όταν πρέπει να προσθέσουμε ξύλα.
- Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.



### ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

**MR 110, 130:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 25\text{cm}$

**MR 150:** διάμετρος εξόδου καμινάδας  $\varnothing 30\text{cm}$

### EXTRA KIT BBQ

Εξερχόμενη σχάρα, θέση για τα κάρβουνα και συρτάρι στάχτης.

**BBQMR 10** ▶

**BBQMR 30** ▶

**BBQMR 50** ▶



### STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
<b>MR 110</b>	7 $\varnothing 30$	120/ώρα	$\varnothing 110$	12Kw	177x165x210xcm	1850Kg	
<b>MR 130</b>	10 $\varnothing 30$	150/ώρα	$\varnothing 130$	15Kw	200x187x210cm	2250Kg	
<b>MR 150</b>	14 $\varnothing 30$	240/ώρα	$\varnothing 150$	18Kw	220x213x210cm	2650Kg	

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ ΑΕΡΙΟΥ-ΞΥΛΟΥ

## Quadro™

- Φούρνοι με επιφάνεια ψησίματος σε σχήμα **Τετράγωνο 85x85cm** ή **Ορθογώνιο 85x125cm**.
- Τα μοντέλα με ξύλα φέρουν αναλογικό θερμομέτρο για την ένδειξη της θερμοκρασίας.
- Τα μοντέλα αερίου είναι με **ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας.
- **Ατμοσφαιρικοί καυστήρες** με βοηθητικό σύστημα ανάκλασης της θερμότητας για μεγαλύτερη απόδοση, ειδικά σχεδιασμένο από το ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni.
- Οι καυστήρες είναι τοποθετημένοι **μέσα στον θάλαμο ψησίματος** με επιλογή είτε στην αριστερή ή δεξιά πλευρά είτε στην πίσω μεριά.



Έκδοση INOX



Έκδοση BASIC



### ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

**BASIC 85,125:** διάσταση εξόδου καμινάδας 40x30cm

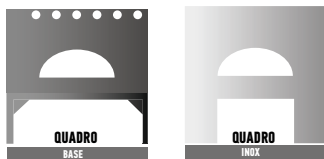
**INOX 85,125:** διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø20cm

### ΞΥΛΟΥ

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξωτ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	INOX
<b>QUADRO 85</b>	4 Ø30	60/ώρα	85x85	21Kw	128x128x162cm	1300Kg		
<b>QUADRO 125</b>	7 Ø30	95/ώρα	85x125	28Kw	146x129x180cm	1700Kg		

### ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ Ή ΔΕΞΙΑ

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξωτ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	INOX
<b>QUADRO 85</b>	4 Ø30	60/ώρα	85x85	21Kw	126x126x183cm	1500Kg		
<b>QUADRO 125</b>	7 Ø30	95/ώρα	85x125	28Kw	166x146x191cm	1900Kg		



Έκδοση INOX

**ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ & ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΤΗΝ ΠΛΑΤΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Μοντέλο	Πί- τσες	Παραγω- γή	Εσωτ. διάμε- τρος	Ισχύς	Εξ. διαστά- σεις	Βά- ρος	Τιμή	
							BASIC	INOX
<b>QUADRO 85</b>	4 Ø30	60/ώρα	85x85	21Kw	126x126x183cm	1500Kg		
<b>QUADRO 125</b>	7 Ø30	95/ώρα	85x125	28Kw	166x146x191cm	1900Kg		



Δυνατότητα γραφής με λέιζερ του λογοτύπου της εκάστοτε επιχείρησης. (extra χρέωση)



**FINESTRA ▶**

Παράθυρο στην δεξιά ή αριστερή πλευρά του φούρνου με σκοπό ο πελάτης να βλέπει το ψήσιμο.

**ARCO INOX ▶**

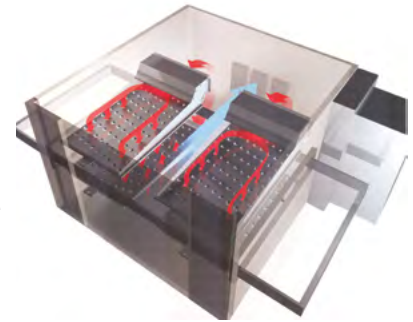
"Τόξο" με ανοξείδωτα τούβλα στο μπροστινό μέρος του φούρνου.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΤΟΥΝΕΛ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΚΥΛΙΟΜΕΝΗ ΤΑΙΝΙΑ

## Synthesis Touch IoT

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο ατσάλι.
- Νέα γενιά με πάνελ αφής με σύνδεση Wi-Fi όπου μέσω της εφαρμογής διαχειρίζεστε τον φούρνο απομακρυσμένα, ελέγχετε τις καταναλώσεις και βελτιώνετε την διαδικασία παραγωγής.
- Ρύθμιση της ταχύτητας και της φοράς της ταινίας του πλέγματος.
- Ομοιόμορφο ψήσιμο χωρίς την ανάγκη επαγγελματία πιτσαδόρου.

Εξοικονόμηση ενέργειας χάρη στο **σύστημα εκροής ζεστού αέρα** που καλύπτει το προϊόν και κατανέμει τη θερμοκρασία ομοιόμορφα. Με αυτό τον τρόπο, μπορούμε να ψήσουμε σε **χαμηλότερη θερμοκρασία** απ' ότι με τους παραδοσιακούς φούρνους, εξοικονομώντας **ενέργεια** αλλά και εξασφαλίζοντας **ποιότητα** με ευπαρουσίαστες και ευωδιαστές πίτσες!



### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ:

Όλοι οι φούρνοι μπορούν να ενωθούν μεταξύ τους **σε ύψος** ή **σε σειρά**.



Διακόπτης αλλαγής φοράς της ταινίας.

ΠΙΤΣΑ ΙΤΑΛΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ		15cm (80gr)	20cm (145gr)	25cm (230gr)	30cm (330gr)	35cm (450gr)	40cm (585gr)	45cm (740gr)	50cm (915gr)
<b>06/40</b>	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		
<b>08/50</b>	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	
<b>11/65</b>	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
<b>12/80</b>	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
<b>12/100</b>	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



**⚡ 05/40E COMPACT**

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία: έως 320 °C  
 Ταχ. ταινίας: min. 2'-max. 30'  
 Ισχύς: 6,3Kw  
 Τάση: 400V  
 Βάρος: 77Kg  
 Εσωτ. διαστ.: 40x57x9cm  
 Εξωτ. διαστ.: 80x127x39cm



**⚡ 06/40 E/MC TOUCH IOT**

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία: έως 320 °C  
 Ταχ. ταινίας: min. 1':45"-max. 30'  
 Ισχύς: 7,9Kw  
 Τάση: 400V  
 Βάρος: 105Kg  
 Εσωτ. διαστ.: 40x58x9,5cm  
 Εξωτ. διαστ.: 98x130x44cm



**🔥 06/40 GAS/MC TOUCH IOT**

Αερίου.

Θερμοκρασία: έως 320 °C  
 Ταχ. ταινίας: min. 1':45"-max. 30'  
 Ισχύς **gas**: 9Kw (7.700Kcal/h)  
 Ισχύς **el**: 0,44Kw / 230V  
 Βάρος: 115Kg  
 Εσωτ. διαστ.: 40x58x9,5cm  
 Εξωτ. διαστ.: 103x130x44cm



**SYNTHESIS BM**

Extra βάση εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη για την τοποθέτηση και τη λειτουργία των φούρνων σε εργονομικό ύψος. Σε αντίστοιχες διαστάσεις για το μοντέλο του κάθε φούρνου.



**⚡ 08/50 E/MC TOUCH IOT**

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία: έως 320 °C  
 Ταχ. ταινίας: min. 1':45"-max. 30'  
 Ισχύς: 14,2Kw  
 Τάση: 400V  
 Βάρος: 180Kg  
 Εσωτ. διαστ.: 50x85x10cm  
 Εξωτ. διαστ.: 126x175x107cm



**🔥 08/50 GAS/MC TOUCH IOT**

Αερίου.

Θερμοκρασία: έως 320 °C  
 Ταχ. ταινίας: min. 1':45"-max. 30'  
 Ισχύς **gas**: 13,9Kw (12.000Kcal/h)  
 Ισχύς **el**: 0,44Kw/230V  
 Βάρος: 200Kg  
 Εσωτ. διαστ.: 50x85x10cm  
 Εξωτ. διαστ.: 126x175x107cm



Η βάση που απεικονίζεται στις φωτογραφίες των φούρνων ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ στην τιμή.



### **⚡ 11/65 E/MC TOUCH IoT**

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 2':20"-max. 30
Ισχύς:	18,5Kw
Τάση:	400V
Βάρος:	222Kg
Εσωτ. διαστ.:	65x110x10cm
Εξωτ. διαστ.:	140x200x114cm



### **🔥 11/65 GAS/MC TOUCH IoT**

Αερίου.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 2':20"-max. 30
Ισχύς <b>gas</b> :	24Kw (20.650Kcal/h)
Ισχύς <b>el</b> :	0,44Kw / 230V
Βάρος:	252Kg
Εσωτ. διαστ.:	65x110x10cm
Εξωτ. διαστ.:	155x200x110cm



### **⚡ 12/80 E/MC TOUCH IoT**

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 1':45"-max. 30
Ισχύς:	24,9Kw
Τάση:	400V
Βάρος:	295Kg
Εσωτ. διαστ.:	80x120x10cm
Εξωτ. διαστ.:	165x218x113cm



### **🔥 12/80 GAS/MC TOUCH IoT**

Αερίου.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 1':45"-max. 30
Ισχύς <b>gas</b> :	30Kw (25.800Kcal/h)
Ισχύς <b>el</b> :	0,44Kw/230V
Βάρος:	315Kg
Εσωτ. διαστ.:	80x120x10cm
Εξωτ. διαστ.:	168x218x113cm



### **⚡ 12/100VE**

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 2':20"-max. 30
Ισχύς:	44,9Kw
Τάση:	400V
Βάρος:	450Kg
Εσωτ. διαστ.:	100x130x10cm
Εξωτ. διαστ.:	182x245x119cm



### **🔥 12/100V GAS**

Αερίου.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 2':20"-max. 30
Ισχύς <b>gas</b> :	45Kw (38.700Kcal/h)
Ισχύς <b>el</b> :	0,88Kw/230V
Βάρος:	490Kg
Εσωτ. διαστ.:	100x130x10cm
Εξωτ. διαστ.:	198x245x119cm



Η βάση που απεικονίζεται στις φωτογραφίες των φούρνων ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ στην τιμή.



# ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑΣ

## Home

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με χειροκίνητο πάνελ.
- Διατίθενται βαμμένοι σε 6 διαφορετικά χρώματα.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης της θερμοκρασίας στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Πόρτα με τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος.
- Θερμοκρασία (max) 450 °C.



Η συγκεκριμένη βάση χρησιμοποιήθηκε μόνο για την φωτογράφιση



Εσωτερικό του φούρνου.



Μοντέλο	Χωρητικό-τητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>HE 400/1TM*</b>	4 πίτσες ø20cm	2,8Kw	230V	47Kg	40x40x8,5cm	66x59x39,5cm	
<b>HE 400/1TMN**</b>	4 πίτσες ø20cm	2,8Kw	230V	51Kg	40x40x8,5cm	66x59x39,5cm	

\*Το μοντέλο **TM** ενδείκνυται για το ψήσιμο κλασικής πίτσας και για το ψήσιμο σε ταψί.

\*\*Το μοντέλο **TMN** ενδείκνυται για το ψήσιμο πίτσας Napoletana.

## ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

## Tiziano

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με χειροκίνητο πάνελ.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης της θερμοκρασίας στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Πόρτα με τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος.
- Εξωτερικό θερμόμετρο ένδειξης της θερμοκρασίας για τον κάθε θάλαμο.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.


 **ΤΙΖΙΑΝΟ 1 ΟΡΟΦΟΣ**

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>TZ 420/1M</b>	4 πίτσες ø20cm	2,1Kw	230V	52Kg	42x42x14cm	70x56x39cm	
<b>TZ 425/1M</b>	4 πίτσες ø25cm	3,8Kw	400V	66Kg	52x52x14cm	80x66x39cm	
<b>TZ 230/1M</b>	2 πίτσες ø30cm	3,1Kw	400V	70Kg	62x46x14cm	90x60x39cm	
<b>TZ 430/1M</b>	4 πίτσες ø30cm	4,6Kw	400V	84Kg	62x62x14cm	90x76x39cm	
<b>TZ 435/1M</b>	4 πίτσες ø35cm	5,2Kw	400V	104Kg	72x72x14cm	100x86x39cm	

 **ΤΙΖΙΑΝΟ 2 ΟΡΟΦΟΙ ΜΕ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΠΑΝΕΛ**

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>TZ 420/2M</b>	4+4 πίτσες ø20cm	4,2Kw	400V	91Kg	42x42x14cm	70x56x69cm	
<b>TZ 425/2M</b>	4+4 πίτσες ø25cm	7,6Kw	400V	114Kg	52x52x14cm	80x66x69cm	
<b>TZ 230/2M</b>	2+2 πίτσες ø30cm	6,2Kw	400V	121Kg	62x46x14cm	90x60x69cm	
<b>TZ 430/2M</b>	4+4 πίτσες ø30cm	9,2Kw	400V	147Kg	62x62x14cm	90x76x69cm	
<b>TZ 435/2M</b>	4+4 πίτσες ø35cm	10,4Kw	400V	178Kg	72x72x14cm	100x86x69cm	

# Tiziano



Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων χωρίς μοτέρ.

ΧΟΑΝΗ	<b>KTZ 420NT</b>	<b>KTZ 425NT</b>	<b>KTZ 230NT</b>	<b>KTZ 430NT</b>	<b>KTZ 435NT</b>
Για τον φούρνο	<b>TZ420</b>	<b>TZ425</b>	<b>TZ425</b>	<b>TZ430</b>	<b>TZ435</b>
Διάμ. εξόδου	Ø15cm	Ø15cm	Ø15cm	Ø15cm	Ø15cm
Βάρος	14,5Kg	16,5Kg	15,5Kg	17,5Kg	18,5Kg
Διαστάσεις	70,5x71,5x17cm	80,5x81,5x17cm	90,5x75,5x17cm	90,5x91,5x17cm	100,5x101,5x17cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶	▶



ΒΑΣΗ	<b>STZ 425/1</b>	<b>STZ 230/1</b>	<b>STZ 430/1</b>	<b>STZ 435/1</b>
Για τον φούρνο	<b>TZ425/1M</b>	<b>TZ230/1M</b>	<b>TZ430/1M</b>	<b>TZ435/1M</b>
Βάρος	35Kg	36Kg	39Kg	44Kg
Διαστάσεις	80x64x117cm	90x58x117cm	90x74x117cm	100x84x117cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

**STZ 230/2, 425/2, 430/2, 435/2: ύψος 97cm.**  
Για τους φούρνους με 2 ορόφους (μοντέλα σε αντιστοιχία).

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

## Tierolo

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με **χειροκίνητο πάνελ**.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min.-max.) της **ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- **Ρύθμιση της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Πόρτα με τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος.
- **Εξωτερικό θερμομέτρο** ένδειξης της θερμοκρασίας για τον κάθε θάλαμο.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.



### ΤΙΕΡΟΛΟ 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>TP 435/1CM</b>	4 πίτσες ø35cm ή 1 πίτσες ø50cm	5,3Kw	400V	122Kg	72x72x14cm	102x91x41cm	
<b>TP 635/1CM</b>	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	7,8Kw	400V	160Kg	72x <b>108</b> x14cm	102x127x41cm	
<b>TP 635L/1CM</b>	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	7,9Kw	400V	159Kg	108x <b>72</b> x14cm	138x91x41cm	
<b>TP 935/1CM</b>	9 πίτσες ø35cm ή 4 πίτσες ø50cm	11,7Kw	400V	207Kg	108x108x14cm	138x127x41cm	

### ΤΙΕΡΟΛΟ 2 ΟΡΟΦΟΙ ΜΕ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΠΑΝΕΛ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>TP 435/2CM</b>	4+4 πίτσες ø35cm ή 1+1 πίτσες ø50cm	10,6Kw	400V	209Kg	72x72x14cm	102x91x73cm	
<b>TP 635/2CM</b>	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	15,6Kw	400V	271Kg	72x <b>108</b> x14cm	102x127x73cm	
<b>TP 635L/2CM</b>	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	15,8Kw	400V	278Kg	108x <b>72</b> x14cm	138x91x73cm	
<b>TP 935/2CM</b>	9+9 πίτσες ø35cm ή 4+4 πίτσες ø50cm	23,4Kw	400V	385Kg	108x108x14cm	138x127x73cm	

# Tiepolo



Ανοξείδωτη χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό ή με μοτέρ 5 ταχυτήτων.

ΧΟΑΝΗ	KTP 435AS	KTP 635AS	KTP 635LAS	KTP 935AS
<b>ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ</b>				
Για τον φούρνο	TP435	TP635	TP635L	TP935
Απορρόφηση	700m <sup>3</sup> /ώρα	700m <sup>3</sup> /ώρα	700m <sup>3</sup> /ώρα	700m <sup>3</sup> /ώρα
Ισχύς	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	102,6x111x41cm	102,6x111x41cm	138,6x111x41cm	138,6x111x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΧΟΑΝΗ	KTP 435NT	KTP 635NT	KTP 635LNT	KTP 935NT
<b>ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ</b>				
Για τον φούρνο	TP435	TP635	TP635L	TP935
Απορρόφηση	-	-	-	-
Ισχύς	-	-	-	-
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	102,6x111x41cm	102,6x111x41cm	138,6x111x41cm	138,6x111x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶



ΒΑΣΗ	STP 435/1	STP 635/1	STP 635L/1	STP 935/1
Για τον φούρνο	TP435/1	TP635/1	TP635L/1	TP935/1
Βάρος	40Kg	54Kg	46Kg	63Kg
Διαστάσεις	102x84x110cm	102x120x110cm	138x84x110cm	138x120x110cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

**STP 435/2, 635/2, 635L/2, 935/2: ύψος 90cm.** Για τους φούρνους με 2 ορόφους (μοντέλα σε αντιστοιχία).



**RS ▶**

Extra ρόδες. Κιτ 4 ρόδες για τη βάση, οι 2 με φρένο.  
Οι ρόδες περιλαμβάνονται από την προπαραγγελία.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

## Donatello

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με Digital πάνελ και οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min.-max.) της ισχύος των αντιστάσεων στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Ρύθμιση της θερμοκρασίας του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Βεντιλατέρ ψύξης.
- Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.
- Χρονοδιακόπτης έως 99 ώρες.
- Πόρτα με τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος.
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.



### DONATELLO 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>DN 435/1CD</b>	4 πίτσες ø35cm ή 1 πίτσες ø50cm	5,8Kw	400V	147Kg	72x72x14cm	115x106x43cm	
<b>DN 635/1CD</b>	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	8,4Kw	400V	187Kg	72x108x14cm	115x142x43cm	
<b>DN 635L/1CD</b>	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	8,6Kw	400V	190Kg	108x72x14cm	151x106x43cm	
<b>DN 935/1CD</b>	9 πίτσες ø35cm ή 4 πίτσες ø50cm	12,6Kw	400V	250Kg	108x108x14cm	151x142x43cm	

### DONATELLO 2 ΟΡΟΦΟΙ ΜΕ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΠΑΝΕΛ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>DN 435/2CD</b>	4+4 πίτσες ø35cm ή 1+1 πίτσες ø50cm	11,6Kw	400V	252Kg	72x72x14cm	115x106x78cm	
<b>DN 635/2CD</b>	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	16,8Kw	400V	330Kg	72x108x14cm	115x142x78cm	
<b>DN 635L/2CD</b>	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	17,2Kw	400V	324Kg	108x72x14cm	151x106x78cm	
<b>DN 935/2CD</b>	9+9 πίτσες ø35cm ή 4+4 πίτσες ø50cm	25,2Kw	400V	430Kg	108x108x14cm	151x142x78cm	

# Donatello



Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	<b>KDN 435AS</b>	<b>KDN 635AS</b>	<b>KDN 635LAS</b>	<b>KDN 935AS</b>
<b>ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ</b>				
Για τον φούρνο	<b>DN435</b>	<b>DN635</b>	<b>DN635L</b>	<b>DN935</b>
Απορρόφηση	700m <sup>3</sup> /ώρα	700m <sup>3</sup> /ώρα	700m <sup>3</sup> /ώρα	700m <sup>3</sup> /ώρα
Ισχύς	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	114,6x111x41cm	114,6x111x41cm	150,6x111x41cm	150,6x111x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶
ΧΟΑΝΗ	<b>KDN 435NT</b>	<b>KDN 635NT</b>	<b>KDN 635LNT</b>	<b>KDN 935NT</b>
<b>ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ</b>				
Για τον φούρνο	<b>DN435</b>	<b>DN635</b>	<b>DN635L</b>	<b>DN935</b>
Απορρόφηση	-	-	-	-
Ισχύς	-	-	-	-
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	114,6x111x41cm	114,6x111x41cm	150,6x111x41cm	150,6x111x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶



ΒΑΣΗ	<b>SDN 435/1</b>	<b>SDN 635/1</b>	<b>SDN 635L/1</b>	<b>SDN 935/1</b>
Για τον φούρνο	<b>DN435/1</b>	<b>DN635/1</b>	<b>DN635L/1</b>	<b>DN935/1</b>
Βάρος	43Kg	57Kg	50Kg	67Kg
Διαστάσεις	114x96x110cm	114x132x110cm	150x96x110cm	150x132x110cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

**SDN 435/2, 635/2, 635L/2, 935/2: ύψος 90cm.** Για τους φούρνους με 2 ορόφους (μοντέλα σε αντιστοιχία).



## RS ▶

Extra ρόδες. Ρόδα για τη βάση, οι 2 με φρένο. Οι ρόδες περιλαμβάνονται από την προπαραγγελία.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

## Michelangelo

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με **Digital πάνελ** και οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min. 0%-max.100%) της **ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- **Ρύθμιση της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Διακόπτης για το άνοιγμα-κλείσιμο της εξόδου των ατμών.**
- **Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.**
- **Χρονοδιακόπτης έως 99 ώρες.**
- Πόρτα με διπλό πυρίμαχο τζάμι και σύστημα ομαλής επαναφοράς της πόρτας με ελατήρια.
- Δίσκος περισυλλογής υπολειμμάτων κάτω από την πόρτα.
- **Σύστημα ανάκτησης θερμοκρασίας.**
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.



### MICHELANGELO 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>ML 435/1CD</b>	4 πίτσες ø35cm ή 1 πίτσες ø50cm	5,8Kw	400V	169Kg	72x72x14cm	119x110x44cm	
<b>ML 635/1CD</b>	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	8,4Kw	400V	218Kg	72x108x14cm	119x146x44cm	
<b>ML 635L/1CD</b>	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	8,6Kw	400V	212Kg	108x <b>72</b> x14cm	155x110x44cm	
<b>ML 935/1CD</b>	9 πίτσες ø35cm ή 4 πίτσες ø50cm	12,6Kw	400V	283Kg	108x <b>108</b> x14cm	155x146x44cm	

### MICHELANGELO 2 ΟΡΟΦΟΙ ΜΕ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΠΑΝΕΛ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>ML 435/2CD</b>	4+4 πίτσες ø35cm ή 1+1 πίτσες ø50cm	11,6Kw	400V	302Kg	72x72x14cm	119x110x78cm	
<b>ML 635/2CD</b>	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	16,8Kw	400V	380Kg	72x <b>108</b> x14cm	119x146x78cm	
<b>ML 635L/2CD</b>	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	17,2Kw	400V	378Kg	108x <b>72</b> x14cm	155x110x78cm	
<b>ML 935/2CD</b>	9+9 πίτσες ø35cm ή 4+4 πίτσες ø50cm	25,2Kw	400V	473Kg	108x108x14cm	155x146x78cm	

# Michelangelo



Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	KML 435AS	KML 635AS	KML 635LAS	KML 935AS
<b>ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ</b>				
Για τον φούρνο	<b>ML435</b>	<b>ML635</b>	<b>ML635L</b>	<b>ML935</b>
Απορρόφηση	700m <sup>3</sup> /ώρα	700m <sup>3</sup> /ώρα	700m <sup>3</sup> /ώρα	700m <sup>3</sup> /ώρα
Ισχύς	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	118,8x120x41cm	118,8x120x41cm	118,8x120x41cm	118,8x120x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΧΟΑΝΗ	KML 435NT	KML 635NT	KML 635LNT	KML 935NT
<b>ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ</b>				
Για τον φούρνο	<b>ML435</b>	<b>ML635</b>	<b>ML635L</b>	<b>ML935</b>
Απορρόφηση	-	-	-	-
Ισχύς	-	-	-	-
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	114,6x111x41cm	114,6x111x41cm	150,6x111x41cm	150,6x111x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶



ΒΑΣΗ	SML 435/1	SML 635/1	SML 635L/1	SML 935/1
Για τον φούρνο	<b>ML435 CD</b>	<b>ML635 CD</b>	<b>ML635L CD</b>	<b>ML935 CD</b>
Βάρος	43Kg	57Kg	50Kg	67Kg
Διαστάσεις	114x96x110cm	114x132x110cm	150x96x110cm	150x132x110cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

**SML 435/2, 635/2, 635L/2, 935/2: ύψος 90cm.** Για τους φούρνους με 2 ορόφους (μοντέλα σε αντιστοιχία).



## RS ▶

Extra ρόδες. Κιτ 4 ρόδες για τη βάση, οι 2 με φρένο. Οι ρόδες περιλαμβάνονται από την προπαραγγελία.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

## Alpha

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με **πάνελ** αφής, δεύτερο αναλογικό χειριστήριο σε περίπτωση ανάγκης.
- Ανεξάρτητη ρύθμιση (min. 0%-max.100%) **της ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Κατάλληλοι για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια ή/και για το ψήσιμο σε ταψί.
- Ρύθμιση **της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος, θερμοκρασία (max) 450 °C.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Ανεμιστήρας ψύξης.**
- Πόρτα με **πανοραμικό διπλό τζάμι**, σύστημα ανοίγματος με ελατήριο συμπίεσης.
- **Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.**
- Δυνατότητα αποθήκευσης προγραμμάτων.
- **Σύστημα FAST RECOVERY για ανάκτησης θερμοκρασίας.**
- Λειτουργία πυρόλυσης για τον καθαρισμό του θαλάμου ψησίματος.
- **Τάμπερ υδρατμών με χειροκίνητο άνοιγμα-κλείσιμο.**
- **Μπάρα θερμότητας κατά μήκος της πόρτας με έλεγχο της ισχύος της.**
- Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος με 2 ταχύτητες περιστροφής και επιλογή της φοράς της κίνησης (δεξιά-αριστερά).
- Διακόπτης ρύθμισης του εξαερισμού με αυξομείωση της ταχύτητας απορρόφησης (σε περίπτωση σύνδεσης του φούρνου με χοάνη AH...V).



### ALPHA 110

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>AO110/1TSS</b>	8 πίτσες ø30cm ή 7 πίτσες ø35cm ή 3 πίτσες ø50cm ή 2 ταψιά 60x40	17,4Kw	400V	517Kg	ø110x18cm	139x144x170cm	
<b>AO110/1TS NAPOLI*</b>	8 πίτσες ø30cm ή 7 πίτσες ø35cm ή 3 πίτσες ø50cm ή 2 ταψιά 60x40	17,4Kw	400V	535Kg	ø110x18cm	139x144x170cm	

### ALPHA 140

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>AO140/1TSS</b>	14 πίτσες ø30cm ή 10 πίτσες ø35cm ή 5 πίτσες ø50cm ή 4 ταψιά 60x40	23Kw	400V	630Kg	ø140x18cm	169x174x170cm	
<b>AO140/1TS NAPOLI*</b>	14 πίτσες ø30cm ή 10 πίτσες ø35cm ή 5 πίτσες ø50cm ή 4 ταψιά 60x40	23Kw	400V	653Kg	ø140x18cm	169x174x170cm	

\*Τα μοντέλα NAPOLI προορίζονται για ψήσιμο πίτσας *Napoletana*

## Alpha



Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	ΑΗ110V	ΑΗ140V	ΑΗ110N	ΑΗ140N
	ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ		ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ	
Για τον φούρνο	ΑΟ110/1TS	ΑΟ140/1TS	ΑΟ110/1TS	ΑΟ140/1TS
Απορρόφηση		700m <sup>3</sup> /ώρα		-
Ισχύς		0,13Kw / 230V		-
Διάμ. εξόδου		ø15cm		ø15cm
Βάρος	63Kg	74Kg	58Kg	69Kg
Διαστάσεις	131x146x49,5cm	161x167x49,5cm	131x146x49,5cm	161x167x49,5cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΠΙΤΣΑΣ

### Mantegna

- Ανοξείδωτος με πάνελ αφής και οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (0-100%) της ισχύος των αντιστάσεων επάνω και κάτω.
- Ρύθμιση της θερμοκρασίας του θαλάμου ψησίματος έως 500 °C.
- Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος από πυρότουβλο



 **MANTEGNA**

Μοντέλο	Χωρητικότητα/ Παραγωγή	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>MN40/1DG</b>	1 πίτσα ø40cm 20πίτσες/ώρα	2,8Kw	230V	74Kg	ø40x12cm	67x67x60,5cm	
<b>MN40/1DG-P</b>	1 πίτσα ø40cm 27πίτσες/ώρα	4Kw	230V ή 400V	74Kg	ø40x12cm	67x67x60,5cm	

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΓΩΝΙΑΚΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

## Caravaggio

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με **Digital πάνελ** και οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min.-max.) της ισχύος των **αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- **Ρύθμιση της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Ανεμιστήρας ψύξης.**
- Πόρτα με πανοραμικό διπλό τζάμι, σύστημα ανοίγματος με ελατήριο συμπίεσης.
- **Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.**
- **Χρονοδιακόπτης έως 99 ώρες.**
- **Σύστημα ανάκτησης θερμοκρασίας.**
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.



### CARAVAGGIO 1 Ή 2 ΟΡΟΦΟΙ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>CR 535/1 CD</b>	5 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	9,7Kw	400V	230Kg	95x95x14cm	121x141x43cm	
<b>CR 835/1 CD</b>	8 πίτσες ø35cm ή 4 πίτσες ø50cm	11,8w	400V	270Kg	118x118x14cm	145x164x43cm	
<b>CR 535/2 CD</b>	5+5 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	9,7+9,7Kw	400V	450Kg	95x95x14cm	121x141x78cm	
<b>CR 835/2 CD</b>	8+8 πίτσες ø35cm ή 4+4 πίτσες ø50cm	11,8+11,8Kw	400V	520Kg	118x118x14cm	145x164x78cm	

# Caravaggio



Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	KCR 835AS	KCR 535AS	KCR 835NT	KCR 535NT
<b>ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ</b>				
Για τον φούρνο	CR835	CR535	CR835	CR535
Απορρόφηση	700m <sup>3</sup> /ώρα	700m <sup>3</sup> /ώρα	-	-
Ισχύς	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	-	-
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	49Kg	42Kg	44Kg	37Kg
Διαστάσεις	105,6x153x39cm	105,6x127x39cm	105,6x153x39cm	105,6x127x39cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶



ΒΑΣΗ	SCR 535/1	SCR 835/1	SCR 535/2	SCR 835/2
Για τον φούρνο	CR535/1 CD	CR835/1 CD	CR535/2 CD	CR835/2 CD
Βάρος	75Kg	95Kg	70Kg	90Kg
Διαστάσεις	120x120x110cm	142x142x110cm	120x120x90cm	142x142x90cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶



## RS ▶

Extra ρόδες. Κιτ 4 ρόδες για τη βάση, οι 2 με φρένο. Οι ρόδες περιλαμβάνονται από την προπαραγγελία.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

## Giorgione

- Φούρνοι αερίου ανοξείδωτοι με **χειροκίνητο πάνελ** και **ψηφιακή οθόνη** ενδείξεων.
- Ρύθμιση της **θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Διακόπτης RESET των καυστήρων.
- Πόρτα με τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος για την μέγιστη ευκολία του χρήστη.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.



### GIORGIONE 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>GR435/1D</b>	4 πίτσες ø35cm ή 1 πίτσα ø50cm	15Kw	230V	176Kg	72x72x18,5cm	123x112x81cm	
<b>GR635/1D</b>	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	18,5Kw	230V	219Kg	72x108x18,5cm	123x148x81cm	
<b>GR635L/1D</b>	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	18,5Kw	230V	210Kg	108x72x18,5cm	159x112x81cm εσωτ. βάθος 72cm	
<b>GR935/1D</b>	9 πίτσες ø35cm ή 4 πίτσες ø50cm	24,5Kw	230V	271Kg	108x108x18,5cm	159x148x81cm	

## Giorgione



Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	KGR 435NT	KGR 635NT	KGR 635LNT	KGR 935NT
ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ				
Για τον φούρνο	GR435	GR635	GR635L	GR935
Απορρόφηση	-	-	-	-
Ισχύς	-	-	-	-
Διάμ. εξόδου	ø20cm	ø20cm	ø20cm	ø20cm
Βάρος	62Kg	67Kg	73Kg	80Kg
Διαστάσεις	121,5x147x54cm	121,5x183x54cm	157x147x54cm	157x182x54cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶



ΒΑΣΗ	SGR 435/1	SGR 635/1	SGR 635L/1	SGR 935/1
Για τον φούρνο	GR435/1 D	GR635/1 D	GR635L/1 D	GR935/1 D
Βάρος	54Kg	65Kg	62Kg	76Kg
Διαστάσεις	121x86x110cm	121x122x110cm	157x86x110cm	157x122x110cm
Τιμή				

**SGR 435/2, 635/2, 635L/2, 935/2: ύψος 70cm.** Για σύνθεση 2 ορόφων.



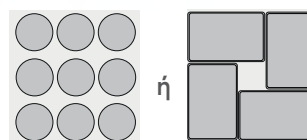
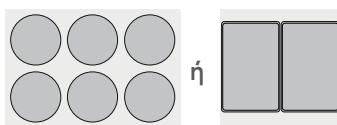
**RS ▶**

Extra ρόδες. Κιτ 4 ροδών για τη βάση, οι 2 με φρένο.  
Οι ρόδες περιλαμβάνονται από την προπαραγγελία.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

## Citizen PW Gas

- Φούρνοι αερίου ανοξειδωτοι με χειροκίνητο πάνελ και **ψηφιακή οθόνη** ενδείξεων.
- Κατάλληλοι για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια ή/και για το ψήσιμο σε ταψί.
- Διακόπτης ρύθμισης της **έντασης της φλόγας** με ενδιάμεσες διαβαθμίσεις.
- Ρύθμιση της θερμοκρασίας του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Πόρτα με **διπλό πυρίμαχο τζάμι** για την παρακολούθηση του ψησίματος και μονοκόμματη χειρολαβή κατά μήκος της πόρτας για την μέγιστη ευκολία του χειριστή.
- Θερμοστάτες ασφαλείας.
- Θερμοκρασία (max) 370 °C.



### CITIZEN PW GAS 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητ. ø33cm	Ισχύς		Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
		ΕΙ	Gas					
<b>CITIZEN GAS PW 6/MC</b>	6 πίτσες	0,1Kw	13Kw 11.300Kcal/h	230V	245Kg	105x70x16cm /όροφο	145x118x56cm	
<b>CITIZEN GAS PW 9/MC</b>	9 πίτσες	0,1Kw	20Kw 17.300Kcal/h	230V	320Kg	105x105x16cm /όροφο	145x153x56cm	

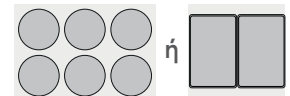
# ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ Σ' ΟΛΟΝ ΤΟΝ ΘΑΛΑΜΟ

## Citizen E

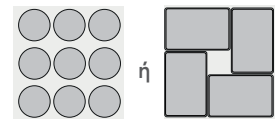
- Φούρνοι ηλεκτρικοί ανοξείδωτοι με **χειροκίνητο πάνελ** και **ψηφιακή οθόνη** ενδείξεων.
- Κατάλληλοι για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια ή/και για το ψήσιμο σε ταψί.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min.-max.) της **ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Ρύθμιση της **θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Τάμπερ υδρατμών με χειροκίνητο άνοιγμα-κλείσιμο.**
- Πόρτα με **διπλό πυρίμαχο τζάμι** για την παρακολούθηση του ψησίματος και μονοκόμματη χειρολαβή κατά μήκος της πόρτας για την μέγιστη ευκολία του χειριστή.
- Θερμοστάτες ασφαλείας.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.



Μοντέλο PW6 (ο κάθε όροφος)



Μοντέλο PW9 (ο κάθε όροφος)



### CITIZEN PW 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητ. ø33cm	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>CITIZEN E 6/MC EM TR</b>	6 πίτσες	13,2Kw	400V	155Kg	105x70x16cm	142x109x43cm	
<b>CITIZEN 9/MC EM TR</b>	9 πίτσες	16,8Kw	400V	200Kg	105x105x16cm	142x144x43cm	

### CITIZEN PW 2 ΟΡΟΦΟΙ

Μοντέλο	Χωρητ. ø33cm	Ισχύς ορόφου	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
<b>CITIZEN E 6+6/MC EM TR</b>	6+6 πίτσες	13,2Kw/ όροφο	400V	260Kg	105x70x16cm/όροφο	142x109x78cm	
<b>CITIZEN E 9+9/MC EM TR</b>	9+9 πίτσες	16,8Kw/ όροφο	400V	315Kg	105x105x16cm/όροφο	142x144x78cm	

# Citizen



**TP** Ανοξειδωτη χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.

Για τον φούρνο	CITIZEN E 6	CITIZEN PW 6 GAS	CITIZEN E 9	CITIZEN PW 9 GAS
Βάρος	30Kg		32Kg	
Διαστάσεις	142x127x25cm		142x162x25cm	
Τιμή	▶		▶	

**CA** Ανοξειδωτη χοάνη με μοτέρ, απαιτείται έξοδος με αεραγωγούς.

Για τον φούρνο	CITIZEN E 6	CITIZEN PW 6 GAS	CITIZEN E 9	CITIZEN PW 9 GAS
Απορρόφηση	600m <sup>3</sup> / ώρα		600m <sup>3</sup> / ώρα	
Ισχύς	0,25Kw		0,25Kw	
Βάρος	33Kg		36Kg	
Διαστάσεις	142x127x25cm		142x162x25cm	
Τιμή	▶		▶	

**BM** Ανοξειδωτη βάση με ρόδες. Δυνατότητα επιλογής του ύψους της βάσης, ανάλογα με την σύνθεση των φούρνων.



Για τον φούρνο	CITIZEN E 6	CITIZEN PW 6 GAS	CITIZEN E 9	CITIZEN PW 9 GAS
Διαστάσεις	142x91x <b>125</b> ή <b>95</b> ή <b>71</b>	145x92x <b>111</b> ή <b>61</b>	142x126x <b>125</b> ή <b>95</b> ή <b>71</b>	145x127x <b>111</b> ή <b>61</b>
Τιμή	▶		▶	

**CL** Ηλεκτρικός θερμοθαλάμος με ανεξάρτητο χειροκίνητο πάνελ.



Για τον φούρνο	CITIZEN E 6	CITIZEN PW 6 GAS	CITIZEN E 9	CITIZEN PW 9 GAS
Ταψιά	<b>14</b> 60x40	<b>6</b> 60x40	<b>14</b> 60x40	<b>6</b> 60x40
Ισχύς	1Kw		1,5Kw	
Διαστάσεις	142x91x95cm	145x92x61cm	142x126x95cm	145x127x61cm
Τιμή	▶		▶	

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

## TEOREMA POLIS IoT

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ, ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΥΨΟΣ 18΄Η 26cm

- Κατάλληλοι για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια ή/και για το ψήσιμο σε ταψί.
- **Νεα γενιά με πάνελ αφής με σύνδεση Wi-Fi** όπου μέσω της εφαρμογής διαχειρίζεστε τον φούρνο απομακρυσμένα, ελέγχετε τις καταναλώσεις και βελτινέτε την διαδικασία παραγωγής.
- Δυνατότητα αποθήκευσης **20 προγραμμάτων**.
- Ανεξάρτητη ρύθμιση (min.-max.) της **ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Ανεξάρτητη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Ρύθμιση της **θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Τάμπερ υδρατμών με χειροκίνητο άνοιγμα-κλείσιμο**.
- Πόρτα με **διπλό πυρίμαχο τζάμι** για την παρακολούθηση του ψησίματος και μονοκόμματη χειρολαβή κατά μήκος της πόρτας για την μέγιστη ευκολία του χειριστή.
- Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.
- Καθημερινός προγραμματισμός εκκίνησης φούρνου.
- Λειτουργία **προθέρμανση** του φούρνου σε γρήγορο ή αργό ρυθμό.
- Συνδυασμός φούρνων σε κολόνα (ο ένας πάνω απ' τον άλλον) για μέγιστη λειτουργικότητα.
- **Auto cleaning** λειτουργία για την αποστείρωση του θαλάμου ψησίματος.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.



### TEOREMA POLIS IoT 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 60x40	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή /όροφο
<b>T POLIS 2S/MC18 IoT</b>	<b>18cm</b>	2 ταψιά	6,4Kw	230-400V	136Kg	65x86x <b>18cm</b>	97x121x36cm	
<b>T POLIS 2/MC18 IoT</b>	<b>18cm</b>	2 ταψιά	6Kw	230-400V	136Kg	83x66x <b>18cm</b>	125x101x36cm	
<b>T POLIS 2/MC26 IoT</b>	<b>26cm</b>	2 ταψιά	6Kw	230-400V	155Kg	83x66x <b>26cm</b>	125x101x44cm	



**TEOREMA POLIS IoT 1 ΟΡΟΦΟΣ**

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 60x40	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή /όροφο
<b>T POLIS 3/MC18 IoT</b>	<b>18cm</b>	3 ταψιά	7,8Kw	230-400V	179Kg	124x66x <b>18</b> cm	166x101x36cm	
<b>T POLIS 3/MC26 IoT</b>	<b>26cm</b>	3 ταψιά	7,8Kw	230-400V	207Kg	124x66x <b>26</b> cm	166x101x44cm	
<b>T POLIS 4/MC18 IoT</b>	<b>18cm</b>	4 ταψιά	10Kw	400V	200Kg	83x126x <b>18</b> cm	125x161x36cm	
<b>T POLIS 4/MC26 IoT</b>	<b>26cm</b>	4 ταψιά	10Kw	400V	230Kg	83x126x <b>26</b> cm	125x161x44 cm	



## Teorema Polis



**TP** Ανοξείδωτη **χοάνη** για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.

Για τον φούρνο	T POLIS 2S/TP	T POLIS 2/TP	T POLIS 3/TP	T POLIS 4/TP
Βάρος	46Kg	47Kg	53Kg	52Kg
Διαστάσεις	97x143x25cm	125x123x25cm	166x123x25cm	125x183x25cm
Τιμή	▶		▶	

### ΜΟΤΕΡ ΧΟΑΝΗΣ ▶

Απαιτείται έξοδος με αεραγωγούς.

Απορρόφηση: 600m<sup>3</sup>/ώρα

Ύψος: +37cm



**BM** Ανοξείδωτη **βάση** με ρόδες. Δυνατότητα επιλογής του ύψους της βάσης, ανάλογα με την σύνθεση των φούρνων.

Για τον φούρνο	T POLIS 2S/BM	T POLIS 2/BM	T POLIS 3/BM	T POLIS 4/BM
Διαστάσεις ΜxΠ	97x107	125x87	166x87	125x147
Υ:	125 ή 95 ή 71 ή 40cm			
Τιμή	▶			

Ηλεκτρικός **θερμοθάλαμος** με ανεξάρτητο χειροκίνητο πάνελ.



Για τον φούρνο	T POLIS 2S/CL	T POLIS 2/CL	T POLIS 3/CL	T POLIS 4/CL
Χωρητ. 95H	16 ταψιά 60x40		32 ταψιά 60x40	
Χωρητ. 71H	10 ταψιά 60x40		20 ταψιά 60x40	
Ισχύς	1Kw		1,5Kw	
Διαστάσεις	97x107x95 ή 71cm	125x87x95 ή 71cm	166x87x95 ή 71cm	125x147x95 ή 71cm
Τιμή	▶		▶	

### ΥΓΡΑΝΤΗΡΑΣ ▶

Υγραντήρας θερμοθαλάμου για παραγωγή υγρασίας.



### ΤΕΛΑΡΟ ΨΩΜΙΟΥ ▶

Φάρδος: 40 ή 60cm



### ΒΑΠΟΡΙΕΡΑ ▶

Σύστημα παραγωγής ατμού για την ύγρανση των προϊόντων, για τους φούρνους T POLIS 2S / 2 / 3 / 4.

Ισχύς: 2,1Kw

Βάθος: +18cm

Τα μοντέλα του εξοπλισμού είναι σε αντιστοιχία με τα μοντέλα των φούρνων.

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ DELTA

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με **πάνελ** αφής.
- Ανεξάρτητη ρύθμιση (min. 0%-max.100%) της **ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Κατάλληλοι για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια ή/και για το ψήσιμο σε ταψί.
- Ρύθμιση της **θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος, θερμοκρασία (max) 450 °C.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Ανεμιστήρα ψύξης.**
- Πόρτα με **πανοραμικό διπλό τζάμι**, σύστημα ανοίγματος-κλεισίματος με **ελατήριο συμπίεσης.**
- **Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.**
- Δυνατότητα αποθήκευσης προγραμμάτων.
- Σύστημα **FAST RECOVERY** για ανάκτησης θερμοκρασίας.
- Λειτουργία πυρόλυση για τον καθαρισμό του θαλάμου.
- Τάμπερ υδρατμών με χειροκίνητο άνοιγμα-κλείσιμο.
- Μπάρα θερμότητας κατά μήκος της πόρτας με έλεγχο της ισχύος της.



## DELTA 1T

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 40x60	Ισχύς/Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή / όροφο
<b>DO1TL/1TSS</b>	<b>16cm</b>	1 ταψί 60x40 ή 2 πίτσες ø35	7,2Kw / 400V	146Kg	41x83x16cm	92x122x40cm	
<b>DO1TH/1TSS</b>	<b>23cm</b>	1 ταψί 60x40 ή 2 πίτσες ø35	7,2Kw / 400V	163Kg	41x83x23cm	92x122x47cm	
<b>DO1TL/1TSB BAKERY*</b>	<b>16cm</b>	1 ταψί 60x40 ή 2 πίτσες ø35	4,8Kw / 400V	156Kg	41x83x16cm	92x122x40cm	
<b>DO1TH/1TSB BAKERY*</b>	<b>23cm</b>	1 ταψί 60x40 ή 2 πίτσες ø35	4,8Kw / 400V	173Kg	41x83x23cm	92x122x47cm	

## DELTA 2T

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 40x60	Ισχύς/Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή / όροφο
<b>DO2TL/1TSS</b>	<b>16cm</b>	2 ταψιά 60x40 ή 4 πίτσες ø35	12Kw / 400V	202Kg	82x83x16cm	133x122x40cm	
<b>DO2TH/1TSS</b>	<b>23cm</b>	2 ταψιά 60x40 ή 4 πίτσες ø35	12Kw / 400V	238Kg	82x83x23cm	133x122x47cm	
<b>DO2TL/1TSB BAKERY*</b>	<b>16cm</b>	2 ταψιά 60x40 ή 4 πίτσες ø35	9,6Kw / 400V	222Kg	82x83x16cm	133x122x40cm	
<b>DO2TH/1TSB BAKERY*</b>	<b>23cm</b>	2 ταψιά 60x40 ή 4 πίτσες ø35	9,6Kw / 400V	258Kg	82x83x23cm	133x122x47cm	

\*Τα μοντέλα BAKERY προορίζονται αποκλειστικά για ψήσιμο προϊόντων αρτοποιίας.



### DELTA 3T

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 40x60	Ισχύς/Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή / όροφο
<b>DO3TL/1TSS</b>	16cm	3-4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	16,8Kw/400V	272Kg	123x83x16cm	174x122x40cm	
<b>DO3TH/1TSS</b>	23cm	3-4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	16,8Kw/400V	310Kg	123x83x23cm	174x122x47cm	
<b>DO3TL/1TSB BAKERY*</b>	16cm	3-4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	14,4Kw/400V	302Kg	123x83x16cm	174x122x40cm	
<b>DO3TH/1TSB BAKERY*</b>	23cm	3-4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	14,4Kw/400V	340Kg	123x83x23cm	174x122x47cm	

### DELTA 4T

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 40x60	Ισχύς/Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή / όροφο
<b>DO4TL/1TSS</b>	16cm	4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	14,4Kw/400V	300Kg	82x126x16cm	133x165x40cm	
<b>DO4TH/1TSS</b>	23cm	4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	14,4Kw/400V	327Kg	82x126x23cm	133x165x47cm	
<b>DO4TL/1TSB BAKERY*</b>	16cm	4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	9,6Kw/400V	330Kg	82x126x16cm	133x165x40cm	
<b>DO4TH/1TSB BAKERY*</b>	23cm	4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	9,6Kw/400V	357Kg	82x126x23cm	133x165x47cm	

### DELTA 6T

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 40x60	Ισχύς/Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή / όροφο
<b>DO6TL/1TSS</b>	16cm	6 ταψιά 60x40 ή 9 πίτσες ø35	21Kw/400V	387Kg	123x126x16cm	174x165x40cm	
<b>DO6TH/1TSS</b>	23cm	6 ταψιά 60x40 ή 9 πίτσες ø35	21Kw/400V	412Kg	123x126x23cm	174x165x47cm	
<b>DO6TL/1TSB BAKERY*</b>	16cm	6 ταψιά 60x40 ή 9 πίτσες ø35	16,2Kw/400V	432Kg	123x126x16cm	174x165x40cm	
<b>DO6TH/1TSB BAKERY*</b>	23cm	6 ταψιά 60x40 ή 9 πίτσες ø35	16,2Kw/400V	457Kg	123x126x23cm	174x165x47cm	

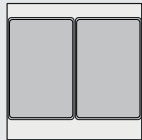
\*Τα μοντέλα BAKERY προορίζονται αποκλειστικά για ψήσιμο προϊόντων αρτοποιίας.

## ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΘΑΛΑΜΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ

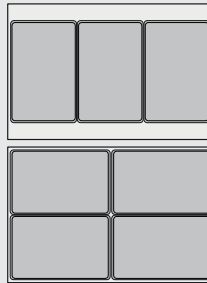
1Τ



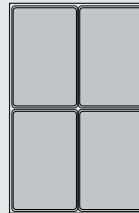
2Τ



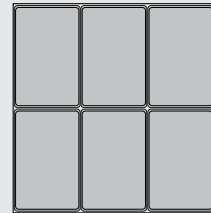
3Τ



4Τ

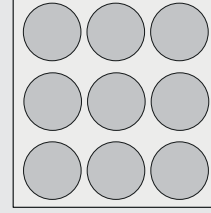
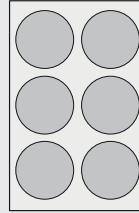
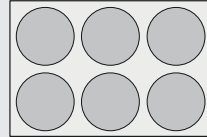
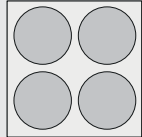
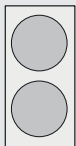


6Τ

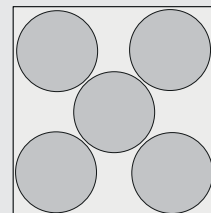
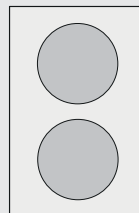
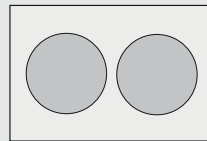
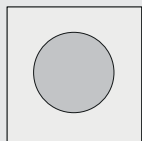


ΤΑΨΙΑ 60x40cm

ΠΙΤΣΕΣ Ø 35cm



ΠΙΤΣΕΣ Ø 50cm



**Delta**Ανοξείδωτη **χρoάνη** για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	DH1TV-A5	DH2TV-A5	DH3TV-A5	DH4TV-A5	DH6TV-A5
<b>ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ</b>					
Για τα μοντέλα φούρνων	1T	2T	3T	4T	6T
Απορρόφηση	700m <sup>3</sup> /ώρα				
Ισχύς	0,13Kw / 230V				
Διάμ. εξόδου	Ø15cm				
Βάρος	60Kg	76Kg	96Kg	78Kg	100Kg
Διαστάσεις	91x122x41,35cm	132x122x41,5cm	173x122x41,5cm	132x122x41,5cm	173x122x41,5cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶	▶

ΧΟΑΝΗ	DH1TN-A5	DH2TN-A5	DH3TN-A5	DH4TN-A5	DH6TN-A5
<b>ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ</b>					
Για τα μοντέλα φούρνων	1T	2T	3T	4T	6T
Διάμ. εξόδου	Ø15cm				
Βάρος	55Kg	71Kg	91Kg	73Kg	95Kg
Διαστάσεις	91x122x41,35cm	132x122x41,5cm	173x122x41,5cm	132x122x41,5cm	173x122x41,5cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶	▶



**Βαποριέρα:** Σύστημα παραγωγής ατμού για την ύγρανση των προϊόντων.  
(απαιτείται μια για κάθε όροφο)

ΒΑΠΟΡΙΕΡΑ	DSG1T	DSG234T	DSG6T
Για τα μοντέλα φούρνων	1T	2T, 3T, 4T	6T
Ισχύς/	750W	1,5Kw	2,5Kw
Τάση	230V		
Βάρος	11,5Kg	12,5Kg	15,5Kg
Τιμή	▶	▶	▶



**DBF4080** ▶  
Τελάρο ψωμιού για φούρνισμα,



Βάση ανοικτή με ρόδες.

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 1Τ

ΒΑΣΗ	DS1T/1-W	DS1T/2-W	DS1T/3-W	DS1T/4-W
Για φούρνο	1 όροφος	2 όροφοι	3 όροφοι	4 όροφοι
Βάρος	71Kg	64Kg	57Kg	50Kg
Διαστάσεις:	90x106x117cm	90x106x85cm	90x106x61cm	90x106x27cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 2Τ

ΒΑΣΗ	DS2T/1-W	DS2T/2-W	DS2T/3-W	DS2T/4-W
Για φούρνο	1 όροφος	2 όροφοι	3 όροφοι	4 όροφοι
Βάρος	79Kg	72Kg	65Kg	58Kg
Διαστάσεις	131x106x117cm	131x106x85cm	131x106x61cm	131x106x27cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 3Τ

ΒΑΣΗ	DS3T/1-W	DS3T/2-W	DS3T/3-W	DS3T/4-W
Για φούρνο	1 όροφος	2 όροφοι	3 όροφοι	4 όροφοι
Βάρος	93Kg	86Kg	79Kg	72Kg
Διαστάσεις	172x106x117cm	172x106x85cm	172x106x61cm	172x106x27cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 4Τ

ΒΑΣΗ	DS4T/1-W	DS4T/2-W	DS4T/3-W	DS4T/4-W
Για φούρνο	1 όροφος	2 όροφοι	3 όροφοι	4 όροφοι
Βάρος	98Kg	91Kg	84Kg	77Kg
Διαστάσεις	131x149x117cm	131x149x85cm	131x149x61cm	131x149x27cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 6Τ

ΒΑΣΗ	DS6T/1-W	DS6T/2-W	DS6T/3-W	DS6T/4-W
Για φούρνο	1 όροφος	2 όροφοι	3 όροφοι	4 όροφοι
Βάρος	112Kg	105Kg	98Kg	91Kg
Διαστάσεις	172x149x117cm	172x149x85cm	172x149x61cm	172x149x27cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶



Κιτ γλίστρες μονό ή διπλό για την ανοικτή βάση.  
Απαιτείται πρόπαραγγελία μαζί με την βάση.

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 1Τ

ΓΛΙΣΤΡΕΣ	<b>ΔΤΗ1Τ/1</b>	<b>ΔΤΗ1Τ/2</b>
ΚΙΤ	μονό	διπλό
Τιμή	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 3Τ

ΓΛΙΣΤΡΕΣ	<b>ΔΤΗ3Τ/1</b>	<b>ΔΤΗ3Τ/2</b>
ΚΙΤ	μονό	διπλό
Τιμή	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 2Τ

ΓΛΙΣΤΡΕΣ	<b>ΔΤΗ2Τ/1</b>	<b>ΔΤΗ2Τ/2</b>
ΚΙΤ	μονό	διπλό
Τιμή	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 4Τ

ΓΛΙΣΤΡΕΣ	<b>ΔΤΗ4Τ/1</b>	<b>ΔΤΗ4Τ/2</b>
ΚΙΤ	μονό	διπλό
Τιμή	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 6Τ

ΓΛΙΣΤΡΕΣ	<b>ΔΤΗ6Τ/1</b>	<b>ΔΤΗ6Τ/2</b>
ΚΙΤ	μονό	διπλό
Τιμή	▶	▶



Βάση κλειστή με ρόδες.

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 1Τ

ΒΑΣΗ	<b>ΔC1Τ/1-W</b>	<b>ΔC1Τ/2-W</b>
Για φούρνο	1 όροφος	2 όροφοι
Βάρος	124Kg	96Kg
Διαστάσεις	90x106x117cm	90x106x85cm
Τιμή	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 3Τ

ΒΑΣΗ	<b>ΔC3Τ/1-W</b>	<b>ΔC3Τ/2-W</b>
Για φούρνο	1 όροφος	2 όροφοι
Βάρος	166Kg	138Kg
Διαστάσεις	172x106x117cm	172x106x85cm
Τιμή	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 2Τ

ΒΑΣΗ	<b>ΔC2Τ/1-W</b>	<b>ΔC2Τ/2-W</b>
Για φούρνο	1 όροφος	2 όροφοι
Βάρος	146Kg	118Kg
Διαστάσεις	131x106x117cm	131x106x85cm
Τιμή	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 4Τ

ΒΑΣΗ	<b>ΔC4Τ/1-W</b>	<b>ΔC4Τ/2-W</b>
Για φούρνο	1 όροφος	2 όροφοι
Βάρος	168Kg	140Kg
Διαστάσεις	131x149x117cm	131x149x85cm
Τιμή	▶	▶

## ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 6Τ

ΒΑΣΗ	<b>ΔC6Τ/1-W</b>	<b>ΔC6Τ/2-W</b>
Για φούρνο	1 όροφος	2 όροφοι
Βάρος	218Kg	190Kg
Διαστάσεις	172x149x117cm	172x149x85cm
Τιμή	▶	▶

# ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ

## Rotor Wind

- Φούρνοι **ηλεκτρικοί ή αερίου** ανοξείδωτοι με κυκλοφορία αέρος.
- Digital πάνελ ελέγχου με **οθόνες ψηφιακών ενδείξεων**.
- Εξοπλισμένοι με **υγραντήρα**, απαραίτητο για το ψήσιμο του ψωμιού με ρύθμιση του χρόνου ψεκασμού υγρασίας.
- **Τάμπερ υδρατμών με διακόπτη επιλογής για το άνοιγμα-κλείσιμο.**
- **Ρύθμιση της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- **Ρύθμιση του χρόνου ψησίματος** με ηχητικό σήμα τέλους.
- **Διακόπτης για την επιλογή της περιστροφής.**
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας των αντιστάσεων ή των καυστήρων.
- Πόρτα με διπλό πυρίμαχο τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος.
- **Ανεξάρτητα μοτέρ για τη χοάνη και το βεντιλατέρ.**
- **Με χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.**
- Θερμοκρασία (max.) 300 °C.
- Ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.



### ROTOR WIND ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

Μοντέλο	Χωρητικ.	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Θάλαμος	Διαστάσεις	Τιμή
<b>ROTOR WIND 1E</b>	8 ταψιά 60x40	13Kw	400V	350Kg	1,9m <sup>2</sup>	92x124x227cm	
<b>ROTOR WIND 2E</b>	8 ταψιά 65x45 ή 50x70	13Kw	400V	410Kg	2,3m <sup>2</sup>	107x144x227cm	
<b>ROTOR WIND 3E</b>	15/18 ταψιά 60x40	23,5Kw	400V	650Kg	3,6m <sup>2</sup> - 4,3m <sup>2</sup>	98x175x224cm	
<b>ROTOR WIND 4E LONG</b>	15/18 ταψιά 65x45 ή 50x70	28Kw	400V	800Kg	4,35m <sup>2</sup> - 5,25m <sup>2</sup>	112x193x224cm	
<b>ROTOR WIND 4E FRONT</b>	15/18 ταψιά 65x45 ή 50x70	28Kw	400V	700Kg	5,25m <sup>2</sup> - 6,3m <sup>2</sup>	150x148x224cm	

**ROTOR WIND 1,2 E ή G**

- **Βάση περιστρεφόμενη** στο εσωτερικό του θαλάμου για την εισαγωγή των ταψιών.
- **Με θερμοθάλαμο** έως 50/60 °C εξοπλισμένος με δοχείο νερού (χειροκίνητο γέμισμα), για παραγωγή υγρασίας.

**ROTOR WIND 3,4 E ή G**

- **Εξερχόμενο καρότσι** για την εισαγωγή-εξαγωγή των ταψιών. Δεν περιλαμβάνεται στην τιμή.

**ROTOR WIND G ΑΕΡΙΟΥ**

Μοντέλο	Χωρητικ.	Ισχύς		Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
		GAS	EL					
<b>ROTOR WIND 1G</b>	8 ταψιά 60x40	20,9Kw 18.000Kcal/h	2Kw	400V	400Kg	1,9m <sup>2</sup>	92x124x242cm	
<b>ROTOR WIND 2G</b>	8 ταψιά 65x45 ή 50x70	23,3Kw 20.000Kcal/h	2Kw	400V	470Kg	2,3m <sup>2</sup>	107x144x242cm	
<b>ROTOR WIND 3G LONG</b>	15/18 ταψιά 60x40	33,7Kw 29.000Kcal/h	1Kw	400V	650Kg	3,6m <sup>2</sup> - 4,3m <sup>2</sup>	98x175x224cm	
<b>ROTOR WIND 3G FRONT</b>	15/18 ταψιά 60x40	33,7Kw 29.000Kcal/h	1Kw	400V	650Kg	3,6m <sup>2</sup> - 4,3m <sup>2</sup>	140x139x224cm	
<b>ROTOR WIND 4G LONG</b>	15/18 ταψιά 65x45 ή 50x70	40,7Kw 35.000Kcal/h	1Kw	400V	800Kg	4,35m <sup>2</sup> - 5,25m <sup>2</sup>	112x193x224cm	
<b>ROTOR WIND 4G FRONT</b>	15/18 ταψιά 65x45 ή 50x70	40,7Kw 35.000Kcal/h	1Kw	400V	700Kg	5,25m <sup>2</sup> - 6,3m <sup>2</sup>	155x152x224cm	

## Rotor Wind

### Καρότσια φόρτωσης για τους φούρνους rotor wind

#### **CARRELLO ROTOR 3-4**

Ανοξείδωτο καρότσι για τους φούρνους ROTOR WIND 3E / 4E [▶](#)

Ο ιταλικός οίκος ZANOLLI μπορεί να κατασκευάσει κατόπιν παραγγελίας το καρότσι που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις σας. (extra χρέωση)

### INVERTER για τους φούρνους rotor WIND E

#### **ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ**

Για τους φούρνους ROTOR WIND 1E / 2E / 3E / 4E [▶](#)

### ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ για τους φούρνους rotor wind G

#### **BRUCIATORE RIELLO GASOLIO 1-2 G**

Καυστήρας λαδιού για τους φούρνους ROTOR WIND 1G / 2G. [▶](#)

#### **BRUCIATORE RIELLO GASOLIO 3-4 G**

Καυστήρας λαδιού για τους φούρνους ROTOR WIND 3G / 4G. [▶](#)

#### **BRUCIATORE RIELLO 1-2 G**

Καυστήρας φυσικού αερίου ή LPG (μπουκάλα) για τους φούρνους ROTOR WIND 1G / 2G. [▶](#)

#### **BRUCIATORE RIELLO 3-4 G**

Καυστήρας φυσικού αερίου ή LPG (μπουκάλα) για τους φούρνους ROTOR WIND 3G / 4G. [▶](#)

# ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

## Panasonic

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Με χρονοδιακόπτη και επίπεδα λειτουργίας.
- Ψηφιακό ή αναλογικό πάνελ.
- Προγράμματα ψησίματος.
- Έως και 4 Magnetrons.
- Για ζαχαροπλαστική: γλάσσο, σοκολάτα, γκανάζ, λάδι, νερό, βούτυρο.



### NE1027

Αναλογικό πάνελ. 1 magnetron, 4 επίπεδα λειτουργίας: defrost, low, medium, high.

Χωρητικότητα:	22Lt
Ισχύς εξόδου:	1Kw
Ισχύς εγκατ.:	1,49Kw
Τάση:	230-240V
Βάρος:	17,8Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	33x33x20cm
Εξωτ. διαστάσεις:	51x36x30,6cm



### NE1037

Ψηφιακό πάνελ. 20 προγράμματα ψησίματος, 1 magnetron, 3 επίπεδα λειτουργίας: defrost, medium, high.

Χωρητικότητα:	22Lt
Ισχύς εξόδου:	1Kw
Ισχύς εγκατ.:	1,49Kw
Τάση:	230-240V
Βάρος:	17,8Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	33x33x20cm
Εξωσ. διαστάσεις:	51x36x30,6cm



### NE2143-2

Αναλογικό πάνελ. Ενδιάμεσο ράφι, 2 magnetrons, 3 επίπεδα λειτουργίας: defrost, medium, high.

Χωρητικότητα:	18Lt
Ισχύς εξόδου:	2,1Kw
Ισχύς εγκατ.:	3,16Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	30Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	33x31x17,5cm
Εξωτ. διαστάσεις:	42,2x50,8x33,7cm



### NE2153-2

Ψηφιακό πάνελ. 30 προγράμματα ψησίματος, ενδιάμεσο ράφι, 2 magnetrons, 3 επίπεδα λειτουργίας: defrost, medium, high.

Χωρητικότητα:	18Lt
Ισχύς εξόδου:	2,1Kw
Ισχύς εγκατ.:	3,16Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	30Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	33x31x17,5cm
Εξωτ. διαστάσεις:	42,2x50,8x33,7cm



### NE1840

Αναλογικό πάνελ. Ενδιάμεσο ράφι, 4 magnetrons, 4 επίπεδα λειτουργίας: defrost, low, medium, high.

Χωρητικότητα:	44Lt
	ή 2 ταψιά GN 1/1
Ισχύς εξόδου:	1,8Kw
Ισχύς εγκατ.:	3,2Kw
Τάση:	230-240V
Βάρος:	54Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	53,5x33x25cm
Εξωτ. διαστάσεις:	65x53x47cm



### NE2140

Αναλογικό πάνελ. Ενδιάμεσο ράφι, 4 magnetrons, 4 επίπεδα λειτουργίας: defrost, low, medium, high.

Χωρητικότητα:	44lt
	ή 2 ταψιά GN 1/1
Ισχύς εξόδου:	2,1 Kw
Ισχύς εγκατ.:	3,65 Kw
Τάση:	400V 2N
Βάρος:	54Kg
Εσωτ. Διαστάσεις:	53,5x33x25cm
Εξωτ. Διαστάσεις:	65x53x47cm





### NE3240

Αναλογικό πάνελ. Ενδιάμεσο ράφι, 4 magnetrons, 4 επίπεδα λειτουργίας: defrost, low, medium, high.

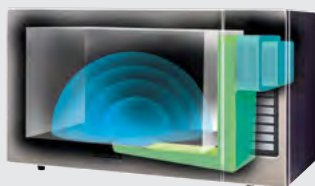
Χωρητικότητα: 44lt ή  
2 ταψιά GN 1/1  
Ισχύς εξόδου: 3,2 Kw  
Ισχύς εγκατεστ.: 4,96 Kw  
Τάση: 400V 2N  
Βάρος: 54Kg  
Εσωτ. Διαστάσεις: 53,5x33x25cm  
Εξωτ. Διαστάσεις: 65x53x47cm



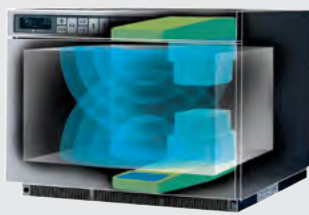
### NE1880

Ψηφιακό πάνελ και χειροκίνητη λειτουργία. 16 προγράμματα ψησίματος, ενδιάμεσο ράφι, 4 magnetrons, 4 επίπεδα λειτουργίας: defrost, low, medium, high.

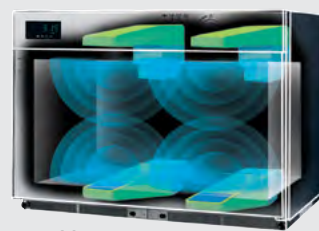
Χωρητικότητα: 44lt ή  
2 ταψιά GN 1/1  
Ισχύς εξόδου: 1,8 Kw  
Ισχύς εγκατεστ.: 3,2 Kw  
Τάση: 230-240V  
Βάρος: 54Kg  
Εσωτ. Διαστάσεις: 53,5x33x25cm  
Εξωτ. Διαστάσεις: 65x53x47cm



1 Magnetron



2 Magnetrons



4 Magnetrons



### 186/33 ▶

Extra ενδιάμεσα ράφια φούρνων για NE 2146-2 και NE 2156-2, NE 2143-2 και NE2153-2.

### 183/26 ▶

Extra ενδιάμεσα ράφια φούρνων για τα μοντέλα NE 1840, NE 2140, NE 1880 και NE 3240

# ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΦΟΥΡΝΑΚΙΑ ΜΕ ΠΥΡΙΜΑΧΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

## Φουρνάκια pizza - snack

- Φούρνοι ηλεκτρικοί ανοξείδωτοι ιδανικοί για μικρούς χώρους μαζικής εστίασης όπως: καφετέριες, snack-bar, αναψυκτήρια κ.λπ.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης της θερμοκρασίας.
- Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας των αντιστάσεων.
- Ειδική χειρολαβή στην πόρτα για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.



### FP 36RL

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ισχύς:	1,6Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	19Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	41x36x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	55x43x25cm



### FP 66RL

2 όροφοι, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ισχύς:	3,2Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	28Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	41x36x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	55x43x44cm



### FP 84R

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω.

Θερμοκρασία:	360 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	25 Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x59x35cm



### FP 84RL

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	390 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	25Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x61x35cm



### FP 86R

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Ιδανικός για ψήσιμο ψωμιού.

Θερμοκρασία:	έως 360 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	32Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x18cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x59x42cm



### FP 86RL

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως. Ιδανικός για ψήσιμο ψωμιού.

Θερμοκρασία:	έως 390 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	32Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x18cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x59x42cm





### FP 88R

2 όροφοι, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω.

Θερμοκρασία:	έως 360 °C
Ισχύς:	4,5 Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	40Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x59x45cm



### FP 88RL

2 όροφοι, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	έως 390 °C
Ισχύς:	4,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	40Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x61x50cm



### FP 94RL

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	έως 390 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	44Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	62x42x15cm
Εξωτ. διαστάσεις:	82x53x40cm



### FP 98RL

2 όροφοι, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	έως 390 °C
Ισχύς:	4,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	66Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	62x42x15cm
Εξωτ. διαστάσεις:	82x53x58cm



# ΤΑΨΙΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΙΤΣΑΣ



## 532/28

Ανοξείδωτη διάτρητη  
λαμαρίνα με γυρίσματα.  
Διάμετρος: Ø28cm



## 612/50

Σιδερωμένη ίσια διάτρητη  
λαμαρίνα αλουμινίου  
χωρίς γυρίσματα.  
Διάμετρος: Ø50cm



Διάτρητα ταψάκια πίτσας. Συσκευασία 12 τμχ.

PS 8"	PS 9"	PS 10"	PS 17"	PS 18"	PS 19"
-------	-------	--------	--------	--------	--------

Ø20,3cm	Ø22,9cm	Ø25,4cm	Ø43,2cm	Ø45,7cm	Ø48,3cm
---------	---------	---------	---------	---------	---------



612/30	612/33	612/36
--------	--------	--------

Ø30cm	Ø33cm	Ø36cm
-------	-------	-------



## 626/36

Διαστάσεις 36x50



## 149

Ταγλιαρίτσα για πίτσα ταψιού.  
Μαχαίρι πίτσας με κάθετη  
χειρολαβή.



## 150/1

Ρόδα κοπής πίτσας  
επαγγελματική με κούρμπα.  
Διάμετρος: Ø10cm



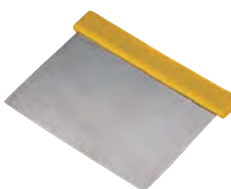
## 150/2

Ρόδα κοπής πίτσας οικονομική.  
Διάμετρος: Ø9cm



## 170

Bucasfoglia.  
Ρολό διάτρησης ζύμης πίτσας.



Χούφτα ζυμαριού ευλύγιστη

**142/12/F** 12cm

**142/16/F** 16cm.



## 187-1\*

Επιτραπέζια ανοξείδωτη  
βάση 4 θέσεων.



\*οι τιμές αφορούν μόνο στις βάσεις και όχι στα εξαρτήματα που απεικονίζονται στις φωτογραφίες



**188/1\***

Επιτραπέζια ανοξείδωτη  
βάση 5 θέσεων.



**189/1\***

Επιτοίχια ανοξείδωτη  
βάση 5 θέσεων.



**Cacciapizza.**

Ανοξείδωτος δίσκος πίτσας  
με χειρολαβή.

**174/30** Διάμετρος:  $\varnothing$ 30cm

**174/33** Διάμετρος:  $\varnothing$ 33cm



**183/4**

Στρογγυλό φτυάρι ξεφουρνίσμα-  
τος μήκους 90cm.

Διάμετρος:  $\varnothing$ 26cm



**186/1 Parigi.**

Αλουμινίου τετραγωνισμένο  
φτυάρι μήκους 90cm.

Διαστάσεις: 33x35cm



**155**

Ανοξείδωτο φτυάρι πίτσας  
με χειρολαβή.

Διαστάσεις: 20x25cm.



**156**

Ανοξείδωτο φτυάρι πίτσας  
με χειρολαβή.

Διαστάσεις: 26x30cm.



**258/4 (258/3)**

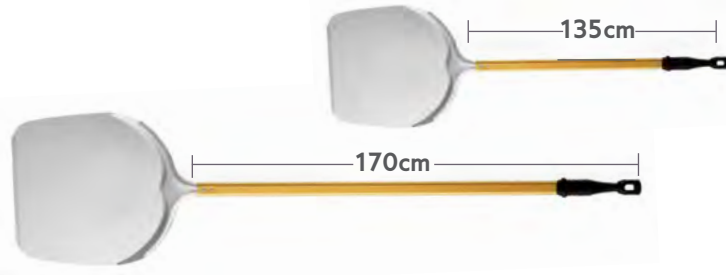
Ανταλλακτικό βούρτσας AMALFI  
με φυσική τρίχα.



**AMALFI 258/3**

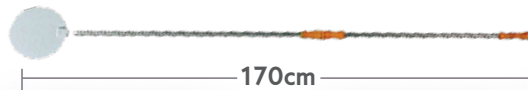
Βούρτσα καθαρισμού φούρνων  
με φυσική τρίχα και ανοξείδωτη  
χειρολαβή μήκους 150cm.





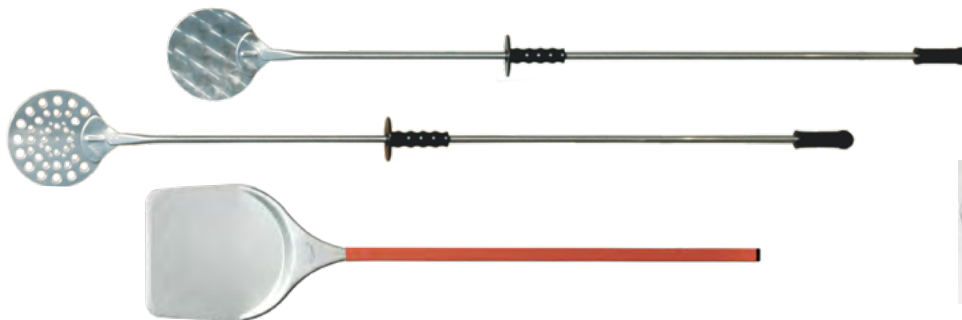
**Mastropizza.** Τετράγωνο φτυάρι φουρνίσματος.

97/31	97/33	97/36	97/40	98/31	98/33	98/36	98/40
31cm	33cm	36cm	36cm	31cm	33cm	36cm	36cm
μήκους 135cm				μήκους 170cm			



Ανοξείδωτο στρογγυλό φτυάρι ξεφουρνίσματος μήκους 170cm

90/16	90/18	90/20	90/26	90/30	90/33
Διάμετρος ø16cm	Διάμετρος ø18cm	Διάμετρος ø20cm	Διάμετρος ø26cm	Διάμετρος ø30cm	Διάμετρος ø33cm



**LINEA 2 (16/20)**

Οικονομικό φτυάρι INOX **στρογγυλό** με χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.

Διάμετρος: ø20cm  
Διάμετρος: ø16cm

**LINEA 2 (33)**

Οικονομικό φτυάρι **τετραγωνισμένο** με στρογγυλεμένες άκρες και χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.

Επιφάνεια: 33cm

**STELLA (16/20)**

Φτυάρι INOX **στρογγυλό** με χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.

Διάμετρος: ø16 ή 20cm

**STELLA (16/20)**

Φτυάρι INOX **στρογγυλό** **διάτρητο** με χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.

Διάμετρος: ø16 ή 20cm



**STELLA**  
(25/30)

Στρογγυλό φτυάρι INOX με χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.  
Διάμ.: Ø25 ή 30cm

**STELLA**  
(25/30)

Στρογγυλό φτυάρι INOX διάτρητο με χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.  
Διάμ.: Ø25 ή 30cm

**4 STAGIONI**  
A(30/33)

Τετραγωνισμένο φτυάρι με άκρες στρογγυλεμένες και χειρολαβή 170 ή 220cm.  
Επιφάνεια: 33cm

**4 STAGIONI**  
A(36/40)

Τετραγωνισμένο φτυάρι με άκρες στρογγυλεμένες και χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.  
Επιφάνεια: 40cm.

**4 STAGIONI** A(45/50)

Τετραγωνισμένο φτυάρι με άκρες στρογγυλεμένες και χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.  
Επιφάνεια: 45 ή 50cm.



**720/35**  
6 πίτσες 33cm

35x35x20

**720/42**  
6 πίτσες 40cm

42x42x20

**720/47**  
4 πίτσες 45cm

47x47x20

**720/52**  
4 πίτσες 50cm

52x52x20



**EF 6410**

Διάτρητα τελάρα  
Διαστάεις: 60x40x10cm



Τελάρα αποθήκευσης

**E 6407**  
12Lt

60x40x7

**E 6410**  
18Lt

60x40x10

**E 6413**  
24Lt

60x40x13

**E 6415**  
28Lt

60x40x15



**E 64**

Καπάκι τελάρου  
Διαστάεις: 60x40cm



**E 64EC**

Καρότσι μεταφοράς  
Διαστάεις: 60x40cm

