

Εξοπλισμός κουζίνας

- ▶ Κουζίνες εστίες
- ▶ Βραστήρες ζυμαρικών-λαχανικών
- ▶ iVario πολυμηχάνημα
- ▶ VITO σύστημα φιλτραρίσματος λαδιού
- ▶ Φριτέζες
- ▶ Θερμαντικά πατατών
- ▶ Πλατό
- ▶ Πλατό GREEN ENERGY
- ▶ Ανατρεπόμενα τηγάνια
- ▶ Μπαιν-Μαρί
- ▶ Ασιατική και *oriental* κουζίνα
- ▶ HOTMIXPro
- ▶ Καπνιστήριο
- ▶ Αφυγραντήρας τροφίμων
- ▶ Ρόνερ μαγειρικής
- ▶ Vacuum
- ▶ Σαλαμάνδρες
- ▶ Τροχήλατοι θάλαμοι-Banquet
- ▶ Θερμαινόμενες επιφάνειες / Λιποσυλλέκτες
- ▶ Ουδέτερα ερμάρια
- ▶ Μηχάνημα λουκουμάδων / Churros

02



ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Ξεχωριστοί διακόπτες ρύθμισης λειτουργιών κάθε εστίας.
- Με φλόγα πιλότο. Ρύθμιση μικρής και μεγάλης φλόγας με διαβαθμίσεις.
- Αποσπώμενη λεκάνη για την περισυλλογή των υγρών και τον άμεσο καθαρισμό.



7 Kw	7 Kw
------	------

G6F2BP6

2 SUPER εστίες 7Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 14Kw
Βάρος: 36Kg
Διαστάσεις: 60x60x29cm



6 Kw
3,5 Kw



G6F2BPW

2 εστίες

Ισχύς: 9,5Kw
Βάρος: 13Kg
Διαστάσεις: 30x60x29cm



G6F2BH6 εστίες 3,5 και 7Kw ▶



12 Kw	7 Kw	12 Kw
-------	------	-------

G6F3BH12

3 εστίες

Ισχύς: 31Kw
Βάρος: 61Kg
Διαστάσεις: 120x60x29cm



7 Kw
3,5 Kw



G7F2B

2 εστίες

Ισχύς: 10,5Kw
Βάρος: 27Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



7 Kw
7 Kw



G7F2BP

2 SUPER εστίες 7Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 14Kw
Βάρος: 27Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



10 Kw
10 Kw



G7F2B-TK

2 SUPER εστίες 10Kw,
2 σειρές φλόγας.

Ισχύς: 20Kw
Βάρος: 27Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



7 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	7 Kw



G7F4B

4 εστίες

Ισχύς: 21Kw
Βάρος: 51Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm



7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw



G7F4BP

4 SUPER εστίες 7Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 28Kw
Βάρος: 51Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm





G7F4B-TK

4 SUPER εστίες 10Kw,
2 σειρές φλόγας

Ισχύς: 40Kw
Βάρος: 61Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm

10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw



G7F6B

6 εστίες

Ισχύς: 31,5Kw
Βάρος: 67Kg
Διαστάσεις: 120x70x29cm

7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



G7F6BP

6 SUPER εστίες 7Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 42Kw
Βάρος: 67Kg
Διαστάσεις: 120x70x29cm

7 Kw	7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw	7 Kw



G7F6B-TK

6 SUPER εστίες 10Kw,
2 σειρές φλόγας

Ισχύς: 60Kw
Βάρος: 67Kg
Διαστάσεις: 120x70x29cm

10 Kw	10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw	10 Kw



G9F4BP

4 SUPER εστίες 12Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 48Kw
Βάρος: 51Kg
Διαστάσεις: 80x90x29cm

12 Kw	12 Kw
12 Kw	12 Kw



G9F6BP

6 SUPER εστίες 12Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 72Kw
Βάρος: 67Kg
Διαστάσεις: 120x90x29cm

12 Kw	12 Kw	12 Kw
12 Kw	12 Kw	12 Kw



G7F2M

2 εστίες

Ισχύς: 10,5Kw
Βάρος: 38Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm

7 Kw
3,5 Kw



G7F2MP

2 SUPER εστίες 7Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 14Kw
Βάρος: 38Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm

7 Kw
7 Kw



G7F2M-TK

2 SUPER εστίες 10Kw,
2 σειρές φλόγας.

Ισχύς: 20Kw
Βάρος: 38Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



10 Kw
10 Kw



G9F2M

2 εστίες,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 19Kw
Βάρος: 59Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



12 Kw
7 Kw



G9F2MP

2 SUPER εστίες 12Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 24Kw
Βάρος: 59Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



12 Kw
12 Kw



G6F3MH12

3 εστίες,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 31Kw
Βάρος: 74Kg
Διαστάσεις: 120x60x90cm



12 Kw	7 Kw	12 Kw
-------	------	-------



G6F3MP12

3 SUPER εστίες 12Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 36Kw
Βάρος: 74Kg
Διαστάσεις: 120x60x90cm



12 Kw	12 Kw	12 Kw
-------	-------	-------



G7F4M

4 εστίες

Ισχύς: 21Kw
Βάρος: 65Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



7 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	7 Kw



G7F4MP

4 SUPER εστίες 7Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 28Kw
Βάρος: 65Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw



G7F4M-TK

4 SUPER εστίες 10Kw,
2 σειρές φλόγας

Ισχύς: 40Kw
Βάρος: 65Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw



G9F4M

4 εστίες,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 34,5Kw
Βάρος: 104Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw



G9F4MP

4 SUPER εστίες 12Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 48Kw
Βάρος: 104Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



12 Kw	12 Kw
12 Kw	12 Kw



G7F6M

6 εστίες

Ισχύς: 31,5Kw
Βάρος: 78Kg
Διαστάσεις: 120x70x90cm



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



G7F6MP

6 SUPER εστίες 7Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 42Kw
Βάρος: 78Kg
Διαστάσεις: 120x70x90cm



7 Kw	7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw	7 Kw



G7F6M-TK

6 SUPER εστίες 10Kw,
2 σειρές φλόγας

Ισχύς: 60Kw
Βάρος: 78Kg
Διαστάσεις: 120x70x90cm



10 Kw	10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw	10 Kw



G9F6M

6 εστίες,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 53,5Kw
Βάρος: 140Kg
Διαστάσεις: 120x90x90cm



12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw



G9F6MP

6 SUPER εστίες 12Kw,
διπλή κορώνα.

Ισχύς: 72Kw
Βάρος: 140Kg
Διαστάσεις: 120x90x90cm



12 Kw	12 Kw	12 Kw
12 Kw	12 Kw	12 Kw



3,5Kw



7Kw



12Kw



high_{power}

Καυστήρες από χυτοσίδηρο (μαντέμι)
με μονή ή διπλή κορώνα με αντοχή στον χρόνο!

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΕ ΦΟΥΡΝΟ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Ξεχωριστοί διακόπτες ρύθμισης των λειτουργιών έκαστης εστίας και του φούρνου.
- Φλόγα πιλότος με **πιεζοηλεκτρικό άναμμα μόνο στον φούρνο**.
- Ρύθμιση μικρής και μεγάλης φλόγας με διαβαθμίσεις.
- Εσοχή για την περισυλλογή των υγρών και τον άμεσο καθαρισμό.
- Πόρτα φούρνου με διπλό τοίχωμα και θερμική μόνωση.

7 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	7 Kw



G7F4+FG

4 εστίες, στατικός φούρνος αερίου.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,8Kw
 Ισχύς εστιών: 21Kw
 Βάρος: 102Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw



G7F4P+FG

4 SUPER εστίες 7Kw, **διπλή κορώνα**, στατικός φούρνος αερίου.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,8Kw
 Ισχύς εστιών: 28Kw
 Βάρος: 102Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



7 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	7 Kw



G7F4+FE

4 εστίες, στατικός φούρνος ηλεκτρικός.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,5Kw
 Ισχύς εστιών: 21Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 102Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw



G9F4+FG

4 εστίες, **διπλή κορώνα**, στατικός φούρνος αερίου.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,8Kw
 Ισχύς εστιών: 34,5Kw
 Βάρος: 149Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



12 Kw	12 Kw
12 Kw	12 Kw



G9F4P+FG

4 SUPER εστίες 12Kw, **διπλή κορώνα**, στατικός φούρνος αερίου.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,8Kw
 Ισχύς εστιών: 48Kw
 Βάρος: 149Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



G7F6+FG

6 εστίες, **στατικός** φούρνος αερίου, ουδέτερο ερμάριο.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,8Kw
 Ισχύς εστιών: 31,5Kw
 Βάρος: 126Kg
 Διαστάσεις: 120x70x90cm





G7F6P+FG

6 SUPER εστίες 7Kw, διπλή κορώνα, **στατικός** φούρνος αερίου, ουδέτερο ερμάριο.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,8Kw
 Ισχύς εστιών: 42Kw
 Βάρος: 126Kg
 Διαστάσεις: 120x70x90cm

7 Kw	7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw	7 Kw



G7F6+T

6 εστίες, **στατικός ΓΙΓΑΣ** φούρνος αερίου.

Φούρνος: 105x53cm
 Ισχύς φούρνου: 12Kw
 Ισχύς εστιών: 31,5Kw
 Βάρος: 140Kg
 Διαστάσεις: 120x70x90cm

7 Kw	3,5 Kw	7 Kw
3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



G7F6P+T

6 SUPER εστίες 7Kw, διπλή κορώνα, **στατικός ΓΙΓΑΣ** φούρνος αερίου.

Φούρνος: 105x53cm
 Ισχύς φούρνου: 12Kw
 Ισχύς εστιών: 42Kw
 Βάρος: 140Kg
 Διαστάσεις: 120x70x90cm

7 Kw	7 Kw	7 Kw
7 Kw	7 Kw	7 Kw



G9F6+FG

6 εστίες, διπλή κορώνα, **στατικός** φούρνος αερίου, ουδέτερο ερμάριο.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,8Kw
 Ισχύς εστιών: 53,5Kw
 Βάρος: 202Kg
 Διαστάσεις: 120x90x90cm

12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw



G9F6P+FG

6 SUPER εστίες 12Kw, διπλή κορώνα, **στατικός** φούρνος αερίου, ουδέτερο ερμάριο.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,8Kw
 Ισχύς εστιών: 72Kw
 Βάρος: 202Kg
 Διαστάσεις: 120x90x90cm

12 Kw	12 Kw	12 Kw
12 Kw	12 Kw	12 Kw



G9F6+T

6 εστίες, διπλή κορώνα, **στατικός ΓΙΓΑΣ** φούρνος αερίου.

Φούρνος: 105x53cm
 Ισχύς φούρνου: 12Kw
 Ισχύς εστιών: 53,5Kw
 Βάρος: 226Kg
 Διαστάσεις: 120x90x90cm

12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw



G9F6P+T

6 SUPER εστίες 12Kw, διπλή κορώνα, **στατικός ΓΙΓΑΣ** φούρνος αερίου.

Φούρνος: 105x53cm
 Ισχύς φούρνου: 12Kw
 Ισχύς εστιών: 72Kw
 Βάρος: 226Kg
 Διαστάσεις: 120x90x90cm

12 Kw	12 Kw	12 Kw
12 Kw	12 Kw	12 Kw



G9F8+2FG

8 εστίες, διπλή κορώνα, **2 στατικοί** φούρνοι αερίου.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 2x7,8Kw
 Ισχύς εστιών: 69Kw
 Βάρος: 260Kg
 Διαστάσεις: 160x90x90cm

12 Kw	12 Kw	12 Kw	12 Kw
7 Kw	3,5 Kw	7 Kw	3,5 Kw



Σειρές 700 & 900



6 Kw
6 Kw



SG7F2B

2 εστίες,
με 3 σειρές φλόγας.

Ισχύς: 12Kw
Βάρος: 30Kg
Διαστάσεις: 40x73x28cm



SG72B/SC με νερό ▶

6 Kw	6 Kw
6 Kw	6 Kw



SG7F4B

4 εστίες,
με 3 σειρές φλόγας.

Ισχύς: 24Kw
Βάρος: 60Kg
Διαστάσεις: 80x73x28cm



SG7F4B/SC με νερό ▶

10 Kw
6 Kw



LXG9F2PS

2 εστίες,
με 3 σειρές φλόγας.

Ισχύς: 16Kw
Βάρος: 50Kg
Διαστάσεις: 40x90x30cm



LXG9F2PS/SC με νερό ▶

10 Kw
10 Kw



LXG9F2PSP

2 εστίες,
με 3 σειρές φλόγας.

Ισχύς: 20Kw
Βάρος: 50Kg
Διαστάσεις: 40x90x30cm



LXG9F2PSP/SC με νερό ▶

6 Kw	10 Kw
6 Kw	6 Kw



LXG9F4PS

4 εστίες,
με 3 σειρές φλόγας.

Ισχύς: 28Kw
Βάρος: 90Kg
Διαστάσεις: 80x90x30cm



LXG9F4PS/SC με νερό ▶

10 Kw	10 Kw
10 Kw	10 Kw



LXG9F4PSP

4 εστίες,
με 3 σειρές φλόγας.

Ισχύς: 40Kw
Βάρος: 90Kg
Διαστάσεις: 80x90x30cm



LXG9F4PSP/SC με νερό ▶

ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Ξεχωριστοί διακόπτες ρύθμισης λειτουργιών κάθε εστίας.
- Με εσοχή ειδικά σχεδιασμένη για την περισυλλογή των υγρών και τον άμεσο καθαρισμό.
- Κουζίνες INFRARED και INDUCTION με κεραμική επιφάνεια εστιών πάχους 6mm, με χαραγμένες οριοθετήσεις των εστιών θέρμανσης.

ΔΑΠΕΔΟΥ

- Πόρτα φούρνου με διπλό τοίχωμα και θερμική μόνωση.



E6P2B

2 εστίες στρογγυλές
διαμέτρου 18cm.

Ισχύς: 4Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 13Kg
Διαστάσεις: 30x60x29cm



E7P2B

2 εστίες στρογγυλές
διαμέτρου 22cm.

Ισχύς: 5,2Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 24Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



E6P4B

4 εστίες στρογγυλές
διαμέτρου 18cm.

Ισχύς: 8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 24Kg
Διαστάσεις: 60x60x29cm



E7P4B

4 εστίες στρογγυλές
διαμέτρου 22cm.

Ισχύς: 10,4Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 41Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm



3,2 Kw
3,2 Kw



E7P2B/VTR

2 κεραμικές infrared
εστίες 23x23cm.

Ισχύς: 6,4Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 22Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



3,2 Kw	3,2 Kw
3,2 Kw	3,2 Kw



E7P4B/VTR

4 κεραμικές infrared
εστίες 23x23cm.

Ισχύς: 12,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 42Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm





E7P4+FE

4 στρογγυλές εστίες **διαμέτρου 22cm**, φούρνος ηλεκτρικός **στατικός**.

Φούρνος: GN 2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,5Kw
 Ισχύς εστιών: 10,4Kw
 Συνολική ισχύ: 17,9Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 100Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



E7PQ4+FE

4 τετράγωνες εστίες **22x22cm**, φούρνος ηλεκτρικός **στατικός**.

Φούρνος: GN 2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,5Kw
 Ισχύς εστιών: 10,4Kw
 Συνολική ισχύ: 17,9Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 106Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



E9PQ4+FE

4 τετράγωνες εστίες **30x30cm**, φούρνος ηλεκτρικός **στατικός**.

Φούρνος: GN 2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,5Kw
 Ισχύς εστιών: 14Kw
 Συνολική ισχύ: 21,5Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 138Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



3,2 Kw
3,2 Kw

E7P2M/VTR

2 κεραμικές **infrared** εστίες **23x23cm**, με ανοικτό ερμάριο.

Ισχύς: 6,4Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 42Kg
 Διαστάσεις: 40x70x90cm



E7P4M/VTR

4 κεραμικές **infrared** εστίες **23x23cm**, με ανοικτό ερμάριο.

Ισχύς: 12,8Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 65Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



3,2 Kw	3,2 Kw
3,2 Kw	3,2 Kw



E9P4MP/VTR

4 κεραμικές **infrared** εστίες **27x27cm**, με ανοικτό ερμάριο.

Ισχύς: 16Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 68Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



4 Kw	4 Kw
4 Kw	4 Kw



E9P2M/IND

2 κεραμικές **induction** εστίες **27x27cm**, με ανοικτό ερμάριο.

Ισχύς: 10Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 55Kg
 Διαστάσεις: 40x90x90cm



5 Kw
5 Kw



E9P4M/IND

4 κεραμικές **induction** εστίες **27x27cm**, με ανοικτό ερμάριο.

Ισχύς: 20Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 85Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



5 Kw	5 Kw
5 Kw	5 Kw



NATASCHA

Induction (επαγωγική) εστία με κεραμική επιφάνεια. Δέχεται σκεύη από 12-26cm.

Ισχύς: 3,5Kw (500-3500W)
Τάση: 230V
Βάρος: 7Kg
Διαστάσεις: 34x44x12,5cm



MARLENE

Induction (επαγωγική) εστία με κεραμική επιφάνεια. Δέχεται σκεύη από 14-36cm.

Ισχύς: 3,5Kw (500-3500W)
Τάση: 230V
Βάρος: 9Kg
Διαστάσεις: 44x54x13cm



LILLY

Induction (επαγωγική) εστία με κεραμική επιφάνεια. Δέχεται σκεύη από 14-34cm.

Ισχύς: 5Kw (500-5000W)
Τάση: 400V
Βάρος: 10Kg
Διαστάσεις: 40x52,5x18cm



ANITA

Induction (επαγωγική) ΔΙΠΛΗ εστία με κεραμική επιφάνεια. Δέχεται σκεύη από 12-30cm.

Ισχύς: 2x3,5Kw (800-5000W)
Τάση: 400V
Βάρος: 16Kg
Διαστάσεις: 40x70x14cm



UNIQUE

LA
CU
CINA



Εστιατόριο: "Alma", Λισαβόνα, Πορτογαλία

ΜΕ ΣΥΜΠΑΓΗ ΠΛΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΜΕ ΦΟΥΡΝΟ Η ΜΕ ΕΡΜΑΡΙΟ

Tuttapiastra

- Συμπαγής πλάκα μαγειρέματος
- Ξεχωριστοί διακόπτες ρύθμισης των λειτουργιών της κάθε εστίας στην πλάκα
- Ξεχωριστός διακόπτης για τον έλεγχο του φούρνου (μοντέλα δαπέδου με φούρνο)

ΑΕΡΙΟΥ

- Φλόγα πιλότος με πιεζοηλεκτρικό άναμμα
- Ρύθμιση μικρής και μεγάλης φλόγας με διαβαθμίσεις

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ

- Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- Ρύθμιση θερμοκρασίας



3,5 Kw	3,5 Kw
3,5 Kw	3,5 Kw

LXE9TP

Ηλεκτρική, 4 ζώνες ψησίματος.

Ισχύς: 14Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 90Kg
Διαστ. πλάκας: 70x67cm
Διαστάσεις: 80x90x30cm



SG7TPB

Αερίου, 1 ζώνη ψησίματος.

Ισχύς gas: 10Kw
Βάρος: 70Kg
Διαστ. πλάκας: 76x56cm
Διαστάσεις: 80x70x29cm



LXG9TP

Αερίου, 1 ζώνη ψησίματος.

Ισχύς: 13Kw
Βάρος: 145Kg
Διαστ. πλάκας: 76x75cm
Διαστάσεις: 80x90x30cm



13 Kw



SG7T4PB

Αερίου,
1 ζώνη ψησίματος

Ισχύς: 7Kw
Βάρος: 43Kg
Διαστ. πλάκας: 35x65cm
Διαστάσεις: 40x73x28/43cm.



7 Kw



SG7T4P2FB

Αερίου, με 2 εστίες 6Kw
με 3 σειρές φλόγας
1 ζώνη ψησίματος.

Ισχύς: 19Kw
Βάρος: 63Kg
Διαστ. πλάκας: 35x56cm
Διαστάσεις: 80x73x28/43cm



6 Kw	7 Kw
6 Kw	



G7TPM

Αερίου, 1 ζώνη ψησίματος, ουδέτερο ερμάριο.

Ισχύς: 10Kw
 Βάρος: 88Kg
 Διαστ. πλάκας: 77x58cm
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



G7TP+FG

Αερίου, 1 ζώνη ψησίματος, στατικός φούρνος αερίου.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,8Kw
 Ισχύς tuttariastra: 10Kw
 Βάρος: 129Kg
 Διαστ. πλάκας: 77x58cm
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



G9TPM

Αερίου, 1 ζώνη ψησίματος, ουδέτερο ερμάριο.

Ισχύς: 13Kw
 Βάρος: 157Kg
 Διαστ. πλάκας: 76x75cm
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



G9TP+FG

Αερίου, 1 ζώνη ψησίματος, στατικός φούρνος αερίου.

Φούρνος: GN2/1
 Ισχύς φούρνου: 7,8Kw
 Ισχύς tuttariastra: 13Kw
 Βάρος: 198Kg
 Διαστ. πλάκας: 76x75cm
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



Αξεσουάρ



SCA/1

Καταιονιστήρας, ειδικός για κουζίνες.

*Πρέπει να παραγγελθεί από την αρχή για να τοποθετηθεί από το εργοστάσιο.



**1P 400 DX/
1P 400 SX**

Πόρτα για άνοιγμα προς τα δεξιά ή αριστερά για 2 εστίες, μήκος 40cm.



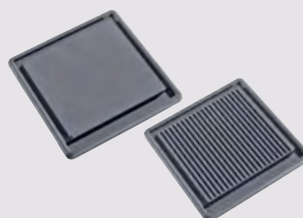
2P 400

Σετ πόρτας (2τμχ)
 Για 4 εστίες, μήκος 80cm



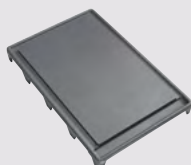
2P 600

Σετ πόρτας (2τμχ)
 Για 6 εστίες, μήκος 120cm



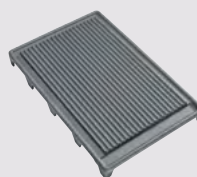
9 PLR / 9 PRB

Πλάκα λεία ή ραβδωτή σειρά 900 (39x39cm)



7 PLR

Πλάκα λεία σειρά 700 (37x57cm)



7 PRB

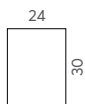
Πλάκα ραβδωτή σειρά 700 (37x57cm)

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ - ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Ανοξείδωτοι πρεσσαριστοί κάδοι.
- Με βρύση νερού (αναλόγως το μοντέλο) και κρουνό εξαγωγής.
- Αυτόματη παροχή και αποχέτευση νερού για τα μοντέλα δαπέδου.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ

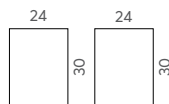
- Ανοξείδωτες αντιστάσεις



***CP33**

Ηλεκτρικός, 1 ίnox κάδος.

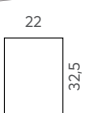
Χωρητικότητας: 8Lt
Ισχύς: 3Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 18,5Kg
Διαστάσεις: 33x60x29cm



***CP66**

Ηλεκτρικός, 2 ίnox κάδοι.

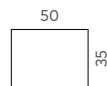
Χωρητικότητας: 8+8Lt
Ισχύς: 6Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 31,5Kg
Διαστάσεις: 66x60x29cm



E6CP3B

Ηλεκτρικός, 1 ίnox κάδος.

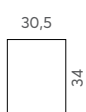
Χωρητικότητας: 11Lt
Ισχύς: 3,5Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 19Kg
Διαστάσεις: 30x60x29cm



E6CP6B

Ηλεκτρικός, 1 ίnox κάδος.
STANDARD 3 καλάθια.

Χωρητικότητας: 25Lt
Ισχύς: 8,25Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 27Kg
Διαστάσεις: 60x60x29cm



CPE40

Ηλεκτρικός, 1 ίnox κάδος.

Χωρητικότητας: 30Lt
Ισχύς: 8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 49Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



E9CP40

Ηλεκτρικός, 1 ίnox κάδος.

Χωρητικότητας: 40Lt
Ισχύς: 10Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 54Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



*Δεν περιλαμβάνονται τα καλάθια.

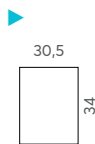
ΑΕΡΙΟΥ

- Ανοξείδωτοι καυστήρες.
- Φλόγα πιλότος με πιεζοηλεκτρικό άναμα.



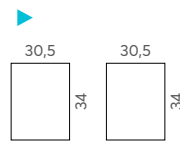
CPG40E

Αερίου, 1 inox κάδος.
 Χωρητικότητα: 30Lt
 Ισχύς: 10Kw
 Βάρος: 49Kg
 Διαστάσεις: 40x70x90cm



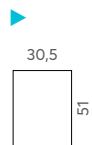
CPG80E

Αερίου, 2 inox κάδοι.
 Χωρητικότητα: 30+30Lt
 Ισχύς: 20Kw
 Βάρος: 76Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



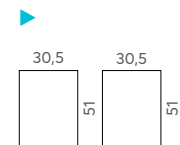
G9CP40

Αερίου, 1 inox κάδος.
 Χωρητικότητα: 40Lt
 Ισχύς: 12Kw
 Βάρος: 54Kg
 Διαστάσεις: 40x90x90cm



G9CP80

Αερίου, 2 inox κάδοι.
 Χωρητικότητα: 40+40Lt
 Ισχύς: 24Kw
 Βάρος: 90Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



EXTRA ΚΑΛΑΘΙΑ ΒΡΑΣΤΗΡΩΝ



Μοντέλα

Καλάθια

Διαστάσεις

Τιμή

CES 1/1
ΚΑΛΑΘΙ 1/1

20x28x13,5cm

CES 1/2
ΚΑΛΑΘΙ 1/2

10x28x13,5cm

CES 1/4
ΚΑΛΑΘΙ 1/4

10x13,8x13,5cm

Τα καλάθια δεν περιλαμβάνονται στις τιμές

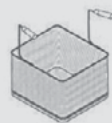






EXTRA ΚΑΛΑΘΙΑ ΒΡΑΣΤΗΡΩΝ

plus 600

Μοντέλα	Καλάθια	Διαστάσεις	Τιμή
	CS 1/1 ΚΑΛΑΘΙ 1/1 για τον Ε6CP3B	21x29,2x16cm	
	6ECS 1/2 ΚΑΛΑΘΙ 1/2 για τον Ε6CP3B	10x29,2x16cm	
	6CS 1/3 ΚΑΛΑΘΙ 1/3 για τους Ε6CP6B, Ε6CP6M	14,5x29x16,5cm	

macros 700

Μοντέλα	Καλάθια	Διαστάσεις	Τιμή
	SCS 1/1 ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/1	29x33x20	
	SCS 1/2 ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/2	14x33x20	
	SCS 1/3 ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/3	29x10,5x20	
	SCS 1/6 SX ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/6	14x10,5x20	
	SCS 1/6 DX ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/6	14x10,5x20	

Οι διαστάσεις των κάδων των MACROS 700 ΔΕΝ είναι GN1/1

CS 1/1	CS 1/2	CS 1/2	CS 1/3	CS 1/3	CS 1/3	CS 1/3	CS 1/6SX	CS 1/6DX	CS 1/6SX	CS 1/6DX	CS 1/6SX	CS 1/6DX
			CS 1/3	CS 1/3	CS 1/3	CS 1/3	CS 1/6SX	CS 1/6DX	CS 1/6SX	CS 1/6DX	CS 1/6SX	CS 1/6DX
			CS 1/6DX	CS 1/6DX	CS 1/6DX	CS 1/6SX	CS 1/6DX	CS 1/6SX	CS 1/6DX	CS 1/6SX	CS 1/6DX	CS 1/6SX

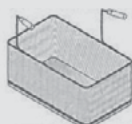
maxima 900

Οι διαστάσεις των κάδων είναι GN1/1



S9CST 1/6
ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/6

Ø 15X20h



S9CS 1/1
ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/1

29x49x20h



S9CS 1/2
ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/2

24x29x20h



S9CS 1/3
ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/3

16x29x20h



S9CS 1/6 DX
ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/6

14,5x14,5x20h



S9CS 1/6 SX
ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 1/6

14,5x14,5x20h



S9CS 2/3
ΚΑΛΑΘΙ ΓΙΑ 2/3

29x29x20h

9CT 1/6	9CT 1/6	9CS 1/1	9CS 1/2	CS 1/3	9CS 1/6SX	9CS 1/6DX	9CS 2/3	9CS 2/3	CS 1/3		CS 1/3		
9CT 1/6	9CT 1/6		9CS 1/2	CS 1/3	9CS 1/6SX	9CS 1/6DX			CS 1/3	9CS 1/6SX	9CS 1/6DX	9CS 1/6SX	9CS 1/6DX
9CT 1/6	9CT 1/6		9CS 1/2	CS 1/3	9CS 1/6SX	9CS 1/6DX			9CS 1/6SX	9CS 1/6DX	9CS 1/6SX	9CS 1/6DX	9CS 1/6SX

EXTRA καλάθια βραστήρα CE3525/10

CC2821/10 21x28x12cm

CC2810/10 10x28x12cm

CC1410/10 10x14x12cm

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΡΥΖΙΟΥ

- Συντήρηση του ρυζιού έως 12 ώρες.



SR UH36N

Χωρητ.: 3,6Lt (20 μερίδες)
 Ισχύς: 1,4Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 8Kg
 Διαστάσεις: 43x43x40cm



ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΜΕ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ LIFT S900



SG9CP40

Αερίου, 1 inox κάδος.
Χωρητικότητα: 40Lt
Ισχύς: 12Kw
Βάρος: 57Kg
Διαστάσεις: 40x90x90/22cm



SG9CP80

Αερίου, 2 inox κάδοι.
Χωρητικότητα: 40+40Lt
Ισχύς: 24Kw
Βάρος: 94Kg
Διαστάσεις: 80x90x90/22cm



SE9CP40

Ηλεκτρικός, 1 inox κάδος.
Χωρητικότητα: 40Lt
Ισχύς: 10Kw
Τάση: 400V
Βάρος: 50Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



SE9SC20

Ηλεκτρικό, **σύστημα lift** για τους βραστήρες της σειράς S900.
Ισχύς: 80W
Βάρος: 23Kg
Διαστάσεις: 20x90x90cm

ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΕΜΜΕΣΟΥ Ή ΑΜΕΣΟΥ ΘΕΡΜΑΝΣΕΩΣ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Ανοξείδωτος πρεσαριστός κάδος.
- Μανόμετρο (ασφαλιστικό) 0,5bar για τους βραστήρες εμμέσου θερμάνσεως.
- Κρουνό εξαγωγής.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ

- Ανοξείδωτες αντιστάσεις
- Διακόπτες ρύθμισης θερμοκρασίας 3 θέσεων

ΑΕΡΙΟΥ

- Φλόγα πιλότος με πιεζοηλεκτρικό άναμα.
- Ρύθμιση μικρής και μεγάλης φλόγας με διαβαθμίσεις.



E7PI

Ηλεκτρικός, εμμέσου θερμάνσεως.
Χωρητικότητα: 55Lt
Ισχύς: 9Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 95Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



G7PI

Αερίου, εμμέσου θερμάνσεως.
Χωρητικότητα: 50Lt
Ισχύς: 15,5Kw
Βάρος: 118Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm

Τα καλάθια δεν περιλαμβάνονται στις τιμές



G7PD

Αερίου, αμέσου θερμάνσεως.

Χωρητικότητα: 50Lt
 Ισχύς: 15,5Kw
 Βάρος: 118Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



E9P10I

Ηλεκτρικός, εμμέσου θερμάνσεως με αυτόματη πλήρωση νερού.

Χωρητικότητας: 100Lt
 Ισχύς: 16Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 130Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



E9P10I A [ΧΥΤΡΑ] σφιγκτήρες στο καπάκι ▶



E9P15I

Ηλεκτρικός, εμμέσου θερμάνσεως με αυτόματη πλήρωση νερού.

Χωρητικότητας: 150Lt
 Ισχύς: 18Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 140Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



E9P15I A [ΧΥΤΡΑ] σφιγκτήρες στο καπάκι ▶



E9P20I+CAI

Ηλεκτρικός, εμμέσου θερμάνσεως με αυτόματη πλήρωση νερού.

Χωρητικότητας: 200Lt
 Ισχύς: 32Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 240Kg
 Διαστάσεις: 100x115x90cm



E9P20I A+CAI [ΧΥΤΡΑ] σφιγκτήρες στο καπάκι ▶



G9P10I

Αερίου, εμμέσου θερμάνσεως με αυτόματη πλήρωση νερού. Ηλεκτρικό άναμα.

Χωρητικότητας: 100Lt
 Ισχύς GAS: 20,9Kw
 Ισχύς EL: 30W / 220V
 Βάρος: 139Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



G9P10I A [ΧΥΤΡΑ] σφιγκτήρες στο καπάκι ▶



G9P15I

Αερίου, εμμέσου θερμάνσεως με αυτόματη πλήρωση νερού. Ηλεκτρικό άναμα.

Χωρητικότητας: 150Lt
 Ισχύς GAS: 20,9Kw
 Ισχύς EL: 30W / 220V
 Βάρος: 149Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



G9P15I A [ΧΥΤΡΑ] σφιγκτήρες στο καπάκι ▶



G9P20I1+CAI

Αερίου, εμμέσου θερμάνσεως με αυτόματη πλήρωση νερού. Ηλεκτρικό άναμα.

Χωρητικότητας: 200Lt
 Ισχύς GAS: 34,5Kw
 Ισχύς EL: 30W / 220V
 Βάρος: 270Kg
 Διαστάσεις: 100x115x90cm



G9P20I1 A+CAI ΧΥΤΡΑ σφιγκτήρες στο καπάκι ▶



Καπάκι με σφιγκτήρες στα μοντέλα ΧΥΤΡΑ..

ΜΕ ΜΗΧΑΝΟΚΙΝΗΤΗ ΑΝΑΤΡΟΠΗ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ

Easybaskett

- Από ανοξείδωτο ατσάλι με ανοξείδωτο πρεσσαριστό κάδο.
- Μανόμετρο (ασφαλιστικό).
- Σύστημα ελέγχου του επιπέδου του νερού στον διάκενο.
- Με βρύση νερού.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ

- Θωρακισμένες ανοξείδωτες αντιστάσεις INCOLOY 800
- Υψηλή απόδοση θέρμανσης σύμφωνα με το πρότυπο CE DIN 18855 για "εξοπλισμός γρήγορου μαγειρέματος".

ΑΕΡΙΟΥ

- Ανοξείδωτοι καυστήρες υψηλής απόδοσης.



GAS	PMKIG100	PMKIG150	PMKIG200	PMKIG300	PMKIG500
Χωρητ.	100Lt	145Lt	220Lt	325Lt	496Lt
Πίεση	0.5 bar				
Ισχύς	21Kw	21Kw	34,5Kw	48Kw	48Kw
Τάση	230V				
Διάστ.	144,5x119x109/200cm		159,6x131x109/217cm	172,6x138x109/232cm	172,6x146x114/236cm
Τιμή					

PAAR1013 αυτόματη πλήρωση νερού

EL	PMKIE100	PMKIE150	PMKIE200	PMKIE300	PMKIE500
Χωρητ.	100Lt	150Lt	220Lt	325Lt	496Lt
Πίεση	1.5 bar		0.5 bar		
Ισχύς	16Kw	18Kw	32Kw	36Kw	36Kw
Τάση	400V				
Διάστ.	145x118x109/200cm		160x131x109/217cm	173x138x109/232cm	173x146x114/236cm
Τιμή					

PAAR1015 αυτόματη πλήρωση νερού

Εξοπλισμός



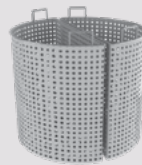
PAF2000 ▶

Κρουνό εξαγωγής φαγητού ϕ 2"



Ενιαίο καλάθι βρασίματος.

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
PAC10600R	PMK... 100	Ø56x34,5CM	
PAC10610R	PMK... 150	Ø56x47cm	
PAC10710R	PMK... 200	Ø71x45cm	
PAC10900R	PMK... 300	Ø86x45cm	
PAC11000R	PMK... 500	Ø86x68cm	



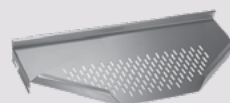
Διπλό καλάθι βρασίματος.

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
PAC20600R	PMK... 100	Ø56x34,5CM	
PAC20610R	PMK... 150	Ø56x47cm	
PAC20710R	PMK... 200	Ø71x45cm	
PAC20900R	PMK... 300	Ø86x45cm	
PAC21000R	PMK... 500	Ø86x68cm	



Τριπλό καλάθι βρασίματος

	Για τον βραστήρα	Διαστάσεις	Τιμή
PAC30600R	PMK... 100	Ø56x34,5CM	
PAC30610R	PMK... 150	Ø56x47cm	
PAC30710R	PMK... 200	Ø71x45cm	
PAC30900R	PMK... 300	Ø86x45cm	
PAC301000R	PMK... 500	Ø86x68cm	



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

	Για τον βραστήρα	Τιμή
PAG0600	PMK... 100/150	
PAG0700	PMK... 200	
PAG0900	PMK... 300/500	

ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

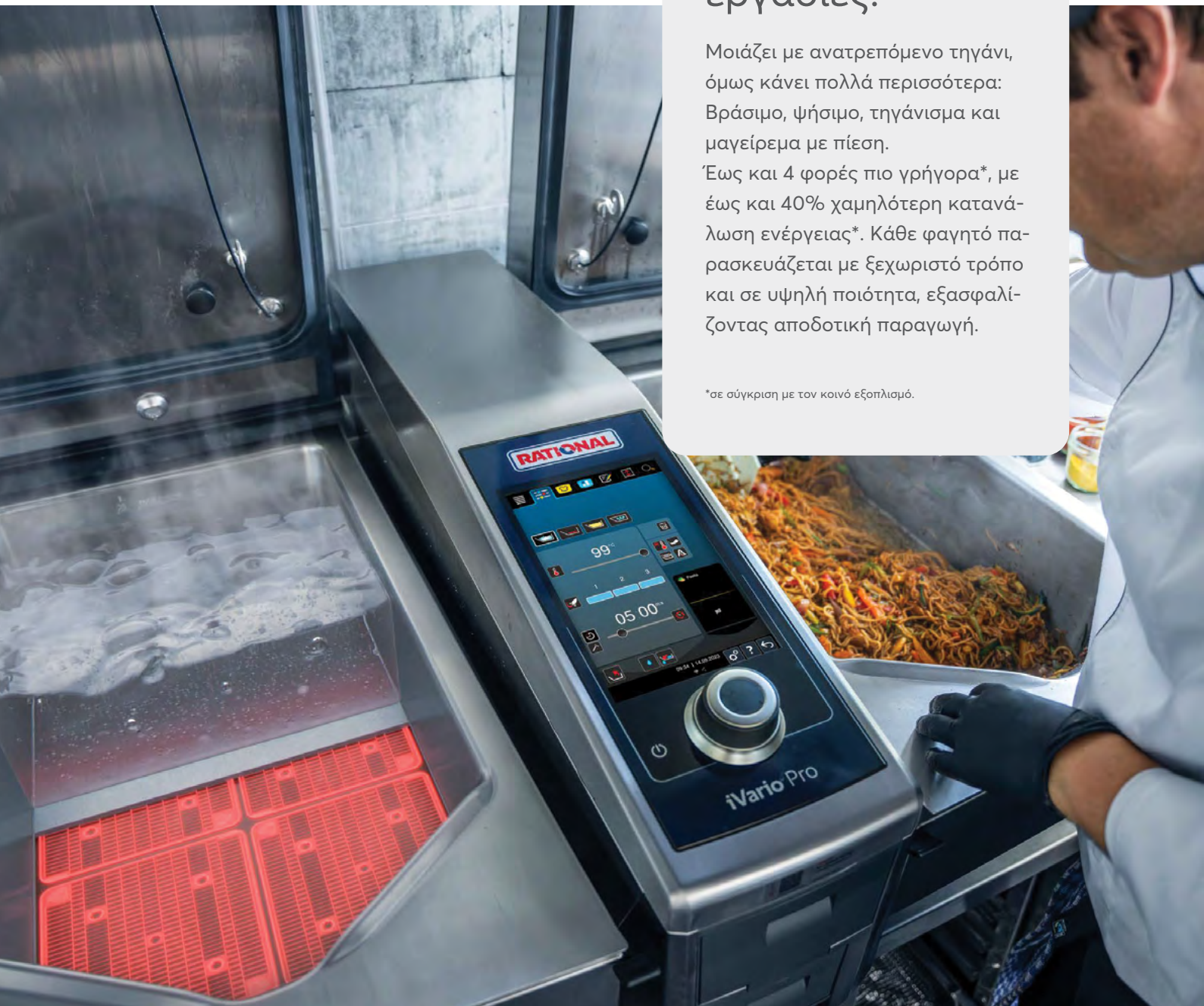
iVario

Ένα iVario,
για πολλές
εργασίες.

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

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

*σε σύγκριση με τον κοινό εξοπλισμό.



Χαρακτηριστικά εξοπλισμού iVario

	iVario		iVarioPro	
	2-XS	2-S	L	XL
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ				
iCookingSuite έξυπνος βοηθός μαγειρέματος με 6 λειτουργίες: κρέας, ψάρι, λαχανικά και συνοδευτικά, παρασκευές με αβγά, παρασκευές με γάλα και γλυκά, σούπες και σάλτσες, καθώς και 5 μέθοδοι μαγειρέματος: Βράσιμο, Τηγάνισμα, Μπραιζέ και Finishing για εύκολη εισαγωγή του επιθυμητού αποτελέσματος και αυτόματη προσαρμογή της ιδανικής ροής μαγειρέματος.	●	●	●	●
Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις των παραμέτρων μαγειρέματος ανάλογα με τη χώρα, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη γλώσσα, δυνατότητα επιλογής δεύτερης εθνικής κουζίνας	●	●	●	●
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (και κατά τη διάρκεια της νύχτας), κονφί, μαγείρεμα sous vide	○	●	●	●
iZoneControl ευέλικτος διαχωρισμός του πυθμένα δοχείου σε ζώνες με διαφορετικές θερμοκρασίες	○	●	●	●
Χειροκίνητη λειτουργία: Μαγείρεμα με ελεύθερα επιλεγόμενη θερμοκρασία υγρών, θερμοκρασία πυθμένα δοχείου ή θερμοκρασία λαδιού. Περιοχή θερμοκρασίας: από 30–250 °C	●	●	●	●
Διαχείριση ενέργειας iVarioBoost	●	●	●	●
Εγκατάσταση προφίλ χρηστών MyDisplay για διαμόρφωση της συσκευής και του χειρισμού, π.χ. εξατομικευμένη αρχική οθόνη	●	●	●	●
Δυνατότητα προγραμματισμού και ονομασίας 1.200 προγραμμάτων με έως και 30 βήματα	●	●	●	●
Δύο δοχεία που λειτουργούν ξεχωριστά	●	●	-	-
Σύστημα ανύψωσης και κατεβάσματος AutoLift για μαγείρεμα σε καλάθια	●	●	●	●
Αναγνώριση του μέσου μαγειρέματος στο δοχείο: αποτρέπεται η καύση του λαδιού	●	●	●	●
Μαγείρεμα Delta-T για ήπιο μαγείρεμα μεγάλων τεμαχίων κρέατος	●	●	●	●
Ήπιο βράσιμο για μαγείρεμα ευαίσθητων προϊόντων	●	●	●	●
Παροχή νερού, αυτόματη πλήρωση δοχείου με ακρίβεια λίτρου	●	●	●	●
Λειτουργία μαγειρέματος με πίεση για μικρότερους χρόνους μαγειρέματος και μεγαλύτερη παραγωγικότητα	-	○	○	○
ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ				
Έγχρωμη οθόνη TFT 10,1" με χωρητική γυάλινη οθόνη αφής και αυτοεπεξηγηματικά σύμβολα για εύκολο, διαισθητικό χειρισμό	●	●	●	●
Κεντρικός επιλογέας με λειτουργία Push για επιβεβαίωση εισαγωγής εντολών	●	●	●	●
Δυνατότητα επιλογής καθοδήγησης χρήστη σε 40 γλώσσες	●	●	●	●
Λίστα με τα 10 πιο αγαπημένα χειροκίνητα προγράμματα και ροές μαγειρέματος iCookingSuite που χρησιμοποιούνται συχνότερα, εύκολη εύρεση με το αστέρι Αγαπημένων στην αρχική οθόνη	●	●	●	●
Ψηφιακές ενδείξεις θερμοκρασίας	●	●	●	●
Ένδειξη ονομαστικών και πραγματικών τιμών	●	●	●	●
Ψηφιακό χρονόμετρο, 0-24 ωρών με μόνιμες ρυθμίσεις, δυνατότητα επιλογής ωρών/λεπτών ή λεπτών/ δευτερολέπτων	●	●	●	●
Δυνατότητα ρύθμισης ήχου ειδοποιήσεων και αντίθεσης οθόνης	●	●	●	●
Εκτεταμένη λειτουργία αναζήτησης και βοήθειας με συναφείς έννοιες	●	●	●	●
Ψηφιακές οδηγίες λειτουργίας με πρακτικές συμβουλές και πολλά παραδείγματα εφαρμογών τα οποία μπορούν να εκτελεστούν απευθείας από το εγχειρίδιο ως ροή μαγειρέματος	●	●	●	●
Επιτήρηση συσκευής από υπολογιστή, smartphone ή tablet, μέσω του ConnectedCooking	●	●	●	●

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

	iVario	iVarioPro		
	2-XS	2-S	L	XL
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ				
Σύστημα θέρμανσης iVarioBoost	●	●	●	●
Αντιχαρακτικός πυθμένας δοχείου υψηλής απόδοσης και ταχείας απόκρισης	●	●	●	●
Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με 6 σημεία μέτρησης (1 αισθητήρας ανά δοχείο)	●	●	●	●
Εκκένωση του νερού βρασμού ή καθαρισμού, απευθείας από την ενσωματωμένη εκροή νερού στο δοχείο	●	●	●	●
Ενσωματωμένο, εργονομικό ντους χειρός με αυτόματο μηχανισμό επαναφοράς και εναλλασσόμενη εικόνα ροής (ομίχλη ψεκασμού και δέσμη σημείου) και ενσωματωμένη λειτουργία φραγής νερού	●	●	●	●
Ενσωματωμένη πρίζα, 1 NAC 230 V	●	●	●	●
Μονάδα μέτρησης θερμοκρασίας σε °C ή °F	●	●	●	●
Μαγνητικό στήριγμα αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα	●	●	●	●
Δυνατότητα ανατροπής δοχείου μέσω ηλεκτρικού κυλίνδρου	●	●	●	●
Το καπάκι ανοίγει και κλείνει από ηλεκτρικό κύλινδρο	-	-	●	●
Καπάκι με ενσωματωμένη παροχή νερού	●	●	●	●
Σύστημα αυτοδιάγνωσης (SDS) με αυτόματη ένδειξη δηλώσεων σέρβις	●	●	●	●
Σύνδεση κρύου νερού (συμπερ. λάστιχο παροχής νερού 1,50 m)	●	●	●	●
Δυνατότητα σύνδεσης σε εγκατάσταση 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	○	○	○	○
Έξοδος μηνυμάτων SOLAS (Safety of Life at Sea)	○	○	○	○
Προετοιμασία σύνδεσης για απομακρυσμένη απενεργοποίηση και έξοδο σήματος	○	○	○	○
Σύνδεση ζεστού νερού (συμπερ. λάστιχο παροχής νερού 1,50 m)	-	-	○	○
Ενσωματωμένη θύρα WiFi π.χ. για σύνδεση στο ConnectedCooking	○	●	●	●
Balanced power (ισορροπημένη ισχύς)	-	-	○	○
Ειδικές τάσεις κατόπιν παραγγελίας (π.χ. 3AC 230V, 3AC 400V, 3AC 440V)	○	○	○	○
Εσωτερικό και εξωτερικό υλικό από ανοξείδωτο ατσάλι	●	●	●	●
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ				
Πλαστικά πόδια με ύψος 9cm	●	●	-	-
Στεγανή προς το δάπεδο τοποθέτηση (πλαστικά πόδια 45 mm και βάση στεγανοποίησης)	○	○	-	-
Κάτω βάση με πόδια	○	○	-	-
Κάτω βάση με ανοξείδωτα πόδια	○	○	-	-
Κάτω βάση με ρόδες	○	○	-	-
Κάτω βάση, ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	○	○	-	-
Κάτω βάση για τοποθέτηση σε βάση με πλαίσιο τοποθέτησης	○	○	-	-
Βάση MarineLine	○	○	-	-
Υποδομή με πλαστικά πόδια	-	-	○	○
Υποδομή με ανοξείδωτα πόδια	-	-	○	○
Υποδομή με ρόδες	-	-	○	○
Υποδομή, ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	-	-	○	○
Υποδομή για ρύθμιση πλαισίου βάσης	-	-	○	○
Υποδομή για ρύθμιση πλαισίου βάσης με επένδυση	-	-	○	○

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

	iVario		iVarioPro	
	2-XS	2-S	L	XL
Επένδυση για την υποδομή	-	-	○	○
Αποθηκευτικός χώρος για υποδομή	-	-	○	○
Επίτοιχη ανάρτηση	-	-	○	○
ΥΓΙΕΙΝΗ, ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΟΝΟΜΙΑ				
Ένδειξη λειτουργίας και προειδοποίησης, π.χ. καυτό λάδι κατά το τηγάνισμα	●	●	●	●
Κλειδωμένη λειτουργία τηγανίσματος	○	○	○	○
Πίνακας ελέγχου που κλειδώνει	○	○	○	○
Ενσωματωμένη πρίζα με διακόπτη προστασίας διαφυγής ρεύματος FI, 1 NAC 230V	○	○	○	○
Θύρα Ethernet, π.χ. για σύνδεση στο ConnectedCooking	○	○	○	○
Θύρα USB για την εξαγωγή δεδομένων HACCP και service, καθώς και για τη μετάδοση των προγραμμάτων μαγειρέματος στο USB stick της RATIONAL για εύκολη αναβάθμιση λογισμικού	●	●	●	●
Περιοριστής θερμοκρασίας ασφαλείας	●	●	●	●
Χώρος τεχνικής εγκατάστασης, προσβάσιμος από μπροστά	●	●	●	●
Δοχείο υγιεινής χωρίς αρμούς, με στρογγυλεμένες γωνίες	●	●	●	●
ΣΗΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ				
Δήλωση συμμόρφωσης: CE	●	●	●	●
Ηλεκτρική ασφάλεια: SEMKO Intertek, ETL Safety, INMETRO, NOM	●	●	●	●
Ασφάλεια χρήσης: GS, EAC, Watermark, IRAM, UA TR	●	●	●	●
Ασφάλεια υγιεινής: NSF, HCV-EU	●	●	●	●
Προστασία πόσιμου νερού: SVGW, TZW, KUK WATER REG4	●	●	●	●
Προστασία από σταγόνες και δέσμες νερού IPX 5	●	●	●	●
Εγκατάσταση σε πλοία: DNV-GL	●	●	●	●

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

ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

iVario



iVario 2-XS

Τιμή	▶
Αρ. προϊόντος	WZ9ENRA.0001974
Χωρητικότητα	2x13 dm ² , 2x17 l
Γεύματα ανά διανομή	Από 30
Πλάτος	110cm
Βάθος	75,6cm
Ύψος	48,5cm
Βάρος	117Kg
Συνδεδεμένο φορτίο	14Kw
Τιμή σύνδεσης με την επιλογή εξισορρόπησης ισχύος (Balanced Power)	-
Τάση	3NAC 400V 50/60Hz

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ

Βασική συσκευή (πλαστικά πόδια 9cm)	▶
Στεγανή προς το δάπεδο τοποθέτηση (πλαστικά πόδια 4,5cm και βάση στεγανοποίησης)	Χωρίς πρόσθετη χρέωση
Κάτω βάση με πόδια	▶
Κάτω βάση με ανοξείδωτα πόδια	▶
Κάτω βάση με ρόδες	▶
Κάτω βάση, ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	▶
Κάτω βάση για τοποθέτηση σε βάση με πλαίσιο τοποθέτησης	▶
Βασική συσκευή	-
Υποδομή με πλαστικά πόδια	-
Υποδομή με ανοξείδωτα πόδια	-
Υποδομή με ρόδες	-
Υποδομή, ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος	-
Υποδομή για ρύθμιση πλαισίου βάσης	-
Επένδυση για την υποδομή	-
Αποθηκευτικός χώρος για υποδομή	-

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Μαγείρεμα με πίεση	
iZoneControl	▶
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία	▶

Περισσότερες πληροφορίες για τις παραλλαγές τοποθέτησης, τις επιλογές, τους συνδυασμούς επιλογών και τις ειδικές τάσεις μπορείτε να λάβετε κατόπιν επικοινωνίας.

* Στην τιμή του συστήματος μαγειρέματος περιλαμβάνονται αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού αξία 698 €

**Σύστημα μαγειρέματος με την επιλογή Υποδομή με πλαστικά πόδια.

iVario Pro



iVario Pro 2-S



iVario Pro L



iVario Pro XL

▶	▶	▶
WY9ENRA.0001981	WX9ENRA.0002399	WW9ENRA.0001996
2x19 dm ² , 2x25 l	39 dm ² , 100 l	59 dm ² , 150 l
50-100	100-300	100-500
110cm	103cm	136,5cm
93,8cm	89,4cm	89,4cm
48,5cm	107,8cm**	107,8cm**
134Kg	216Kg**	256Kg**
21Kw	27Kw	41Kw
-	21Kw	34Kw
3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz

ΒΑΣΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ

▶	-	-
Χωρίς πρόσθετη χρέωση	-	-
▶	-	-
▶	-	-
▶	-	-
▶	-	-
▶	-	-
-	▶	▶
-	▶	▶
-	▶	▶
-	▶	▶
-	▶	▶
-	▶	▶
-	▶	▶
-	▶	▶
-	▶	▶

ΕΠΙΛΟΓΕΣ

▶	▶	▶
●	●	●
●	●	●

Περισσότερες πληροφορίες για τις παραλλαγές τοποθέτησης, τις επιλογές, τους συνδυασμούς επιλογών και τις ειδικές τάσεις μπορείτε να λάβετε κατόπιν επικοινωνίας.

* Στην τιμή του συστήματος μαγειρέματος περιλαμβάνονται αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού αξία 698 €

**Σύστημα μαγειρέματος με την επιλογή Υποδομή με πλαστικά πόδια.

Επιλογές iVario

Μαγείρεμα με πίεση

Με την επιλογή Μαγείρεμα με πίεση καθίσταται δυνατό το ταχύτερο και παράλληλα ήπιο μαγείρεμα διαφόρων γευμάτων. Διασφαλίζεται η ιδανική, ομοιόμορφη πίεση και προφυλάσσεται η κυτταρική δομή του τροφίμου. Πρόκειται για ένα ασφαλές σύστημα χωρίς ανάγκες συντήρησης. Μέγιστη υπερπίεση: 300 mbar.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
–	▶	▶	▶

iZoneControl

Ευέλικτος διαχωρισμός του πυθμένα δοχείου σε ζώνες με διαφορετικές θερμοκρασίες.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
▶	●	●	●

Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία

Χρήση των έξυπνων ροών μαγειρέματος για μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, κονφί και μαγείρεμα sous vide.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
▶	●	●	●

Κλειδωμένη λειτουργία τηγάνισματος

Η λειτουργία Τηγάνισμα δεν είναι διαθέσιμη. Αυτή η επιλογή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για εξοικονόμηση του κόστους για εγκαταστάσεις πυρόσβεσης που απαιτούνται σε περίπτωση υπέρβασης των οριακών τιμών.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
Χωρίς πρόσθετη χρέωση			

Μονάδα WiFi

Με την ενσωματωμένη μονάδα WiFi το σύστημα μαγειρέματος μπορεί να συνδεθεί σε υπάρχον ασύρματο δίκτυο WiFi, π.χ. στο ConnectedCooking.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
▶	●	●	●

Θύρα Ethernet

Με την ενσωματωμένη θύρα Ethernet το σύστημα μαγειρέματος μπορεί να συνδεθεί σε υπάρχον δίκτυο, π.χ. για τη σύνδεση στο ConnectedCooking ή για την εξαγωγή δεδομένων HACCP.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
▶			

Πρίζα με διακόπτη προστασίας διαφυγής ρεύματος FI

Προστασία της ενσωματωμένης πρίζας με διακόπτη διαφυγής ρεύματος FI.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
▶			

Προετοιμασία σύνδεσης σε εγκατάσταση ενεργειακής βελτιστοποίησης

Σύνδεση σε εγκατάσταση ενεργειακής βελτιστοποίησης (π.χ. Sicotronic, RSW). Σε αυτήν την περίπτωση έχουν προσαρμοσθεί οι αντίστοιχοι ακροδέκτες σύνδεσης.

iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
▶			

● Βασικός εξοπλισμός χωρίς πρόσθετη χρέωση | ○ Ειδικός εξοπλισμός με πρόσθετη χρέωση | – Μη διαθέσιμο

Προετοιμασία σύνδεσης SOLAS (Safety of Life at Sea)

Το σύστημα μαγειρέματος διαθέτει έναν πρόσθετο περιοριστή θερμοκρασίας ασφαλείας και μπορεί να συνδεθεί σε έναν εξωτερικό σηματοδότη 230V (μέγ. 8A, δεν περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης). Σε αυτήν την περίπτωση, οι αντίστοιχοι ακροδέκτες σύνδεσης έχουν προσαρμοσθεί και επιτρέπουν: την ένδειξη της ενεργοποίησης τάσης στη συσκευή, την ένδειξη υπερθέρμανσης λαδιού και την απενεργοποίηση από εξωτερική διάταξη απενεργοποίησης ανάγκης (η συσκευή δεν περιλαμβάνεται στο αντικείμενο παράδοσης). Έχει ενσωματωθεί μια επαφή άνευ δυναμικού και δεν απαιτείται πρόσθετη παραγγελία. Δεν μπορεί να συνδυαστεί με την επιλογή "Πρίζα με διακόπτη προστασίας διαφυγής ρεύματος FI".

Υπόδειξη:

Για την εγκατάσταση της έκδοσης Marine επιτρέπονται μόνο οι παρακάτω διαμορφώσεις (DNN-GL): iVario 2-XS και iVario Pro 2-S: Σύστημα μαγειρέματος με πλαστικά πόδια 9cm, κιτ τοποθέτησης συσκευής (60.76.118) και βάση MarineLine (τύπος 2-XS: 60.31.701, τύπος 2-S: 60.31.702). iVario Pro L και iVario Pro XL: Σύστημα μαγειρέματος με υποδομή και ανοξείδωτα πόδια. Τα ανοξείδωτα πόδια των βάσεων/υποδομών πρέπει να στερεωθούν οπωσδήποτε στο δάπεδο με κοχλίωση ή συγκόλληση.

iVario 2-XS**iVario Pro 2-S****iVario Pro L****iVario Pro XL****Προετοιμασία σύνδεσης για απομακρυσμένη απενεργοποίηση και έξοδο σήματος**

Το σύστημα μαγειρέματος μπορεί να συνδεθεί σε έναν εξωτερικό σηματοδότη 230V (μέγ. 8A, δεν περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης). Σε αυτήν την περίπτωση, οι αντίστοιχοι ακροδέκτες σύνδεσης έχουν προσαρμοσθεί. Αυτό επιτρέπει την ένδειξη της ενεργοποίησης τάσης στη συσκευή, την ένδειξη υπερθέρμανσης λαδιού και την απενεργοποίηση από εξωτερική διάταξη απενεργοποίησης ανάγκης (η συσκευή δεν περιλαμβάνεται στο αντικείμενο παράδοσης). Έχει ενσωματωθεί μια επαφή άνευ δυναμικού και δεν απαιτείται πρόσθετη παραγγελία. Δεν μπορεί να συνδυαστεί με την επιλογή "Πρίζα με διακόπτη προστασίας διαφυγής ρεύματος FI".

iVario 2-XS**iVario Pro 2-S****iVario Pro L****iVario Pro XL****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.

iVario 2-XS**iVario Pro 2-S****iVario Pro L****iVario Pro XL****Πίνακας ελέγχου που κλειδώνει**

Ο ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού ασφαλιζει το σύστημα μαγειρέματος από ανεπιθύμητη χρήση.

iVario 2-XS**iVario Pro 2-S****iVario Pro L****iVario Pro XL****Σύνδεση ζεστού νερού (διαθέσιμο από τον Ιανουάριο του 2021)**

Δυνατότητα σύνδεσης σε παροχή κρύου και ζεστού νερού. Με τη χρήση της παροχής ζεστού νερού μειώνονται οι χρόνοι προθέρμανσης κατά το μαγείρεμα. Το λάστιχο παροχής νερού (1,50 m) περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης.

iVario 2-XS**iVario Pro 2-S****iVario Pro L****iVario Pro XL****Balanced Power (ισορροπημένη ισχύς)**

Σε αυτήν την επιλογή η ισχύς σύνδεσης, σε σύγκριση με το τυπικό σύστημα μαγειρέματος, είναι μειωμένη, ώστε να ικανοποιούνται οι περιορισμένες προϋποθέσεις εγκατάστασης. Ταυτόχρονα αλλάζουν οι χρόνοι προθέρμανσης και μαγειρέματος.

iVario 2-XS**iVario Pro 2-S****iVario Pro L****iVario Pro XL**

Χωρίς πρόσθετη χρέωση

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

iVario 2-XS / iVario Pro 2-S

Παραλλαγές τοποθέτησης

Το iVario μπορεί να ενσωματωθεί άψογα σε όλες σχεδόν τις κουζίνες. Η δομοστοιχειωτή του σχεδίαση προσφέρει πολλές δυνατότητες για την άριστη τοποθέτηση ή εγκατάσταση. Πάντα σύμφωνα με τις επιθυμίες του πελάτη.

**Στεγανή προς το δάπεδο τοποθέτηση**

Τοποθέτηση με πλαστικά πόδια ύψους 45 mm και μία βάση στεγανοποίησης

Επιλογή	Τύπος 2-XS	Χωρίς πρόσθετη χρέωση
Επιλογή	Τύπος 2-S	

**Κάτω βάση με ηλεκτρικά ρυθμιζόμενα ως προς το ύψος πόδια**

Περιοχή ρύθμισης: +17,5cm/-2,5cm σε σύγκριση με το τυπικό ύψος. 2 πτυσσόμενα ράφια, 6 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 1/1 GN (32,5x53cm). Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά. Δεν απαιτείται χωριστή ηλεκτρική σύνδεση, έλεγχος από την οθόνη του iVario. Περιλαμβάνεται εύκαμπτος αγωγός εκροής.

60.31.326	Τύπος 2-XS, διαστάσεις: 110x71,3x57/77cm	▶
60.31.327	Τύπος 2-S, διαστάσεις: 110x89,5x57/77cm	▶

**Κάτω βάση με πόδια**

2 πτυσσόμενα ράφια, 6 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 1/1 GN (32,5x53cm). Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή. 4 ρυθμιζόμενα πόδια.

60.31.851	Τύπος 2-XS, διαστάσεις: 110x74,7x59,5cm	▶
60.31.854	Τύπος 2-S, διαστάσεις: 110x92,9x59,5cm	▶

Κάτω βάση με ανοξείδωτα πόδια

2 πτυσσόμενα ράφια, 6 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 1/1 GN (32,5x53cm). Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή. 4 ανοξείδωτα πόδια με προετοιμασία σταθεροποίησης (μη ρυθμιζόμενη).

60.31.853	Τύπος 2-XS, διαστάσεις: 113x74,7x59,5cm	▶
60.31.856	Τύπος 2-S, διαστάσεις: 113x92,9x59,5cm	▶

**Κάτω βάση με ρόδες**

2 πτυσσόμενα ράφια, 6 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 1/1 GN (32,5x53cm). Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή. 4 περιστρεφόμενες ρόδες με διάμετρο 125 mm, εκ των οποίων 2 με φρένο (μη ρυθμιζόμενες).

60.31.852	Τύπος 2-XS, διαστάσεις: 114,5x83,9x59,5cm	▶
60.31.855	Τύπος 2-S, διαστάσεις: 114,5x102,1x59,5cm	▶

**Κάτω βάση για τοποθέτηση σε βάση με πλαίσιο τοποθέτησης**

2 πτυσσόμενα ράφια, 6 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 1/1 GN (32,5x 53cm). Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή, χωρίς πόδια. Πλαίσιο τοποθέτησης για σταθερή τοποθέτηση σε βάση με διασφάλιση της υγιεινής. Ελάχιστο βάθος βάσης 600 mm για τύπο 2-XS, 65cm για τύπο 2-S.

60.31.540	Τύπος 2-XS, διαστάσεις: 110x74,7x46,4cm	▶
60.31.541	Τύπος 2-S, διαστάσεις: 110x92,9x46,4cm	▶

**Βάση MarineLine**

10 ζεύγη 1/1 GN (32,5x53cm) ραγών στήριξης με ασφάλειες. Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή. 4 ανοξείδωτα πόδια με προετοιμασία σταθεροποίησης (μη ρυθμιζόμενη). Το σύστημα μαγειρέματος πρέπει να στερεωθεί με το κιτ τοποθέτησης συσκευής 60.76.118 επάνω στη βάση.

60.31.701 Τύπος 2-XS, διαστάσεις: 110x71,3x57/77cm



60.31.702 Τύπος 2-S, διαστάσεις: 110x89,5x57/77cm



iVario Pro L / iVario Pro XL

Παραλλαγές τοποθέτησης

Το iVario μπορεί να ενσωματωθεί άψογα σε όλες σχεδόν τις κουζίνες. Η δομοστοιχειωτή του σχεδίαση προσφέρει πολλές δυνατότητες για την άριστη τοποθέτηση ή εγκατάσταση. Πάντα σύμφωνα με τις επιθυμίες του πελάτη.

**Υποδομή με ηλεκτρικά ρυθμιζόμενα ως προς το ύψος πόδια**

Περιοχή ρύθμισης: +17,5cm/- 2,5cm σε σύγκριση με το τυπικό ύψος. Τοποθέτηση με υποδομή και ηλεκτρικά ρυθμιζόμενα ως προς το ύψος πόδια, για εγκατάσταση ως συσκευή δαπέδου. Δεν απαιτείται χωριστή ηλεκτρική σύνδεση, έλεγχος από την οθόνη του iVario. Περιλαμβάνεται εύκαμπτος αγωγός εκροής.

Επιλογή Τύπος L



Επιλογή Τύπος XL

**Υποδομή με πλαστικά πόδια**

Τοποθέτηση με υποδομή και πλαστικά ρυθμιζόμενα πόδια ύψους 15cm, για εγκατάσταση ως συσκευή δαπέδου.

Επιλογή Τύπος L



Επιλογή Τύπος XL

**Υποδομή με ανοξείδωτα πόδια**

Τοποθέτηση με υποδομή και ανοξείδωτα ρυθμιζόμενα και ασφαλιζόμενα πόδια ύψους 15cm, για εγκατάσταση ως συσκευή δαπέδου.

Επιλογή Τύπος L



Επιλογή Τύπος XL

**Υποδομή με ρόδες**

Τοποθέτηση με υποδομή και 4 περιστρεφόμενες ρόδες (μη ρυθμιζόμενες), για εγκατάσταση ως τροχήλατη συσκευή δαπέδου. 4 περιστρεφόμενες ρόδες \varnothing 12,5cm, 2 από αυτές με φρένο. Ωφέλιμο ύψος: 15cm. Δεν μπορεί να συνδυαστεί με την επιλογή Μαγείρεμα με πίεση.

Επιλογή Τύπος L



Επιλογή Τύπος XL





Υποδομή για ρύθμιση πλαισίου βάσης

Τοποθέτηση με υποδομή χωρίς πόδια για διασφάλιση της υγιεινής στην τοποθέτηση σε βάση, χωρίς πρόσθετο εξοπλισμό εγκατάστασης. Με τέσσερα πόδια ρυθμιζόμενου ύψους. Ελάχιστο βάθος βάσης 65cm.

Επιλογή	Τύπος L	▶
Επιλογή	Τύπος XL	▶



Υποδομή για ρύθμιση πλαισίου βάσης με επένδυση

Τοποθέτηση με υποδομή χωρίς πόδια για διασφάλιση της υγιεινής στην τοποθέτηση σε βάση, χωρίς πρόσθετο εξοπλισμό εγκατάστασης. Με πλήρη κάλυψη της βάσης και της πίσω πλευράς. Προαιρετικές ράγες σύνδεσης. Με τέσσερα πόδια ρυθμιζόμενου ύψους. Το βάθος της βάσης είναι 78,2cm.

Επιλογή	Τύπος L	▶
Επιλογή	Με ράγα σύνδεσης στα δεξιά, τύπος L	▶
Επιλογή	Τύπος XL	▶
Επιλογή	Με ράγα σύνδεσης στα δεξιά, τύπος XL	▶



Υποδομή για ρύθμιση πλαισίου βάσης με επένδυση και σύνδεση αριστερά

Τοποθέτηση με υποδομή χωρίς πόδια για διασφάλιση της υγιεινής στην τοποθέτηση σε βάση, χωρίς πρόσθετο εξοπλισμό εγκατάστασης. Με πλήρη κάλυψη της βάσης και της πίσω πλευράς. Προαιρετικές ράγες σύνδεσης. Για τη σύνδεση αριστερά προβλέπεται μια σταθερή απόσταση από τον κάδο 7cm. Με τέσσερα πόδια ρυθμιζόμενου ύψους. Το βάθος της βάσης είναι 78,2cm.

Επιλογή	Τύπος L	▶
Επιλογή	Με ράγα σύνδεσης στα δεξιά, τύπος L	▶
Επιλογή	Τύπος XL	▶
Επιλογή	Με ράγα σύνδεσης στα δεξιά, τύπος XL	▶



Επένδυση για την υποδομή

Η επένδυση της πλάτης κλείνει την περιοχή ανάμεσα στα πλαϊνά τμήματα και καλύπτει τις συνδέσεις. Μπορεί να συνδυαστεί με όλες τις παραλλαγές υποδομών. Δεν μπορεί να συνδυαστεί με τον «αποθηκευτικό χώρο στην υποδομή».

Επιλογή	Τύπος L	▶
Επιλογή	Τύπος XL	▶



Αποθηκευτικός χώρος για υποδομή

Ο αποθηκευτικός χώρος στην υποδομή διαθέτει ράγες τοποθέτησης για την αποθήκευση των δοχείων GN και των αξεσουάρ. Μπορεί να συνδυαστεί με όλες τις παραλλαγές υποδομών. Δεν μπορεί να συνδυαστεί με την «επένδυση στην υποδομή».

Επιλογή	Τύπος L	▶
Επιλογή	Τύπος XL	▶



Κιτ τοποθέτησης σε τοίχο

Για επίτοιχη τοποθέτηση της βασικής συσκευής (χωρίς υποδομή), για ευκολότερο καθαρισμό κάτω από το σύστημα μαγειρέματος. Με ενσωματωμένο οδηγό ατμού.

60.75.993	Τύπος L	▶
60.75.934	Τύπος XL	▶

iVario 2-XS

Αξεσουάρ

Αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού, τύπος 2-XS
(περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης του iVario 2-XS)

ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ:

2 x 60.74.791	Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος 2-XS,
1 x 60.75.019	Καλάθι τηγανίσματος, τύπος 2-XS
1 x 60.73.927	Σφουγγάρι καθαρισμού
1 x 60.74.970	Καλάθι μαγειρέματος, τύπος 2-XS
1x 60.74.666	Σουρωτήρι, τύπος 2-XS

Σπάτουλα

Για γύρισμα και εξαγωγή των προϊόντων, εύκολα και εργονομικά στο iVario.

60.71.643	Σπάτουλα 25, πλάτος 25cm	▶
60.77.042	Σπάτουλα 33, πλάτος 33cm	▶

Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου

Για την ανύψωση καλαθιών με AutoLift.

60.74.791	Τύπος 2-XS	▶
------------------	------------	---

Καλάθι μαγειρέματος

Για βράσιμο σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου.

60.74.970	Τύπος 2-XS	▶
------------------	------------	---

Καλάθι τηγανίσματος

Για τηγάνισμα σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου.

60.75.019	Τύπος 2-XS	▶
------------------	------------	---

Σουρωτήρι

Χρησιμεύει για τη συγκράτηση των βρασμένων τροφίμων κατά το σούρωμα.

60.74.666	Τύπος 2-XS, 2-S	▶
------------------	-----------------	---

Κάτω σχάρα δοχείου (πλέγμα βάσης)

Για την αποφυγή της άμεσης επαφής του τροφίμου με τον πυθμένα του δοχείου κατά το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία.

60.74.832	Τύπος 2-XS	▶
------------------	------------	---

Κιτ 2 καλαθιών μερίδων

60.75.302	Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) μη διάτρητα με καπάκι	▶
60.75.303	Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) διάτρητα	▶
60.75.982	Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) για τηγάνισμα	▶
60.75.311	Κιτ 2 καπακιών για καλάθια μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm)	▶



Κιτ 4 καλαθιών μερίδων

- 60.75.300** Κιτ 4 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) διάτρητα+πλαίσιο καλαθιών μερίδων ▶
- 60.75.978** Κιτ 4 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) μη διάτρητα με καπάκι+πλαίσιο καλαθιών μερίδων ▶
- 60.75.979** Κιτ 4 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) για τηγάνισμα+πλαίσιο καλαθιών μερίδων ▶
- 60.76.407** Κιτ 4 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) διάτρητα, 4 καλάθια μερίδων 1/6 GN (176 × 162 mm) μη διάτρητα με καπάκι, 2 πλαίσια καλαθιών μερίδων, τύπος 2-XS. Εξοικονομήστε 10% σε σχέση με ξεχωριστή αγορά. ▶



Καλάθι 1/3 GN διάτρητο

Για την προετοιμασία ζυμαρικών έως 500 g ή μεγαλύτερων ποσοτήτων λαχανικών. Συμβατό με το πλαίσιο καλαθιών μερίδων και μπορεί να τοποθετηθεί και χωρίς πλαίσιο απευθείας στο δοχείο.

- 60.77.485** Καλάθι 1/3 GN (32,5× 26,5cm) διάτρητο ▶



VarioMobil 1/1 GN

Για εύκολη και ασφαλή απομάκρυνση των τροφίμων και μεταφορά σε δοχεία 1/1 GN (325 × 530 mm) (τα δοχεία GN δεν περιλαμβάνονται). Δυνατότητα ρύθμισης ύψους σε 4 επίπεδα.

- 60.73.349** Τύπος 2-XS, 2-S ▶



Κάτω βάση

2 πτυσσόμενα ράφια, 6 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 1/1 GN (32,5×53cm). Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή.

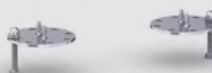
- 60.31.851** Με πόδια (ρυθμιζόμενη), διαστάσεις: 110x 74,7x59,5cm ▶
- 60.31.853** Με ανοξείδωτα πόδια (μη ρυθμιζόμενη), διαστάσεις: 113x74,7x59,5cm ▶
- 60.31.852** Με ρόδες, διαστάσεις: 114,5x83,9x59,5cm ▶
- 60.31.540** Για τοποθέτηση σε βάση με πλαίσιο τοποθέτησης, διαστάσεις: 110x74,7x46,4cm ▶
- 60.31.326** Με ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος (κλειστή πίσω πλευρά), διαστάσεις: 110x71,3x57/77cm ▶



Βάση MarineLine

10 ζεύγη 1/1 GN (32,5×53cm) ραγών στήριξης με ασφάλειες. Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή. 4 ανοξείδωτα πόδια με προετοιμασία σταθεροποίησης (μη ρυθμιζόμενη). Το σύστημα μαγειρέματος πρέπει να στερεωθεί με το κιτ τοποθέτησης συσκευής 60.76.118 επάνω στη βάση.

- 60.31.701** Τύπος 2-XS, διαστάσεις: 110x 72,4x59,5cm ▶



Κιτ τοποθέτησης συσκευής

Για τη στερέωση των συστημάτων μαγειρέματος σε μία υπάρχουσα επιφάνεια εργασίας ή στην κάτω βάση (2 τεμάχια).

- 60.76.118** Τύπος 2-XS, 2-S ▶



Κιτ σύνδεσης συσκευής για απόνερα

Αποτελείται από σωλήνες αποχέτευσης DN 40.

- 87.00.745** Τύπος 2-XS, 2-S ▶



RATIONAL-USB-Stick

Αποτελείται από σωλήνες αποχέτευσης DN 40.

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

iVario 2-S

Αξεσουάρ

Αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού
Εξοικονομήστε 10% σε σχέση με ξεχωριστή αγορά.

87.00.742 Τύπος 2-S [▶](#)

ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ:

1 x 60.71.643 Σπάτουλα 25

1 x 60.74.986 Καλάθι μαγειρέματος, τύπος 2-S

1 x 60.74.666 Σουρωτήρι, τύπος 2-S

1 x 60.73.927 Σφουγγάρι καθαρισμού

2 x 60.75.359 Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος 2-S

1 x 60.75.330 Καλάθι τηγανίσματος, τύπος 2-S

2 x 60.74.663 Κάτω σχάρα δοχείου-πλέγμα βάσης, τύπος 2-S

Σπάτουλα

Για γύρισμα και εξαγωγή των προϊόντων, εύκολα και εργονομικά στο iVario.

60.71.643 Σπάτουλα 25, πλάτος 25cm [▶](#)

60.77.042 Σπάτουλα 33, πλάτος 33cm [▶](#)

Φτυάρι

Για την ασφαλή και εύκολη λήψη και μεριδοποίηση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων.

60.73.348 Κυρτή σπάτουλα μη διάτρητη [▶](#)

60.73.586 Κυρτή σπάτουλα διάτρητη [▶](#)

Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου

Για την ανύψωση καλαθιών με AutoLift.

60.75.359 Τύπος 2-S [▶](#)

Καλάθι μαγειρέματος

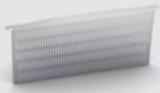
Για βράσιμο σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου.

60.74.986 Τύπος 2-S [▶](#)

Καλάθι τηγανίσματος

Για τηγάνισμα σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου.

60.75.330 Τύπος 2-S [▶](#)



Σουρωτήρι

Χρησιμεύει για τη συγκράτηση των βρασμένων τροφίμων κατά το σούρωμα.

60.74.666 Τύπος 2-XS, 2-S



Κάτω σχάρα δοχείου (πλέγμα βάσης)

Για την αποφυγή της άμεσης επαφής του τροφίμου με τον πυθμένα του δοχείου κατά το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία.

60.74.663 Τύπος 2-S, L, XL



Κιτ 6 καλαθιών μερίδων



60.75.305 Κιτ 6 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) διάτρητα + πλαίσιο καλαθιών μερίδων



60.75.306 Κιτ 6 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) μη διάτρητα με καπάκι + πλαίσιο καλαθιών μερίδων



60.75.307 Κιτ 6 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) για τηγάνισμα + πλαίσιο καλαθιών μερίδων



60.76.408 Κιτ 6 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) διάτρητα, 6 καλάθια μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) μη διάτρητα με καπάκι, 2 πλαίσια καλαθιών μερίδων, τύπος 2-S Εξοικονομήστε 10% σε σχέση με ξεχωριστή αγορά.



Κιτ 2 καλαθιών μερίδων

60.75.302 Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) μη διάτρητα με καπάκι



60.75.303 Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) διάτρητα



60.75.982 Κιτ 2 καλαθιών μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm) για τηγάνισμα



60.75.311 Κιτ 2 καπακιών για καλάθια μερίδων 1/6 GN (17,6×16,2cm)



Καλάθι 1/3 GN διάτρητο

Για την προετοιμασία ζυμαρικών έως 500 g ή μεγαλύτερων ποσοτήτων λαχανικών. Συμβατό με το πλαίσιο καλαθιών μερίδων και μπορεί να τοποθετηθεί και χωρίς πλαίσιο απευθείας στο δοχείο.

60.77.485 Καλάθι 1/3 GN (32,5×26,5cm) διάτρητο



VarioMobil 1/1 GN

Για εύκολη και ασφαλή απομάκρυνση των τροφίμων και μεταφορά σε δοχεία 1/1 GN (32,5×53cm) (τα δοχεία GN δεν περιλαμβάνονται). Δυνατότητα ρύθμισης ύψους σε 4 επίπεδα.

60.73.349 Τύπος 2-XS, 2-S



Τρόλεϊ καλαθιών

Για την αποθήκευση, μεταφορά και αποστράγγιση των καλαθιών τηγανίσματος και βρασμού. Χωρητικότητα: μέγ. 16 λαμαρίνες 1/1 GN ή μέγ. 3 καλάθια (τύπος 2-S ή L, XL) 1 βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου (τύπος L ή XL).

60.73.349 Τύπος 2-XS, 2-S





Κάτω βάση

2 πτυσσόμενα ράφια, 6 ζεύγη ράγες τοποθέτησης 1/1 GN (32,5x53cm). Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή.

60.31.854 Με πόδια (ρυθμιζόμενη), διαστάσεις: 110x92,9x59,5cm ▶

60.31.856 Με ανοξείδωτα πόδια (μη ρυθμιζόμενη), Διαστάσεις: 113x92,9x59,5cm ▶

60.31.855 Με ρόδες, διαστάσεις: 114,5x102,1x59,5cm ▶

60.31.541 Για τοποθέτηση σε βάση με πλαίσιο τοποθέτησης, διαστάσεις: 110x92,9x46,4cm ▶

60.31.327 Με ηλεκτρικά ρυθμιζόμενη ως προς το ύψος (κλειστή πίσω πλευρά), διαστάσεις: 110x89,5x57/77cm ▶



Βάση MarineLine)

10 ζεύγη 1/1 GN (325 × 530 mm) ραγών στήριξης με ασφάλειες. Τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάλυμμα α είναι κλειστά, ενώ η πίσω πλευρά είναι ανοιχτή. 4 ανοξείδωτα πόδια με προετοιμασία σταθεροποίησης (μη ρυθμιζόμενη). Το σύστημα μαγειρέματος πρέπει να στερεωθεί με το κιτ τοποθέτησης συσκευής 60.76.118 επάνω στη βάση.

60.31.702 Τύπος 2-S, διαστάσεις: 110x 90,6x59,5cm ▶



Κιτ τοποθέτησης συσκευής

Για τη στερέωση των συστημάτων μαγειρέματος σε μία υπάρχουσα επιφάνεια εργασίας ή στην κάτω βάση (2 τεμάχια).

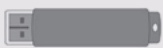
60.76.118 Τύπος 2-XS, 2-S ▶



Κιτ σύνδεσης συσκευής για απόνερα

Αποτελείται από σωλήνες αποχέτευσης DN 40.

87.00.745 Τύπος 2-XS, 2-S ▶



RATIONAL-USB-Stick

Αποτελείται από σωλήνες αποχέτευσης DN 40.

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

iVario L/XL

Αξεσουάρ

Αξεσουάρ βασικού εξοπλισμού
Εξοικονομήστε 10% σε σχέση με ξεχωριστή αγορά.

87.00.743	Τύπος L	▶
87.00.744	Τύπος XL	▶

Ο ΤΥΠΟΣ L ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ:

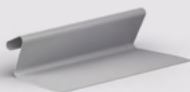
1 x 60.77.042	Σπάτουλα 33
2 x 60.74.983	Καλάθι μαγειρέματος, τύπος L, XL
2 x 60.74.663	Κάτω σχάρα δοχείου-πλέγμα βάσης, τύπος L, XL

Ο ΤΥΠΟΣ L ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ:

1 x 60.77.042	Σπάτουλα 33
3 x 60.74.983	Καλάθι μαγειρέματος, τύπος L, XL
3 x 60.74.663	Κάτω σχάρα δοχείου-πλέγμα βάσης, τύπος L, XL
1 x 60.75.909	Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος L
1 x 60.75.975	Σουρωτήρι, τύπος L
1 x 60.73.927	Σφουγγάρι καθαρισμού
1 x 60.75.129	Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου, τύπος XL
1 x 60.74.908	Σουρωτήρι, τύπος XL
1 x 60.73.927	Σφουγγάρι καθαρισμού

Σπάτουλα

Για γύρισμα και εξαγωγή των προϊόντων, εύκολα και εργονομικά στο iVario.



60.71.643	Σπάτουλα 25, πλάτος 25cm	▶
60.77.042	Σπάτουλα 33, πλάτος 33cm	▶

Μεγάλη σπάτουλα

Ιδανικό για το ψήσιμο μεγαλύτερων ποσοτήτων φαγητών. Πλάτος λεπίδας 13,5cm, μήκος λαβής 70cm.



60.78.143	Τύπος L, XL	▶
------------------	-------------	---

Φτυάρι

Για την ασφαλή και εύκολη λήψη και μεριδοποίηση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων.



60.73.348	Κυρτή σπάτουλα μη διάτρητη	▶
60.73.586	Κυρτή σπάτουλα διάτρητη	▶

Βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβασμα φορτίου

Για την ανύψωση καλαθιών με AutoLift.



60.75.909	Τύπος L	▶
60.75.129	Τύπος XL	▶



Καλάθι μαγειρέματος

Για βράσιμο σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβαση φορτίου.

60.74.983 Τύπος L, XL [▶](#)



Καλάθι τηγανίσματος

Για τηγάνισμα σε καλάθια με AutoLift. Μόνο σε συνδυασμό με βραχίονα για αυτόματη ανύψωση και κατέβαση φορτίου.

60.75.391 Τύπος L, XL [▶](#)



Σουρωτήρι

Χρησιμεύει για τη συγκράτηση των βρασμένων τροφίμων κατά το σούρωμα.

60.75.975 Τύπος L [▶](#)

60.74.908 Τύπος XL [▶](#)



Κάτω σχάρα δοχείου (πλέγμα βάσης)

Για την αποφυγή της άμεσης επαφής του τροφίμου με τον πυθμένα του δοχείου κατά το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Πρόταση: Τύπος L: 2 τεμάχια, τύπος XL: 3 τεμάχια.

60.74.663 Τύπος 2-S, L, XL [▶](#)



VarioMobil 2/1 GN

Για εύκολη και ασφαλή απομάκρυνση των τροφίμων και μεταφορά σε δοχεία 2/1 GN (65x53cm) και 1/1 GN (32,5x530cm) (τα δοχεία GN δεν περιλαμβάνονται). Δυνατότητα ρύθμισης ύψους (2 θέσεις).

60.70.107 Τύπος L, XL [▶](#)



Τρόλεϊ καλαθιών

Για την αποθήκευση, μεταφορά και αποστράγγιση των καλαθιών τηγανίσματος και βρασμού. Χωρητικότητα: μέγ. 16 λαμαρίνες 1/1 GN ή μέγ. 3 καλάθια (τύπος 2-S ή L, XL) 1 βραχίονας για αυτόματη ανύψωση και κατέβαση φορτίου (τύπος L ή XL).

60.73.612 Τύπος 2-S, L, XL [▶](#)



Τρόλεϊ λαδιού

Για την πλήρωση του δοχείου, καθώς και για την αποθήκευση και το φιλτράρισμα του λαδιού. Με λειτουργία προθέρμανσης για να λιώνουν λίπη ή το παγωμένο λάδι. Δυνατότητα άντλησης καυτού λίπους.

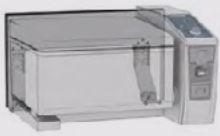
60.74.941 Τύπος L, XL [▶](#)



Κιτ τοποθέτησης στο δάπεδο

Για την ασφαλή τοποθέτηση των συστημάτων μαγειρέματος στο δάπεδο (παραλλαγή τοποθέτησης με πλαστικά πόδια) (2 τεμάχια).

60.72.905 Τύπος L, XL [▶](#)



Κιτ τοποθέτησης σε τοίχο

Επίτοιχη τοποθέτηση της βασικής συσκευής (χωρίς υποδομή), για ευκολότερο καθαρισμό κάτω από το σύστημα μαγειρέματος. Με ενσωματωμένο οδηγό ατμού.

60.75.993 Τύπος L [▶](#)

60.75.934 Τύπος XL [▶](#)



Κιτ επιτοίχιας σύνδεσης

Για υγιεινή, επιτοίχια εγκατάσταση του συστήματος μαγειρέματος. Αποτελείται από ένα πλαίσιο επέ νδυσης καθώς και από ένα ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης συμπυκνωμάτων.

60.78.983 Τύπος L [▶](#)

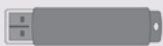
60.78.984 Τύπος XL [▶](#)



Κιτ σύνδεσης συσκευής για απόνερα

Αποτελείται από σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

87.00.746 Τύπος L, XL [▶](#)



RATIONAL-USB-Stick

Αποτελείται από σωλήνες αποχέτευσης DN 40.

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

Προϊόντα φροντίδας iVario



Βραχίονας καθαρισμού, συμπερ. 4 rad

Αποτελείται από 1 βραχίονα καθαρισμού, 2 rad καθαρισμού σκληρά, 2 rad καθαρισμού μαλακά

60.73.925

Τύπος 2-XS, 2-S, L, XL



Κιτ με 2 rad καθαρισμού, σκληρά

Για τον καθαρισμό επίμονων ρύπων με χρήση του βραχίονα καθαρισμού

60.73.922

Κιτ με 2 rad καθαρισμού, σκληρά

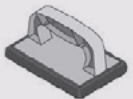


Κιτ με 2 rad καθαρισμού, μαλακά

Για τον καθαρισμό ρύπων με χρήση του βραχίονα καθαρισμού.

60.73.923

Κιτ με 2 rad καθαρισμού, μαλακά



Κιτ 6 σφουγγαριών καθαρισμού

Για τον αποτελεσματικό και γρήγορο καθαρισμό του εσωτερικού του δοχείου.

60.73.924

Κιτ 6 σφουγγαριών καθαρισμού



Καθαριστικό σχάρας

Για την άριστη υποστήριξη της υγιεινής και της καθαριότητας.

9006.0153

Υγρό καθαριστικό 10 l



Κιτ καθαρισμού

Αποτελείται από καθαριστικό σχάρας 10Lt, 1 βραχίονα καθαρισμού, 2 rad καθαρισμού, σκληρά 2 rad καθαρισμού μαλακά, 1 σφουγγάρι καθαρισμού.

60.73.920

Κιτ καθαρισμού



ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΛΑΔΙΟΥ

Vito

ΒΙΩΣΙΜΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ: ΕΠΕΝΔΥΣΤΕ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΜΕΙΩΝΟΝΤΑΣ ΔΡΑΣΤΙΚΑ ΤΟΥΣ ΡΥΠΟΥΣ ΚΑΙ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟ ΑΠΟΤΥΠΩΜΑ

- Εξοικονόμηση έως και 50% λάδι τηγανίσματος.
- Βελτιώνει την ποιότητα και την γεύση των τηγανισμένων προϊόντων.
- Μειώνει τον φόρτο εργασίας.
- Απομακρυσμένη παρακολούθηση.
- Ιδανική θερμοκρασία λαδιού 175-200 °C για το φιλτράρισμα.
- ΑΜΕΣΟ ROI: Λιγότερες αγορές, λιγότερα έξοδα, μεγαλύτερη κερδοφορία.
- **2 ειδή συστήματος φιλτραρίσματος:**
 - Portable:** Μηχανήματα **plug and play** για το φιλτράρισμα του λαδιού μέσα στον κάδο της φριτέζας.
 - Mobile:** Για **εξωτερικό** φιλτράρισμα του λαδιού. Ιδανικά για την αρτοποιία και την βιομηχανική κουζίνα.



VITO VS (30)

PORTABLE System.
Φριτέζα έως 12Lt

Φιλτράρει:	έως 30Lt/min
Βάθος αναρ/σης:	~20cm
Διάρκεια κύκλου:	4,5min
Ισχύς:	300W
Τάση:	230V
Βάρος:	7,7Kg
Διαστάσεις:	11,6x17,6x38,7cm



VITO VM (50)

PORTABLE System.
Φριτέζα έως 20Lt

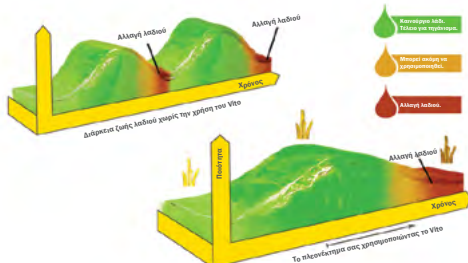
Φιλτράρει:	έως 60Lt/min
Βάθος αναρ/σης:	~35cm
Διάρκεια κύκλου:	4,5min
Ισχύς:	300W
Τάση:	230V
Βάρος:	8,9Kg
Διαστάσεις:	11,6x19,1x42,6cm



VITO VL (80)

PORTABLE System.
Φριτέζα από 20+Lt

Φιλτράρει:	έως 100Lt/min
Βάθος αναρ/σης:	~45cm
Διάρκεια κύκλου:	4,5min
Ισχύς:	500W
Τάση:	230V
Βάρος:	10,5Kg
Διαστάσεις:	11,6x18,7x56,5cm



VITO TS

Για την ασφαλή μεταφορά και αποθήκευση του χρησιμοποιημένου λαδιού, μέχρι την επόμενη χρήση!

Κάδος:	έως 40Lt
Αναρροφήση:	35Lt/min
Εξαγωγή:	30Lt/min
Ισχύς/Τάση:	1200W/230V
Βάρος:	43Kg
Διαστάσεις:	55,5x72,3x68cm





VITO XS
MOBILE System.
Φριτέζα έως 30Lt/min

Κάδος:	40Lt
Αναρροφηση:	35Lt/min
Ισχύς συστ. θερμ.:	110W
Ισχύς/Τάση:	1.200W/230V
Βάρος:	45Kg
Διαστάσεις:	55,5x72,3x68cm



VITO XM
MOBILE System.
Φριτέζα έως 30Lt/min

Κάδος:	100Lt
Αναρροφηση:	35Lt/min
Ισχύς συστ. θερμ.:	110W
Ισχύς/Τάση:	1.200W/230V
Βάρος:	55,8Kg
Διαστάσεις:	55,5x88,5x89cm



VITO XL
MOBILE System.
Φριτέζα έως 30Lt/min

Κάδος:	120Lt
Αναρροφηση:	35Lt/min
Ισχύς συστ. θερμ.:	110W
Ισχύς/Τάση:	1.200W/230V
Βάρος:	55,8Kg
Διαστάσεις:	55,5x88,5x117cm



Εξοπλισμός



VITO TABS ▶

Παστίλιες για τον καθαρισμό της φριτέζας.
Συσκευασία των 15τμχ.



100112 ▶

Φίλτρα για το VS (30), συσκευασία 100τμχ.

100114 ▶

Φίλτρα για τα VM (50), VL (80), συσκευασία 100τμχ.



VX 100gr/m² ▶

Φίλτρα συσκευασία 50τμχ.

VX 365gr/m² ▶

Φίλτρα συσκευασία 30τμχ.



OIL TESTER

Συσκευή μέτρησης κορεσμένου λαδιού.



ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ

- Ανοξείδωτες αντιστάσεις ανακλινόμενες ή αναδιπλούμενες (ανάλογα το μοντέλο).
- Ενσωματωμένος ή αποσπώμενος κάδος (ανάλογα το μοντέλο).
- Αποσπώμενη κεφαλή (ανάλογα το μοντέλο).
- Θερμοστάτες ασφαλείας.
- Διακόπτης ρύθμισης της θερμοκρασίας. Λυχνίες λειτουργίας.



Αναδιπλούμενες
αντιστάσεις



Ανακλινόμενες
αντιστάσεις

FE 04 - CF

1 inox αποσπώμενος κάδος
και αποσπώμενη κεφαλή.

Χωρητικότητα: 4Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 3Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 6,5Kg
Διαστάσεις: 18x42x32cm



FE 07 - CF

1 inox αποσπώμενος κάδος
και αποσπώμενη κεφαλή.

Χωρητικότητα: 7Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 3,4Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 9Kg
Διαστάσεις: 27x42x32cm



FE 07T - CF

1 inox αποσπώμενος κάδος
και αποσπώμενη κεφαλή.

Χωρητικότητα: 7Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 4,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 9,5Kg
Διαστάσεις: 27x42x32cm



FE 10T - CF

1 inox αποσπώμενος κάδος
και αποσπώμενη κεφαλή.

Χωρητικότητα: 10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 8,2Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 11Kg
Διαστάσεις: 36x42x32cm



FE 44 - CF

2 inox αποσπώμενοι κάδοι
και αποσπώμενες κεφαλές.

Χωρητικότητα: 4+4Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 2 x 3Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 12Kg
Διαστάσεις: 36x42x32cm



FE 47 - CF

2 inox αποσπώμενοι κάδοι
και αποσπώμενες κεφαλές.

Χωρητικότητα: 4+7Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 1x3Kw+1x2,2Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 14Kg
Διαστάσεις: 45x42x32cm





⚡ FE 77 - CF

2 inox αποσπώμενοι κάδοι και αποσπώμενες κεφαλές.

Χωρητικότητα: 7 + 7Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 2 x 3,4Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 15,5Kg
 Διαστάσεις: 54x42x32cm



⚡ FE 77T - CF

2 inox αποσπώμενοι κάδοι και αποσπώμενες κεφαλές.

Χωρητικότητα: 7 + 7Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 2 x 4,8Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 17Kg
 Διαστάσεις: 54x42x32cm



⚡ FE 16TR - CF

1 inox κάδος με αποσπώμενη κεφαλή, κρουνό εξαγωγής λαδιού.

Χωρητικότητα: 16Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 9Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 17Kg
 Διαστάσεις: 54x45x36cm



⚡ E6F10-3B

1 inox κάδος, ανακλινόμενες αντιστάσεις, κρουνό εξαγωγής λαδιού.

Χωρητικότητα: 10Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 6Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 16Kg
 Διαστάσεις: 30x60x29cm



⚡ E6F10-3BS

1 inox κάδος, ανακλινόμενες αντιστάσεις, κρουνό εξαγωγής λαδιού.

Χωρητικότητα: 10Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 9Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 16Kg
 Διαστάσεις: 30x60x29cm

1Lt = 1Kw



⚡ E6F10-6B

2 inox κάδοι, ανακλινόμενες αντιστάσεις, κρουνό εξαγωγής λαδιού.

Χωρητικότητα: 10+10Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 12Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 28Kg
 Διαστάσεις: 60x60x29cm



⚡ E6F10-6BS

2 inox κάδοι, ανακλινόμενες αντιστάσεις, κρουνό εξαγωγής λαδιού.

Χωρητικότητα: 10+10Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 18Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 28Kg
 Διαστάσεις: 60x60x29cm

1Lt = 1Kw



⚡ E7F10-4B

1 inox κάδος, αναδιπλούμενες αντιστάσεις, κρουνό εξαγωγής λαδιού.

Χωρητικότητα: 10Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 6Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 22Kg
 Διαστάσεις: 40x70x29cm



⚡ E7F10-4BS

1 ίnox κάδος, αναδιπλούμενες αντιστάσεις, κρουνό εξαγωγής λαδιού.

Χωρητικότητα: 10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 9Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 22Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



⚡ E7F10-8B

2 ίnox κάδοι, αναδιπλούμενες αντιστάσεις, κρουνό εξαγωγής λαδιού.

Χωρητικότητα: 10+10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 12Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 39Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm



⚡ E7F10-8BS

2 ίnox κάδοι, αναδιπλούμενες αντιστάσεις, κρουνό εξαγωγής λαδιού.

Χωρητικότητα: 10+10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 18Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 39Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm



⚡ E7F10-4M

1 ίnox κάδος, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 1 ίnox δοχείο λαδιού και 1 ίnox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 6Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 39Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



⚡ E7F10-4MS

1 ίnox κάδος, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 1 ίnox δοχείο λαδιού και 1 ίnox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 9Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 39Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



⚡ E7F10-8MS

2 ίnox κάδοι, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 2 ίnox δοχεία λαδιού και 2 ίnox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 10+10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 18Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 63Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



E7F10-8M Ισχύς 12Kw ▶



⚡ E7F18-4M

1 ίnox κάδος, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 1 ίnox δοχείο λαδιού και 1 ίnox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 18Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 13,5Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 50Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



⚡ E7F18-4MS

1 ίnox κάδος, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 1 ίnox δοχείο λαδιού και 1 ίnox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 18Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 18Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 50Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm





E7F18-8M

2 ιnox κάδοι, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 2 ιnox δοχεία λαδιού και 2 ιnox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 18+18Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 2x13,5Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 80Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



E7F18-8MS

2 ιnox κάδοι, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 2 ιnox δοχεία λαδιού και 2 ιnox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 18+18Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 2x18Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 80Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



1Lt =1Kw



E9F7+7-4M

2 ιnox κάδοι, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 2 ιnox δοχεία λαδιού και 2 ιnox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 7+7Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 2x8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 70Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm

1Lt =1Kw



E9F18-4M

1 ιnox κάδος, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 1 ιnox δοχείο λαδιού και 1 ιnox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 18Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 18Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 55Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



1Lt =1Kw



E9F22-4M

1 ιnox κάδος, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 1 ιnox δοχείο λαδιού και 1 ιnox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 22Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 18Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 55Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



E9F22-4MS

1 ιnox κάδος, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 1 ιnox δοχείο λαδιού και 1 ιnox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 22Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 22Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 55Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



1Lt =1Kw

E9F22-4M Ισχύς 18Kw ▶



E9F22-8MS

2 ιnox κάδοι, αναδιπλούμενες αντιστάσεις. Με 2 ιnox δοχεία λαδιού και 2 ιnox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 22+22Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 2x22Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 95Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm

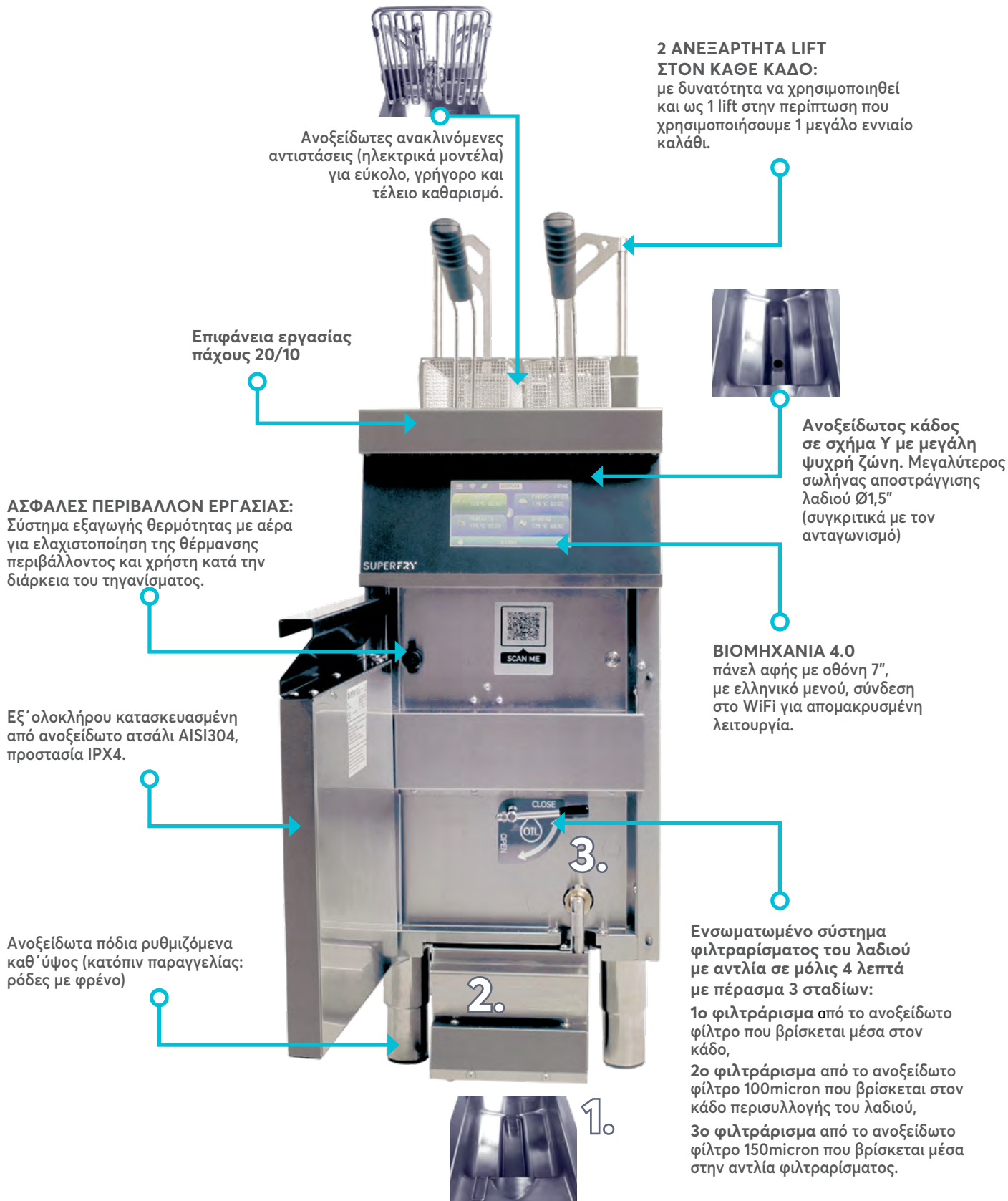
1Lt =1Kw



E9F22-8M Ισχύς 2x18Kw ▶

SuperFry

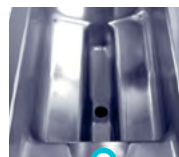
ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ



Ανοξείδωτες ανακλινόμενες αντιστάσεις (ηλεκτρικά μοντέλα) για εύκολο, γρήγορο και τέλειο καθαρισμό.

2 ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ LIFT ΣΤΟΝ ΚΑΘΕ ΚΑΔΟ:
με δυνατότητα να χρησιμοποιηθεί και ως 1 lift στην περίπτωση που χρησιμοποιήσουμε 1 μεγάλο εννιαίο καλάθι.

Επιφάνεια εργασίας πάχους 20/10



Ανοξείδωτος κάδος σε σχήμα Y με μεγάλη ψυχρή ζώνη. Μεγαλύτερος σωλήνας αποστράγγισης λαδιού Ø1,5" (συγκριτικά με τον ανταγωνισμό)

ΑΣΦΑΛΕΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:
Σύστημα εξαγωγής θερμότητας με αέρα για ελαχιστοποίηση της θέρμανσης περιβάλλοντος και χρήση κατά την διάρκεια του τηγανίσματος.

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ 4.0
πάνελ αφής με οθόνη 7", με ελληνικό μενού, σύνδεση στο WiFi για απομακρυσμένη λειτουργία.

Εξ' ολοκλήρου κατασκευασμένη από ανοξείδωτο ατσάλι AISI304, προστασία IPX4.

Ανοξείδωτα πόδια ρυθμιζόμενα καθ' ύψος (κατόπιν παραγγελίας: ρόδες με φρένο)

Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος του λαδιού με αντλία σε μόλις 4 λεπτά με πέρασμα 3 σταδίων:

1ο φιλτράρισμα από το ανοξείδωτο φίλτρο που βρίσκεται μέσα στον κάδο,
2ο φιλτράρισμα από το ανοξείδωτο φίλτρο 100micron που βρίσκεται στον κάδο περισυλλογής του λαδιού,
3ο φιλτράρισμα από το ανοξείδωτο φίλτρο 150micron που βρίσκεται μέσα στην αντλία φιλτραρίσματος.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΛΑΔΙΟΥ ΚΑΙ ΜΕ **ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ LIFT** ΚΑΛΑΘΙΩΝ

1Lt = 1Kw



N7FRE15HPA

1 inox κάδος (2Lift), 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 29max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 14Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 104Kg
Διαστάσεις: 40x73x90cm



N7FRE30HPA

2 inox κάδοι (4Lift), 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 15+15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 58max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 28Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 190Kg
Διαστάσεις: 80x73x90cm



N9FRE20HPA

1 inox κάδος (2Lift), 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 20Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 40max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 19Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 106Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



N9FRE40HPA

2 inox κάδοι (4Lift), 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 20+20Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 80max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 38Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 200Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΧΩΡΙΣ LIFT

N7FRE15HPF

1 inox κάδος, 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 29max Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 14Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 87Kg
Διαστάσεις: 40x73x90cm



N7FRE30HPF

2 inox κάδοι, 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 15+15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 58max. Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 28Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 164Kg
Διαστάσεις: 80x73x90cm



*Η παραγωγή είναι ενδεικτική και αφορά σε πατάτες τύπου McCain.

1Lt = 1Kw



N9FRE20HPF

1 inox κάδος, 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 20Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 40max. Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 19Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 93Kg
 Διαστάσεις: 40x90x90cm

N9FRE40HPF

2 inox κάδοι, 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 20+20Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 80max. Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 38Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 174Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm

ΜΕ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ LIFT ΚΑΛΑΘΙΩΝ ΧΩΡΙΣ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ

N7FRE15HPS

1 inox κάδος (2Lift), 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 15Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 29maxKg πατ./ώρα
 Ισχύς: 14Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 94Kg
 Διαστάσεις: 40x73x90cm



N7FRE30HPS

2 inox κάδοι (4Lift), 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 15+15Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 58max.Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 28Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 179Kg
 Διαστάσεις: 80x73x90cm



N9FRE20HPS

1 inox κάδος (2Lift), 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 20Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 40max.Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 19Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 100Kg
 Διαστάσεις: 40x90x90cm



N9FRE40HPS

2 inox κάδοι (4Lift), 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 20+20Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 80max.Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 38Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 188Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



*Η παραγωγή είναι ενδεικτική και αφορά σε πατάτες τύπου McCain.

ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΛΑΔΙΟΥ ΚΑΙ ΜΕ **ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ LIFT** ΚΑΛΑΘΙΩΝ

N7FRG15HPA

1 inox κάδος (2Lift), 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 22max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 16Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 116Kg
Διαστάσεις: 40x73x90cm



N7FRG30HPA

2 inox κάδοι (4Lift), 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 15+15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 44max.Kg πατ. /ώρα
Ισχύς: 32Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 200Kg
Διαστάσεις: 80x73x90cm



N9FRG20HPA

1 inox κάδος (2Lift), 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 20Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 32max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 21Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 106Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



N9FRG40HPA

2 inox κάδοι (4Lift), 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 20+20Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 64max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 42Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 240Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ ΧΩΡΙΣ LIFT

N7FRG15HPF

1 inox κάδος, 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 22maxKg πατ./ώρα
Ισχύς: 16Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 102Kg
Διαστάσεις: 40x73x90cm



N7FRG30HPF

2 inox κάδοι, 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 15+15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 44max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 32Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 193Kg
Διαστάσεις: 80x73x90cm



*Η παραγωγή είναι ενδεικτική και αφορά σε πατάτες τύπου McCain.



N9FRG20HPF

1 ίnox κάδος, 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 1 ίnox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 20Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 32max.Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 21Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 93Kg
 Διαστάσεις: 40x90x90cm



N9FRG40HPF

2 ίnox κάδοι, 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 2 ίnox καπάκια κάδου

Χωρητικότητα: 20+20Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 64max.Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 42Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 174Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



ΜΕ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ LIFT ΚΑΛΑΘΙΩΝ ΧΩΡΙΣ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ



N7FRG15HPS

1 ίnox κάδος (2Lift), 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 1 ίnox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 15Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 22max.Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 16Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 110Kg
 Διαστάσεις: 40x73x90cm



N7FRG30HPS

2 ίnox κάδοι (4Lift), 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x28x12cm έκαστο και 2 ίnox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 15+15Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 44max.Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 32Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 208Kg
 Διαστάσεις: 80x73x90cm



N9FRG20HPS

1 ίnox κάδος (2Lift), 1 δοχείο και 1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται από 2 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 1 ίnox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 20Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 32max.Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 21Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 119Kg
 Διαστάσεις: 40x90x90cm



N9FRG40HPS

2 ίnox κάδοι (4Lift), 2 δοχεία και 2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από 4 μισά καλάθια 13,5x40x12cm έκαστο και 2 ίnox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 20+20Lt
 Θερμοκρασία: έως +185 °C
 *Παραγωγή: 64max.Kg πατ./ώρα
 Ισχύς: 42Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 228Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



*Η παραγωγή είναι ενδεικτική και αφορά σε πατάτες τύπου McCain.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΕΙΡΑ

ΧΩΡΙΣ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΧΩΡΙΣ LIFT ΚΑΛΑΘΙΩΝ

N7FRE15HP

1 inox κάδος, 1 δοχείο και
1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται
από 2 μισά καλάθια 13,5x28x12cm
έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 29-40max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 14Kw/230V
Βάρος: 94Kg
Διαστάσεις: 40x73x90cm



N7FRE30HP

2 inox κάδοι, 2 δοχεία και
2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από
4 μισά καλάθια 13,5x28x12cm
έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου.

Χωρητικότητα: 15+15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 58-80max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 28Kw/230V
Βάρος: 179Kg
Διαστάσεις: 80x73x90cm



N9FRE20HP

1 inox κάδος, 1 δοχείο και
1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται
από 2 μισά καλάθια 13,5x40x12cm
έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 20Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 40max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 19Kw/230V
Βάρος: 100Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



N9FRE40HP

2 inox κάδοι, 2 δοχεία και
2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από
4 μισά καλάθια 13,5x40x12cm
έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου

Χωρητικότητα: 20+20Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 80max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 38Kw/230V
Βάρος: 188Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



N7FRG15HP

1 inox κάδος, 1 δοχείο και
1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται
από 2 μισά καλάθια 13,5x28x12cm
έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 22-30max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 16Kw/230V
Βάρος: 94Kg
Διαστάσεις: 40x73x90cm



N7FRG30HP

2 inox κάδοι, 2 δοχεία και
2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από
4 μισά καλάθια 13,5x28x12cm
έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου

Χωρητικότητα: 15+15Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 44-60max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 32Kw/230V
Βάρος: 179Kg
Διαστάσεις: 80x73x90cm



N9FRG20HP

1 inox κάδος, 1 δοχείο και
1 φίλτρο λαδιού. Συνοδεύεται
από 2 μισά καλάθια 13,5x40x12cm
έκαστο και 1 inox καπάκι κάδου.

Χωρητικότητα: 20Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 32max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 21Kw/230V
Βάρος: 100Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



N9FRG40HP

2 inox κάδοι, 2 δοχεία και
2 φίλτρα λαδιού. Συνοδεύεται από
4 μισά καλάθια 13,5x40x12cm
έκαστο και 2 inox καπάκια κάδου

Χωρητικότητα: 20+20Lt
Θερμοκρασία: έως +185 °C
*Παραγωγή: 64max.Kg πατ./ώρα
Ισχύς: 42Kw/230V
Βάρος: 174Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



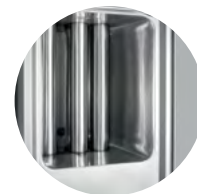
*Η παραγωγή είναι ενδεικτική και αφορά σε πατάτες τύπου McCain.

ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΑΕΡΙΟΥ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι με ανοξείδωτους καυστήρες.
- Ανεξάρτητοι, ανοξείδωτοι πρεσσαριστοί κάδοι.
- Φλόγα πιλότος με πιεζοηλεκτρικό ή ηλεκτρικό άναμα (ανάλογα το μοντέλο).
- Θερμοστατική ρύθμιση της θερμοκρασίας από 1 έως 7 θέσεις.
- Κρουνό εξαγωγής του λαδιού.
- Τα μοντέλα δαπέδου φέρουν δοχείο/α και φίλτρο/α λαδιού.



Εσωτερικό κάδου φριτέζας καυστήρες έξω.



Εσωτερικό κάδου φριτέζας με καυστήρες μέσα.



GL8B

1 inox κάδος

Χωρητικότητα: 8Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 6,6Kw
Βάρος: 19Kg
Διαστάσεις: 30x60x29cm



GL8+8B

2 inox κάδοι

Χωρητικότητα: 8+8Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 13,2Kw
Βάρος: 36Kg
Διαστάσεις: 60x60x29cm



GL10B

1 inox κάδος

Χωρητικότητα: 10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 6,9Kw
Βάρος: 24Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



GL10+10B

2 inox κάδοι

Χωρητικότητα: 10+10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 13,8Kw
Βάρος: 41Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm



GL10M

1 inox κάδος, με τους καυστήρες μέσα. Με 1 inox δοχείο λαδιού και 1 inox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 6,9Kw
Βάρος: 39Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



GL10+10M

2 inox κάδοι, με τους καυστήρες μέσα. Με 2 inox δοχεία λαδιού και 2 inox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 10+10Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς: 13,8Kw
Βάρος: 56Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm





GL7+7M

2 ιnox ανεξάρτητοι κάδοι, με τους καυστήρες μέσα. Με 2 ιnox δοχεία λαδιού και 2 ιnox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 7+7Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 9,2Kw
 Βάρος: 45Kg
 Διαστάσεις: 40x70x90cm



GL15M

1 ιnox κάδος, με τους καυστήρες μέσα. Με 1 ιnox δοχείο λαδιού και 1 ιnox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 15Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 12,7Kw
 Βάρος: 45Kg
 Διαστάσεις: 40x70x90cm



GL20M

1 ιnox κάδος, με τους καυστήρες μέσα. Με 1 ιnox δοχείο λαδιού και 1 ιnox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 20Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 16,5Kw
 Βάρος: 47Kg
 Διαστάσεις: 40x70x90cm



GL15+15M

2 ιnox κάδοι, με καυστήρες μέσα. Με 2 ιnox δοχεία λαδιού και 2 ιnox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 15+15Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 25,4Kw
 Βάρος: 60Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



GL20+20M

2 ιnox κάδοι, με τους καυστήρες μέσα. Με 2 ιnox δοχεία λαδιού και 2 ιnox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 20+20Lt
 Θερμοκρασία: έως +190 °C
 Ισχύς: 33Kw
 Βάρος: 63Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



NGF 4 75

1 ιnox κάδος, με τριπλό καυστήρα μέσα. Με 1 ιnox δοχείο λαδιού.

Χωρητικότητα: 15Lt
 Θερμοκρασία: από 100 έως +200 °C
 Ισχύς: 14,5Kw
 Βάρος: 54Kg
 Διαστάσεις: 40x75x85/113,5cm



GFE 40RS

1 ιnox κάδος, με τετραπλό καυστήρα μέσα. Με 1 ιnox δοχείο λαδιού.

Χωρητικότητα: 23Lt
 Θερμοκρασία: από 100 έως +200 °C
 Ισχύς: 21Kw
 Βάρος: 54Kg
 Διαστάσεις: 40x73,5x87/113cm





GL18MI

1 inox κάδος, με εξωτερικούς καυστήρες. Με 1 inox δοχείο λαδιού και 1 inox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 18Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς gas: 14Kw
Ισχύς EL: 6W / 220V
Βάρος: 47Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



GL18+18MI

2 inox κάδοι, με εξωτερικούς καυστήρες. Με 2 inox δοχεία λαδιού και 2 inox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 18 + 18Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς gas: 28Kw
Ισχύς EL: 6W / 220V
Βάρος: 63Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



9GL18MI

1 inox κάδος, με εξωτερικούς καυστήρες. Με 1 inox δοχείο λαδιού και 1 inox φίλτρο.

Χωρητικότητα: 18Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς gas: 14Kw
Ισχύς EL: 10W / 220V
Βάρος: 59Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



9GL18+18MI

2 inox κάδοι, με εξωτερικούς καυστήρες. Με 2 inox δοχεία λαδιού και 2 inox φίλτρα.

Χωρητικότητα: 18+18Lt
Θερμοκρασία: έως +190 °C
Ισχύς gas: 28Kw
Ισχύς EL: 10W / 220V
Βάρος: 95Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΑ ΠΑΤΑΤΩΝ



E6SP6B

Επιτραπέζιο θερμαντικό πατατών. Με κεραμική θερμαντική αντίσταση επάνω και ανοξείδωτη αντίσταση κάτω από τον κάδο.

Χωρητικότητα: 1 GN1/1
Ισχύς: 1,1Kw / 220V
Βάρος: 21Kg
Διαστ. λεκάνης: 30,5x51x17,5cm
Διαστάσεις: 60x60x29cm



E7SP-4B

Επιτραπέζιο θερμαντικό πατατών. Με κεραμική θερμαντική αντίσταση επάνω και ανοξείδωτη αντίσταση κάτω από τον κάδο.

Χωρητικότητα: 1 GN1/1
Ισχύς: 1,1Kw / 220V
Βάρος: 19Kg
Διαστ. λεκάνης: 30,5x51x17,5cm
Διαστάσεις: 40x70x29cm



ΠΛΑΤΟ

1, 2, 3 ΖΩΝΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Πλάκα μαγειρέματος λεία ή ραβδωτή (ανάλογα το μοντέλο).
- Ξεχωριστοί διακόπτες ρύθμισης των λειτουργιών της κάθε ζώνης.
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Εξερχόμενο συρτάρι περισυλλογής λιπών και υπολειμμάτων.

ΑΕΡΙΟΥ

- Καυστήρες κάτω από την πλάκα μαγειρέματος.
- Φλόγα πιλότος με πιεζοηλεκτρικό άναμμα.
- Ρύθμιση μικρής και μεγάλης φλόγας με διαβαθμίσεις.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ

- Θωρακισμένη αντίσταση κάτω από την πλάκα μαγειρέματος.
- Ρύθμιση θερμοκρασίας από 50 έως 300 °C.



G6FL3B

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 4Kw
Βάρος: 24Kg
Διαστάσεις: 30x60x29cm



G6FL3B/CR Λεία πλάκα χρωμιωμένη ▶



G6FL6B

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 8Kw
Βάρος: 43Kg
Διαστάσεις: 60x60x29cm



G6FL6B/CR Λεία πλάκα χρωμιωμένη ▶



G7FL4B

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 6,9Kw
Βάρος: 38Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



G7FL4B/CPD

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 6,9Kw
Βάρος: 38Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



G7FL8B-2

Αερίου με 2 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 13,8Kw
Βάρος: 70Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm



G7FL8B-2/CPD

Αερίου με 2 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 13,8Kw
Βάρος: 70Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm





G6FR3B

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 4Kw
Βάρος: 24Kg
Διαστάσεις: 30x60x29cm



G6FR6B

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 8Kw
Βάρος: 43Kg
Διαστάσεις: 60x60x29cm



E6FL3BP

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος. Λεία πλάκα.

Ισχύς: 4Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 24Kg
Διαστάσεις: 30x60x29cm



E6FL6BP-2

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος. Λεία πλάκα.

Ισχύς: 8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 43Kg
Διαστάσεις: 60x60x29cm



E6FL3BP/CR Λεία πλάκα χρωμιωμένη ▶



E7FL4BP

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος. Λεία πλάκα.

Ισχύς: 4,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 37Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



E7FL4BP/CPD

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος. Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 4,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 37Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



E7FL8BP-2

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος. Λεία πλάκα.

Ισχύς: 9,6Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 71Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm



E7FL8BP-2/CPD

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος. Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 9,6Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 71Kg
Διαστάσεις: 80x70x29cm



E6FR3BP

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 4Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 24Kg
Διαστάσεις: 30x60x29cm



E6FR6BP-2

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 43Kg
Διαστάσεις: 60x60x29cm





G7FL4M/CPD

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 6,9Kw
Βάρος: 50Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



G7FL4M Λεία πλάκα ▶



G7FL8M-2/CPD

Αερίου με 2 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 13,8Kw
Βάρος: 88Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



G7FL8M-2 Λεία πλάκα ▶



G9FL4M/CPD

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 10Kw
Βάρος: 66Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



G9FL4M Λεία πλάκα ▶



G9FL8M-2/CPD

Αερίου με 2 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 20Kw
Βάρος: 111Kg
Διαστάσεις: 80x90 x90cm



G9FL8M-2 Λεία πλάκα ▶



E7FL4MP/CPD

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 4,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 48Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



E7FL4MP Λεία πλάκα ▶



E7FL8MP-2/CPD

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 9,6Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 87Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



E7FL8MP-2 Λεία πλάκα ▶



E9FL4M/CPD

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 5,7Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 63Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



E9FL4M Λεία πλάκα ▶



E9FL8M-2/CPD

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 11,4Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 109Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



E9FL8M-2 Λεία πλάκα ▶



G7FR4M

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 6,9Kw
Βάρος: 50Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



G7FR8M-2

Αερίου με 2 ζώνες ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 13,8Kw
Βάρος: 88Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



G7FM8M-2 Μισή ραβδωτή, μισή λεία ▶



G9FR4M

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 10Kw
Βάρος: 66Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



G9FR8M-2

Αερίου με 2 ζώνες ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 20Kw
Βάρος: 111Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



G9FM8M-2 Μισή ραβδωτή, μισή λεία ▶



E7FR4MP

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 4,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 48Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



E7FR8MP-2

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 9,6Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 87Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm



E7FM8MP-2 Μισή ραβδωτή, μισή λεία ▶



E9FR4M

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 5,7Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 63Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



E9FR8M-2

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 11,4Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 109Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



E9FM8M-2 Μισή ραβδωτή, μισή λεία ▶

E9FL4M Λεία πλάκα ▶

S700 & S900

- Ανοξείδωτο AISI304 πάχους 20/10 με φινίρισμα Scotch Bride, μοντέρνος σχεδιασμός.
- Πλάκα ψησίματος σάντουιτς από ατσάλι και ανοξείδωτο χάλυβα AISI316 με φινίρισμα καθρέπτη.
- Θερμοκρασίες άνω των 300 °C.



SG7FL4B/CPD

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος. Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 6,9Kw
Βάρος: 41Kg
Διαστάσεις: 40x73x28/43cm



SG7FR4B/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



SG7FL8B-2/CPD

Αερίου με 2 ζώνες ψησίματος. Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 13,8Kw
Βάρος: 82Kg
Διαστάσεις: 80x73x28/43cm



SG7FR8B/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



SE7FL4B/CPD

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος. Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 4,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 40Kg
Διαστάσεις: 40x73x28cm



SE7FR4B/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



SE7FL8B-2/CPD

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος. Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 9,6Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 80Kg
Διαστάσεις: 80x73x28cm



SE7FR8B-2/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



SE7FL12B-3/CPD

Ηλεκτρικό με 3 ζώνες ψησίματος. Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 14,4Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 120Kg
Διαστάσεις: 120x73x28cm



LXG9FR4/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



LXE9FL12P-3/CPD

Ηλεκτρικό με 3 ζώνες ψησίματος. Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 19,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 160Kg
Διαστάσεις: 120x90x29cm



LXG9FR8-2/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



LXG9FL4/CPD

Αερίου με 1 ζώνη ψησίματος. Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 10Kw
Βάρος: 63Kg
Διαστάσεις: 40x90x30/46cm



LXG9FL8-2/CPD

Αερίου με 2 ζώνες ψησίματος. Λεία πλάκα **compound καθρέπτης**.

Ισχύς: 20Kw
Βάρος: 108Kg
Διαστάσεις: 80x90x30/46cm





LXE9FL4P/CPD
 Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος.
 Λεία πλάκα **compound**
καθρέπτης.

Ισχύς: 6,6Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 63Kg
 Διαστάσεις: 40x90x30cm



LXE9FR4P/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



LXE9FL8P-2/CPD
 Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος.
 Λεία πλάκα **compound**
καθρέπτης.

Ισχύς: 13,2Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 108Kg
 Διαστάσεις: 80x90x30cm



LXE9FR8P-2/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



SG9FL4M/CPD
 Αερίου 1 ζώνη ψησίματος.
 Λεία πλάκα **compound**
καθρέπτης.

Ισχύς: 10Kw
 Βάρος: 73Kg
 Διαστάσεις: 40x90x90/106cm



SG9FR4M/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



SG9FL8M-2/CPD
 Αερίου με 2 ζώνες ψησίματος.
 Λεία πλάκα **compound**
καθρέπτης.

Ισχύς: 20Kw
 Βάρος: 122Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90/106cm



SG9FR8M-2/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



SE9FL4MP/CPD
 Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος.
 Λεία πλάκα **compound**
καθρέπτης.

Ισχύς: 6,6Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 69Kg
 Διαστάσεις: 40x90x90cm



SE9FR4MP/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



SE9FL8MP-2/CPD
 Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος.
 Λεία πλάκα **compound**
καθρέπτης.

Ισχύς: 13,2Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 120Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



SE9FR8MP-2/CPD Ραβδωτή πλάκα compound ▶



SE9FL12P-3/CPD
 Ηλεκτρικό με 3 ζώνες
 ψησίματος. Ραβδωτή πλάκα.

Ισχύς: 19,8Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 195Kg
 Διαστάσεις: 120x90x90cm



ΠΛΑΤΟ

Fry Top® GREEN ENERGY

ΠΛΑΤΟ GREEN ENERGY ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΕΩΣ 50%

Η ιδιαιτερότητα των πλατό Green Energy από την ARRIS βασίζεται στην αρχή της θερμικής αδράνειας την οποία αξιοποιεί για την εξέλιξη της τεχνολογίας της μεταφοράς της θερμότητας από τις αντιστάσεις στην επιφάνεια ψησίματος. Οι αντιστάσεις συνεχούς τάσης (solid-state) είναι τοποθετημένες μέσα σε ένα αλουμινένιο σώμα το οποίο βρίσκεται κάτω από την επιφάνεια ψησίματος. Έτσι λοιπόν, μόλις θερμανθούν, καταναλώ-

νουν μόνο την ποσότητα ενέργειας που είναι απαραίτητη για να διατηρήσουν την επιλεγμένη θερμοκρασία. Με αυτόν τον τρόπο η θερμότητα διαχέεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλη την επιφάνεια ψησίματος, ενώ ταυτόχρονα δεν χάνεται μέσω της ακτινοβολίας στην ατμόσφαιρα, εξοικονομώντας ενέργεια, αυξάνοντας την αποδοτικότητα και την εργονομία μέσα στην κουζίνα!

- Στιβαρές κατασκευές εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Πλαίσιο στήριξης πλάκας πάχους 3mm και πλάκα ψησίματος πάχους 25mm.
- Ηλεκτρικά, πάγκου ή δαπέδου, με **λεία πλάκα** ελαφρώς επικλινή.
- Αφαιρούμενο ανοξείδωτο πλαίσιο περιμετρικά της πλάκας.
- Ψηφιακό πάνελ ελέγχου, ανεξάρτητο για την κάθε ζώνη ψησίματος.
- Ρύθμιση θερμοκρασίας έως 280 °C.
- Εξερχόμενο συρτάρι νερού, χειροκίνητο γέμισμα.


 **FT 407 EL TOP**

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 2,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος:
Διαστάσεις: 42x70x40cm



FT 407 EL/M TOP 230V ▶

 **FT 409 EL TOP**

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 4,2Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος:
Διαστάσεις: 42x90x40cm


 **FT 807 EL TOP**

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 5,6Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος:
Διαστάσεις: 80x70x40cm


 **FT 809 EL TOP**

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 8,3Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος:
Διαστάσεις: 80x90x40cm


 **FT 1207 EL TOP**

Ηλεκτρικό με 3 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 8,4Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος:
Διαστάσεις: 119,5x70x40cm





FT 407 EL

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 2,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: -
Διαστάσεις: 42x70x90cm



FT 807 EL

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 5,6Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: -
Διαστάσεις: 80x70x90cm



FT 407 EL/M 230V ▶



FT 1207 EL

Ηλεκτρικό με 3 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 8,4Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: -
Διαστάσεις: 119,5x70x90cm



FT 409 EL

Ηλεκτρικό με 1 ζώνη ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 4,2Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: -
Διαστάσεις: 42x90x90cm



FT 809 EL

Ηλεκτρικό με 2 ζώνες ψησίματος.
Λεία πλάκα.

Ισχύς: 8,3Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: -
Διαστάσεις: 80x90x90cm



Overgriddle®

ΝΕΑ ΓΕΝΙΑ ΠΛΑΤΟ

Αυτοματοποιημένη λειτουργία της συσκευής, μειώνοντας σημαντικά τους χρόνους ψησίματος, την κατανάλωση ενέργειας και την εργασία, με αποτέλεσμα σημαντική εξοικονόμηση για τους επιχειρηματίες!

Πλατό με ρύθμιση πάχους προϊόντος έως 50mm.

Κατηγορία ΨΗΣΙΜΟ: σελ 24



FryTop® GREEN ENERGY

Εξοπλισμός



KS01 ▶

Extra Kit sonda. Αισθητήρας θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος. **Μειώνει αυτόματα την θερμοκρασία στη σχάρα, όταν το προϊόν είναι έτοιμο.**



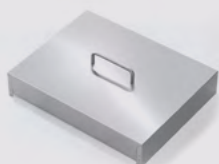
RAS-OG-OF ▶

Ανοξείδωτη ξύστρα για πλατό.



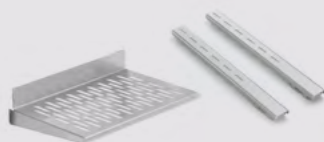
CL47 ▶

Ανοξείδωτο καπάκι μονό για τα μοντέλα σειράς 700.



CL49 ▶

Ανοξείδωτο καπάκι μονό για τα μοντέλα σειράς 900.



01.236 + 01.237 ▶

Ράφι διάτρητο. Ανοξείδωτο ράφι και ράβδοι στήριξης με επιλογή του ύψους για την διατήρηση του έτοιμου ψημένου προϊόντος.



01.236 + 01.250 ▶

Βάση για GN1/3. Ανοξείδωτοι ράβδοι και βάση στήριξης με επιλογή του ύψους. Στην τιμή δεν περιλαμβάνεται το λεκανάκι.



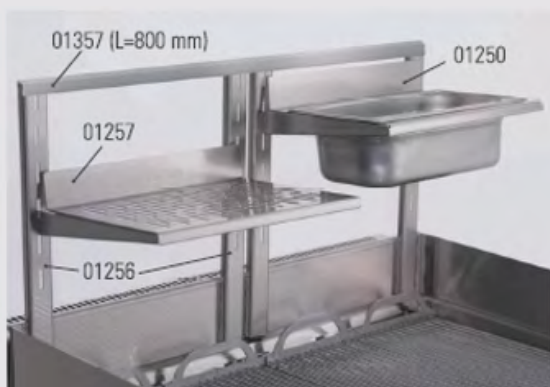
01.357 ▶

Ανοξείδωτη ράβδος στήριξης μήκους 120cm, για τα πλατό FT 1207.



01.354 ▶

Ανοξείδωτη ράβδος στήριξης μήκους 80cm για τα πλατό FT 807.



ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΤΗΓΑΝΙΑ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- INOX κάδος με σύστημα ανατροπής χειροκίνητο ή μηχανοκίνητο (ανάλογα το μοντέλο).

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ

- Ανοξείδωτες αντιστάσεις

ΑΕΡΙΟΥ

- Ανοξείδωτοι καυστήρες.
- Φλόγα πιλότος με ηλεκτρικό άναμα.



E7BR8-I

Ηλεκτρικό, χειροκίνητη ανατροπή κάδου.

Χωρητικότητας: 60Lt
 Θερμοκρασία: από 100-300 °C
 Ισχύς: 9Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 112Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



E9BR8-I

Ηλεκτρικό, χειροκίνητη ανατροπή κάδου.

Χωρητικότητας: 80Lt
 Θερμοκρασία: από 100-300 °C
 Ισχύς: 9,6Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 147Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



E9BR12-I+RM

Ηλεκτρικό, μηχανοκίνητη ανατροπή κάδου.

Χωρητικότητας: 120Lt
 Θερμοκρασία: από 100-300 °C
 Ισχύς: 14,4Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 205Kg
 Διαστάσεις: 120x90x90cm



G7BR8-I

Αερίου, χειροκίνητη ανατροπή κάδου.

Χωρητικότητας: 60Lt
 Θερμοκρασία: από 100-300 °C
 Ισχύς: 14,5Kw
 Βάρος: 99Kg
 Διαστάσεις: 80x70x90cm



G9BR8-I

Αερίου, χειροκίνητη ανατροπή κάδου.

Χωρητικότητας: 80Lt
 Θερμοκρασία: από 100-300 °C
 Ισχύς GAS: 20Kw
 Ισχύς EL: 0,6W / 220V
 Βάρος: 147Kg
 Διαστάσεις: 80x90x90cm



G9BR12-I+RM

Αερίου, μηχανοκίνητη ανατροπή κάδου.

Χωρητικότητας: 120Lt
 Θερμοκρασία: από 100-300 °C
 Ισχύς GAS: 30Kw
 Ισχύς EL: 40W / 220V
 Βάρος: 205Kg
 Διαστάσεις: 120x90x90cm



Easybratt



BR1E150I.M

Ηλεκτρικό, με μηχανοκίνητη ανατροπή.

Χωρητικότητα: 128-150Lt
Θερμοκρασία: από 100-300 °C
Ισχύς: 15Kw
Τάση: τριφασική 400V
Διαστάσεις: 120x90x95cm



BR1E150I

Ηλεκτρικό, με χειροκίνητη ανατροπή.

Χωρητικότητα: 128-150Lt
Θερμοκρασία: από 100-300 °C
Ισχύς: 15Kw
Τάση: τριφασική 400V
Διαστάσεις: 120x90x95cm



BR1G150I.M

Αερίου, με μηχανοκίνητη ανατροπή.

Χωρητικότητα: 128-150Lt
Θερμοκρασία: από 100-300 °C
Ισχύς GAS: 30Kw
Ισχύς EL: 500W / 220V
Τάση: 230V
Διαστάσεις: 120x90x95cm



BR1G150I

Αερίου, με χειροκίνητη ανατροπή.

Χωρητικότητα: 128-150Lt
Θερμοκρασία: από 100-300 °C
Ισχύς GAS: 30Kw
Ισχύς EL: 500W / 220V
Τάση: 230V
Διαστάσεις: 120x90x95cm



BR1E200I.M

Ηλεκτρικό, με μηχανοκίνητη ανατροπή.

Χωρητικότητα: 170-205Lt
Θερμοκρασία: από 100-300 °C
Ισχύς: 25Kw
Τάση: τριφασική 400V
Διαστάσεις: 160x90x95cm



BR1E200I

Ηλεκτρικό, με χειροκίνητη ανατροπή.

Χωρητικότητα: 170-205Lt
Θερμοκρασία: από 100-300 °C
Ισχύς: 25Kw
Τάση: τριφασική 400V
Διαστάσεις: 160x90x95cm



BR1G200I.M

Αερίου, με μηχανοκίνητη ανατροπή.

Χωρητικότητα: 170-205Lt
Θερμοκρασία: από 100-300 °C
Ισχύς GAS: 40Kw
Ισχύς EL: 500W / 220V
Τάση: 230V
Διαστάσεις: 160x90x95cm



BR1G200I

Αερίου, με χειροκίνητη ανατροπή.

Χωρητικότητα: 170-205Lt
Θερμοκρασία: από 100-300 °C
Ισχύς GAS: 40Kw
Ισχύς EL: 500W / 220V
Τάση: 230V
Διαστάσεις: 160x90x95cm



ΜΠΑΙΝ-ΜΑΡΙ ΜΕ ΒΡΑΣΜΟ ΝΕΡΟΥ

- Απο ανοιξείδωτο ατσάλι.
- Θερμοστάτες ασφαλείας.
- Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας.



BM16 - CF

Χωρητικότητα: GN1/6 βάθ. -15cm
 Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
 Ισχύς: 500W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 4,5Kg
 Διαστάσεις: 20,5x26x22cm



BM13 - CF

Χωρητικότητα: GN1/3 βάθ.-15cm
 Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
 Ισχύς: 820W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 5,8Kg
 Διαστάσεις: 20,5x41x22cm



BM12 - CF

Χωρητικότητα: GN1/2 βάθ. -15cm
 Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
 Ισχύς: 820W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 6,4Kg
 Διαστάσεις: 29,5x41x22cm



BM23 - CF

Χωρητικότητα: GN2/3 βάθ. -15cm
 Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
 Ισχύς: 1,2Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 8,6Kg
 Διαστάσεις: 38,5x41x22cm



BM11 - CF

Χωρητικότητα: GN 1/1 βάθ. -15cm
 Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
 Ισχύς: 1,64Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 10,4Kg
 Διαστάσεις: 55,5x41x22cm



BME11 - CF

Λειτουργία με ή χωρίς νερό.

Χωρητικότητα: GN1/1 βάθ. -15cm
 Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
 Ισχύς: 1,5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 10Kg
 Διαστάσεις: 33x54x22cm



BME11R - CF

Λειτουργία με ή χωρίς νερό
 με κρουνό εξαγωγής.

Χωρητικότητα: GN1/1 βάθ. -15cm
 Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
 Ισχύς: 1,5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 10Kg
 Διαστάσεις: 33x54x22cm



BME21 - CF

Λειτουργία με ή χωρίς νερό.

Χωρητικότητα: 2 GN1/1 βάθ. 5cm
 Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
 Ισχύς: 2x1,5Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 19Kg
 Διαστάσεις: 66x54x22cm



BME21R - CF

Λειτουργία με ή χωρίς νερό
με κρουνού εξαγωγής.

Χωρητικότητα: 2 GN1/1 βάθ. -15cm
Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
Ισχύς: 2x1,5Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 19Kg
Διαστάσεις: 66x54x22cm

**E7BM4M**

Μονό επι ανοικτού ερμαρίου,
με κρουνού εξαγωγής.

Χωρητικότητα: 1 GN1/1
Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
Ισχύς: 1,2Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 28Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm

**E7BM8M**

Διπλό επι ανοικτού ερμαρίου,
με κρουνού εξαγωγής.

Χωρητικότητα: 2 GN1/1
Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
Ισχύς: 2,4Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 46Kg
Διαστάσεις: 80x70x90cm

**E9BM4M**

Μονό με ερμάριο και κρουνού
εξαγωγής.

Χωρητικότητα: 1 GN1/1 + 1 GN1/3
Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
Ισχύς: 1,5Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 33Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm

**E9BM8M**

Διπλό με ερμάριο και κρουνού
εξαγωγής.

Χωρητικότητα: 2 GN1/1 + 2 GN1/3
Θερμοκρασία: από +30/+90 °C
Ισχύς: 3Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 48Kg
Διαστάσεις: 80x90x90cm



ΔΙΑΤΡΗΤΟΙ ΠΥΘΜΕΝΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΒΜ

FF1/3 για GN 1/3

FF1/2 για GN 1/2

FF2/3 για GN 2/3

FF1/1 για GN 1/1

ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΚΑΙ ORIENTAL ΚΟΥΖΙΝΑ

Wok

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες με χρωμιονικελωμένο σκελετό.
- Εξερχόμενο συρτάρι για την περισυλλογή των λιπών.
- Αφαιρώντας το ειδικό δαχτυλίδι, μπορεί να δεχθεί και άλλα σκεύη (κατσαρόλες-τηγάνια κ.α.).
- Μαντεμένιοι καυστήρες.
- Φλόγα πιλότος και θερμοκόπια.

LUISA

Επαγγελματική εστία wok ϕ 26cm.
Συνοδεύεται από τηγάνι ϕ 34x11cm.

Ισχύς: 10 διαβαθμίσεις
από 500W έως 3,5Kw
Θερμοκρασία: +60/+240 °C
Τάση: 230V
Βάρος: 13Kg
Διαστάσεις: 34x43,3x12cm



NGWT 3-55/SN

1 εστία αερίου, 1 συρτάρι
περισυλλογής υπολειμμάτων.

Ισχύς εστίας: 13Kw
Διαμ. δαχτυλίδι ϕ 29cm
Βάρος: 23Kg
Διαστάσεις: 40x60x30cm



NGWT 7-55/SN

2 εστίες αερίου, 2 συρτάρια
περισυλλογής υπολειμμάτων.

Ισχύς εστιών: 2x13Kw
Διαμ. δαχτυλιδ.: ϕ 29cm
Βάρος: 45Kg
Διαστάσεις: 80x60x30cm



NGETL 5-50

1 εστία αερίου για όλα τα σκεύη,
κατάλληλη και για ζαχαροπλαστική.

Ισχύς εστίας: 13Kw
Διαμ. δαχτυλιδ.: ϕ 52cm
Βάρος: 23Kg
Διαστάσεις: 50x50x47,5cm



OYOG 7070 PS

1 εστία αερίου
για όλα τα σκεύη.

Ισχύς εστίας: 24Kw
Βάρος: 64Kg
Διαστάσεις: 85x70x50cm



NGER 4-60

1 εστία αερίου, 1 συρτάρι
περισυλλογής υπολειμμάτων.

Ισχύς εστίας: 13Kw
Διαμ. δαχτυλιδ.: 29cm
Βάρος: 50Kg
Διαστάσεις: 47,5x60x85/95cm



NGER 9-60

2 εστίες αερίου, 2 συρτάρια
περισυλλογής υπολειμμάτων.

Ισχύς εστιών: 2x13Kw
Διαμ. δαχτυλιδ.: ϕ 29cm
Βάρος: 80Kg
Διαστάσεις: 90x60x85/95cm





NGER 15-60

3 εστίες αερίου, 3 συρτάρια
περισυλλογής υπολειμμάτων.

Ισχύς εστιών: 3x13Kw
Διαμ. δαχτυλιδ.: 29cm
Βάρος: 130Kg
Διαστάσεις: 150x60x85/95cm



NGER 7-70

1 εστία αερίου, με βρύση νερού
και κρουνού εξαγωγής, 1 συρτάρι
περισυλλογής υπολειμμάτων.

Ισχύς εστίας: 13Kw
Διαμ. δαχτυλιδ.: ø29cm
Βάρος: 50Kg
Διαστάσεις: 70x70x85/115cm



NGER 13-70

2 εστίες αερίου, με βρύση
νερού και κρουνού εξαγωγής,
2 συρτάρια περισυλλογής
υπολειμμάτων.

Ισχύς εστιών: 2x13Kw
Διαμ. δαχτυλιδ.: 29cm
Βάρος: 85Kg
Διαστάσεις: 130x70x85/115cm



NGER 20-70

3 εστίες αερίου, με βρύσες νερού
και κρουνού εξαγωγής, 3 συρτάρια
περισυλλογής υπολειμμάτων.

Ισχύς εστιών: 3x13Kw
Διαμ. δαχτυλιδ.: 29cm
Βάρος: 190Kg
Διαστάσεις: 200x70x85/115cm



NGK 40S

1 εστία αερίου, με βρύση
νερού και κρουνού εξαγωγής.

Ισχύς εστίας: 33Kw
Διαμ. δαχτυλιδ.: ø28cm
Βάρος: 79Kg
Διαστάσεις: 70x75x75/105cm



NGK 80S

2 εστίες αερίου, με βρύσες
νερού και κρουνού εξαγωγής.

Ισχύς εστιών: 2x33Kw
Διαμ. δαχτυλιδ.: ø28cm
Βάρος: 115Kg
Διαστάσεις: 140x75x75/105cm



NGKB 11-90

1 εστία αερίου TURBO και θέση
για spice water. Με βρύση
νερού και κρουνού εξαγωγής.

Ισχύς εστίας: 40Kw
Ηλεκτρ. ισχύς: 190W
Τάση: 230V
Διαμ. δαχτυλιδ.: 33cm
Βάρος: 228Kg
Διαστάσεις: 110x90x75/120cm



NGKB 22-90

2 εστίες αερίου TURBO και
2 θέσεις για spice water. Με βρύσες
νερού και κρουνού εξαγωγής.

Ισχύς εστιών: 2x40Kw
Ηλεκτρ. ισχύς: 380W
Τάση: 230V
Διαμ. δαχτυλιδ.: 33cm
Βάρος: 455Kg
Διαστάσεις: 220x90x75/120cm



Steamer dim sum

ΜΕ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΖΕΣΤΟΥ ΑΤΜΟΥ

ΑΠΛΟΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ Η ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΕΛΑΙΟΥ. ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΑΣΙΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΘΩΣ Ο ΑΤΜΟΣ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΤΗΝ ΓΕΥΣΗ ΚΙ ΕΧΕΙ ΩΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΜΙΑ ΠΙΟ ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΤΡΟΦΗ.

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα ηλεκτρικά ή αερίου με χρωμιονικελωμένο σκελετό.
- Βρύση νερού και κρουνό εξαγωγής.
- Ανίχνευση στάθμης νερού και προστασία υπερθέρμανσης.
- 7 υποδοχές για μπαμπού steamers.
- 3 επίπεδα έντασης του ατμού: πλήρης - μεσαία - πλήρης με θερμοστάτη.

NEDS 26



Ηλεκτρικό με 2 ανεξάρτητες ζώνες και 2 δεξαμενές νερού, 2 βρύσες. Με 3+3 υποδοχές για dim sum μπαμπού steamer \varnothing 130mm.

Χωρητικότητα: 2x20Lt
 Ισχύς: 13,8Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 50Kg
 Διαστάσεις: 40x75x85cm



NEDS 6-75



Ηλεκτρικό με 1 ζώνη και 1 δεξαμενή νερού, 1 βρύση. Με 9 υποδοχές για dim sum μπαμπού steamer \varnothing 130mm. Με κιτ 2 επιπέδων για συνολικά 18τμχ μπαμπού.

Χωρητικότητα: 27Lt
 Ισχύς: 12Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 70Kg
 Διαστάσεις: 60x75x75/105cm



NESB 9-90



Ηλεκτρικό με κυκλοφορία ζεστού ατμού. Με 7 υποδοχές για dim sum μπαμπού steamer \varnothing 130mm, 1 βρύση. Αυτόματο σύστημα πλήρωσης του ατμού.

Σύστημα ψύξης και καθαρισμού της επιφάνειας με ακροφύσια ψεκασμού.

Ισχύς: 27Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 125Kg
 Επιφάνεια μαγειρ.: \varnothing 60cm
 Διαστάσεις: 90x90x75/120cm



NGSB 9-90



Αερίου, turbo premix καυστήρες με ανεμιστήρα. Με 7 υποδοχές για dim sum μπαμπού steamer \varnothing 130mm, 1 βρύση. Αυτόματο σύστημα πλήρωσης του ατμού.

Σύστημα ψύξης και καθαρισμού της επιφάνειας με ακροφύσια ψεκασμού.

Ισχύς GAS: 42Kw
 Ισχύς EL: 80W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 149Kg
 Επιφάνεια μαγειρ.: \varnothing 60cm
 Διαστάσεις: 90x90x75/120cm



Εξοπλισμός

WOK



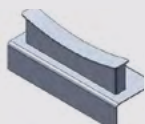
GS.4029 / GS.4005 A-1 ▶

Extra δαχτυλίδι για το NGETL 5-50.



BASKET HOLDER ▶

Στήριγμα για την τοποθέτηση του καλαθιού για τις εστίες NGKB 11-90 και 22-90.



WOK STAND ▶

Βάση-στήριξης για το σκεύος wok για τις εστίες NGKB 11-90 και 22-90.



NEUTRAL POT ▶

Σκεύος κατασρόλα 9Lt για τις εστίες NGKB 11-90 και 22-90.



GS2718A ▶

Extra δαχτυλίδι WOK Ø 29cm για τις σειρές NGWT, NGER.

Steamer Dim Sum



NSK 600 ▶

Κιτ Dimsum 3 επιπέδων.



NRK 600 ▶

Κιτ Rice Roll



TEPPAN-YAKI

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα, ηλεκτρικά ή αερίου, με χρωμιονικελωμένο σκελετό.
- Επιφάνεια ψησίματος από ειδικό χάλυβα πάχους 20mm.
- Θερμοκρασία από 50 έως 250 °C.
- Εξερχόμενο συρτάρι για την περισυλλογή των λιπών.

ΑΕΡΙΟΥ

- Ανοξείδωτοι καυστήρες.
- Απαγωγή προϊόντων καύσης.
- Φλόγας πιλότος και θερμοκόπια.
- Ρυθμίσεις μικρής και μεγάλης φλόγας με διαβαθμίσεις.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ

- Ανοξείδωτες αντιστάσεις.
- Θερμοστάτης ασφαλείας.

TP 12/JGP

2 ζώνες ψησίματος, αερίου

Ισχύς ζώνης ψησ.: 2x7Kw
 Βάρος: 160Kg
 Ψηστική επιφ.: 91x52,5cm
 Διαστάσεις: 120x77x45cm



TP 15/JGP

3 ζώνες ψησίματος, αερίου

Ισχύς ζώνης ψησ.: 3x7Kw
 Βάρος: 220Kg
 Ψηστική επιφ.: 115x52,5cm
 Διαστάσεις: 144x77x45cm



TP 12/EP

2 ζώνες ψησίματος, ηλεκτρικό

Ισχύς: 11,7Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 145Kg
 Ψηστική επιφ.: 91x52,5cm
 Διαστάσεις: 120x77x45cm



TP 15/EP

3 ζώνες ψησίματος, ηλεκτρικό

Ισχύς: 14,3Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 180Kg
 Ψηστική επιφ.: 115x52,5cm
 Διαστάσεις: 144x77x45cm



TP12/JG

2 ζώνες ψησίματος, αερίου με ουδέτερο ερμάριο.

Ισχύς: 2x7Kw
 Βάρος: 185Kg
 Ψηστική επιφ.: 91x52,5cm
 Διαστάσεις: 120x77x85cm



TP15/JG

3 ζώνες ψησίματος, αερίου με ουδέτερο ερμάριο.

Ισχύς: 3x7Kw
 Βάρος: 225Kg
 Ψηστική επιφ.: 115x52,5cm
 Διαστάσεις: 144x77x85cm



TP12/E

2 ζώνες ψησίματος, ηλεκτρικό με ουδέτερο ερμάριο.

Ισχύς: 11,7Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 185Kg
 Ψηστική επιφ.: 91x52,5cm
 Διαστάσεις: 120x77x85cm



TP15/E

3 ζώνες ψησίματος, ηλεκτρικό με ουδέτερο ερμάριο.

Ισχύς: 14,3Kw
 Τάση: τριφασική 400V
 Βάρος: 225Kg
 Ψηστική επιφ.: 115x52,5cm
 Διαστάσεις: 144x77x85cm



ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΑΠΙΑΣ

Duck Roaster

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο, αερίου, με χρωμιονικελωμένο σκελετό.
- Πόρτα παρακολούθησης του ψησίματος.
- Εξωτερικό θερμόμετρο ένδειξης θερμοκρασίας.
- Αποσπώμενο σε 3 μέρη για τον εύκολο καθαρισμό.
- Περιμετρικά στο εσωτερικό του φέρει σταθερή βάση για το κρέμασμα της πάπιας.



NGDR 900

Αερίου, για 12τμχ πάπιες.

Ισχύς:	15Kw
Βάρος:	89Kg
Ψηστική επιφ.	90x75cm
Διαστάσεις:	ø90x155cm



ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΓΙΑ ΚΡΥΕΣ ΚΑΙ ΖΕΣΤΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ HOTMIXPro: The professional mixer!

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Ηλεκτρική αντίσταση που θερμαίνει το μπολ κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για πλήρη ομοιομορφία.
- 26 τύποι ταχύτητας με δυνατότητα ενδιάμεσης παύσης (PULSE) και ταχύτητα TURBO.
- Ταχύτητες για απλή ανάμειξη (οχι κόψιμο) προϊόντων delicate και κρέατος.
- Χρονοδιακόπτης έως 12 ώρες μαγειρέματος.
- Ανοξείδωτο μπόλ με ένδειξη των λίτρων.
- 2 θερμοστάτες ασφαλείας (του μοτέρ) που ψύχουν το μοτέρ, εαν χρειαστεί, ή/και το σταματούν αυτόματα για λίγα δευτερόλεπτα.
- Αισθητήρας μέτρησης/ελέγχου της ακριβούς θερμοκρασίας που έχουμε θέσει για την παρασκευή.
- Ορατός μετρητής χρόνου που απομένει μέχρι το τέλος της διαδικασίας.
- Δυνατότητα αποθήκευσης 200+ προγραμμάτων με 16 βήματα έκαστο.

EASY - HM2E

Ζεστό με 1 κάδο.

Συνοδεύεται από κοπτικό, αναδευτήρα, καπάκι με κύπελλο μεζούρα και σπάτουλα.

Χωρητικότητα:	2Lt
Θερμοκρασία:	+24 έως +130 °C
Αντοχή:	4 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς αντίστ.:	800W
Ισχύς μοτέρ:	1.200W
Συνολική ισχύς:	2Kw
Τάση:	230V
Ταχύτητα:	0 έως 10.000rpm
Βάρος:	13Kg
Διαστάσεις:	21x31x30cm



GASTRO - HM2G

Ζεστό με 1 κάδο.

Συνοδεύεται από κοπτικό, αναδευτήρα, καπάκι με κύπελλο μεζούρα και σπάτουλα.

Χωρητικότητα:	2Lt
Θερμοκρασία:	+24 έως +190 °C
Αντοχή:	4 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς αντίστ.:	800W
Ισχύς μοτέρ:	1.500W
Συνολική ισχύς:	2,3Kw
Τάση:	230V
Ταχύτητα:	0 έως 12.500rpm
Βάρος:	13,5Kg
Διαστάσεις:	26x31x30cm



GASTRO X - HM2GX

Ζεστό με 1 κάδο. Συνοδεύεται από κοπτικό, 2 αναδευτήρες για υγρά και στερεά, καπάκι με κύπελλο μεζούρα και σπάτουλα.

Χωρητικότητα:	2Lt
Θερμοκρασία:	+24 έως +190 °C
Αντοχή:	12 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς αντίστ.:	1.500W
Ισχύς μοτέρ:	1.800W TURBO
Συνολική ισχύς:	3,3Kw
Τάση:	230V
Ταχύτητα:	0 έως 16.000rpm
Βάρος:	15Kg
Διαστάσεις:	32x42x32cm



GASTRO XL - HM3XL

Ζεστό με 1 κάδο. Συνοδεύεται από κοπτικό, αναδευτήρα, καπάκι με κύπελλο, μεζούρα και σπάτουλα.

Χωρητικότητα:	3Lt
Θερμοκρασία:	+24 έως +190 °C
Αντοχή:	12 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς αντίστ.:	1.500W
Ισχύς μοτέρ:	1.800W TURBO
Συνολική ισχύς:	3,3Kw
Τάση:	230V
Ταχύτητα:	0 έως 16.000rpm
Βάρος:	18Kg
Διαστάσεις:	32x42x40cm



5 STAR - HM5STAR

Ζεστό με 1 κάδο. Συνοδεύεται από κοπτικό, 2 αναδευτήρες για υγρά και στερεά, καπάκι με κύπελλο μεζούρα, σπάτουλα και βάση sous vide.



Χωρητικότητα:	4,9Lt
Θερμοκρασία:	+24 έως +190 °C
Αντοχή:	4 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς αντίστ.:	2.100W
Ισχύς μοτέρ:	1.500W TURBO
Συνολική ισχύς:	3,6Kw
Τάση:	230V
Ταχύτητα:	0 έως 8.000rpm
Βάρος:	22Kg
Διαστάσεις:	35x52x46cm

TWIN - HM2X2GT

Ζεστό με 2 ανεξάρτητους κάδους και 2 ανεξάρτητα πάνελ ελέγχου. Συνοδεύεται από κοπτικό, αναδευτήρα, καπάκι με κύπελλο μεζούρα και σπάτουλα.



Χωρητικότητα:	2 + 2Lt
Θερμοκρασία:	+24 έως +190 °C
Αντοχή:	4 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς:	2x2,3Kw
Τάση:	230V
Μοτέρ:	2x800W
Ταχύτητα:	0 έως 12.500rpm
Βάρος:	23Kg
Διαστάσεις:	49x37x30cm

- **Wait temperature:** χρησιμοποιείται κυρίως για την ζαχαροπλαστική. Το προϊόν έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία και θέλουμε να το κρατήσουμε σ' αυτήν για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα αναμειγνύοντάς το.
- **Personal touch:** στις αποθηκευμένες συνταγές μπορείτε να επαναλάβετε το τελευταίο στάδιο της διαδικασίας.
- **Delayed temperature:** προγραμματίστε την ώρα που θέλετε να ξεκινήσετε τη διαδικασία με 3 τρόπους. Χειροκίνητα, επιλέγοντας μια αποθηκευμένη συνταγή, επιλέγοντας ένα μεμονωμένο βήμα μιας συνταγής

Master

Vacuum 250 αποθηκευμένες συνταγές: οι κοπές σε κενό αέρος επιταχύνονται και βελτιώνονται

Cooking: οι χαμηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος δεν αλλοιώνουν ούτε τη γεύση ούτε τα χρώματα. Ενδύκνεται για σάλτσες και κρεμώδη προϊόντα.

Chopping: κόψιμο σε κενό αέρος χωρίς να αλλοιώνονται τα χρώματα χάρη στην απουσία οξυγόνου

Reducing: αναδεικνύει την γεύση των συνταγών σας.

Drying: υψηλή τεχνολογία για την αποξήρανση προϊόντων.

Αντλία:100W

Τελικό στάδιο: ≈98% vacuum / ≈15 °C βράσιμο νερού

MASTER - HM2MST

Ζεστό με 1 κάδο. Συνοδεύεται από κοπτικό, 2 αναδευτήρες για υγρά και στερεά, καπάκι με κύπελλο μεζούρα, σπάτουλα και βάση sous vide.



Χωρητικότητα:	2Lt
Θερμοκρασία:	+24 έως +190 °C
Αντοχή:	12 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς αντίστ.:	1.500W
Μοτέρ:	1.800W TURBO
Συνολική ισχύς:	3,4Kw
Τάση:	230V
Ταχύτητα:	0 έως 16.000rpm
Βάρος:	16Kg
Διαστάσεις:	32x52x32cm

MASTER XL- HM3MSTXL

Ζεστό με 1 κάδο. Συνοδεύεται από κοπτικό, 2 αναδευτήρες για υγρά και στερεά, καπάκι με κύπελλο μεζούρα, σπάτουλα και βάση sous vide.



Χωρητικότητα:	3Lt
Θερμοκρασία:	+24 έως +190 °C
Αντοχή:	12 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς αντίστ.:	1.500W
Μοτέρ:	1.800W TURBO
Συνολική ισχύς:	3,4Kw
Τάση:	230V
Ταχύτητα:	0 έως 16.000rpm
Βάρος:	26Kg
Διαστάσεις:	37x55x36cm

MASTER 5 STAR - HM5MST5ST

Ζεστό με 1 κάδο. Συνοδεύεται από κοπτικό, 2 αναδευτήρες για υγρά και στερεά, καπάκι με κύπελλο μεζούρα, σπάτουλα και βάση sous vide.

Χωρητικότητα:	4,9Lt
Θερμοκρασία:	+24 έως +190 °C
Αντοχή:	12 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς αντίστ.:	1.500W
Ισχύς μοτέρ:	1.800W TURBO
Συνολική ισχύς:	3,4Kw
Τάση:	230V
Ταχύτητα:	0 έως 8.000rpm
Βάρος:	22Kg
Διαστάσεις:	44x53x44cm



MASTER BREEZE - HM2MSTBR

Κρύο με 1 κάδο. Συνοδεύεται από κοπτικό, 2 αναδευτήρες για υγρά και στερεά, καπάκι με κύπελλο μεζούρα και σπάτουλα.

Χωρητικότητα:	2Lt
Θερμοκρασία:	έως -24 °C
Αντοχή:	4 ώρες συνεχόμενα
Μοτέρ:	1.500W
Συνολική ισχύς:	1.850W
Τάση:	230V
Κομπρεσέρ:	250W
Ταχύτητα:	0 έως 8.000rpm
Βάρος:	30Kg
Διαστάσεις:	45x55x40cm



ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ η συνεχής ομογενοποίηση και η τέλεια ακρίβεια στη θερμοκρασία δίνουν πάντα το τέλειο αποτέλεσμα.

200 αποθηκευμένες συνταγές

Chopping: χάρη στο συνδυασμό υψηλών ταχυτήτων και ψύξης σας επιτρέπει να δουλεύετε το κρέας ή/και το ψάρι.

Γαλακτωματοποίηση σε ψυχρό περιβάλλον χωρίς αλλοιώσεις εγγυάται σταθερότητα από οποιαδήποτε άλλη τεχνική χάρη στη σταθεροποίηση των πρωτεϊνών.

Παρασκευή κρέμας σε ψυχρό περιβάλλον για γρανίτες, σορμπέ και παγωτό.

BREEZE - HM2BRZ

Κρύο με 1 κάδο. Συνοδεύεται από κοπτικό, 2 αναδευτήρες για υγρά και στερεά, καπάκι με κύπελλο μεζούρα και σπάτουλα.

Χωρητικότητα:	2Lt
Θερμοκρασία:	έως -24 °C
Αντοχή:	4 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς μοτέρ:	1.500W
Συνολική ισχύς:	1.850W
Τάση:	230V
Κομπρεσέρ:	250W
Ταχύτητα:	0 έως 8.000rpm
Βάρος:	26Kg
Διαστάσεις:	32x52x39cm



BREEZE 0 έως 12.500Rpm

Ταυτόχρονη χρήση/λειτουργία και των 2 κάδων.

350 αποθηκευμένες συνταγές



COMBI - HM2CMB

1 κρύο και 1 ζεστό κάδο, 2 ανεξάρτητα πάνελ ελέγχου. Συνοδεύεται από κοπτικό, 2 αναδευτήρες για υγρά και στερεά, καπάκι με κύπελλο μεζούρα και σπάτουλα.

Χωρητικότητα:	2 + 2Lt
Θερμοκρασία:	έως -24 °C (κρύος) +24 έως +190 °C (ζεστός)
Αντοχή:	4 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς αντίστ.:	800W
Ισχύς μοτέρ:	1.500W + 1.500W
Συνολική ισχύς:	4,1Kw
Τάση:	230V
Κομπρεσέρ:	250W
Ταχύτητα:	0 έως 8.000rpm (κρύος) / 0 έως 12.500Rpm (ζεστός)
Βάρος:	26Kg
Διαστάσεις:	61x47x34cm

5 μη χανήματα σε 1

- Το μοναδικό μηχάνημα στην κατηγορία του με θερμοκρασία -24/+190 °C

400 αποθηκευμένες συνταγές

- ΜΙΞΕΡ
- ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΤΗΣ
- ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
- ΠΑΣΤΕΡΙΩΣΗ
- ΟΜΟΓΕΝΟΠΟΙΗΣΗ
- ΚΡΥΣΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ



CREATIVE - HM2CR

Ζεστό και κρύο, με 1 κάδο. Συνοδεύεται από κοπτικό, 2 αναδευτήρες για υγρά και στερεά, καπάκι με κύπελλο μεζούρα και σπάτουλα.

Χωρητικότητα:	2Lt
Θερμοκρασία:	από -24 έως +190 °C
Αντοχή:	4 ώρες συνεχόμενα
Ισχύς αντίστ.:	800W
Ισχύς μοτέρ:	1.500W
Συνολική ισχύς:	2,66Kw
Τάση:	230V
Κομπρεσέρ:	2x180W
Ταχύτητα:	0 έως 12.500rpm
Βάρος:	47Kg
Διαστάσεις:	50x67x41cm



Giaz

Επαγγελματικός επεξεργαστής τροφίμων (racotizing) για παγωτό και όχι μόνο.

Φτιάξτε έως και 10 μερίδες παγωτού σε 70 δεύτερα!

- Ανοξείδωτη κατασκευή, με πιστοποίηση CE.
- Λειτουργία με κιβώτιο ταχυτήτων (γρανάζι), που εγγυάται ανάδευση και των πιο παγωμένων στερεών προϊόντων με ταχύτητα, ασφάλεια και αποδοτικότητα.
- Απλός, γρήγορος, εύκολος και ασφαλής* καθαρισμός που μπορεί να επαναληφθεί κατά την διάρκεια ενός σέρβις για πολλαπλές παρασκευές.

*με διπλή δικλείδα ασφαλείας για την κάθοδο και εξαγωγή των μαχαιριών.



EASY GIAZ

3 ταχύτητες περιστροφής μαχαιριών, με 3 προγράμματα. Συνοδεύεται από 2 μπολ με τα καπάκια τους.

Χωρητικότητα:	1,3Lt
Ταχύτητα περιστροφής μαχαιριών:	1.000, 1.500, 2.500Rpm
Ταχύτητα κάθετης διεύθυνσης:	2
Κύκλος εργασίας:	έως 2 ανά παρασκευή
Παραγωγή:	10 μερίδες 80gr σε 70"
Ισχύς:	1.8Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	23Kg
Διαστάσεις:	21,6x40x54,4cm



GIAZ

12 ταχύτητες περιστροφής μαχαιριών, πάνελ αφής, συνταγές, σύνδεση Wi-Fi, αναγνώριση QR code. Συνοδεύεται από 2 μπολ με τα καπάκια τους.

Χωρητικότητα:	1,8Lt
Ταχύτητα περιστροφής μαχαιριών:	από 200 έως 3.500Rpm
Ταχύτητα κάθετης διεύθυνσης:	8
Κύκλος εργασίας:	έως 10 ανά παρασκευή
Παραγωγή:	10 μερίδες 80gr σε 38"
Ισχύς:	1.8Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	45Kg
Διαστάσεις:	40x40x70cm



ΑΦΥΓΡΑΝΤΗΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Dry

- Οριζόντια ροή του αέρα με ανεξάρτητα βεντιλατέρ για ομοιομορφία στην αφύγρανση των προϊόντων.
- 10 ταχύτητες των βεντιλατέρ με ανεξάρτητη ρύθμιση ανά ζώνη.
- 2 ζώνες και 2 ανεξάρτητες θερμοκρασίες και ανεξάρτητα βεντιλατερ.
- Έλεγχος θερμοκρασίας βαθμό προς βαθμό.
- 80 προεγκατεστημένα προγράμματα.
- Ηλεκτρονικό πάνελ και διακόπτης ON/OFF.

DRY

2 βεντιλατέρ, 1 διαχωριστικό ταψί για την περισυλλογή των υπολειμμάτων.

Χωρητικότητα: 8 GN1/1
 Θερμοκρασία: από +24/+90 °C
 Ισχύς αντίστασης: 2x800W
 Ισχύς μοτέρ: 2x100W
 Συνολική ισχύς: 1,8Kw
 Βάρος: 39Kg
 Διαστάσεις: 61x56x47cm



DRY-M

4 βεντιλατέρ, 1 διαχωριστικό ταψί για την περισυλλογή των υπολειμμάτων.

Χωρητικότητα: 18 GN1/1
 Θερμοκρασία: από +24/+90 °C
 Ισχύς αντίστασης: 4x800W
 Ισχύς μοτέρ: 4x100W
 Συνολική ισχύς: 3,6Kw
 Βάρος: 61Kg
 Διαστάσεις: 61x56x82cm



DRY-L

4 βεντιλατέρ, 1 διαχωριστικό ταψί για την περισυλλογή των υπολειμμάτων.

Χωρητικότητα: 28 GN1/1
 Θερμοκρασία: από +24/+90 °C
 Ισχύς αντίστασης: 4x800W
 Ισχύς μοτέρ: 4x100W
 Συνολική ισχύς: 3,6Kw
 Βάρος: 85Kg
 Διαστάσεις: 61x56x117cm



**ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ
 ΜΕ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ
 HOTMIXPRO**

ΚΑΠΝΙΣΤΗΡΙΟ SMOKE

ΠΑΤΕΝΤΑΡΙΣΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ: ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΥΓΡΟ (ΑΛΚΟΟΛ, ΖΩΜΟΣ, ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΝΕΡΟ, ΛΑΔΙ).
 ΑΡΩΜΑΤΙΖΕΙ ΚΑΙ ΡΑΦΗΝΑΡΕΙ ΤΟΝ ΚΑΠΝΟ ΜΕΣΩ ΤΟΥ ΥΓΡΟΥ ΓΙΑ ΕΞΤΡΑ ΓΕΥΣΗ.

- ΜΕ ΥΓΡΟ
- ΧΩΡΙΣ ΥΓΡΟ
- ΜΕ ΚΑΠΝΙΣΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΤΟΝ ΚΑΔΟ ΤΟΥ ΥΓΡΟΥ



SMOKE (HM-SK)

Ανεξάρτητο καπνιστήριο με κρύα ή ζεστή μέθοδο.

Διαστάσεις: 16x28x27cm



Εξοπλισμός



10100038 ▶
Διάτρητο inox καλάθι.



10800155 ▶
Σπάτουλα.



21800650 ▶
Καπάκι με κύπελλο μεζούρα.



21800000 ▶
Μαχαίρι λείο.



21800090 ▶
Μαχαίρι οδοντωτό.



21800015 ▶
Μαχαίρι κοφτερό.



21800600 ▶
Αναδευτήρας για στερεά για το 5 STAR (creaming paddle).



21800500 ▶
Αναδευτήρας για στερεά (creaming paddle).



10800147 ▶
Κύπελλο μεζούρα.



21800095 ▶
Βάση sous vide.



21000300 ▶
Βάση sous vide για τα GASTRO XL, 5 STAR.



10800020 ▶
Σπάτουλα/αναδευτήρα για ύγρα.



10100021 ▶
INOX κανάτα 2Lt



21800010 ▶
INOX κανάτα 3Lt



21800450 ▶
INOX κανάτα 5Lt

Γιαζ

Εξοπλισμός



12700079 ▶
ΣΕΤ 4 μπολ 1,3Lt με καπάκι



12700069 ▶
ΣΕΤ 4 μπολ 1,8Lt με καπάκι

12700178 ▶
Φίλτρο αέρα για έως 150 εργάσιμες ώρες ή 20.000 μερίδες



12700012 ▶
Μαχαίρι



12700013 ▶
Αναδευτήρας γαλακτοματοποίησης



12700006 ▶
Καπάκι για τα μπολ

Ρονερ μαγειρικής

SOUS VIDE ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΕ ΝΕΡΟ



SOFTCOOKER LIGHT

Έως 20Lt νερό.

Θερμοκρασία: +24/+90 °C
 Ισχύς: 1,2Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 1,2Kg
 Διαστάσεις: 9,5x15x42cm



SOFTCOOKER XP

Ανοξείδωτο, με κυκλοφορητή νερού, έως 50Lt νερό.

Θερμοκρασία: +24/+99 °C
 Ισχύς: 2Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 5Kg
 Διαστάσεις: 13x26x34cm



SOFTCOOKER WI-FOOD

Υλικό ABS και αλουμίνιο, με κυκλοφορητή νερού. Με εφαρμογή κινητού, έως 50Lt νερό.

Θερμοκρασία: +24/+99,9 °C
 Ισχύς: 2Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 5Kg
 Διαστάσεις: 17,4x20,3x37,7cm



SOFTCOOKER WI-FOOD X NFC

Ανοξείδωτο, με κυκλοφορητή νερού. Με ασύρματη ακίδα τεχνολογίας NFC για την μέτρηση της θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος, έως 50Lt νερό.

Θερμοκρασία: +24/+99,9 °C
 Ισχύς: 2Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 5Kg
 Διαστάσεις: 17,4x20,3x37,7cm



SOFTCOOKER WI-FOOD NFC

Υλικό ABS και αλουμίνιο, με κυκλοφορητή νερού. Με ασύρματη ακίδα τεχνολογίας NFC για την μέτρηση της θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος, έως 50Lt νερό.

Θερμοκρασία: +24/+99,9 °C
 Ισχύς: 2Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 5Kg
 Διαστάσεις: 17,4x20,3x37,7cm



KIT PROBE NFC

Σετ 6τμχ. ασύρματες ακίδες θερμοκρασίας για τα ρόνερ NFC



VASCA

Ανοξείδωτος κάδος με καπάκι GN1/1.

Διαστάσεις: 36x57x23cm



VASCA GN2/1

Ανοξείδωτος κάδος με καπάκι GN2/1.

Διαστάσεις: 68x57x24cm





SOFTCOOKER S 1/1

Ανοξείδωτες αντιστάσεις στον πυθμένα, στατική θερμότητα, έως 22Lt νερό.

Χωρητικότητα:	GN1/1
Θερμοκρασία:	+24/+99,9 °C
Ισχύς:	1,7Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	16Kg
Διαστάσεις:	36x56,5x30cm



SOFTCOOKER SR 1/1

Ανοξείδωτες αντιστάσεις στον πυθμένα, στατική θερμότητα, έως 22Lt νερό, με κρουνό εξαγωγής

Χωρητικότητα:	GN1/1
Θερμοκρασία:	+24/+99,9 °C
Ισχύς:	1,7Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	16,5Kg
Διαστάσεις:	36x56,5x30cm



SOFTCOOKER SR 1/1 WI FOOD

Ανοξείδωτες αντιστάσεις στον πυθμένα, στατική θερμότητα, έως 25Lt νερό, με κρουνό εξαγωγής. Με εφαρμογή κινητού.

Χωρητικότητα:	GN1/1
Θερμοκρασία:	+24/+99,9 °C
Ισχύς:	2Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	16,5Kg
Διαστάσεις:	36x56,5x30cm



MAXI 70

Με κυκλοφορητή νερού, έως 70Lt ωφέλιμο, με παροχή-αποχέτευση νερού. Πάνελ Wi-Food με εφαρμογή κινητού.

Χωρητ. κάδου:	80Lt
Θερμοκρασία:	+24/+99,9 °C
Ισχύς:	7,5Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	Kg
Διαστάσεις:	70x72,5x37/89cm



MAXI STATION 70

Με κυκλοφορητή νερού, έως 70Lt ωφέλιμο, με παροχή-αποχέτευση νερού. Πάνελ Wi-Food με εφαρμογή κινητού.

Χωρητ. κάδου:	80Lt
Θερμοκρασία:	+24/+99,9 °C
Ισχύς:	7,5Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	Kg
Διαστάσεις:	70x69x88/147cm



ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ στο μοντέλο MAXI STATION 70 μπορεί να προστεθεί συρτάρι με μηχανήμα vacuum Ghost 30 ώστε να έχετε ένα ολοκληρωμένο σύστημα.

Vacuum

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΟΣ

- Ηλεκτρονικό χειριστήριο για ρυθμίσεις ακριβείας με επιλογή ως και 6 γλώσσες.
- Δυνατότητα αποθήκευσης 8 προγραμμάτων.
- Με ενεργό μανόμετρο για ακριβείς συνθήκες ατμοσφαιρικής πίεσης.
- Με ανοιγοκλεινόμενη βαλβίδα εξαγωγής ατμόσφαιρας.

EASYVAC 25

Αντλία: 4mc/h
 Μήκος συγκόλ/σης: 260mm
 Ισχύς: 100W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 28Kg
 Διαστ. καμπάνας: 27x35x7,5cm
 Διαστ. μηχαν/τος: 32x56x26/71cm



EASYVAC 30

Αντλία: 4mc/h
 Μήκος συγκόλ/σης: 310mm
 Ισχύς: 100W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 37Kg
 Διαστ. καμπάνας: 33,6x37,8x7,5cm
 Διαστ. μηχαν/τος: 41x57x31,5/73cm



EASYVAC 40

Αντλία: 8mc/h
 Μήκος συγκόλ/σης: 410mm
 Ισχύς: 350W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 41Kg
 Διαστ. καμπάνας: 42,6x43,8x7,5cm
 Διαστ. μηχαν/τος: 50x64x31,5/81cm



W8 TOP 30-12

Αντλία: 12mc/h
 Μήκος συγκόλ/σης: 310mm
 Ισχύς: 450W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 38Kg
 Διαστ. καμπάνας: 34x36x16cm
 Διαστ. μηχαν/τος: 40x53x40,8/59cm



W8 TOP 40-20

Αντλία: 21mc/h
 Μήκος συγκόλ/σης: 410mm
 Ισχύς: 750W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 56Kg
 Διαστ. καμπάνας: 43x41x17cm
 Διαστ. μηχαν/τος: 49x58,5x42/54cm



W8 TOP 50-20

Αντλία: 21mc/h
 Μήκος συγκόλ/σης: 510mm
 Ισχύς: 750W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 70Kg
 Διαστ. καμπάνας: 54,5x46x19cm
 Διαστ. μηχαν/τος: 61x64x42/60,5cm



W8 TOP 50-21 DB

Αντλία: 21mc/h
 Μήκος συγκόλ/σης: 2x21cm
 Ισχύς: 750W
 Τάση: 230V
 Βάρος: 75Kg
 Διαστ. καμπάνας: 54,5x46x19cm
 Διαστ. μηχαν/τος: 61x64x42/61cm



W8 TOP 70-40 TB

Αντλία: 21mc/h
 Μήκος συγκόλ/σης: 2x41 και 1x64cm
 Ισχύς: 1,1Kw
 Τάση: 230V
 Βάρος: 115Kg
 Διαστ. καμπάνας: 78x49x19cm
 Διαστ. μηχαν/τος: 88x63x51/75cm



Η βάση δεν περιλαμβάνεται στην τιμή

ΣΑΛΑΜΑΝΔΡΕΣ

- Από ανοξείδωτο ατσάλι
- Με ρυθμιζόμενη σχάρα ή ρυθμιζόμενη κεφαλή, (ανάλογα το μοντέλο).
- Ανοξείδωτη σχάρα με ειδικές χειρολαβές
- Διακόπτης ρύθμισης της θερμοκρασίας
- Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

S350G

Αερίου, σχάρα ρυθμιζόμενη καθ' ύψος σε 4 διαφορετικές θέσεις.

Ισχύς GAS: 5Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 27Kg
Σχάρα: 64x34cm
Διαστάσεις: 80x37x58cm



SE1

Ηλεκτρική, με εξερχόμενη σχάρα με δυνατότητα τοποθέτησης σε 3 διαφορετικές θέσεις.

Ισχύς: 2,4Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 18Kg
Σχάρα: 46x30cm
Διαστάσεις: 62x35x37,5cm



SE1M

Ηλεκτρική, σχάρα ρυθμιζόμενη με μοχλό σε 4 διαφορετικές θέσεις.

Ισχύς: 2,4Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 20Kg
Σχάρα: 41x30cm
Διαστάσεις: 62x35x37,5cm



SE2

Ηλεκτρική, με σχάρα εξερχόμενη με δυνατότητα τοποθέτησης σε 3 διαφορετικές θέσεις.

Ισχύς: 3,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 22Kg
Σχάρα: 68x30cm
Διαστάσεις: 84x35x37,5cm



SE2M

Ηλεκτρική, ρυθμιζόμενη σχάρα με μοχλό σε 4 διαφορετικές θέσεις.

Ισχύς: 3,8Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 25Kg
Σχάρα: 63x30cm
Διαστάσεις: 84x35x37,5cm



SA/E 60-E

Ηλεκτρική, 2 ζώνες ψησίματος. Κεφαλή ρυθμιζόμενη καθ' ύψος.

Ισχύς: 4,7Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 56Kg
Σχάρα: 60x43cm
Διαστάσεις: 60x58x59cm



SA/E 60 Ισχύς 3,3Kw ▶

SA/E 75-SBF

Ηλεκτρική, κεφαλή ρυθμιζόμενη καθ' ύψος.

Ισχύς: 6Kw
Τάση: τριφασική 400V
Βάρος: 80Kg
Σχάρα: 69x38cm
Διαστάσεις: 75x53x53cm



SA/E 60S-BF Ισχύς: 4.5Kw, Διαστ.: 60x53x53 ▶

ΤΡΟΧΗΛΑΤΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ ΠΙΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΑΨΙΩΝ GN

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτα και με πιστοποίηση CE.
- Με λεκανάκι νερού για την παραγωγή υγρασίας και βεντιλατέρ.
- Με απόσταση 10cm από θέση σε θέση gastronorm
- Με συρόμενο εξερχόμενο μηχανισμό και με εξερχόμενους οδηγούς (γλίστρων).
- Με προστατευτικό λάστιχο στο κάτω μέρος του για την αποφυγή χτυπημάτων του θαλάμου και του χώρου που κινείται.
- 4 ρόδες με φρένο για εύκολη μετακίνηση. ■ Με κλειδαριά και χειρολαβές στα πλαινά.

OBA 70130

Θερμαινόμενος, με κυκλοφορία αέρα και λεκανάκι νερού GN για υγρασία.

Χωρητικότητα: 5 GN 2/1
ή 10 GN1/1
Θερμοκρασία: από +50 έως +80 °C
Ισχύς: 2Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 84Kg
Διαστάσεις: 83x91x116cm



OBA 201 COMPACT

Θερμαινόμενος, με κυκλοφορία αέρα και λεκανάκι νερού GN για υγρασία.

Χωρητικότητα: 20 GN 1/1
Θερμοκρασία: από +50 έως +80 °C
Ισχύς: 1,5Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 90Kg
Διαστάσεις: 57x88x182,4cm



OBA 70182

Θερμαινόμενος, με κυκλοφορία αέρα και λεκανάκι νερού GN για υγρασία.

Χωρητικότητα: 11 GN 2/1 ή
22 GN 1/1
Θερμοκρασία: από +50/+80 °C
Ισχύς: 2Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 117Kg
Διαστάσεις: 81,5x93,5x178cm



OBA 14018

Θερμαινόμενος, με κυκλοφορία αέρα και λεκανάκι νερού GN για υγρασία.

Χωρητικότητα: 11+11 GN 2/1
ή 22+22 GN 1/1
Θερμοκρασία: από +50/+80 °C
Ισχύς: 2Kw
Τάση: 230V
Βάρος: 189Kg
Διαστάσεις: 152x91x189cm



Εσωτερικό
OBA 14018

ΟΥΔΕΤΕΡΑ ΕΡΜΑΡΙΑ



N7T4B

Επιτραπέζιο ουδέτερο
ερμάριο.

Βάρος: 16Kg
Διαστάσεις: 40x70x29cm



N7T2B

Επιτραπέζιο ουδέτερο ερμάριο.

Βάρος: 8Kg
Διαστάσεις: 20x70x29cm



N7T2M

Ουδέτερο ερμάριο δαπέδου.

Βάρος: 18Kg
Διαστάσεις: 20x70x90cm



N9T2M

Ουδέτερο ερμάριο δαπέδου.

Βάρος: 20Kg
Διαστάσεις: 20x90x90cm



N7T4MC

Επιδαπέδιο ουδέτερο ερμάριο,
επι ανοικτού ερμαρίου,
με 1 συρτάρι.

Βάρος: 26Kg
Διαστάσεις: 40x70x90cm



N9T4MC

Επιδαπέδιο ουδέτερο ερμάριο,
επι ανοικτού ερμαρίου,
με 1 συρτάρι.

Βάρος: 35Kg
Διαστάσεις: 40x90x90cm



ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Ηλεκτρικές εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτες, ιδανικές για την παρουσίαση και την διατήρηση ζεστών προϊόντων (κρουασάν, τυροπιτάκια, καναπεδάκια κ.λπ.)
- Διακόπτης ρύθμισης της θερμοκρασίας.
- Γενικός διακόπτης ON/OFF κι ενδεικτική λυχνία λειτουργίας.



PC 46I

Θερμοκρασία: από +30/+80 °C
Ισχύς: 350W
Τάση: 230V
Βάρος: 10Kg
Διαστάσεις: 40x60x6cm



PC 64I

Θερμοκρασία: από +30/+80 °C
Ισχύς: 350W
Τάση: 230V
Βάρος: 10Kg
Διαστάσεις: 60x40x6cm



PC 86I

Θερμοκρασία: από +30/+80 °C
Ισχύς: 700W
Τάση: 230V
Βάρος: 18Kg
Διαστάσεις: 80x60x6cm



ΣΙΛΟ & ΦΡΙΤΕΖΕΣ ΓΙΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΚΑΙ CHURROS



FPI070E21

Ηλεκτρική φριτέζα
ζαχαροπλαστικής.

Χωρητικότητα: 21Lt
Καλάθι: 60,5x33x7cm
Θερμοκρασία: έως 190 °C
Ισχύς: 6 ή 9Kw
Τάση: τριφασική 400V
Διαστάσεις: 70x65x29cm



FPI105E32

Ηλεκτρική φριτέζα
ζαχαροπλαστικής.

Χωρητικότητα: 32Lt
Καλάθι: 95,5x33x7cm
Θερμοκρασία: έως 190 °C
Ισχύς: 12 ή 18Kw
Τάση: τριφασική 400V
Διαστάσεις: 105x65x29cm



FPI070G21

Φριτέζα αερίου
ζαχαροπλαστικής.

Χωρητικότητα: 21Lt
Καλάθι: 57,5x30,2x7cm
Θερμοκρασία: έως 190 °C
Ισχύς: 18Kw
Διαστάσεις: 70x65x29cm



MS-450ECO

Επιτοίχιο σιλό γέμισης,
χωρητικότητας **4,5Kg.**



KIT BAR

Με επιτοίχιο σιλό **2Kg** και
ηλεκτρική φριτέζα **14Lt.**



IN-200IX

Επιτοίχιο σιλό γέμισης,
χωρητικότητας **2Kg.**



ΚΕΦΑΛΗ

Κεφαλή χειροκίνητη ή
ηλεκτροκίνητη 3 εμβόλων.

Χωρητικότητας 7Lt, για ντόνατ
(λουκουμάς με τρύπα) 7-14cm και
λουκουμάδες 2,5-5cm.



ΚΑΛΟΥΠΙΑ ΓΙΑ CHURROS



ΜΗΧΑΝΗ ΓΙΑ ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

Κεφαλή χειροκίνητη
ή ηλεκτροκίνητη 3 εμβόλων.

Χωρητικότητας 7Lt και φριτέζα 14Lt.
Για ντόνατ (λουκουμάς με τρύπα)
7-14cm και λουκουμάδες 2,5-5cm.