Φούρνοι

- *RATIONAL8*
- *LAINOX*
- *ALPHATECH by Lainox*
- *ORACLE ταχυφούρνος*
- *UNOX μαγειρικής*
- *EVEREO*
- *SPEED ταχυφούρνοι*
- *UNOX αρτοζαχαροπλαστικής, σφολιατοειδών*
- *CALDOBAKE αρτοζαχαροπλαστικής,*
- *σφολιατοειδών*
- *Φούρνος αργού ψησίματος CALDOLUX*
- *Χτιστοί παραδοσιακοί φούρνοι MORELLO*
- *Φούρνοι τούνελ με κυλιόμενη ταινία SYNTHESIS*
- *Φούρνοι με πυρότουβλο*
- *Περιστροφικοί φούρνοι με πυρότουβλο*
- *Επαγγελματικοί μικροκυμάτων PANASONIC*
- *Φουρνάκια πίτσας-σνακ*
- *Ταψιά και αξεσουάρ πίτσας*

03

RATIONAL
iCombi Pro
RATIONAL
iCombi Pro
Αποδοτικές διαδικασίες.
Εξοικονόμηση χρόνου.
Κορυφαία ασφάλεια επένδυσης.

Τα πλεονεκτήματά σας.

Αποδοτικές διαδικασίες.

Για την ομάδα σας.

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

Εξοικονομεί χρόνο.

Τον δικό σας χρόνο.

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

Η επένδυσή σας.

Για να μπορείτε να είσαστε ήσυχοι.

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού iCombi

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

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

		iCombi Pro		iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ					
Λίστα με τα 10 πιο Αγαπημένα χειροκίνητα προγράμματα και ροές μαγειρέματος iCookingSuite, εύκολη εύρεση με το αστέρι Αγαπημένων στην αρχική οθόνη	●	●	●	-	-
Πολλές δυνατότητες ρυθμίσεων για προσαρμογή στον τρόπο χρήσης/εφαρμογής	●	●	●	-	-
Εγκατάσταση προφίλ χρηστών **MyDisplay** για διαμόρφωση της συσκευής και του χειρισμού, π.χ. εξατομικευμένη αρχική οθόνη	●	●	●	-	-
Ένδειξη χειρισμού με δυνατότητα διαμόρφωσης ανάλογα με τον χρήστη (εικόνες, κείμενα, κλπ)	●	●	●	-	-
Δυνατότητα ρύθμισης ήχου ειδοποιήσεων και αντίθεσης οθόνης	●	●	●	-	-
Πολλές δυνατότητες ρυθμίσεων, όπως ρυθμίσεις ενέργειας, γλώσσας, δικτύου και συστήματος	●	●	●	-	-
Έγχρωμη οθόνη TFT 10,1" με χωρητική οθόνη αφής και αυτοεπεξηγηματικά σύμβολα για εύκολο, διαισθητικό χειρισμό και έλεγχο με απλές κινήσεις των χεριών	●	●	●	-	-
Κεντρικός επιλογέας με λειτουργία Push για ρυθμίσεις και επιβεβαίωση εισαγωγής εντολών. Πρόσθετη κύλιση σε λίστες και δυνατότητα επιλογής ροών μαγειρέματος με πάτημα	●	●	●	●	●
Έγχρωμη οθόνη 4,3" με αυτοεπεξηγηματικά σύμβολα και softkeys για εύκολο χειρισμό	-	-	-	●	●
Εξαρτώμενο από τον χρήστη κλείδωμα χειρισμού και προγράμματος (3 βήματα)	●	●	●	-	-
Ψηφιακές οδηγίες λειτουργίας με πρακτικές συμβουλές και πολλά παραδείγματα εφαρμογών τα οποία μπορούν να εκτελεστούν απευθείας από το εγχειρίδιο ως ροή μαγειρέματος	●	●	●	-	-
Εργονομικός χειρισμός ενός επιπλέον iCombi Pro από την οθόνη ενός άλλου iCombi Pro π.χ. σε ένα Combi-Duo	●	●	●	-	-
Χειρισμός και επιτήρηση των συστημάτων μαγειρέματος από υπολογιστή, smartphone ή tablet μέσω του ConnectedCooking	●	●	●	-	-
Επιτήρηση των συστημάτων μαγειρέματος από υπολογιστή, smartphone ή tablet μέσω του ConnectedCooking	-	-	-	○	○
Δυνατότητα επιλογής καθοδήγησης χρήστη σε 55 γλώσσες	●	●	●	-	-
Καθοδήγηση χρήστη μέσω επεξηγηματικών συμβόλων	●	●	●	●	●
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ					
iCareSystem – έξυπνο σύστημα καθαρισμού και αφαλάτωσης με αναγνώριση της κατάστασης ρύπανσης και σύσταση της κατάλληλης βαθμίδας καθαρισμού και ποσότητας χημικών	●	●	●	-	-
Πολύ γρήγορος ενδιάμεσος καθαρισμός σε 12 λεπτά (iCombi Pro XS 6-2/3:<30 λεπτά)	●	●	●	-	-
Ελαφρύς, μέτριος και έντονος καθαρισμός, σε κανονικά προγράμματα ή προγράμματα Eco για εξοικονόμηση πόρων	●	●	●	-	-
Πλύση με ή χωρίς ταμπλέτες	●	●	●	●	●
Αυτόματη αφαλάτωση – δεν απαιτείται αποσκλήρυνση νερού, παραλείπεται η χειροκίνητη αφαλάτωση της γεννήτριας ατμού	●	●	●	●	●
Αυτόματη προτροπή για καθαρισμό ανάλογα με τη χρήση	●	●	●	-	-
Ένδειξη του τρέχοντος βήματος καθαρισμού και του υπολειπόμενου χρόνου καθαρισμού	●	●	●	-	-
Εβδομαδιαίο πρόγραμμα καθαρισμού – χειροκίνητη δημιουργία εβδομαδιαίου προγράμματος για τον καθαρισμό των συστημάτων μαγειρέματος	●	●	●	-	-
Επιτήρηση και έλεγχος του καθαρισμού από υπολογιστή, smartphone ή tablet, μέσω του ConnectedCooking	●	●	●	-	-
Αυτόματος καθαρισμός με το σύστημα Care – σύστημα καθαρισμού και φροντίδας για τον θάλαμο μαγειρέματος και τη γεννήτρια ατμού	-	-	-	●	●

● *Βασικός εξοπλισμός χωρίς πρόσθετη χρέωση* / ○ *Ειδικός εξοπλισμός με πρόσθετη χρέωση* / – *Μη διαθέσιμο* / □ *Πρόσθετος εξοπλισμός*

		iCombi Pro		iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
4 αυτόματα προγράμματα καθαρισμού – ελαφρύς, μέτριος ή έντονος καθαρισμός, πλύσιμο χωρίς ταμπλέτες	-	-	-	●	●
Ένδειξη της προτεινόμενης ποσότητας ταμπλετών καθαρισμού Active Green και ταμπλετών φροντίδας ανάλογα με το πρόγραμμα καθαρισμού	●	●	●	●	●
Ένδειξη του επιλεγμένου προγράμματος καθαρισμού και του υπολειπόμενου χρόνου καθαρισμού	-	-	-	●	●
Στερεά προϊόντα φροντίδας και καθαρισμού για μέγιστη ασφάλεια χειρισμού	●	●	●	●	●
Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green (πακέτο δοκιμής) και ταμπλέτες φροντίδας (πακέτο δοκιμής)	●	●	●	●	●
Ενσωματωμένο, εργονομικό ντους χειρός με αυτόματο μηχανισμό επαναφοράς και εναλλασσόμενη εικόνα ροής (ψεκασμός νερού και δέσμη σημείου) και ενσωματωμένη λειτουργία φραγής νερού	-	●	●	●	●
Ενσωματωμένο ντους χειρός με αυτόματο μηχανισμό επαναφοράς, ενσωματωμένη λειτουργία διακοπής νερού και σταθερή ροή νερού	●	-	-	-	-
Σύστημα αυτοδιάγνωσης (SDS) με αυτόματη ένδειξη δηλώσεων σέρβις	●	●	●	●	●
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ					
Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με 6 σημεία μέτρησης	●	●	●	-	-
Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με 1 σημείο μέτρησης	-	-	-	●	●
Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα	●	□	□	□	□
Εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB	-	□	□	□	□
Κιτ sous vide και παστερίωσης	-	□	□	□	□
Δυνατότητα προγραμματισμού και ονομασίας 1.200 προγραμμάτων με έως και 30 βήματα	●	●	●	-	-
Δυνατότητα προγραμματισμού και ονομασίας 100 προγραμμάτων με έως και 12 βήματα	-	-	-	●	●
Χειροκίνητος ψεκασμός ατμού	●	●	●	-	-
Δυνατότητα προγραμματισμού χειροκίνητου ψεκασμού ατμού σε 4 επίπεδα από 30 °C–260 °C στις λειτουργίες θερμού αέρα ή συνδυασμού ατμού και θερμού αέρα	●	●	●	-	-
5 ταχύτητες ανεμιστήρα, με δυνατότητα προγραμματισμού	●	●	●	●	●
Έξυπνες ροές μαγειρέματος με αυτόματη αναγνώριση φορτίου	●	●	●	-	-
Μονάδα μέτρησης θερμοκρασίας σε °C ή °F	●	●	●	●	●
Ψηφιακές ενδείξεις θερμοκρασίας	●	●	●	●	●
Ένδειξη πραγματικών και προσδοκώμενων τιμών	●	●	●	●	●
Ψηφιακό χρονόμετρο, 0-24 ωρών με μόνιμη ρύθμιση	●	●	●	●	●
Ρολόι πραγματικής ώρας 24 ωρών	●	●	●	●	●
Ρύθμιση χρόνου σε ώρες/λεπτά ή σε λεπτά/δευτερόλεπτα	●	●	●	-	-
Ρύθμιση χρόνου σε ώρες/λεπτά	-	-	-	●	●
Αυτόματη προεπιλογή χρόνου εκκίνησης με ρυθμιζόμενη ημερομηνία και χρόνο	●	●	●	-	-
Γεννήτρια καθαρού ατμού υψηλής απόδοσης με αυτόματη πλήρωση νερού	●	●	●	●	●
Σύστημα καυστήρα υψηλής απόδοσης με αθόρυβη λειτουργία (μόνο μονάδες αερίου)	-	●	●	●	●
Αυτόματο σύστημα πλύσης υδρατμών	●	●	●	●	●
Δυναμική κυκλοφορία αέρα με ανεμιστήρες υψηλής απόδοσης με αναστροφή λειτουργίας (6 θέσεις: 1 ανεμιστήρας, 10 θέσεις: 2 ανεμιστήρες, 20 θέσεις: 3 ανεμιστήρες)	●	●	●	●	●

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

		iCombi Pro		iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Αυτόματη βαθμονόμηση με προσαρμογή στον χώρο εγκατάστασης (υψόμετρο πάνω από τη στάθμη της θάλασσας) συμπερ. αυτοέλεγχος	●	●	●	●	●
Αυτόματη προσαρμογή της λειτουργίας Μαγείρεμα στον Ατμό στο γεωγραφικό υψόμετρο για άριστα αποτελέσματα	●	●	●	●	●
Εφοδιασμός ενέργειας βάσει των αναγκών	●	●	●	●	●
Αφαιρούμενη ποδιά κατεύθυνσης ροής αέρα	●	●	●	●	●
Ενσωματωμένο φρένο τροχού ανεμιστήρα για μέγιστη ασφάλεια λειτουργίας και γρήγορες αλλαγές κατεύθυνσης	●	●	●	●	●
Φυγοκεντρικός διαχωρισμός λίπους χωρίς πρόσθετο φίλτρο λίπους	●	●	●	●	●
Πόρτα θαλάμου με τριπλό τζάμι και οπίσθιο αερισμό, θερμοανακλαστική ειδική επίστρωση και περιστρεφόμενα εσωτερικά τζάμια για εύκολο καθαρισμό	●	●	●	-	-
Πόρτα θαλάμου με διπλό τζάμι και οπίσθιο αερισμό, θερμοανακλαστική ειδική επίστρωση και περιστρεφόμενο εσωτερικό τζάμι για εύκολο καθαρισμό	-	-	-	●	●
Θέσεις ασφάλισης πόρτας στις 110°/180° (επιτραπέζιες συσκευές), 120°/180° (επιδαπέδιες συσκευές) για μέγιστη ασφάλεια χειρισμού	●	●	●	●	●
Διακόπτης εγγύτητας επαφής πόρτας	●	●	●	●	●
Παρακολούθηση ανοίγματος πόρτας κατά τη διάρκεια φόρτωσης και μαγειρέματος με λειτουργία ειδοποίησης	●	●	●	-	-
Καθυστέρηση απενεργοποίησης του απορροφητήρα RATIONAL ή της κάσκας συμπύκνωσης	●	●	●	-	-
Κουμπωτό λάστιχο πόρτας, εύκολη αντικατάσταση	●	●	●	●	●
Βοήθημα εισόδου για το τρόλεϊ ραφιών	-	-	●	-	●
Φόρτωση κατά μήκος για τον τύπο XS 6-2/3, κατάλληλη για δοχεία GN 1/2, 1/3, 2/3, ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	●	-	-	-	-
Φόρτωση κατά μήκος για τους τύπους 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1, κατάλληλη για δοχεία GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	-	●	●	●	●
Φόρτωση κατά μήκος για τους τύπους 6-1/1 και 10-1/1, κατάλληλη για το πρότυπο αρτοποιίας (40×60cm), ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	-	○	-	○	-
Φόρτωση κατά μήκος για τους τύπους 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1 κατάλληλη για δοχεία GN 2/1, 1/1, 2/4, ελάχιστες απώλειες ενέργειας και μικρές απαιτήσεις χώρου για το άνοιγμα και την περιστροφή της πόρτας	-	●	●	●	●
Θάλαμος μαγειρέματος χωρίς αρμούς για κορυφαία υγιεινή, στρογγυλεμένες γωνίες, χείλος ασφαλείας	●	●	●	●	●
Φωτισμός LED στον θάλαμο μαγειρέματος και τις θέσεις τοποθέτησης ταψιών	●	●	●	●	●
Αφαιρούμενες πλαϊνές σχάρες στήριξης με πρόσθετη ράγα για τη λεκάνη συλλογής λίπους	-	●	-	●	-
Περιστρεφόμενες και αφαιρούμενες πλαϊνές σχάρες στήριξης	●	-	-	-	-
Ράγες εισαγωγής τύπου U με εγκοπές για εύκολη τροφοδότηση	-	●	●	●	●
Ράγες εισαγωγής τύπου L	-	○	-	○	-
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών	-	○	-	○	-
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για το Combi-Duo	-	○	-	○	-
Τρόλεϊ ραφιών με ασφάλειες στις δύο πλευρές, λεκάνη συλλογής με σύστημα εκκένωσης, διπλοί τροχοί κύλισης (2 με φρένο), διάμετρος τροχού 12,5cm, μεταλλικά μέρη από ανοξείδωτο ατσάλι	-	-	●	-	●
Πόρτα θαλάμου μαγειρέματος με ενσωματωμένο, βελτιωμένο μηχανισμό στεγανοποίησης, χωρίς εξαγωγή ατμού κατά τη λειτουργία χωρίς τρόλεϊ ραφιών	-	-	●	-	●

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

		iCombi Pro		iCombi Classic	
	XS 6-2/3	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1	6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1	20-1/1 20-2/1
Υλικό μέσα κι έξω, ανοξείδωτο ατσάλι DIN 1.4301	●	●	●	●	●
Θύρα USB για την εξαγωγή δεδομένων HACCP και πληροφοριών service, καθώς και για τη μεταφορά των προγραμμάτων μαγειρέματος στο USB stick της RATIONAL για εύκολη αναβάθμιση λογισμικού	●	●	●	●	●
Φόρτωση καλαθιών προϊόντων, φόρτωση εικόνων για εξατομίκευση της αρχικής οθόνης μέσω της θύρας USB	●	●	●	–	–
Λήψη δεδομένων HACCP και πληροφοριών σέρβις στο ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Μεταφόρτωση και λήψη των δικών σας προγραμμάτων μαγειρέματος στο και από και προς το ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Ενδείξεις λειτουργίας και προειδοποίησης, π.χ. έλλειψη νερού	●	●	●	●	●
ΣΥΝΔΕΣΗ , ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΣΗΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ					
Δυνατότητα σύνδεσης σε εγκαταστάσεις ενεργειακής βελτιστοποίησης (μόνο για τάσεις 3 NAC 400 V και 3 NAC 415 V)	○	○	○	○	○
Σύνδεση στην ένδειξη κατάστασης λειτουργίας και στην εξωτερική έξοδο σήματος για την απευθείας ενσωμάτωση του συστήματος μαγειρέματος σε συστήματα ελέγχου λειτουργίας ή για τον έλεγχο εξωτερικών συσκευών, π.χ. συστήματα αερισμού	○	○	○	○	○
Θύρα WiFi, για τη χρήση της σύγχρονης λύσης δικτύωσης cloud, το ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Θύρα Ethernet για σύνδεση στο ConnectedCooking	●	●	●	○	○
Δήλωση συμμόρφωσης: CE	●	●	●	●	●
Ηλεκτρική ασφάλεια: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO	●	●	●	●	●
Ενεργειακή αποδοτικότητα: Energy Star	●	●	●	●	-
Ασφάλεια αερίου: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO	-	●	●	●	●
Συσκευές αερίου: H2 Ready - εγκεκριμένο και πιστοποιημένο (KIWA) για λειτουργία με μείγματα αερίων με έως και 20% κατ' όγκο υδρογόνο	-	●	●	●	●
Ασφάλεια συσκευής/χειρισμού: έλεγχος σύμφωνα με την Οδηγία περί μηχανημάτων 2006/42/ΕΚ	●	●	●	●	●
Γενική υγιεινή: NSF, HCV-EU	●	●	●	●	●
Πιστοποιητικό Kosher για συστήματα μαγειρέματος και καθαριστικά	●	●	●	●	●
Επικυρωμένη ασφάλεια στον κυβερνοχώρο σύμφωνα με το πρότυπο EN18031-1	●	●	●	●	●
Προστασία πόσιμου νερού: SVGW, KIWA, EN1717, JET, Watermark	●	●	●	●	●
Germanischer Lloyd DNV GL	●	●	●	●	●
Αξεσουάρ μαγειρέματος συμβατά με τρόφιμα κατά VO 1935/2004/EG	●	●	●	●	●
Σταθερή σύνδεση απόνερων κατά SVGW, EN1717	●	●	●	●	●
Προστασία από σταγόνες και δέσμες νερού IPX 5	●	●	●	●	●
Ρυθμιζόμενα ως προς το ύψος πόδια συσκευής	-	-	●	-	●
Βάση συσκευής με περιμετρικό λάστιχο	●	●	-	●	-
Δυνατότητα τοποθέτησης σε πάγκο βάθους 70cm (6-1/1 και 10-1/1)	●	●	-	●	-
Δυνατότητα τοποθέτησης σε πάγκο βάθους 60cm	●	-	-	-	-
Στήριγμα τοίχου (XS 6-2/3 και 6-1/1)	●	●	-	●	-
Ασφάλιση στο δάπεδο	-	-	●	-	●
Ειδικές τάσεις κατόπιν παραγγελίας	○	○	○	○	○
Υγραέριο ή φυσικό αέριο	-	●	●	●	●

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

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

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

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

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ BOILER

iCombi Pro

	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
	ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ		
	▶	▶	▶
Αρ. προϊόντος	**CA1ERRA.0001237**	**CB1ERRA.0001238**	**CD1ERRA.0001239**
Συνδεδεμένο φορτίο	5,7Kw	10,8Kw	18,9Kw
Τάση	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz
Βάρος	67Kg	104Kg	133Kg
	ΑΕΡΙΟΥ		
	-	▶	▶
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3P		**CB1GRRA.0001797**	**CD1GRRA.0001800**
Αρ. προϊόντος για φυσικό αέριο H	**-**	**CB1GRRA.0001518**	**CD1GRRA.0001519**
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3B/P	-	**CB1GRRA.0001524**	**CD1GRRA.0001525**
Συνδεδεμένο φορτίο φυσικό αέριο/υγραέριο 3P	-	13,0Kw	22,0Kw
Συνδεδεμένο φορτίο υγραέριο 3B/P	-	13,5Kw	23,0Kw
Τάση	-	1NAC 230V 50/60HZ	1NAC 230V 50/60HZ
Βάρος	-	115Kg	150Kg
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	**6x2/3 GN**	**6x1/1 GN, 12x1/2 GN**	**10x1/1 GN, 20x1/2 GN**
Γεύματα ανά ημέρα	20-80	30-100	80-150
Πλάτος	65,7cm	85cm	85cm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	55,6cm (62,3cm)	77,5cm (84,2cm)	77,5cm (84,2cm)
Ύψος (συμπεριλαμβάνεται σωλήνας εξαερισμού)	56,7cm (59,4cm)	75,4cm (80,4cm)	101,4 cm (106,4cm)
	ΕΠΙΛΟΓΕΣ		
iCareSystem AutoDose		▶	▶
Αριστερό άνοιγμα για πόρτα συσκευής	▶	▶	▶
Κλείστρο ασφαλείας πόρτας	▶	▶	▶
Ενσωματωμένο σύστημα εκροής λίπους		▶	▶
Προστασία για τον πίνακα ελέγχου		▶	▶
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού		▶	▶
UltraVent εγκατεστημένο	▶		
UltraVent Plus εγκατεστημένο	▶		
Σύνδεση στην ένδειξη κατάστασης λειτουργίας/ στην εξωτερική έξοδο σήματος	▶	▶	▶
Συρόμενα ράφια κατά το πρότυπο αρτοποιίας		χωρίς πρόσθετη χρέωση	
HeavyDutyLine		▶	▶
MobilityLine		▶	▶
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών		▶	▶
SecurityLine		▶	▶
MarineLine	▶	▶	▶

6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ			
▶	▶	▶	▶
CC1ERRA.0001240	**CE1ERRA.0001241**	**CF1ERRA.0001242**	**CG1ERRA.0001243**
22,4Kw	37,4Kw	37,2Kw	67,9Kw
3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz
139Kg	173Kg	258Kg	329Kg
ΑΕΡΙΟΥ			
▶	▶	▶	▶
CC1GRRA.0001801	**CE1GRRA.0001803**	**CF1GRRA.0001804**	**CG1GRRA.0001805**
CC1GRRA.0001520	**CE1GRRA.0001521**	**CF1GRRA.0001522**	**CG1GRRA.0001523**
CC1GRRA.0001526	**CE1GRRA.0001527**	**CF1GRRA.0001528**	**CG1GRRA.0001529**
28,0Kw	40,0Kw	42,0Kw	80,0Kw
29,5Kw	42,0Kw	44,0Kw	84,0Kw
1NAC 230V 50/60Hz	1NAC 230V 50/60HZ	1NAC 230V 50/60Hz	1NAC 230V 50/60Hz
155Kg	192Kg	277Kg	362Kg
6×2/1 GN, 12×1/1 GN	**10×2/1 GN, 20×1/1 GN**	**20×1/1 GN, 40×1/2 GN**	**20×2/1 GN, 40×1/1 GN**
60-160	150-300	150-300	300-500
107,2cm	107,2cm	87,9cm	108,4cm
97,5cm (104,2cm)	97,5cm (104,2cm)	84,7cm (91,4cm)	105,2cm (111,9cm)
75,4cm (80,4cm)	101,4cm (106,4cm)	181,7cm (188,2cm)	181,7cm (188,2cm)
ΕΠΙΛΟΓΕΣ			
▶	▶		
▶	▶		
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
		χωρίς πρόσθετη χρέωση	
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶		
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶

iCombi Classic

	6-1/1	10-1/1
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ		
	▶	▶
Αρ. προϊόντος	**CB2ERRA.0001432**	**CD2ERRA.0001434**
Συνδεδεμένο φορτίο	10,8Kw	18,9Kw
Τάση	3NAC 400V 50/60HZ	3NAC 400V 50/60HZ
Βάρος	99Kg	127Kg
ΑΕΡΙΟΥ		
	▶	▶
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3P	**CB2GRRA.0001806**	**CD2GRRA.0001807**
Αρ. προϊόντος για φυσικό αέριο H	**CB2GRRA.0001530**	**CD2GRRA.0001531**
Αρ. προϊόντος για υγραέριο 3B/P	**CB2GRRA.0001536**	**CD2GRRA.0001537**
Συνδεδεμένο φορτίο φυσικό αέριο/υγραέριο 3P	13,0Kw	22,0Kw
Συνδεδεμένο φορτίο υγραέριο 3B/P	13,5Kw	23,0Kw
Τάση	1NAC 230V 50/60Hz	1NAC 230V 50/60Hz
Βάρος	114Kg	147Kg
ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ	**6×1/1 GN, 12×1/2 GN**	**10×1/1 GN, 20×1/2 GN**
Γεύματα ανά ημέρα	30-100	80-150
Πλάτος	85cm	85cm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	775,cm (842cm)	77,5cm (84,2cm)
Ύψος (συμπεριλαμβάνεται σωλήνας εξαερισμού)	75,4cm (80,4cm)	101,4cm (106,4cm)
ΕΠΙΛΟΓΕΣ		
Θύρα Ethernet	▶	▶
Θύρα WiFi και Ethernet	▶	▶
Αριστερό άνοιγμα για πόρτα συσκευής	▶	▶
Κλείστρο ασφαλείας πόρτας	▶	▶
Ενσωματωμένο σύστημα εκροής λίπους	▶	▶
Προστασία για τον πίνακα ελέγχου	▶	▶
Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού	▶	▶
Σύνδεση στην ένδειξη κατάστασης λειτουργίας/στην εξωτερική έξοδο σήματος	▶	▶
Συρόμενα ράφια κατά το πρότυπο αρτοποιίας	χωρίς πρόσθετη χρέωση	
HeavyDutyLine	▶	▶
MobilityLine	▶	▶
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών	▶	▶
SecurityLine	▶	▶
MarineLine	▶	▶

6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ			
▶	▶	▶	▶
CC2ERRA.0001435	**CE2ERRA.0001436**	**CF2ERRA.0001437**	**CG2ERRA.0001438**
22,4Kw	37,4Kw	37,2Kw	67,9Kw
3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz	3NAC 400V 50/60Hz
132Kg	168Kg	248Kg	313Kg
ΑΕΡΙΟΥ			
▶	▶	▶	▶
CC2GRRA.0001808	**CE2GRRA.0001809**	**CF2GRRA.0001810**	**CG2GRRA.0001811**
CC2GRRA.0001532	**CE2GRRA.0001533**	**CF2GRRA.0001534**	**CG2GRRA.0001535**
CC2GRRA.0001538	**CE2GRRA.0001539**	**CF2GRRA.0001540**	**CG2GRRA.0001541**
28,0Kw	40,0Kw	42,0Kw	80,0Kw
29,5Kw	42,0Kw	44,0Kw	84,0Kw
1NAC 230V 50/60Hz	1NAC 230V 50/60HZ	1NAC 230V 50/60Hz	1NAC 230V 50/60Hz
151Kg	191Kg	270Kg	346Kg
6×2/1 GN, 12×1/1 GN	**10×2/1 GN, 20×1/1 GN**	**20×1/1 GN, 40×1/2 GN**	**20×2/1 GN, 40×1/1 GN**
60-160	150-300	150-300	300-500
107,4cm	107,4cm	87,9cm	108,4cm
97,6cm (104,2cm)	97,6cm (104,3cm)	84,7cm (91,4cm)	105,2cm (111,9cm)
75,4cm (80,4 cm)	101,4cm (106,4cm)	181,7cm (188,2cm)	181,7cm (188,2cm)
ΕΠΙΛΟΓΕΣ			
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶		
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
-	-	χωρίς πρόσθετη χρέωση	
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶
▶	▶		
▶	▶	▶	▶
▶	▶	▶	▶

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

iCombiPro / iCombiClassic

Εξοπλισμός

iCareSystem AutoDose

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

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

Αριστερό άνοιγμα της πόρτας θαλάμου μαγειρέματος σε επιτραπέζιες συσκευές

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

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

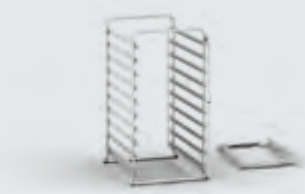
Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για επιτραπέζιες συσκευές

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

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

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



Πακέτο τρόλεϊ ραφιών για το Combi-Duo

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού: (διαμορφώνεται ανάλογα με το σύστημα μαγειρέματος)

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

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

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

Συρόμενα ράφια κατά το πρότυπο αρτοποιίας

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

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

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

Ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

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

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

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

60.73.309 ▶ 521 €

Αξεσουάρ για το ενσωματωμένο σύστημα αποστράγγισης λίπους

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

MarineLine για ηλεκτρικές συσκευές

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

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

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

Αξεσουάρ MarineLine

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

SecurityLine

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

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

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

Κλείστρο ασφαλείας πόρτας

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

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

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

Ασφαλιζόμενος πίνακας χειρισμού

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

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

HeavyDutyLine

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

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

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

Αξεσουάρ HeavyDutyLine

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

MobilityLine

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού:

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

Αξεσουάρ HeavyDutyLine

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

Προστασία για τον πίνακα ελέγχου

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

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

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

	UltraVent προεγκατεστημένο στο XS 6-2/3	**UltraVent Plus** προεγκατεστημένο στο XS 6-2/3
iCombi Pro	▶	▶

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.

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

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

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

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

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

Combi-Duo XS 6-2/3

Combi-Duo-Kit

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

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

Κάτω βάση I για Combi-Duo

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

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

Κάτω βάση II για Combi-Duo

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

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

UltraVent και UltraVent Plus

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

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

Κιτ προσαρμογέα

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

60.78.383	Κιτ προσαρμογέα UltraVent XS και UltraVent Plus XS για Combi-Duo	▶

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

Combi-Duo-Kit

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

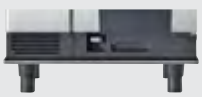
			Επάνω σύστημα μαγειρέματος, ηλεκτρικό		Επάνω σύστημα μαγειρέματος, αερίου
	Κάτω σύστημα μαγειρέματος		XS 6-2/3	6-1/1	6-1/ 1
Βασική έκδοση	*Ηλεκτρικοί*	6-1/1	I	E	E
		10-1/1	I	E	E
	Αερίου	6-1/1	G	G	G
		10-1/1	G	-	-
MarineLine	*Ηλεκτρικοί*	6-1/1	-	K	-
		10-1/1	-	K	-

E	**60.73.991**	Combi-Duo τύπος 6-1/1 E/G πάνω σε τύπο 6-1/1 ή τύπο 10-1/1 E	▶
G	**60.75.751**	Combi-Duo τύπος 6-1/1 E/G ή τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-1/1 G	▶
I	**60.75.755**	Combi-Duo τύπος XS 6-2/3 πάνω σε τύπο 6-1/1 E ή τύπο 10-1/1 E	▶
K	**60.76.708**	Combi-Duo τύπος 6-1/1 E πάνω σε τύπο 6-1/1 E ή τύπο 10-1/1 E MarineLine	▶

Σετ ευθυγράμμισης

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

60.74.795	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 85x61,4x3,4cm	▶
60.76.846	Σετ ευθυγράμμισης με δυνατότητα σταθεροποίησης (MarineLine) τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 88,1x61,4x3,4cm	▶



Υποδομή με πόδια

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

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

Σετ για κινητό Combi-Duo

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

60.31.622	Τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 84,8x77,3x8,5cm	▶

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

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

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

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

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

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

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

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

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

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-1/1

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

Κάλυμμα ντους χειρός

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

87.01.790S	Κάλυμμα ντους χειρός	▶

Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

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

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

Ράγα εισαγωγής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

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

60.75.761	Ράγα εισαγωγής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών	▶

Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για Combi-Duo

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

60.75.873	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στο σετ ευθυγράμμισης	▶
60.75.406	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση I για Combi-Duo	▶
60.75.874	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση II για Combi-Duo	▶

Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

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

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

Combi-Duo-Kit

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

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

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

Σετ ευθυγράμμισης

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

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

Υποδομή με πόδια

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

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

Σετ για κινητό Combi-Duo

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

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

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

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.203	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x88,5x20cm	▶
60.31.204	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,3x20cm	▶
60.31.205	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 1107x91x20cm	▶

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

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

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

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

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

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

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

60.76.170	UltraVent Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 107,5x117x31,3cm	▶
60.76.174	UltraVent Plus Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 107,5x117x40,7cm	▶
60.76.222	Απορροφητήρας Combi-Duo 6-2/1, 10-2/1, ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 107,5x117x35,9cm	▶

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-2/1

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

Κάλυμμα ντους χειρός

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

87.01.790S	Κάλυμμα ντους χειρός	▶

Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

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

60.75.387	Σετ τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo συμπεριλαμβανομένου πίνακα σύνδεσης για το κιτ Combi-Duo.	▶
60.76.982	Τρόλεϊ μεταφοράς Combi-Duo, διαστάσεις: 77,3x96,1x105,2/141,8cm	▶

Ράγα εισαγωγής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών

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

60.75.760	Ράγα εισαγωγής Combi-Duo για τρόλεϊ ραφιών	▶

Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για Combi-Duo

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

60.75.876	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στο σετ ευθυγράμμισης	▶
60.75.411	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση I για Combi-Duo	▶
60.75.875	Κιτ ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους για τοποθέτηση στην Κάτω βάση II για Combi-Duo	▶

Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία συλλογής λίπους

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

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

XS 6-2/3

Αξεσουάρ

Κάτω βάση XS

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

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

Κάτω βάση I

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.018	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 63,9x56,3x93,1cm	▶
60.31.169	Με ρόδες, διαστάσεις: 64,1x69,6x93,8cm	▶

Κάτω βάση II

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

60.31.044	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 63,9x56,3x93,2cm	▶
60.31.057	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 68,9x61,3x93,2cm	▶

Στήριγμα τοίχου

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

60.30.968	Στήριγμα τοίχου XS 6-2/3	▶

UltraVent

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

60.73.865	Τύπος XS 6-2/3	▶

UltraVent Plus

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

60.74.394	Τύπος XS 6-2/3	▶

Πλαϊνή σχάρα στήριξης

60.73.724	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 4,6cm)	▶
60.74.449	Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	▶

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

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

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

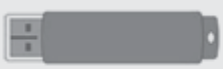
60.74.182	Αριστερή θερμοπροστατευτική ποδιά, τύπος XS 6-2/3	▶

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

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

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

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



RATIONAL-USB-Stick

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

6-1/1, 10-1/1

Σετ ευθυγράμμισης

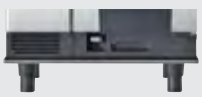
Για την εξομάλυνση υψομετρικών διαφορών σε επιδαπέδια ή επιτραπέζια τοποθέτηση. Το ύψος μπορεί να προσαρμοστεί έως και κατά 2cm. Το λάστιχο στεγανοποίησης διασφαλίζει την τήρηση της υγιεινής, ειδικά σε περίπτωση εγκατάστασης σε πλακάκια, επιτραπέζια ή σε ανισόπεδο δάπεδο.

60.74.795	Σετ ευθυγράμμισης, τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 85x61,4x3,4cm	▶
60.76.846	Σετ ευθυγράμμισης με δυνατότητα σταθεροποίησης (MarineLine) τύποι 6-1/1, 10-1/1, διαστάσεις: 88,1x61,4x3,4cm	▶

Προέκταση τραπεζιού

Για εγκατάσταση σε 70cm βαθύ πάγκο εργασίας.

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



Υποδομή με πόδια

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

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

Κάτω βάση I

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.089	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x68,5x69,9cm	▶
60.31.095	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,3x69,9cm	▶
60.31.096	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71x69,9cm	▶

Κάτω βάση II

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

60.31.086	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x69,9cm	▶
60.31.103	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9x69,9cm	▶
60.31.110	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71,6x69,9cm	▶

Κάτω βάση II ύψους 44,5cm

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

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

Κάτω βάση II πρότυπο αρτοποιίας

14 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης 40×60cm. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα.

60.31.209	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x69,9cm	▶
60.31.210	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x69,9cm	▶
60.31.211	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71,6x69,9cm	▶

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

20 ζεύγη οδηγών τοποθέτησης 40×60cm. Ανοικτή από δύο πλευρές, με πλαϊνά τοιχώματα. Υπερυψωμένη για την εγκατάσταση απορροφητήρα.

60.31.212	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x94,5cm	▶
60.31.213	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x94,5cm	▶

Κάτω βάση II MobilityLine

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

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

Κάτω βάση III

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

60.31.091	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x69,9cm	▶
60.31.105	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x69,9cm	▶
60.31.112	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71,6x69,9cm	▶

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

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

60.31.214	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x94,5cm	▶
60.31.215	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x94,5cm	▶

Κάτω βάση IV

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

60.31.093	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 86x70,3x69,9cm	▶
60.31.107	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 88,4x76,9 x69,9cm	▶
60.31.114	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 88,5x71,6x69,9cm	▶

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

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

60.75.134	Τύποι 6-1/1, 10-1/1	▶

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

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

60.75.142	Τύποι 6-1/1, 10-1/1	▶

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

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

60.76.217	Τύποι 6-1/1, 10-1/1	▶

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-1/1

60.61.373	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 6,8cm)	▶
60.61.615	5 θέσεις (απόσταση ραγών 8,5cm)	▶
60.61.649	Ταψιά κρέατος, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 7,2cm)	▶
60.61.576	Πρότυπο αρτοποιίας (40×60cm), 5 θέσεις (απόσταση ραγών 8,8cm)*	▶
60.61.642	Βαγονέτο Combi, πρότυπο αρτοποιίας συνδυασμένο με 1/1 GN, 4 θέσεις (απόσταση ραγών 9,5cm)*	▶
60.61.672	Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	▶

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 10-1/1

60.11.447	Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 6,8cm)	▶
60.11.547	8 θέσεις (απόσταση ραγών 8,5cm)	▶
60.11.570	Ταψιά κρέατος, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 7,2cm)	▶
60.11.541	Πρότυπο αρτοποιίας (40×60cm), 8 θέσεις (απόσταση ραγών 9cm)*	▶
60.11.563	Βαγονέτο Combi, πρότυπο αρτοποιίας συνδυασμένο με 1/1 GN, 7 θέσεις (απόσταση ραγών 9,5cm)*	▶
60.11.573	Έκδοση Marine (USPHS), 10 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	▶

** Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 40×60cm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.*

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

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

60.76.894	Εκτεινόμενες ράγες για iCombi Pro και iCombi Classic, 1/1 GN (32,5×53cm)	▶
60.76.897	Εκτεινόμενες ράγες για SelfCookingCenter και CombiMaster Plus (από τον 09/2011), 1/1 GN (32,5×53cm)	▶

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 6-1/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών.

60.61.420	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 6,4cm)	▶
60.61.690	Πρότυπο αρτοποιίας (40×60cm), 5 θέσεις (απόσταση ραγών 7,7cm)*	▶

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 10-1/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών.

60.11.600	Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 6,4cm)	▶
60.11.601	8 θέσεις (απόσταση ραγών 8cm)	▶
60.11.599	Πρότυπο αρτοποιίας (40×60cm), 8 θέσεις (απόσταση ραγών 8,1cm)*	▶

Ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισαγωγής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών.

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

Τρόλεϊ μεταφοράς για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς επιτρέπει τη φόρτωση και εκφόρτωση του τρόλεϊ ραφιών και εκτός του συστήματος μαγειρέματος, καθώς και την ασφαλή μεταφορά του.
Τα κανονικά μοντέλα είναι προσαρμοσμένα βέλτιστα στο ύψος των κάτω βάσεων.
Το ρυθμιζόμενο σε ύψος τρόλεϊ μεταφοράς είναι κατάλληλο για τοποθετήσεις των συστημάτων μαγειρέματος σε πάγκους εργασίας και υπερυψωμένες κάτω βάσεις.

60.74.000	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 52,5x91,1x99cm	▶
60.75.606	Ρυθμιζόμενο σε ύψος, διαστάσεις: 52,5x91,1x80/133cm	▶

Τρόλεϊ πιάτων

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

60.61.702	Τύπος 6-1/1, 20 πιάτα	▶
60.61.701	Τύπος 6-1/1, 15 πιάτα	▶
60.11.581	Τύπος 10-1/1, 32 πιάτα	▶
60.11.602	Τύπος 10-1/1, 26 πιάτα	▶

** Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 40×60cm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.*

Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

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

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

Thermocover

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

6004.1007	Τύπος 6-1/1	▶
6004.1009	Τύπος 10-1/1	▶

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB

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

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

Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

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

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

Στήριγμα τοίχου

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

60.31.168	Στήριγμα τοίχου Τύπος 6-1/1	▶

Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

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

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

Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

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

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

Σετ σύνδεσης συσκευής

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

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

Συλλέκτης καυσαερίων

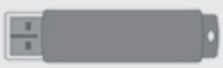
Για την έξοδο των καυσαερίων μέσω σωλήνα στον εξαερισμό οροφής (διάμετρος σωλήνα απαερίων 18cm).

70.01.360	Τύπος 6-1/1	▶
70.01.376	Τύπος 10-1/1	▶

Ασφάλεια ροής

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

70.01.339	Τύπος 6-1/1	▶
70.01.340	Τύπος 10-1/1	▶



RATIONAL-USB-Stick

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

6-2/1, 10-2/1

Σετ ευθυγράμμισης

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

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

Υποδομή με πόδια

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

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

Κάτω βάση I

Ανοικτή από όλες τις πλευρές.

60.31.090	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x88,5x69,9cm	▶
60.31.102	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,3 x69,9cm	▶
60.31.109	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 110,7x91x69,9cm	▶

Κάτω βάση II

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

60.31.087	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x90,3x69,9cm	▶
60.31.104	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,9 x69,9 mm	▶
60.31.111	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 110,7x91,6x69,9cm	▶

Κάτω βάση II ύψους 44,5cm

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

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

Κάτω βάση II MobilityLine

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

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

Κάτω βάση III

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

60.31.092	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x 90,3x69,9cm	▶
60.31.106	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,9x 69,9cm	▶
60.31.113	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 110,7x91,6x69,9cm	▶

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

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

60.31.216	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x90,3x94,5cm	▶
60.31.217	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,9x94,5cm	▶

Κάτω βάση IV

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

60.31.094	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 108,2x 90,3x69,9cm	▶
60.31.108	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, περιστρεφόμενες ρόδες, διαστάσεις: 110,6x96,9x 69,9cm	▶
60.31.115	Με σταθεροποίηση (MarineLine), διαστάσεις: 110,7x91,6x69,9cm	▶

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

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

60.75.135	Τύποι 6-2/1, 10-2/1	▶

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

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

60.75.143	Τύποι 6-2/1, 10-2/1	▶

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

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

60.76.218	Τύποι 6-2/1, 10-2/1	▶

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 6-2/1

60.62.123	Βασική έκδοση, 6 θέσεις (απόσταση ραγών 6,8cm)	▶
60.62.171	5 θέσεις (απόσταση ραγών 8,5cm)	▶
60.62.168	7 θέσεις (απόσταση ραγών 6,5cm)	▶
60.62.178	Έκδοση Marine (USPHS), 6 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	▶

Πλαϊνή σχάρα στήριξης, τύπος 10-2/1

60.12.133	Βασική έκδοση, 10 θέσεις (απόσταση ραγών 6,8cm)	▶
60.12.143	8 θέσεις (απόσταση ραγών 8,5cm)	▶
60.12.146	Έκδοση Marine (USPHS), 10 θέσεις (με ασφάλιση φορτίου)	▶

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 6-2/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών.

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

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 10-2/1

Μόνο σε συνδυασμό με ράγα εισδοχής για τρόλεϊ ραφιών.

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

Ράγα εισαγωγής για τρόλεϊ ραφιών

Απαιτείται ράγα εισαγωγής κατά τη χρήση τρόλεϊ ραφιών.

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

Τρόλεϊ μεταφοράς για τρόλεϊ ραφιών

Το τρόλεϊ μεταφοράς επιτρέπει τη φόρτωση και εκφόρτωση του τρόλεϊ ραφιών και εκτός του συστήματος μαγειρέματος, καθώς και την ασφαλή μεταφορά του.
Τα κανονικά μοντέλα είναι προσαρμοσμένα βέλτιστα στο ύψος των κάτω βάσεων.
Το ρυθμιζόμενο σε ύψος τρόλεϊ μεταφοράς είναι κατάλληλο για τοποθετήσεις των συστημάτων μαγειρέματος σε πάγκους εργασίας και υπερυψωμένες κάτω βάσεις.

60.73.999	Βασική έκδοση, διαστάσεις: 73,5x99,6x99cm	▶
60.75.605	Με ρυθμιζόμενες στο ύψος, διαστάσεις: 73,5x99x80/133cm	▶

Τρόλεϊ πιάτων

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

60.62.017	Τύπος 6-2/1, 34 πιάτα	▶
60.12.022	Τύπος 10-2/1, 52 πιάτα	▶
60.12.062	Τύπος 10-2/1, 42 πιάτα	▶

Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

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

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

Thermocover

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

6004.1016	Τύπος 6-2/1	▶
6004.1014	Τύπος 10-2/1	▶

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB

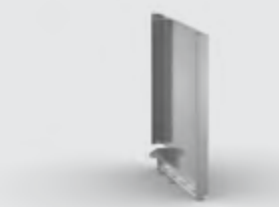
Μπορούν να συνδεθούν και πρόσθετοι εξωτερικοί αισθητήρες θερμοκρασίας πυρήνα μέσω σύνδεσ ης USB. Ο απλός εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα επιτρέπει την επιτήρηση ενός προϊόντος στο iComb i Pro ή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως αντικατάσταση του εσωτερικού αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο iCombi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

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

Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

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

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



Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

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

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

Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

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

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

Σετ σύνδεσης συσκευής

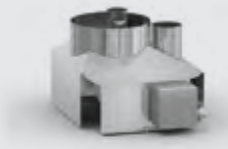
Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2,5 m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

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

Συλλέκτης καυσαερίων

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

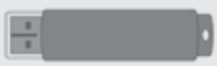
70.01.432	Τύπος 6-2/1 ▶
70.01.586	Τύπος 10-2/1 ▶



Ασφάλεια ροής

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

70.01.431	Τύπος 6-2/1 ▶
70.01.582	Τύπος 10-2/1 ▶



RATIONAL-USB-Stick

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

20-1/1, 20-2/1

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

Απορροφητήρας για τη συλλογή και την απομάκρυνση των υδρατμών. Δεν απαιτείται εξωτερική σύνδεση.
20-1/1: ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 88x92,9x33,7cm
20-2/1: ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 108,4x113,4x33,7cm

60.75.136	Τύπος 20-1/1	▶
60.75.137	Τύπος 20-2/1	▶

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

Απορροφητήρας συμπύκνωσης για την απομάκρυνση των υδρατμών. Απαιτείται εξωτερική σύνδεση.
Ισχύς: 1 NAC 230V, διαστάσεις: 88x92,9x38,3cm.

60.76.219	Τύπος 20-1/1	▶

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 20-1/1

Για γρήγορη και εύκολη φόρτωση και εκφόρτωση συσκευής δαπέδου.

60.21.331	Βασική έκδοση, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 6,5cm)	▶
60.21.287	15 θέσεις (απόσταση ραγών 8,4cm)	▶
60.21.288	16 θέσεις (απόσταση ραγών 8cm)	▶
60.21.289	17 θέσεις (απόσταση ραγών 7,4cm)	▶
60.21.292	Πρότυπο αρτοποιίας (40×60cm), 16 θέσεις (απόσταση ραγών 8,1cm)*	▶
60.21.245	20 θέσεις, μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60m (απόσταση ραγών 6,2cm)	▶
60.21.291	20 θέσεις, ενισχυμένη έκδοση HeavyDuty/Marine (απόσταση ραγών 6,5cm)	▶

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 20-2/1

Για γρήγορη και εύκολη φόρτωση και εκφόρτωση συσκευής δαπέδου.

60.22.490	Βασική έκδοση, 20 θέσεις (απόσταση ραγών 6,5cm)	▶
60.22.394	15 θέσεις (απόσταση ραγών 8,4cm)	▶
60.22.395	16 θέσεις (απόσταση ραγών 8cm)	▶
60.22.396	17 θέσεις (απόσταση ραγών 7,4cm)	▶
60.22.368	20 θέσεις, μέγιστο ύψος τοποθέτησης 1,60m (απόσταση ραγών 6,2cm)	▶
60.22.447	20 θέσεις, ενισχυμένη έκδοση HeavyDuty/Marine (απόσταση ραγών 6,5cm)	▶

Τρόλεϊ ραφιών, τύπος 20-2/1

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

60.21.293	Τύπος 20-1/1, 60 πιάτα	▶
60.21.294	Τύπος 20-1/1, 50 πιάτα	▶
60.22.400	Τύπος 20-2/1, 120 πιάτα	▶
60.22.399	Τύπος 20-2/1, 100 πιάτα	▶
60.22.398	Τύπος 20-2/1, 84 πιάτα	▶

** Παρακαλούμε έχετε υπόψη ότι το διάφραγμα αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος ανάμεσα στην έκδοση για γαστρονόμο και στην έκδοση αρτοποιίας διαφέρει κατά 40×60cm. Μπορείτε να προμηθευτείτε το διάφραγμα αέρα ως ανταλλακτικό από τον προμηθευτή σας.*

Συστήματα Finishing για συνεστιάσεις

Το σύστημα Finishing περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά αξεσουάρ που επιτρέπουν την άμεση έναρξη του Finishing. Αποτελείται από τρόλεϊ πιάτων και Thermocover.
Εξοικονομήστε 15% σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

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

Thermocover

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

6004.1011	Τύπος 20-1/1	▶
6004.1012	Τύπος 20-2/1	▶

Σετ εκροής λίπους για τρόλεϊ ραφιών

Μόνο σε συνδυασμό με την επιλογή ενσωματωμένου συστήματος εκροής λίπους.

60.75.107	Τύπος 20-1/1	▶
60.75.108	Τύπος 20-2/1	▶

Τρόλεϊ μεταφοράς για δοχεία

Επιτρέπουν την ασφαλή μεταφορά των δοχείων.

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

Λαβή για τρόλεϊ ραφιών

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

60.75.895	Τύποι 20-1/1, 20-2/1	▶

Ράμπα εισόδου για τρόλεϊ ραφιών

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

60.21.262	Τύπος 20-1/1	▶
60.22.380	Τύπος 20-2/1	▶

Σύστημα ανύψωσης συσκευής

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

60.70.407	Τύποι 20-1/1, 20-2/1	▶

Σύστημα ανύψωσης τρόλεϊ ραφιών

Μόνο σε συνδυασμό με το σύστημα ανύψωσης συσκευής.

60.21.297	Τύπος 20-1/1	▶
60.22.386	Τύπος 20-2/1	▶

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα USB

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

60.76.316	Κιτ sous vide και παστερίωσης για επιτραπέζιες και επιδαπέδιες συσκευές	▶
60.76.318	1 εξωτερικός αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα για επιδαπέδιες συσκευές	▶
60.76.876	Σετ επέκτασης για αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα USB	▶

Βοήθημα τοποθέτησης αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

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

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

Θερμοπροστατευτική ποδιά τοιχώματος

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

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

Διάταξη απομάκρυνσης συμπύκνωσης

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

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

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

Περιλαμβάνεται στο πακέτο παράδοσης των συστημάτων μαγειρέματος.

8700.0317	Τύποι 20-1/1 και 20-2/1	▶

Σετ σύνδεσης συσκευής

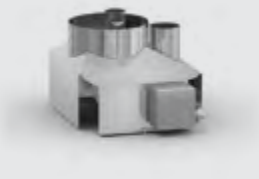
Αποτελείται από λάστιχο παροχής νερού (2,5m) και σωλήνες αποχέτευσης DN 50.

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

Συλλέκτης καυσαερίων

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

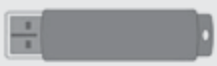
70.01.587	Τύπος 20-1/1	▶
70.01.493	Τύπος 20-2/1	▶



Ασφάλεια ροής

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

70.01.583	Τύπος 20-1/1	▶
70.01.492	Τύπος 20-2/1	▶



RATIONAL-USB-Stick

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

Αξεσουάρ μαγειρέματος & Αξεσουάρ

Πακέτα αξεσουάρ

Εξοικονομήστε έως και 15% σε σχέση με μεμονωμένη αγορά.

60.76.088	**Πακέτο έναρξης γκριλ:** Αποτελείται από: 1 × σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ 1/1 GN, 1 × ταψί γκριλ και τηγανίσματος 1/1 GN, 1 × CombiFry 1/1 GN, 1 x σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι 1/1 GN	▶
60.76.089	**Κιτ έναρξης Snack & Bake:** Αποτελείται από: 3 × λαμαρίνες ψησίματος 1/1 GN, 1 × Multibaker 1/1 GN, 1 × δοχείο εμαγιέ γρανίτη 40 mm 1/1 GN	▶

VarioSmoker

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

60.75.371	VarioSmoker με βύσμα τύπου E/F	▶

Λαμαρίνα ψησίματος, διάτρητη

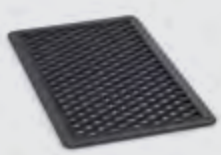
Λαμαρίνες ψησίματος με υψηλή θερμοαγωγιμότητα και αντικολλητική επίστρωση TriLax για άριστα αποτελέσματα ψησίματος σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

60.74.147	2/3 GN (32,5×35,4cm)	▶
6015.1103	1/1 GN (32,5×53cm)	▶
6015.2103	2/1 GN (65×53cm)	▶
6015.1000	Πρότυπο αρτοποιίας 40×60cm	▶

Λαμαρίνες ψησίματος *(μη διάτρητες)*

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

60.73.671	2/3 GN (32,5×35,4cm)	▶
6013.1103	1/1 GN (32,5×53cm)	▶
6013.2103	2/1 GN (65×53cm)	▶
6013.1003	Πρότυπο αρτοποιίας 40×60cm	▶



Σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ

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

60.73.802	1/2 GN (32,5×26,5cm)	▶
60.73.801	2/3 GN (32,5×35,4cm)	▶
60.73.314	1/1 GN (32,5×53cm)	▶

Ταψί γκριλ και τηγανίσματος

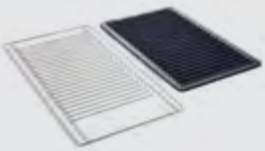
Ταψί γκριλ και τηγανίσματος πολλαπλών χρήσεων με αντικολλητική επίστρωση TriLax, ιδανικό για διαγώνιες γραμμές μοτίβων σε κρεατικά, ψάρια και λαχανικά. Η περιφερειακή προεξοχή στο πίσω μέρος είναι ιδανική για το ψήσιμο τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά ή υγρά.

60.71.617	1/1 GN (32,5×53cm)	▶

Ταψί γκριλ και πίτσας

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

60.73.798	2/3 GN (32,5×35,4cm)	▶
60.70.943	1/1 GN (32,5×53cm)	▶
60.71.237	Πρότυπο αρτοποιίας 40×60cm	▶



Σχάρα CombiGrill με βοήθημα φόρτωσης

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

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

6035.1017	Σχάρα CombiGrill 1/1 GN (32,5×53cm)	▶
60.73.848	Βοήθημα φόρτωσης για τη σχάρα CombiGrill 32,5×61,8cm (για 1/1 GN (32,5×53cm))	▶

Ταψί-τηγάνι

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

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

60.73.286	Σετ με μικρά ταψιά-τηγάνια (4 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης)	▶
60.73.287	Σετ με μεγάλα ταψιά-τηγάνια (2 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης)	▶
60.73.271	Μικρό ταψί-τηγάνι (ø 16cm)	▶
60.73.272	Μεγάλο ταψί-τηγάνι (ø 25cm)	▶
60.73.212	Βάση στήριξης 1/1 GN για μικρό ταψί-τηγάνι	▶
60.73.216	Βάση στήριξης 1/1 GN για μεγάλο ταψί-τηγάνι	▶

Multibaker

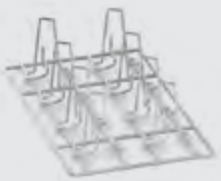
Το Multibaker με αντικολλητική επίστρωση TriLax είναι κατάλληλο για την ετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων αβγών ματιών, ομελετών, ρόστι και τορτίλιας, κλπ.

60.73.764	1/3 GN (32,5x26,5cm) 2 θέσεις	▶
60.73.646	2/3 GN (32,5x35,4cm) 5 θέσεις	▶
60.71.157	1/1 GN (32,5×53cm) 8 θέσεις	▶

CombiFry

Για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων προϊόντων στη σχάρα.

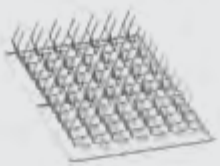
6019.1250	1/2 GN (32,5x26,5cm)	▶
60.73.619	2/3 GN (32,5x35,4cm)	▶
6019.1150	1/1 GN (32,5×53cm)	▶



Σούβλα κοτόπουλου και πάπιας

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

6035.1015	Χωρητικότητα 4 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.300g, 1/2 GN (32,5×26,5cm)	▶
6035.1016	Χωρητικότητα 6 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.800g, 1/1 GN (32,5×53cm)	▶
6035.1006	Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1.300g, 1/1 GN (32,5×53cm)	▶
6035.1010	Χωρητικότητα 10 τεμαχίων, μέγ. βάρος 950g, 1/1 GN (32,5×53cm)	▶
6035.1009	Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 2.200g, 1/1 GN (32,5×53cm)	▶



Σχάρα για παϊδάκια

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

6035.1018	1/1 GN (325×53cm)	▶

Potato Baker

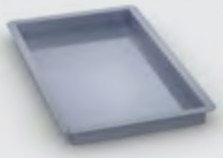
Με το Potato Baker της RATIONAL προετοιμάζετε ψητές πατάτες ή καλαμπόκια χωρίς αλουμινόχαρτο έως 50% ταχύτερα.

6035.1019	1/1 GN (32,5×53cm)	▶

Σούβλα ψησταριάς και ταντούρι

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

60.75.782	Σετ 2/3 GN (32,5x35,4cm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)	▶
60.72.414	Σετ 1/1 GN (32,5×53cm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)	▶
60.74.963	Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 2/3 GN (32,5×35,4cm)	▶
60.72.224	Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 1/1 GN (32,5×53cm)	▶
60.75.783	5 σούβλες ○ 0,5cm, μήκος 26,5cm για 2/3 GN (32,5 × 35,4cm)	▶
60.75.784	5 σούβλες □ 0,5cm, μήκος 26,5cm για 2/3 GN (32,5 × 35,4cm)	▶
60.75.785	5 σούβλες ψαριού 0,4×1cm, μήκος 26,5cm για 2/3 GN (32,5×35,4cm)	▶
60.72.416	3 σούβλες ○ 0,5cm, μήκος 53cm για 1/1 GN (32,5×53cm)	▶
60.72.417	3 σούβλες ○ 0,8cm, μήκος 53cm για 1/1 GN (32,5×53cm)	▶
60.72.418	3 σούβλες □ 0,5cm, μήκος 53cm για 1/1 GN (32,5×53cm)	▶
60.72.419	3 σούβλες □ 0,8cm, μήκος 53cm για 1/1 GN (32,5×53cm)	▶
60.72.420	3 σούβλες ψαριού 0,4×1cm, μήκος 53cm για 1/1 GN (32,5×53cm)	▶



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

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

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

60.71.158	Πίτσα έως Ø 28cm	▶

Σούβλα για αρνί και γουρουνόπουλο ***(1 αρνί ή 1 γουρουνόπουλο)***
Για την προετοιμασία ολόκληρων αρνιών και χοιρινών. Περάστε απλά και κρεμάστε.

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

Συλλέκτης λίπους με κλείστρο εκροής ***(συμπεριλαμβάνονται καπάκι και λάστιχο εκροής)***
Ιδανικός για τη συλλογή λίπους κατά το ψήσιμο. Ο συλλέκτης λίπους μπορεί να αδειάσει εύκολα κα ι με ασφάλεια από τη βάνα και το λάστιχο εκροής.

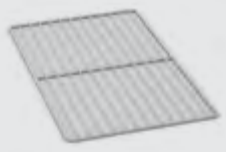
8710.1135	1/1 GN (32,5×53cm)	▶
60.70.776	2/1 GN (65x53cm)	▶

Πλαϊνές σχάρες στήριξης για πάπια Πεκίνου

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

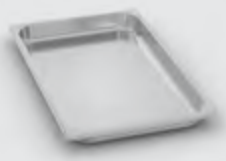
60.76.307	Σετ πλαϊνών σχαρών στήριξης και σχάρα 40x 60cm	▶

Δοχείο προδιαγραφών Gastronorm



Σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι

6010.2301	2/3 GN (32,5x35,4cm)	▶
6010.1101	1/1 GN (32,5x53cm)	▶
6010.2101	2/1 GN (65x53cm)	▶
6010.0103	Πρότυπο αρτοποιίας 40x60cm	▶



Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι

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

6013.2302	2/3 GN (32,5x35,4cm), βάθος 2cm	▶
6013.2306	2/3 GN (32,5x35,4cm), βάθος 6,5cm	▶
6013.1102	1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 2cm	▶
6013.1104	1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 4cm	▶
6013.1106	1/1 GN (32,5x53cm), βάθος 6,5cm	▶

Δοχείο διάτρητο από ανοξείδωτο ατσάλι

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

Προϊόντα φροντίδας iCombi

Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green για iCombi Pro και iCombi Classic
Η νέα, εξαιρετικά δραστική σύνθεση χωρίς φωσφόρο και φωσφορικά άλατα μειώνει έως και 50% την κατανάλωση σε σύγκριση με τα κοινά χημικά καθαριστικά.

56.01.535 Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green, 150 τμχ. ▶

Ταμπλέτες καθαρισμού για SelfCookingCenter και CombiMaster Plus (από 05/2017)
Ταμπλέτες καθαρισμού με σύμπλεγμα έντονα δραστικών στοιχείων για αξιόπιστο και ιδιαίτερα αποδοτικό καθαρισμό.

56.00.210 Ταμπλέτες καθαρισμού, 100 τμχ. ▶

Ταμπλέτα φροντίδας για iCombi Pro, iCombi Classic και SelfCookingCenter με Efficient CareControl
Οι ουσίες περιποίησης προστατεύουν ενεργά από τη συσσώρευση αλάτων στον θάλαμο μαγειρέμα τος και τη γεννήτρια ατμού. Ασφάλεια λειτουργίας χωρίς αποσκλήρυνση νερού και δαπανηρή χειροκίνητη αφαίρεση αλάτων.

56.00.562 Ταμπλέτες φροντίδας, 150 τμχ. ▶

Ταμπλέτα λαμπρυντικού για SelfCookingCenter χωρίς Efficient CareControl και CombiMaster Plus (από 05/2017)
Ενεργή προστασία και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής χάρη στις εξαιρετικά δραστικές ουσίες περιποίησης. Ο θάλαμος μαγειρέματος παραμένει υγιεινά καθαρός και λαμπερός.

56.00.211 Ταμπλέτα λαμπρυντικού, 50 τμχ. ▶

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

56.01.912 Φυσίγγια καθαρισμού Active Green / 6 φυσίγγια ανά χαρτοκιβώτιο ▶

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

56.01.914 Φυσίγγια Care / 6 φυσίγγια ανά χαρτοκιβώτιο ▶

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

9006.0153 Καθαριστικό γκριλ για επίμονες ακαθαρσίες, 10 l ▶

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

Προϊόν αφαλάτωσης, αντλία ποδιού για προϊόν αφαλάτωσης
Για δραστική αφαίρεση των αλάτων της γεννήτριας ατμού με ειδικές ουσίες περιποίησης.

6006.0110 Προϊόν αφαλάτωσης, 10 l ▶

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

Ντους χειρός με πίεση ψεκασμού
Εξαιρετικά εύκολος χειρισμός χάρη στον ενσωματωμένο μηχανισμό άντλησης.

6004.0100 Ντους χειρός με πίεση ψεκασμού για χειροκίνητο καθαρισμό ▶

◀ *Τα προϊόντα* **RATIONAL** *υπόκεινται σε διαφορετική εκπτωτική πολιτική* ▶

LAINOX®

Naboo® 5.0

THE EVOLUTION OF A SPECIES

ΕΞΥΠΝΟΣ

ΓΡΗΓΟΡΟΣ

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΣ

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟΣ

ΙΣΧΥΡΟΣ

ΕΥΕΛΙΚΤΟΣ

ΙΣΧΥΡΟΣ

ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΟΣ

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ BOILER

Naboo 5.0

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

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ			
▶	▶	▶	▶
NAE102B	**NAE161B**	**NAE201B**	**NAE202B**
36,7Kw	30,2Kw	37,2Kw	73,2
τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V

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

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού Naboo 5.0

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

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

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

ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

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

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

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

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ

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

● *Βασικός εξοπλισμός /* O *Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας /* – *Μη διαθέσιμος*

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

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

	061-101 062-102	161	201 202
Αυτόματος ηλεκτρονικός έλεγχος της στάθμης νερού στη γεννήτρια ατμού κατά την πλήρωση και την αποστράγγιση.	●	●	●
Ανιχνευτής boiler για έλεγχο ότι το boiler έχει αδειάσει πλήρως.	●	●	●
Διακόπτης ασφαλείας πίεσης για έλλειψη αερίου.	●	●	●
Φρένο κινητήρα ανεμιστήρα.	●	●	●
Μέγιστη εξωτερική θερμοκρασία μπροστινής πόρτας: 65°C.	●	●	●
Συμμορφώνεται με τα εθνικά και διεθνή πρότυπα για ασφαλή λειτουργία χωρίς άμεση επίβλεψη χειριστή – IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42 (ηλεκτρικά μοντέλα).	●	●	●
Συμμορφώνεται με τα εθνικά και διεθνή πρότυπα για ασφαλή λειτουργία χωρίς άμεση επίβλεψη χειριστή – IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 – EN203-1 / EN203-2-2 (μοντέλα αερίου).	●	●	●
Μέγιστο ύψος του τελευταίου ραφιού 160cm με τη χρήση της ειδικής βάσης του μοντέλου.	●	–	–
Μέγιστο ύψος του τελευταίου ραφιού 160cm.	–	–	●
Μέγιστο ύψος του τελευταίου ραφιού 160cm (για μοντέλα πάγκου χρησιμοποιώντας την ειδική υποστήριξη) .	–	●	–
Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια του πλυσίματος, η υγιεινή διασφαλίζεται πάντα, καθώς ο κύκλος πλύσης ξεκινά αυτόματα από εκεί που σταμάτησε.	●	●	●
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ			
VCS – Σύστημα Καθαρισμού με Ατμό. Αυτόματο σύστημα πλύσης με ατμοποίηση του απορρυπαντικού μέσα στον θάλαμο μαγειρέματος. Επιτρέπει σημαντική μείωση κατανάλωσης απορρυπαντικού έως και 30%. Εσωτερική θέση για την κάψουλα απορρυπαντικού με αυτόματη δοσομέτρηση (υγρό απορρυπαντικό CombiClean Boosted, σε 100% ανακυκλώσιμες κάψουλες). Παρέχεται με το CombiBlue, αλκαλικό απολυμαντικό απορρυπαντικό για την αρχική χρήση επαγγελματικών φούρνων (990 γρ).	●	–	–
Σύστημα αφαλάτωσης CALOUT που αποτρέπει τον σχηματισμό και τη συσσώρευση αλάτων στον ατμογεννήτρια (για μοντέλα με ατμογεννήτρια). Εσωτερική θέση για την κάψουλα αφαλατικής ουσίας με αυτόματη δοσομέτρηση (υγρό αφαλατικό CalFree Boosted, σε 100% ανακυκλώσιμες κάψουλες). Παρέχεται με 1 κάψουλα υγρού αφαλατικού (990 γρ).	●	–	–
Σύστημα αφαλάτωσης CALOUT που αποτρέπει τον σχηματισμό και τη συσσώρευση αλάτων στον ατμογεννήτρια (για μοντέλα με ατμογεννήτρια).Ξεχωριστό δοχείο και αυτόματη δοσομέτρηση (υγρό αφαλατικό CalFree Boosted).Παρέχεται με 1 δοχείο υγρού αφαλατικού (990 γρ).	–	●	●
SLCV / SLCS **Έξυπνος Έλεγχος Χημικών** Ελέγχει με ακρίβεια την κατανάλωση απορρυπαντικού, σας ειδοποιεί όταν πλησιάζει να τελειώσει και προτείνει τον κατάλληλο κύκλο πλύσης ανάλογα με την ποσότητα που απομένει.	○	○	○
WMS **Σύστημα Διαχείρισης Πλύσης.** Σύστημα που επιτρέπει τον προγραμματισμό κύκλων πλύσης ανάλογα με τη χρήση του combi.	●	●	●
EMA **Easy Maintenance Access.** Εύκολη πρόσβαση για τη συντήρηση της συσκευής από το μπροστινό κάτω μέρος και τη δεξιά πλευρά.	●	–	–
7 αυτόματα προγράμματα πλύσης χωρίς ανάγκη παρέμβασης του χειριστή μετά την εκκίνηση: Manual – Rinse – Fast – Soft – Medium Eco – Hard Eco – Grill.	●	●	●
«Fast» — υπερταχύς πλύση σε 10'. Ελάχιστες διακοπές στον κύκλο εργασίας και σταθερά άριστο καθάρισμα.	●	●	●
Χειροκίνητο σύστημα καθαρισμού με αναδιπλούμενο φορητό ντους.	●	●	●
Εύκολος εξωτερικός καθαρισμός χάρη στις απόλυτα λείες επιφάνειες από ανοξείδωτο ατσάλι και γυαλί, καθώς και στην προστασία IPX5 ενάντια στους πιτσιλισμούς νερού.	●	●	●
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ			
100% ανακυκλώσιμη συσκευασία.	●	●	●
LCP – Προσέγγιση κύκλου ζωής: κατανάλωση CO_2 – 380 kg CO_2 eq/έτος.Ο υπολογισμός έγινε με βάση το μοντέλο _E101B (μοντέλο με ατμογεννήτρια), λαμβάνοντας υπόψη υποθετική χρήση σε εστιατόριο και θεωρώντας 8 ώρες λειτουργίας την ημέρα για 3,5 ημέρες την εβδομάδα, επί σαράντα οκτώ εβδομάδες τον χρόνο.	●	●	●

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

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

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ ΜΕ Ή ΧΩΡΙΣ BOILER

Aroma Naboo 5.0

		ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ		
Τιμή	▶	▶	▶	▶
Μοντέλο	**AREN054B**	**AREN084B**	**AREN134B**	**AREN154B**
Ισχύς	11,6	18,7	30,2	37,2
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V
		ΑΕΡΙΟΥ		
Τιμή	▶	▶	▶	▶
Μοντέλο	**ARGN054B**	**ARGN084B**	**ARGN134B**	**ARGN154B**
Ισχύς	0,7Kw	0,8Kw	1,4Kw	1,3Kw
Τάση	230V	230V	230V	230V
Ονομαστική θερμική ισχύς εκδόσεων αερίου - G20	13Kw/11180Kcal	22Kw/18920Kcal	35Kw/30100Kcal	44Kw/37840Kcal
Διαστάσεις	85,2x79,7x77,5cm	85,2x79,7x105,5cm	85,2x79,5x184cm	89,2x86,2x181,2cm
Χωρητικότητα	**5xEN1 (60x40) με απόσταση 9cm**	**8xEN1 (60x40) με απόσταση 9cm**	**5xEN1 (60x40) 8xEN1 (60x40) με απόσταση 9cm)**	**15xEN1 (60x40) με απόσταση 8,9cm**
Μερίδες – Κρουασάν	60/90	96/144	156/234	**180/270**

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

154		
Μοντέλο	**AREN154B**	**ARGN154B**
Ισχύς	37,2Kw	1,3Kw
Τάση	τριφασική 400V	230V
Θερμαντική ισχύς αερίου G20	-	30Kw / 37840Kcal
Βάρος / Βάρος με boiler	273Kg / 316Kg	290Kg / 333Kg
Χωρητικότητα	**15 x EN1 (60x40) με απόσταση 8.9cm**	
Γεύματα /κρουασάν	180/270	
Διαστάσεις	89,2x86,2x181,2cm	
Τιμή	▶	▶

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

Naboo / Aroma Naboo 5.0

Εξοπλισμός

Βάση δαπέδου ανοξείδωτη. Παραδίδεται αποσυναρμολογημένη.
Αποστολή σε μονή συσκευασία: 112x16,5x11,5cm.

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

Βάση δαπέδου ανοξείδωτη με ράφι.

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

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

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

Ανοιχτό ερμάριο ανοξείδωτο με υποδοχές/θήκες ταψιών.

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

Ερμάριο με πόρτες και πλευρικές ράγες/οδηγούς.

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

Κιτ πόρτων και πίσω τοιχωμάτων/πλατών.

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

Πλευρικές ράγες/οδηγοί.
Σταθεροποιημένοι στη βάση δαπέδου

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

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

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

Θάλαμος αφύγρανσης/ωρίμασης

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

Θάλαμος αφύγρανσης/ωρίμασης

		054	084	134	154	
BAL280	Πλαίσιο ρύθμισης ύψους, σε περίπτωση συνδυασμένης εγκατάστασης με τον θάλαμο αφύγρανσης/ωρίμασης BLV084 και τον απορροφητήρα BKC011. 85x86,5x28cm	●				▶

Kit 2 τροχών με φρένο

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

Πόδια με φλάντζα

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

Θωράκιση θερμότητας για πλαϊνό πάνελ της μονάδας

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

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

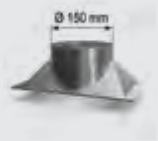
		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
LCH3	Με φίλτρα από ανοξείδωτο χάλυβα και φίλτρο ενεργού άνθρακα. Για φούρνους 061/054, χρησιμοποιήστε μόνο στηρίγματα και ερμάρια ύψους (h.)>900mm 86,3x105,6x42,1cm, 230V, 400W	●	●						●	●			▶

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

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

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

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

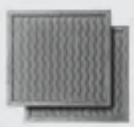


Συλλέκτης για εξωτερική σύνδεση - Ø 150mm.

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

Κιτ μεταφοράς ατμών συμπυκνώματος.

	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
CVC01	●	●	●	●		●	●	●	●		●	▶
CVC02					●					●		▶



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

Φίλτρα χοάνης Halton

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

Ζεύγη ραφιών και σχαρών, έκδοση GN

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

Ζεύγη ραφιών και σχαρών, 60x40

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
BGP564	5xEN1 (60x40) ↕93mm	●				●			●		●		▶
BGP864	8xEN1 (60x40) ↕90mm		●			●				●	●		▶

Ζεύγη συρμάτινων ραφιών και σχαρών, έκδοση GN/EN

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

Αποσπώμενη/αφαιρούμενη ραφιέρα για χρήση με υποχρεωτικό πλαισιο/σκελετό

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
SBE061	6xGN1/1 ↕63mm. 37,5x56,2x45,9cm	●				●							▶
SBE101	10xGN1/1 ↕63mm. 37,5x56,2x-73,6cm		●			●							▶
SBE062	6xGN2/1, 12xGN1/1, ↕61mm 59,3x72,2x45,9cm			●									▶
SBE102	10xGN2/1, 20xGN1/1 (60x40) ↕64mm. 59,3x72,2x73,6cm				●								▶
SBE564	5xEN1/1 (60x40) ↕80mm 42,8x62,8x45,5cm	●				●			●		●		▶
SBE864	8xEN1/1 (60x40) ↕84mm 42,8x63x73cm		●			●				●	●		▶

Αποσπώμενα ράφια πιάτων, υποχρεωτική η χρήση τους

		061	101	062	102	161	201	202	
BPP061	n.18, Ø31cm ↕65mm, 39,6x68,7x45,8cm	●				●			▶
BPP101	n.29, Ø31cm ↕63mm, 39,4x68,7x73,6cm		●			●			▶
BPP062	n.30, Ø31cm ↕65mm, 62,2x70,6x45,8cm			●					▶
BPP102	n.49, Ø31cm ↕66mm, 62,2x70,6x73,6cm				●				▶

Υποχρεωτικό πλαίσιο για αποσπώμενα ράφια φούρνου και πιάτων

	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
BTL011	●	●			●			●	●	●		▶
BTL021			●	●								▶

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

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

Καρότσι με δίσκος περισυλλογής

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

Καρότσι πιάτων με δίσκος περισυλλογής

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

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

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
NKS564P	90Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 15Kg. 5xEN1 (60x40) ↕250mm 47x79,6x173,5cm						●					●	▶

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

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
CGC01P	1 ζεύγος οδηγών						●					●	▶

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

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
CGL01P	10 ζεύγη οδηγών						●					●	▶

Κιτ προσαρμογής για LLG συστήματα για πρόσθετα καρότσια

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
RIC201	Συμβάλλει στην εξομάλυνση των δαπέδων καλύπτοντας αποκλίσεις έως 3% 52,5x98,4x71,5cm						●					●	▶
RIC202	Συμβάλλει στην εξομάλυνση των δαπέδων καλύπτοντας αποκλίσεις έως 3% 72,8x105,4x71,5cm							●					▶

Θερμικό κάλυμμα ραφιών

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
BCT061	Για αποσπώμενες κατασκευές	●				●							▶
BCT101	Για αποσπώμενες κατασκευές		●			●							▶
BCT062	Για αποσπώμενες κατασκευές			●									▶
BCT102	Για αποσπώμενες κατασκευές				●								▶
NCP201R	Για καρότσια						●						▶
KCP202R	Για καρότσια							●					▶

Κιτ προσαρμογής για LLG συστήματα για πρόσθετα καρότσια

	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
LLG1						●					●	▶
LLG2							●					▶

Συνδυασμοί

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

Ακίδα θερμοκρασίας

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

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

Σύστημα πολλών σημείων

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

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

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

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

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

Κιτ υδραυλικής σύνδεσης

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

Καλώδιο

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	
CBL5025	3mt 5x2,5mmg για ηλεκτρικά μοντέλα	●							●				▶
CBL0540	3mt 5x4mmg για ηλεκτρικά μοντέλα		●							●			▶
CBL5100	3mt 5x10mmg για ηλεκτρικά μοντέλα			●	●	●	●				●	●	▶
CBL5250	3mt 5x25mmg για ηλεκτρικά μοντέλα							●					▶
CBL3015	3mt 3x1,5mmg για μοντέλα αερίου	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▶

Πρίζα

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

Καπνιστήριο

		061	101	062	102	161	201	202	
AFFE	Με εξωτερικό τροφοδοτικό 24V, 900W 42,5x12,5x7cm.	●	●	●	●	●	●	●	▶

Καθαριστικά

COMBICLEAN BOOSTED 3 σε 1 αλκαλικό καθαριστικό

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

CALFREE BOOSTED αφαλατικό

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

COMBIBOILER BOOSTED όξινο αφαλατικό

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

Καρότσι για δοχείο καθαριστικού

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

Δοχείο απορρυπαντικού

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

Φίλτρο PURITY C STEAM 1100

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
PCSF	Χωρητικότητα φίλτρου 7.907Lt (στους 10° dH σκληρότητα άνθρακος)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Κιτ κεφαλής φίλτρου PURITY C STEAM

		061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154
PCSF	Κεφαλή φίλτρου, ανεπίστροφη βαλβίδα 3/8", δοκιμή προσωρινής σκληρότητας νερού, 2x κιτ μείωσης 3/8" με εσωτερικό σπείρωμα - 3/4" εξωτερικό σπείρωμα.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

FLOWMETER 10-100

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

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΠΛΥΣΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

COMBICLEAN BOOSTED 3 σε 1 αλκαλικό καθαριστικό

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

UN 1824

Κίνδυνος

H290 Ενδέχεται να είναι διαβρωτικό για τα μέταλλα.
H314 Προκαλεί σοβαρά δερματικά εγκαύματα και βλάβες στα μάτια.
H318 Προκαλεί σοβαρές βλάβες στα μάτια.

CALFREE BOOSTED αφαλατικό

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

Προσοχή

H319 Προκαλεί ερεθισμούς στα μάτια

ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ - ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ ΜΕ BOILER

COMBIBOILER BOOSTED όξινο αφαλατικό

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

UN 1824

Κίνδυνος

H290 Ενδέχεται να είναι διαβρωτικό για τα μέταλλα.
H314 Προκαλεί σοβαρά δερματικά εγκαύματα και βλάβες στα μάτια.
H318 Προκαλεί σοβαρές βλάβες στα μάτια.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ

Synapsy

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ			
Τιμή	▶	▶	▶
	SYE061B	**SYE101B**	**SYE062B**
Ισχύς	9,5Kw	16Kw	19Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V
ΑΕΡΙΟΥ			
Τιμή	▶	▶	▶
	SYG061B	**SYG101B**	**SYG062B**
Ισχύς	0,7Kw	0,8Kw	0,8Kw
Τάση	230V	230V	230V
Ονομαστική θερμική ισχύς εκδόσεων αερίου – G20	13/11180	22/18920	26/22360
Εξωτερικές διαστάσεις	85,2x79,5x77,5cm	85,2x79,5x105,5cm	107,2x90,7x77,5cm
Χωρητικότητα	6xGN1/1, 6xEN1 (60x40)	10xGN1/1, 10xEN1 (60x40)	6xGN2/1, 12xGN2/1
Απόσταση μεταξύ επιπέδων	7cm	7cm	7cm
Μερίδες – Κρουασάν	30/80–54/90	80/150–90/150	60/160–108/180

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ			
▶	▶	▶	▶
SYE102B	**SYE161B**	**SYE201B**	**SYE202B**
31Kw	25,5Kw	31,8Kw	61,8Kw
τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V
ΑΕΡΙΟΥ			
▶	▶	▶	▶
SYG102B	**SYG161B**	**SYG201B**	**SYG202B**
0,8Kw	1,4Kw	1,3Kw	1,4Kw
230V	230V	230V	230V
42/36120	35/30100	44/37840	80/68800
107,2x90,7x105,5cm	85,2x79,5x184cm	89,2x86,2x181,2cm	110,2x93,2x181,2cm
10xGN2/1, 20xGN1/1 (60x40)	6+10xGN1/1, 6+10xEN1 (60x40)	20xGN1/1	20xGN2/1, 40xGN1/1
7cm	7cm	6,3cm	6,3cm
150/300–180/300	110/230–144/240	150/300–180/300	300/500–360/600

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού Synapsy

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

OB062E	Μπόιλερ για ηλεκτρικό μοντέλο.	▶
OB062G	Μπόιλερ για μοντέλο αερίου.	▶
CAV102B	Καμινάδα με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου (μοντέλα άμεσου ατμού)	▶
CAM102B	Καμινάδα με διάταξη προστασίας από τον αέρα για μοντέλα αερίου (μοντέλα με λέβητα)	▶
NPSB	Πόρτα με μεντεσέδες δεξιά, εξοπλισμένη με ακίδα πολλαπλών σημείων με εξωτερικό φις, ø 3mm	▶
APDS	Πόρτα με διπλό ξεκλείδωμα.	▶
SN	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα).	▶
SNCP	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (μόνο ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Guardian.).	▶
BPK	Διαμόρφωση για σύνδεση με χοάνη.	▶
OCBM1	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου.	▶
DSP	Προστασία οθόνης πίνακα ελέγχου.	▶
SAFF	Γρήγορη σύνδεση με καπνιστήριο μέσω εξωτερικού φις (περιλαμβάνεται το καπνιστήριο).	▶
SYNETH	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet.	▶
KSCBO	Προ-διαμόρφωση για γρήγορη σύνδεση με την ακίδα μέσω εξωτερικού φις.	▶
SPP621	Επιπλέον χρέωση για οδηγούς - GN 2/1 - BGP621.	▶
SSB062	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών SBE062 + υποχρεωτικό πλαίσιο BTL021.	▶
SSP062	Επιπλέον χρέωση για αφαιρούμενη βάση τοποθέτησης ταψιών πιάτων πλήρεις με υποχρεωτικό πλαίσιο.	▶
KPG021	Επαγγελματικό κιτ για ψήσιμο κοτόπουλου.	▶
KPG021S	Επαγγελματικό κιτ για ψήσιμο κοτόπουλου. Για κιτ στοίβαξης (062 + 062)	▶
KPG210S	Επαγγελματικό κιτ για ψήσιμο κοτόπουλου. Για κιτ στοίβαξης (102 + 062)	▶

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

Synapsy

Εξοπλισμός

Βάση δαπέδου ανοξείδωτη. Παραδίδεται αποσυναρμολογημένη.
Αποστολή σε μονή συσκευασία: 112x16,5x11,5cm.

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

Βάση δαπέδου ανοξείδωτη με ράφι.

		061	101	062	102	161	201	202	
BSR011	85x71x67cm	●	●						▶
BSR021	107x80x67cm			●	●				▶

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

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

Ανοιχτό ερμάριο ανοξείδωτο με υποδοχές/θήκες ταψιών.

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

Ερμάριο με πόρτες και πλευρικές ράγες/οδηγούς.

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

Κιτ πόρτων και πίσω τοιχωμάτων/πλατών.

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

Πλευρικές ράγες/οδηγοί.
Σταθεροποιημένοι στη βάση δαπέδου

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

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

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

Kit 2 τροχών με φρένο

		061	101	062	102	161	201	202	
BRP04	Για επιδαπέδιες βάσεις και ερμάρια. Δεν είναι συμβατό με τη χρήση αφαιρούμενων ραφιών, αύξηση ύψους +83mm για τα μοντέλα BSR, BSC, BSK, BSP. ↕1	●	●	●	●				▶

Πόδια με φλάντζα

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

Θωράκιση θερμότητας για πλαϊνό πάνελ της μονάδας

		061	101	062	102	161	201	202	
BAP061	73,1x4x75,3cm	●							▶
BAP101	73,1x4x103,3cm		●						▶
BAP062	84,1x4x75,3cm			●					▶
BAP102	84,1x4x103,3cm				●				▶
BAP161	73,1x4x135,3cm					●			▶

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

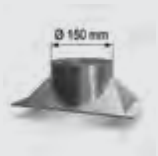
		061	101	062	102	161	201	202	
LCH3	Με φίλτρα από ανοξείδωτο χάλυβα και φίλτρο ενεργού άνθρακα. Για φούρνους 061/054, χρησιμοποιήστε μόνο στηρίγματα και ερμάρια ύψους (h.)>900mm 86,3x105,6x42,1cm, 230V, 400W	●	●						▶

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

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

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

		061	101	062	102	161	201	202	
BKC011F	Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCER90 για εξωτερική σύνδεση. 85,2x78,1x22cm, 230V, 1Kw	●	●						▶
BKC161F	Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCER90 για εξωτερική σύνδεση. 85,2x85,1x22cm 230V, 1Kw					●			▶

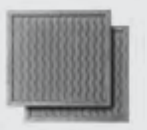


Συλλέκτης για εξωτερική σύνδεση - Ø 150mm.

		061	101	062	102	161	201	202	
CCE	30x22x11cm	●	●	●	●	●	●	●	▶
CCER90	Εξάρτημα 90° ολοκληρωμένο. 30x22x11cm	●	●			●			▶

Κιτ μεταφοράς ατμών συμπυκνώματος.

	061	101	062	102	161	201	202	
CVC01	●	●	●	●		●	●	▶
CVC02					●			▶



Φίλτρα

		061	101	062	102	161	201	202	
NFX01	31x31x1cm		●		●				▶
ICFX01	Για μοντέλα 061B και για μοντέλα αερίου G062B. 22x22x1cm	●							▶
NFX02	2τμχ. 31x31x1cm						●	●	▶
BFX161	2τμχ. 31x31x1cm					●			▶
NFX062	Μόνο για το E062B, 31x31x1cm			●					▶

Φίλτρα χοάνης Halton

		061	101	062	102	161	201	202	
FCH34	Για απορροφητήρες Halton 25,4x50,8x25,4cm	●	●						▶

Ζεύγη ραφιών και σχαρών, έκδοση GN

		061	101	062	102	161	201	202	
BGP611	6xGN1/1 ↕70mm	●				●			▶
BGP110	10xGN1/1 ↕70mm		●			●			▶
BGP621	6xGN2/1, 12xGN1/1 ↕70mm			●					▶
BGP121	10xGN2/1, 20xGN1/1 ↕70mm				●				▶

Ζεύγη ραφιών και σχαρών, 60x40

		061	101	062	102	161	201	202	
BGP564	5xEN1 (60x40) ↕93mm	●				●			▶
BGP864	8xEN1 (60x40) ↕90mm		●			●			▶

Ζεύγη συρμάτινων ραφιών και σχαρών, έκδοση GN/EN

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

Αποσπώμενη/αφαιρούμενη ραφιέρα για χρήση με υποχρεωτικό πλαισιο/σκελετό

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

Αποσπώμενα ράφια πιάτων, υποχρεωτική η χρήση τους

		061	101	062	102	161	201	202	
BPP061	n.18, Ø31cm ↕65mm, 39,6x68,7x45,8cm	●				●			▶
BPP101	n.29, Ø31cm ↕63mm, 39,4x68,7x73,6cm		●			●			▶
BPP062	n.30, Ø31cm ↕65mm, 62,2x70,6x45,8cm			●					▶
BPP102	n.49, Ø31cm ↕66mm, 62,2x70,6x73,6cm				●				▶

Υποχρεωτικό πλαίσιο για αποσπώμενα ράφια φούρνου και πιάτων

	061	101	062	102	161	201	202	
BTL011	●	●			●			▶
BTL021			●	●				▶

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

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

Καρότσι με δίσκος περισυλλογής

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

Καρότσι πιάτων με δίσκος περισυλλογής

		061	101	062	102	161	201	202	
NKP201	Max. φορτίο 90Kg. n.60, Ø31cm ↕65mm, 47x71,3x172,4cm						●		▶
KKP202	Max. φορτίο 180Kg. n.100, Ø31cm ↕78mm, 69,4x84,5x172,4cm							●	▶

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

		061	101	062	102	161	201	202	
NKS564P	90Kg max. φορτίο Max. φορτίο/ταψί 15Kg. 5xEN1 (60x40) ↕250mm. 47x79,6x173,5cm						●		▶

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

		061	101	062	102	161	201	202	
CGC01P	1 ζεύγος οδηγών						●		▶

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

		061	101	062	102	161	201	202	
CGL01P	10 ζεύγη οδηγών						●		▶

Κιτ προσαρμογής για LLG συστήματα για πρόσθετα καρότσια

		061	101	062	102	161	201	202	
RIC201	Συμβάλλει στην εξομάλυνση των δαπέδων καλύπτοντας αποκλίσεις έως 3%. 52,5x98,4x71,5cm						●		▶
RIC202	Συμβάλλει στην εξομάλυνση των δαπέδων καλύπτοντας αποκλίσεις έως 3%. 72,8x105,4x71,5cm							●	▶

Θερμικό κάλυμμα ραφιών

		061	101	062	102	161	201	202	
BCT061	Για αποσπώμενες κατασκευές	●				●			▶
BCT101	Για αποσπώμενες κατασκευές		●			●			▶
BCT062	Για αποσπώμενες κατασκευές			●					▶
BCT102	Για αποσπώμενες κατασκευές				●				▶
NCP201R	Για καρότσια						●		▶
KCP202R	Για καρότσια							●	▶

Κιτ τοποθέτησης πόρτας-ακίδας,

		061	101	062	102	161	201	202	
KBPS061	Παρέχεται με ανταλλακτικό ακίδας με εξωτερικό φίς.	●							▶
KBPS101	Παρέχεται με ανταλλακτικό ακίδας με εξωτερικό φίς.		●						▶
KBPS062	Παρέχεται με ανταλλακτικό ακίδας με εξωτερικό φίς.			●					▶
KBPS102	Παρέχεται με ανταλλακτικό ακίδας με εξωτερικό φίς.				●				▶

Συνδυασμοί

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

Σένσορας

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

Σύστημα πολλών σημείων

		061	101	062	102	161	201	202	
KSCBA	Προεγκατάσταση για γρήγορη σύνδεση ακίδας μέσω εξωτερικού φις. Η ακίδα δεν περιλαμβάνεται	●	●	●	●	●	●	●	▶

Κιτ υδραυλικής σύνδεσης

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

Καλώδιο

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

Πρίζα

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

Καπνιστήριο

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

Σένσορας

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

ΦΟΥΡΝΟΙ CONVECTION ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ - ΑΡΤΟΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Icon

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ			
Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλα	**ICEM051E**	**ICET051E**	**ICEM071E**
Ισχύς	7,25Kw	7,25Kw	12,5Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V
ΑΕΡΙΟΥ			
Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλα	**ICGM051E**	**ICGT051E**	**ICGM071E**
Ισχύς	0,25Kw	0,25Kw	0,5Kw
Τάση	230V	230V	230V
Ονομαστική θερμική ισχύς εκδόσεων αερίου – G20	8,5kW / 7310Kcal	8,5 kW / 7310Kcal	12kW / 10320Kcal
Εξωτερικές διαστάσεις	77,7x73x77,7cm	77,7x73x77,7cm	77,7x73x94,2cm
Χωρητικότητα	5xGN1/1 5xEN1 60x40)	5xGN1/1 5xEN1 (60x40)	7xGN1/1 7xEN1 (60x40)
Απόσταση μεταξύ επιπέδων	7cm	7cm	7cm
Μερίδες – Κρουασάν	30/80–60/80	30/80–60/80	50/120–84/112

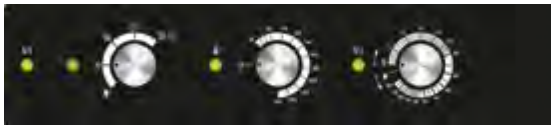
Ειδικά voltage και συχνότητες κατόπιν παραγγελίας

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ		
▶	▶	▶
ICET071E	**ICEM101E**	**ICET101E**
12,5Kw	14,5Kw	14,5Kw
τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V
ΑΕΡΙΟΥ		
▶	▶	▶
ICGT071E	**ICGM101E**	**ICGT101E**
0,5Kw	0,5Kw	0,5Kw
230V	230V	230V
12kW / 10320Kcal	16kW / 1360Kcal	16kW / 1360Kcal
77,7x73x94,2cm	77,7x73x115,2cm	77,7x73x115,2cm
7xGN1/1 7xEN1 (60x40)	10xGN1/1 10xEN1 (60x40)	10xGN1/1 10xEN1 (60x40)
7cm	7cm	7cm
50/120–84/112	80/150–120/160	80/150–120/160

Ειδικά voltage και συχνότητες κατόπιν παραγγελίας

ICEM / ICGM

ΑΝΑΛΟΓΙΚΑ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ - M



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

Λειτουργία
- Πίνακας ελέγχου με χειροκίνητους διακόπτες και ενδεικτικές λυχνίες λειτουργίας.

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

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

Καθαρισμός και τακτική συντήρησης
- Χειροκίνητο σύστημα καθαρισμού με εξωτερικό ντους (το ντους είναι προαιρετικό).

ICET / ICGT

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΕΚΔΟΣΗ - T

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

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

Μηχανισμοί ελέγχου
- Autoreverse: Αυτόματη αναστροφή ανεμιστήρα για απόλυτη ομοιομορφία.
- Αυτόματος έλεγχος εξαέρωσης θαλάμου.
- Χειροκίνητος υγραντήρας.
- Προσαρμογή παραμέτρων: Εύκολη πρόσβαση στο μενού χρήστη για εξατομίκευση της συσκευής.
- 2 ταχύτητες ανεμιστήρα: Η μειωμένη ταχύτητα ελαττώνει την ισχύ θέρμανσης. Διαθέσιμη και διακοπτόμενη (intermittent) ταχύτητα για ειδικά ψησίματα.
- Αισθητήρας πυρήνα (Probe):Έλεγχος θερμοκρασίας με 4 σημεία ανίχνευσης (προαιρετικό).
- Ακίδα ø 1mm: Για μαγείρεμα vacuum και μικρά τεμάχια (προαιρετικό).
- Θύρα USB: Για λήψη δεδομένων HACCP, ενημέρωση λογισμικού και μεταφορά προγραμμάτων.
- Σύστημα SN: Προδιαμόρφωση για βελτιστοποίηση ενέργειας (προαιρετικό).
- Πρόγραμμα SERVICE: Έλεγχος πλακέτας, προβολή ενδείξεων αισθητήρων και μετρητής ωρών λειτουργίας για προγραμματισμένη συντήρηση.
- Αυτοδιάγνωση: Έλεγχος πριν τη χρήση με περιγραφική και ηχητική ειδοποίηση σφαλμάτων.
- Φωτισμός LED στον θάλαμο.
- EcoSpeed: Βελτιστοποίηση ισχύος βάσει ποσότητας προϊόντος για σταθερή θερμοκρασία.
- EcoVapor: Μείωση κατανάλωσης νερού και ενέργειας μέσω αυτόματου ελέγχου κορεσμού ατμού.
- Green Fine Tuning (μοντέλα αερίου): Νέο σύστημα διαμόρφωσης καυστήρα για υψηλή απόδοση και χαμηλούς ρύπους και εναλλάκτη υψηλής απόδοσης για να προλαμβάνει τις απώλειες ενέργειας και να μειώνει τους βλαβερους ρύπους/εκπομπές.

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

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

051

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

ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

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

ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

ILCS2	Σύστημα αυτόματου καθαρισμού (Για την έκδοση T).	▶
IPS071	Πόρτα με αντίθετη φορά ανοίγματος (από προεπιλογή)	▶
APDS	Διπλό ξεκλείδωμα της πόρτας.	▶
SN	Σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα, extra χρέωση).	▶
SNCP	Σύνδεση συστήματος εξοικονόμησης ενέργειας. (μόνο για ηλεκτρικά μοντέλα, αποκλειστικά για το σύστημα Power Garden. Extra χρέωση)	▶
NPK	Διαμόρφωση για σύνδεση της χοάνης (σύστημα απαγωγής ατμών)	▶
OCBM4	Μετασχηματιστής απομόνωσης για διφασική/μονοφασική σύνδεση για μοντέλα αερίου.	▶
CSA	Αναδιπλούμενη ενσωματωμένη δεξαμενή 5 λίτρων. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε περίπτωση έλλειψης σύνδεσης νερού για ψήσιμο στον ατμό ή συνδυαστικό, με αυτονομία έως 60 λεπτά. Δεν είναι διαθέσιμη με το σύστημα αυτόματου καθαρισμού.	▶
ISC04	Ακίδα πολλαπλών σημείων ø3mm – Για την έκδοση T	▶
ISA01	Μονή βελόνα ακίδας ø3mm (Για την έκδοση T).	▶
ISP664	Για σχάρες/ράφια – EN (60x40) – IGP664 (extra χρέωση).	▶

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

ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

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

Icon

Εξοπλισμός

Βάση δαπέδου ανοξείδωτη με ράφι.

		051	071	101	
ISR071E	69x70x77,5cm	●	●		▶
ISR101E	69x70x59,5cm				▶
CSR061	51x64,8x86cm			●	▶

Ανοξείδωτη βάση για την εισάγωγη του blast chiller.

		051	071	101	
BSA021	87,5x77,4x95cm	●	●		▶

Γλίστρες, σταθερές στην βάση δαπέδου

		051	071	101	
NPT064	7xEN1 (60x40) ↕ 55mm 43,9x67x46cm	●	●	●	▶
NPT071	9GN1/1 ↕ 45mm 36,7x67x46cm	●	●	●	▶

Στόφα με υγρασία

		051	071	101	
ILV126	12xEN1 (60x40) ↕ 89mm, 81x86,5x87cm, 1,5kw	●	●		▶
ILV126R	12xEN1 (60x40) ↕ 89mm, 81x86,5x87cm, 1,5kw Πλήρες με κιτ ροδών.	●	●		▶

Κιτ ροδών, οι δύο με φρένο

		051	071	101	
RP04	7,3x10,3cm. Για βάσεις κι ερμάρια	●	●	●	▶
RP004		●	●	●	▶

Κιτ σταθεροποίησης ποδιών

		051	071	101	
KFP002		●	●	●	▶

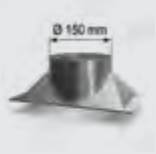
Προστασία από εισχώριση ξένων σωμάτων στον φούρνο

		051	071	101	
IBAS051		●	●	●	▶

◀ *Τα προϊόντα* **ALPHATECH by Lainox** *υπόκεινται σε διαφορετική εκπτωτική πολιτική* ▶

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

		051	071	101	
IKKV51	0,3kW 230V 77,8x95,4x30cm Χρησιμοποιήστε τον συλλέκτη CCE για εξωτερική σύνδεση	●	●	●	▶



Συλλέκτης για εξωτερική σύνδεση – Ø 150mm

		051	071	101	
CCE	30x22x11cm	●	●	●	▶

Φίλτρα

		051	071	101	
ICFX01	Για τα μοντέλα _061B. Για τα μοντέλα αερίου_G062B 22x22x1cm	●			▶
ICFX02	22x22x1cm		●	●	▶

Ζευγάρι γλίστρων EN (60x40)

		051	071	101	
IGP464	4xEN1 (60x40) ↕ 90mm	●			▶
IGP664	6xEN1 (60x40) ↕ 90mm		●		▶
IGP864	8xEN1 (60x40) ↕ 90mm			●	▶

Ζευγάρι γλίστρων GN/EN (60x40)

		051	071	101	
IGP516	5xGN 1/1 • 5xEN1 (60x40) ↕ 70mm	●			▶
IGP716	7xGN 1/1 • 7xEN1 (60x40) ↕ 70mm		●		▶
IGP116	10xGN 1/1 • 10xEN1 (60x40) ↕ 70mm			●	▶

Κιτ τοποθέτησης πόρτας

	051	071	101	
KIPS051E	●			▶
KIPS071E		●		▶
KIPS101E			●	▶

Κιτ σύνδεσης ακίδας.
Η σύνδεση γίνεται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

		051	071	101	
KISA01	Ø1mm – για τα μοντέλα T	●	●	●	▶
KISC04	Ø3mm – για τα μοντέλα T	●	●	●	▶

Κιτ υδραυλικής σύνδεσης

		051	071	101	
KISC04	Αποτελείται από σωλήνες εισόδου 2m και σωλήνες αποχέτευσης διαμέτρου ø40mm.	●	●	●	▶

Καλώδιο

		051	071	101	
CBL5015	3mt. 5x1,5mmq. Για τα ηλεκτρικά μοντέλα.	●			▶
CBL5025	3mt. 5x2,5mmq. Για τα ηλεκτρικά μοντέλα.		●		▶
CBL0540	3mt. 5x4mmq. Για τα ηλεκτρικά μοντέλα.			●	▶
CBL3015	3mt. 3x1,5mmq. Για τα μοντέλα αερίου.			●	▶

Ρόδες

		051	071	101	
PLG5016	Τριφασικό 400V. Για τα ηλεκτρικά μοντέλα.	●			▶
PLG5032	Τριφασικό 400V. Για τα ηλεκτρικά μοντέλα.		●	●	▶
PLG3016	230V. Για τα μοντέλα αερίου.	●	●	●	▶

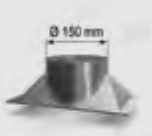
Ντους

		051	071	101	
ICLD		●	●	●	▶

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΙΤ ΓΑ ΚΟΛΩΝΑ

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

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



Συλλέκτης για εξωτερική σύνδεση Ø 150mm

CCE	30x22x11cm	▶

Ανοξείδωτη βάση με πόδια. Μόνο για τα μοντέλα 051.

ISR055	750x582x180h	▶

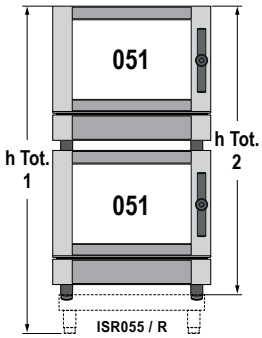
Ανοξείδωτη βάση με ρόδες. Μόνο για τα μοντέλα 051.

CCE	750x582x180h	▶

Ρόδες

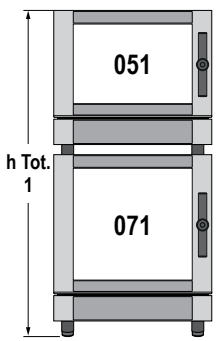
IRK04		▶

ΚΙΤ ΓΙΑ ΚΟΛΩΝΑ - ICE / ICG



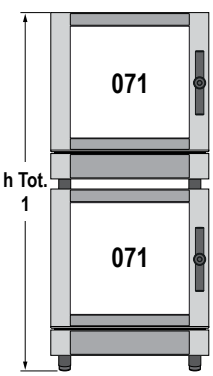
το βασικό μοντέλο περιλαμβάνει τα πόδια

ΚΑΤΩ ΦΟΥΡΝΟΣ		ΠΑΝΩ ΦΟΥΡΝΟΣ 051		h τελικό 1 (mm)	h τελικό 2 (mm)	h.τελ. (mm) h 1	h 2
Ηλεκτρικός 051	ΚΙΤ μοντέλα	IKE051	IKE051	1775	1625	1675	1525
Αερίου 051	ΚΙΤ μοντέλα	IKG051	IKG051	1775	1625	1675	1525



το βασικό μοντέλο περιλαμβάνει τα πόδια

ΚΑΤΩ ΦΟΥΡΝΟΣ		ΠΑΝΩ ΦΟΥΡΝΟΣ 051		h τελικό (mm)	h. τελ. (mm)
Ηλεκτρικός 071	ΚΙΤ μοντέλα	IKE051	IKE051	με πόδια / με ρόδες 1790	1640
Αερίου 071	ΚΙΤ μοντέλα	IKG051	IKG051	με πόδια / με ρόδες 1790	1640



το βασικό μοντέλο περιλαμβάνει τα πόδια

ΚΑΤΩ ΦΟΥΡΝΟΣ		ΠΑΝΩ ΦΟΥΡΝΟΣ 071		h τελικό (mm)	h. τελ. (mm)
Ηλεκτρικός 071	ΚΙΤ μοντέλα	IKE071	IKE071	με πόδια / με ρόδες 1955	1785
Αερίου 071	ΚΙΤ μοντέλα	IKG071	IKG071	με πόδια / με ρόδες 1955	1785

Σχάρες - ταψιά μαγειρικής. Αρτοποιΐας - Ζαχαροπλαστικής.

GN 1/1 > 53x32,5

Ανοξείδωτη σχάρα.

X1100 ▶

Ανοξείδωτο ταψί.

T1102 ▶ h20mm
T1104 ▶ h40mm
T1106 ▶ h65mm

Ανοξείδωτο ταψί διάτρητο για μαγείρεμα στον ατμό.

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

Ταψί με κεραμική επίστρωση για βραστά.

S1102 ▶ h20mm
S1104 ▶ h40mm
S1106 ▶ h65mm

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί για τηγανητά.

R1104 ▶ 1,5Kg

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου.

AT02 ▶ 20mm
AT04 ▶ 40mm
AT06 ▶ 65mm

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν ειδικά για finger-food.

AT11 ▶ λείο
AF11 ▶ διάτρητο

Αντικολλητική σχάρα αλουμινίου, 1 πλευρά λεία και 1 ραβδωτή.

APLR11 ▶

Ανοξείδωτο ταψί αλουμινίου με τεφλόν για τετράγωνο σχάρωμα.

GV110 ▶

Ανοξείδωτη σχάρα-σουβλα μήκος 52cm ειδική για σουβλάκια.

GS111 ▶

Ανοξείδωτη σούβλα.

SD052 ▶

Αντικολλητική σχάρα για σούβλες μήκους 23cm.

GS112 ▶

HTC3, σχάρα με αντικολλητική επίστρωση και υψηλή θερμική αγωγιμότητα.

GC113 ▶

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

SG11C ▶

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

SG11L ▶

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

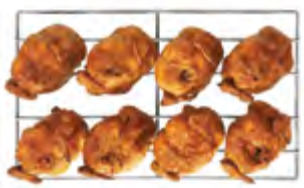
SAM55 ▶

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν, με στρογγυλές υποδοχές για τα προϊόντα **6 θέσεων,** ø 120mm.

TF106 ▶

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν ειδικό για ομελέτα, **2 θέσεων,** ø 200mm.

TF223 ▶



Ανοξείδωτη σχάρα για κοτόπουλα, **8 θέσεων.**

P1108 ▶

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

PS1108 ▶

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

PS1106 ▶

GN 2/1 > 53x65

Ανοξείδωτη σχάρα.

X2100 ▶

Ανοξείδωτο ταψί.

T2102 ▶ h20mm
T2104 ▶ h40mm
T2106 ▶ h65mm

Ανοξείδωτο ταψί διάτρητο για μαγείρεμα στον ατμό.

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

Ταψί με κεραμική επίστρωση για βραστά.

S2102 ▶ h20mm
S2104 ▶ h40mm
S2106 ▶ h65mm

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί για τηγανητά.

R2104 ▶ 3Kg

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

TF112 ▶

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

TF623 ▶

GN 2/3 > 35,2x32,5

Ανοξείδωτη σχάρα.

X2300 ▶

Ανοξείδωτο ταψί.

T2302 ▶ h20mm
T2304 ▶ h40mm
T2306 ▶ h65mm

Ανοξείδωτο ταψί διάτρητο για μαγείρεμα στον ατμό.

F2302 ▶ h20mm
F2304 ▶ h40mm
F2306 ▶ h65mm

Ταψί με κεραμική επίστρωση για βραστά.

R230 ▶ 1Kg

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου.

AT230 ▶ 20mm

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν ειδικά για finger-food.

ATL23 ▶ λείο
ATF23 ▶ διάτρητο

Ανοξείδωτο ταψί αλουμινίου με τεφλόν για τετράγωνο σχάρωμα.

GV230 ▶

Αντικολλητική σχάρα για σούβλες μήκους 23cm.

GS230 ▶

HTC3, σχάρα με αντικολλητική επίστρωση και υψηλή θερμική αγωγιμότητα.

GS230 ▶

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν, με στρογγυλές υποδοχές για τα προϊόντα **6 θέσεων,** ø 90mm.

TF236 ▶

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν ειδικό για ομελέτα, **1 θέσης,** ø 200mm.

TF123 ▶

Ανοξείδωτη σχάρα για κοτόπουλα, **4 θέσεων.**

P230 ▶

60x40

Ανοξείδωτη σχάρα.

GX64 ▶

Ταψί αλουμινίου

T11 ▶ 2 πλευρές

T12 ▶ h20mm

T14 ▶ h40mm

Ταψί αλουμινίου διάτρητο.

T22 ▶

Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου ειδικό για μπακέτες, 5 κανάλια.

T42 ▶ h40mm

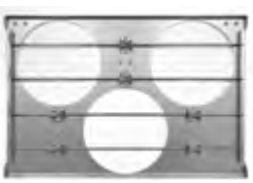
Λείο ταψί αλουμινίου για πίτσα.

AP064 ▶

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν.

ATL64 ▶ λείο

ATF64 ▶ διάτρητο



Ταψί αλουμινίου με 3 θέσεις για φορμάκια ø210mm.

TGP321 ▶

Ταψί αλουμινίου με 6 θέσεις για φορμάκια ø170mm.

TGP617 ▶

Ταψί αλουμινίου με 2 θέσεις για φόρμα 1kg για ιταλική Colomba.

TGP21C ▶

Ταψί αλουμινίου διάτρητο που τοποθετείται κάτω από τα ταψιά TG617, TGP321, TGP21C.

TGPF64 ▶

SPEED OVEN
ΕΝΑΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΠΟΛΛΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ
Oracle

3 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ / ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΑΕΡΑ / ΤΑΧΕΙΑ ΒΕΒΙΑΣΜΕΝΗ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΑΕΡΑ

Θερμοκρασία 300 °C

- Στιβαρή κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι με επιβλητικό design.
- Χειροκίνητο άνοιγμα της πόρτας προς τα κάτω.
- Πάνελ αφής με οθόνη 7": **One Touch,** με ένα μόνο άγγιγμα επιλέγεις τη συνταγή και την ιδανική λειτουργία μαγειρέματος για το πιάτο σου!
- **Fast Cooking System:** δοκιμασμένες αυτόματες συνταγές για γρήγορο μαγείρεμα με τη λειτουργία High Speed Oven.
- **Combi Wave:** στη λειτουργία Combi Wave, ο Oracle μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε ως φούρνος κυκλοφορίας αέρος με θερμοκρασίες από 30°C έως 300°C, είτε ως φούρνος μικροκυμάτων με ισχύ έως 2.000W είτε συνδυάζοντας αυτές τις δύο λειτουργίες μαγειρέματος για αποτελέσματα που ξεπερνούν πάντα τις προσδοκίες σας!
- Σύνδεση Wi-Fi με πρόσβαση στο Nabook Plus.
- **Oracle Washable Box:** το Oracle παραμένει πάντα καθαρό χάρη στον ειδικό αποσπώμενο θάλαμο με επίστρωση τεφλόν, που αφαιρείται και πλένεται για επαναχρησιμοποίηση. Με το σύστημα OWB (Πατενταρισμένο), ο καθαρισμός είναι πάντα γρήγορος και οικονομικός

ORACLE XS			
Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλο	**ORXSTR**	**ORXSTG**	**ORXSTB**
Ισχύς	3,6Kw	3,6Kw	3,6Kw
Μικροκυμάτων / IMP	1Kw/2,8Kw	1Kw/2,8Kw	1Kw/2,8Kw
Τάση	230V	230V	230V
Βάρος	40Kg	40Kg	40Kg
Χωρητικότητα	**17,3Lt**		
Χρώμα	Red - RAL 3020	Steel	Black - RAL 9005
Διαστάσεις	35,6x58,8x58cm		

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

OETH	Επιπλέον χρέωση για σύνδεση Ethernet	▶

ORACLE M STANDARD			
Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλο	**ORACRS**	**ORACGS**	**ORACBS**
Ισχύς	3,3Kw	3,3Kw	3,3Kw
Μικροκυμάτων/IMP	1Kw//2Kw	1Kw/3Kw	1Kw 3Kw
Τάση	230V	230V	230V
Βάρος	61Kg	61Kg	61Kg
Χωρητικότητα	**17,9Lt**		
Χρώμα	Red - RAL 3020	Steel	Black - RAL 9005
Διαστάσεις	46,7x60,9x63cm		

ORACLE M BOOSTED			
Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλο	**ORACRB**	**ORACGB**	**ORACBB**
Ισχύς	6Kw	6Kw	6Kw
Μικροκυμάτων/IMP	2Kw/3Kw	2Kw/3Kw	2Kw/ 3Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V
Βάρος	63Kg	63Kg	63Kg
Χωρητικότητα	**17,9Lt**		
Χρώμα	Red - RAL 3020	Steel	Black - RAL 9005
Διαστάσεις	46,7x60,9x63cm		

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

SOWBHD	Επιπλέον χρέωση για την έκδοση βαρέως τύπου (Heavy Duty) του πλενόμενου κουτιού Oracle OWBHD. Αντικαθιστά το βασικό/τυπικό μοντέλο.	▶
SOPPRS	Κιτ πρέσας ψησίματος Panini Stone (αποτελούμενο από την πρέσα Panini Stone OPPRS - το ειδικό πλενόμενο κουτί Oracle OWBPRS - ειδική σπάτουλα OPFAPRS) + προετοιμασία στον φούρνο. Το βασικό πλενόμενο κουτί Oracle εξαιρείται από τον βασικό εξοπλισμό. Δεν είναι συμβατό με τη συσκευασία πολλαπλών τεμαχίων MPACK.	▶

ORACLE XL			
Τιμή	▶	▶	▶
Μοντέλο	**ORACRBXL**	**ORACGBXL**	**ORACBBXL**
Ισχύς	6Kw	6Kw	6Kw
Μικροκυμάτων/IMP	2Kw/3Kw	2Kw/3Kw	2Kw/3Kw
Τάση	τριφασική 400V	τριφασική 400V	τριφασική 400V
Βάρος	63Kg	63Kg	63Kg
Χωρητικότητα	**36,4Lt**		
Χρώμα	Red - RAL 3020	Steel	Black - RAL 9005
Διαστάσεις	57,7x79,7x63cm		

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ

SOWBHDX	Επιπλέον χρέωση για την έκδοση βαρέως τύπου (Heavy Duty) του πλενόμενου κουτιού Oracle OWBHDX. Αντικαθιστά το βασικό/τυπικό μοντέλο.	▶

Χαρακτηριστικά εξοπλισμού Oracle

	XS	M	XL
ΜΕΘΟΔΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ			
Λειτουργία προγραμματισμού: δυνατότητα προγραμματισμού και αποθήκευσης μιας συνταγής με τις διαδικασίες μαγειρέματος σε αυτόματη ακολουθία.	●	●	●
Φούρνος Υψηλής Ταχύτητας - FCS (Fast Cooking System): αυτόματο σύστημα μαγειρέματος για ιταλικές και διεθνείς συνταγές, συμπεριλαμβανομένης της ιστορίας, των συστατικών, των αξεσουάρ μαγειρέματος, της μεθόδου και του αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.	●	●	●
Vysokorychlostní pec: Χειροκίνητη λειτουργία με άμεση εκκίνηση. (Σημείωση: Η φράση "Vysokorychlostní pec" είναι στα Τσέχικα και σημαίνει "Φούρνος υψηλής ταχύτητας".)	●	●	●
Combi Wave - MCS (Microwave Cooking System): αυτόματο σύστημα μαγειρέματος για ιταλικές και διεθνείς συνταγές, συμπεριλαμβανομένης της ιστορίας, των συστατικών, των αξεσουάρ μαγειρέματος, της διαδικασίας και του αυτόματου προγράμματος μαγειρέματος.	●	●	●
Combi Wave - Χειροκίνητη λειτουργία: με τρεις μεθόδους μαγειρέματος άμεσης εκκίνησης: μεταφορά θερμότητας (αέρας), μικροκύματα ή συνδυασμός μεταφοράς θερμότητας + μικροκυμάτων.	●	●	●
ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ WI-FI/ETHERNET NABOOK PLUS			
Σύνδεση Wi-Fi. Συμβατό με το πρότυπο IEEE 802.11g (2.4 GHz).	●	●	●
Σύνδεση Ethernet.	○	●	●
Nabook plus Χάρη στη λειτουργία Cloud, είναι δυνατή η πρόσβαση στο Nabookplus, τον εικονικό βοηθό κουζίνας (διαβάστε περισσότερα στο nabookplus.cloud, δωρεάν εγγραφή).	●	●	●
Δημιουργία συνταγών, συμπεριλαμβανομένων των συστατικών, της διαδικασίας και της φωτογραφίας.	●	●	●
Άμεση πρόσβαση από το Oracle στη βάση δεδομένων συνταγών με δυνατότητα λήψης (πατενταρισμένο).	●	●	●
Συγχρονισμός πολλαπλών φούρνων Oracle συνδεδεμένων στον ίδιο λογαριασμό (πατενταρισμένο).	●	●	●
Παρακολούθηση HACCP.	●	●	●
Απομακρυσμένη διάγνωση μέσω της πύλης Nabook plus από το Κέντρο Σέρβις της LAINOX.	●	●	●
Αυτόματο σύστημα ειδοποιήσεων ενημέρωσης λογισμικού.	●	●	●
Δυνατότητα λήψης συνταγών από την πύλη Nabook plus βάσει χώρας.	●	●	●
Αυτόματες ενημερώσεις λογισμικού σε πολλές συσκευές ταυτόχρονα.	●	●	●
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ			
Έγχρωμη οθόνη LCD 7" (ίντσες), υψηλής ευκρίνειας, χωρητική (capacitive), με λειτουργίες "Οθόνης αφής" (Touch Screen).	●	●	●
Οθόνη που μπορεί να διαμορφωθεί με βάση τις ανάγκες του χρήστη, προβάλλοντας μπροστά τα προγράμματα που χρησιμοποιούνται συχνότερα.	●	●	●
Αυτόματο μαγείρεμα με εκκίνηση "Ενός αγγίγματος" (One Touch).	●	●	●
Οργάνωση συνταγών σε φακέλους με προεπισκόπηση, δίνοντας στον κάθε φάκελο το δικό του όνομα.	●	●	●
Δυνατότητα προθέρμανσης του θαλάμου μαγειρέματος έως τους 280°C.	●	●	●
Δυνατότητα προθέρμανσης του θαλάμου μαγειρέματος έως τους 300°C.	●	●	●
Ταχεία ψύξη του θαλάμου μαγειρέματος με ανοιχτή πόρτα.	●	●	●
Διεπαφή χρήστη με επιλογή 29 γλωσσών.	●	●	●
Υπάρχουν περίπου 30 διαθέσιμες συνταγές στο Oracle και ένας αυξανόμενος αριθμός εναλλακτικών είναι διαθέσιμος μέσω πρόσβασης στην πύλη Nabook plus. Κάθε συνταγή έχει δοκιμαστεί για να εγγυηθεί τα καλύτερα αποτελέσματα.	●	●	●
Oracle Coach: Εικονικός βοηθός που παρέχει συμβουλές σχετικά με τη χρήση του Oracle και ενημερώνει πότε απαιτείται συντήρηση.	●	●	●

● *Βασικός εξοπλισμός* / ▲ *Αξεσουάρ που μπορούν να εγκατασταθούν και μετά την αγορά*/ ○ *Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας* / – *Μη διαθέσιμος*

	XS	M	XL
ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΙ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ			
Αυτόματη ταχύτητα ανεμιστήρα για τη λειτουργία Φούρνου Υψηλής Ταχύτητας.	●	●	●
Δυνατότητα επιλογής της ταχύτητας του ανεμιστήρα.	●	●	●
Σύνδεση USB για λήψη δεδομένων HACCP, ενημέρωση λογισμικού και μεταφόρτωση/λήψη συνταγών μαγειρέματος.	●	●	●
ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ			
Ανοξείδωτος χάλυβας AISI 304 πάχους 1 χιλιοστού, τύπου 18/10, με θάλαμο φούρνου σε μοτίβο διαμαντιού και πλήρως στρογγυλεμένες άκρες μεγάλου ακτίνας για βέλτιστη ροή αέρα και εύκολο καθαρισμό.	●	●	●
OOS - Oracle Odorless System: Ενσωματωμένο καταλυτικό φίλτρο για λειτουργία χωρίς ανάγκη απορροφητήρα.	●	●	●
Ανοιγόμενη προς τα κάτω πόρτα με εργονομική λαβή.	●	●	●
Η πόρτα ολισθαίνει κάτω από την επιφάνεια μαγειρέματος του φούρνου, επιτρέποντας την ασφαλή αφαίρεση των τροφίμων χωρίς κίνδυνο εγκαυμάτων.	–	●	●
ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ			
Ηλεκτρονικός αισθητήρας ανοίγματος/κλεισίματος πόρτας.	●	●	●
Αυτοδιάγνωση με έξυπνη προβολή σφαλμάτων.	●	●	●
Μέγιστη εξωτερική θερμοκρασία 65°C στον πίνακα της πόρτας.	●	●	●
Συμμόρφωση με τα διεθνή πρότυπα IEC60335-1, IEC60335-2-90 και EMC.	●	●	●
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ			
OWB - Oracle Washable Box: ειδικός αφαιρούμενος και πλενόμενος θάλαμος (δοχείο/κουτί).	▲	●	●
OWDC - Oracle Washable Door Cover: Αφαιρούμενο και πλενόμενο εσωτερικό προστατευτικό πόρτας.	–	●	●
Αυτοκόλλητη επένδυση για το εσωτερικό της πόρτας	●	▲	▲
OOS - Oracle Odorless System: Εξαλείφει τους ατμούς, τις οσμές και τα υπολείμματα λίπους κατά το μαγείρεμα χωρίς την ανάγκη για απορροφητήρα ή καπνοδόχο.	●	●	●
Εύκολος εξωτερικός καθαρισμός χάρη στις τέλεια λείες επιφάνειες και την προστασία IPX3 από ψεκασμό νερού.	●	●	●
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ & ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ			
100% ανακυκλώσιμη συσκευασία.	●	●	●
Ποσοστό ανακύκλωσης προϊόντος: 90%.	●	●	●
Πιστοποιήσεις: Ποιότητα ISO 9001 / Ασφάλεια ISO 45001 / Περιβάλλον ISO 14001.	●	●	●
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ			
Σύνδεση Wi-Fi. Συμβατό με το πρότυπο IEEE 802.11g (2.4GHz).	●	●	●
Σύνδεση USB.	●	●	●
Σύνδεση Ethernet.	○	●	●
Πλάκα (ή δίσκος) από ανοδιωμένο κράμα αλουμινίου.	●	●	●
OWB: Oracle Washable Box. ειδικός αφαιρούμενος και πλενόμενος θάλαμος (δοχείο/κουτί).	▲	●	●
OWDC: Oracle Washable Door Cover. Αφαιρούμενο και πλενόμενο εσωτερικό προστατευτικό πόρτας.	–	●	●
Αυτοκόλλητη επένδυση για το εσωτερικό της πόρτας.	●	▲	▲
Φτυάρι αλουμινίου (για φούρνο, π.χ., πίτσας).	▲	●	●
Ηλεκτρική πρίζα (το αρσενικό μέρος του καλωδίου).	●	●	●
Καλώδιο τροφοδοσίας - 2μ.	●	●	●

● *Βασικός εξοπλισμός /* ▲ *Αξεσουάρ που μπορούν να εγκατασταθούν και μετά την αγορά/* ○ *Προαιρετικός εξοπλισμός κατόπιν παραγγελίας /* – *Μη διαθέσιμος*

Oracle

Εξοπλισμός

Βάση δαπέδου με ράφι

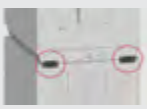
		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OSR85	48x56x85cm		●		▶
OSR85X	70x59x85cm			●	▶

Βάση δαπέδου με ρυθμιζόμενα πόδια, για δύο φούρνους δί-πλα-δίπλα (ή παράθετα)

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OSRXS2	78x54x85cm	●			▶

Βάση δαπέδου με ρυθμιζόμενα πόδια, για στοίβαξη δύο φούρνων

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OSR50S	37,5x56x55cm	●			▶
OSR50	48x56x55cm		●		▶
OSR50X	70x59x55cm			●	▶



Κιτ σύνδεσης

	Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OKSVS	●			▶
OKSV		●	●	▶

Επιτοίχιο ράφι

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OMP35	37,6x61,5x30,2cm	●			▶
OMP47	46,5x61,5x30,2cm		●		▶
OMP58	57,5x75,4x30,2cm			●	▶

Κιτ ρυθμιζόμενων ποδιών

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OKP150	Ø 60 - 100 ÷ 135mm h.max		●	●	▶

Κιτ ποδιών ισοπέδωσης

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OPL	Ρυθμιζόμενο πόδι - Ø 50xM10x46 ύψος		●	●	▶

Κιτ σύνδεσης ποδιών

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
KFP002			●	●	▶

Πόδια με φλάντζα

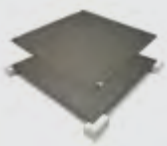
		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OKP004FS	Ø 60 - 150 ÷ 200 mm h. max	●			▶
OKP004F	Ø 60 - 150 ÷ 200 mm h. max		●	●	▶

PANNINI SPEED

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OPSPDS	30x28,4x7cm	●			▶

PANNINI STONE PRESS

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OPPRS	Κιτ που αποτελείται από: Πρέσα πέτρας πανίνι + ειδικό πλενόμενο κουτί Oracle OWBPRS + σιλικόνη ψησίματος OFCPRS + ειδική σπάτουλα OPFAPRS. 29,9x30,5x10,5cm		●		▶

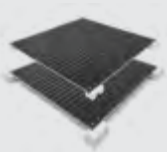


Ανοδιώμενο ράφι

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OPAAS	28,3x30x0,6cm	●			▶
OPAA	30x29,5x0,2cm		●		▶
OPAAX	42x44,2x2,8cm			●	▶

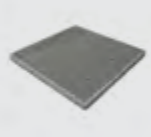
Λεία πλάκα αλουμινίου με τεφλόν αντικολλητική

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OPC10BS	28,3x30x0,6cm	●			▶
OPC10B	30x29,5x0,2cm		●		▶
OPC10BX	42x44,2x2,8cm			●	▶



Ραβδωτή πλάκα αλουμινίου με τεφλόν αντικολλητική

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OPRGBS	27,8x28,6x2,1cm	●			▶
OPRGB	28,6x30x1,1cm		●		▶
OPRGBX	44,5x43x2,8cm			●	▶



Πέτρα ψησίματος		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OPPC	28x28x1,5cm	●	●		▶
OPPCX	40x40x1,5cm			●	▶

Ταψί αντικολλητικό από τεφλον		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OFC010	10τμχ. 30x30cm	●			▶
OFC010X	10τμχ. 40x40cm		●		▶
OFCPRS	10τμχ. ειδικά για το Pannini Stone Press, 24x24cm			●	▶

Ταψί λείο από τεφλόν		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OCTL1	2τμχ. 14x28,6x1,9cm	●	●	●	▶

Ταψί διάτρητο από τεφλόν		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OCTF1	2τμχ. 14x28,6x1,9cm	●	●	●	▶

Ταψί λείο τετράγωνο από τεφλόν		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OCTL2	2τμχ. 28,6x28,6x1,3cm	●	●	●	▶
OCTL3	2τμχ. 40x40x1,9cm			●	▶

Ταψί διάτρητο τετράγωνο από τεφλόν		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OCTL2	2τμχ. 28,6x28,6x1,3cm	●	●	●	▶
OCTL3	2τμχ. 40x40x1,3cm			●	▶

Στρογγυλό ταψί πολλαπλών στρώσεων από τεφλόν		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OMTT119	20,8x20,8x2cm Ø 190mm	●	●	●	▶

Ταψί πολλαπλών στρώσεων από τεφλόν		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OMTTGN16	1/6 GN, 15x13,7cm 17,5x16x6cm	●	●	●	▶
OMTTGN13	1/3 GN, 29,5x15cm 32x17,5x6cm			●	▶

Ταψί πολλαπλών στρώσεων από τεφλόν, 4 κοίλων θέσεων

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OMTT4	4 x Ø 95mm 25x25x2cm	●	●	●	▶
OMTT4J	4 x Ø 85mm 23,5x23,5x3,3cm	●	●	●	▶

Φτυαρι αλουμινίου

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OPFAS	Με προστατευτικό. 28x42,2x6,9cm	●	●	●	▶
OPFA	19x33x6,9cm		●	●	▶
OPFAX	57x42x10cm			●	▶
OPFAPRS	Ειδικά για Pannini Stone Press, 19x33x6,9cm		●		▶

Κιτ μαγειρικής

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OSTKBS1	1xOPFAS + 1xOCTF1 + 1xOCTL2 + 1xOPRGBS	●			▶
OSTKBS2	1xOWBS + 1xOSOCL + 1xOSOPR + 1xOFC010 + 1xOKRIS	●			▶
OSTKB	1xOCTL2 + 1xOCTF1 + 1xOPRGB		●		▶
OSTKBX	1xOCTL3 + 1xOCTF3 + 1xOPRGBX			●	▶

Ειδικός αντικολλητικός, αφαιρούμενος θάλαμος-κουτί με τεφλόν.

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OWBS	31,4x32x17,6	●			▶

Πλενόμενο κουτί, αντικολλητικό, αποσπώμενο απο τεφλόν.

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OWBPRS	Ειδικά για το Pannini Stone Press, 30,5x32,2x18cm		●		▶
OWB	30,5x32,2x18cm		●		▶
OWBX	44x45x18,5cm			●	▶

Πλενόμενο κουτί, αντικολλητικό, αποσπώμενο απο τεφλόν. Βαρέως τύπου.

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OWBHD	30,5x32,2x18cm		●		▶
OWBHDX	44x45x18,5cm			●	▶

Αποσπώμενο και πλενόμενο προστατευτικό πόρτας.

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OWDC	36,6x24,1x2cm		●		▶
OWDCX	50x24,5x2,5cm			●	▶

Αυτοκόλλητη επένδυση για το εσωτερικό πόρτας

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OKRIS	Πακέτο 5τμχ. 29,6x16,6x1cm	●			▶
OKRI	Πακέτο 1τμχ. 32x19,2x1cm		●		▶

Καθαριστικά

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OSOCL	Υγρό καθαριστικό, 1Lt, πακέτο 6τμχ.	●	●	●	▶
OSOPR	Υγρό προστατευτικό, 1Lt, πακέτο 6τμχ.	●	●	●	▶

OSOCL – Υγρό καθαριστικό φούρνου

Κίνδυνος

H318 Προκαλεί σοβαρές βλάβες στα μάτια.

Στήριγμα για το πάνω ράφι

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OPSABS	34,5x53,5x6,1cm	●			▶
OPSAB	46,7x55,5x6,6cm		●		▶
OPSABX	69,5x58x6,6cm			●	▶

Κάλυμμα στην πίσω πλευρά

		Oracle XS	Oracle M	Oracle XL	
OPCPBS	35,6x50,2x8cm	●			▶
OPCPB	56x46,5x10cm		●		▶
OPCPBX	56x57,5x10cm			●	▶

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ, ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΡΕΩΣΗ

Να ζητηθεί κατά την παραγγελία του φούρνου

Oracle XS

Μοντέλα	Ισχύς		Ισχύς		Τάση	Τύπος ηλεκτρικής σύνδεσης (περιλαμβάνεται πρίζα)	Καλώδια (περιλαμβάνονται)	Κωδικός
				Μικροκύματα				
	kW	A	kW	kW			mt.	
ORXSTR ORXSTG ORXSTB	3,6	16	2,8	1	230V	IEC 309	2	OR3092
	2,8	13	2,8	1		BS1363/A	2	OR1363
	3,3	15	2,8	1		A53112	2	OR53112
	3,6	16	2,8	1	208V	Πρίζα δεν περιλαμβάνεται	2	OR1208
	3,6	16	2,8	1	240V		2	OR1240

Oracle M

Μοντέλα	Ισχύς		Ισχύς		Τάση	Τύπος ηλεκτρικής σύνδεσης (περιλαμβάνεται πρίζα)	Καλώδια (περιλαμβάνονται)	Κωδικός
				Μικροκύματα				
	kW	A	kW	kW			mt.	
ORACBS ORACRS ORACGS	3,3	16	3	1	230V	IEC 309	2	OR3092
	2,8	13	3	1		BS1363/A	2	OR1363
	3	15	3	1		A53112	2	OR53112
	3	16	3	1	208V	Πρίζα δεν περιλαμβάνεται	2	OR1208
	3,3	16	3	1	240V		2	OR1240
ORACBB ORACRB ORACGB	6	26	3	2	230V	IEC 309–32 A	2	OR3093
	6	18	3	2		Πρίζα δεν περιλαμβάνεται	2	OR32305
	6	20	3	2	208V		2	OR3208
	6	18	3	2	230V		2	OR3230
	6	18	3	2	400V		2	OR380

Oracle XL

Μοντέλα	Ισχύς		Ισχύς		Τάση	Τύπος ηλεκτρικής σύνδεσης (περιλαμβάνεται πρίζα)	Καλώδια (περιλαμβάνονται)	Κωδικός
				Μικροκύματα				
	kW	A	kW	kW			mt.	
ORACBBXL ORACRBXL ORACGBXL	6	26	3	2	230V	IEC 309 – 32 A	2	OR3093
	6	18	3	2			2	OR32305
	6	20	3	2	208V		2	OR3208
	6	18	3	2	230V		2	OR3230
	6	18	3	2	380V		2	OR380

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ CONVECTION ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ

ChefLux™

Χειροκίνητο μαγείρεμα
- Θερμοκρασία: 80 °C – 260 °C
- Μαγείρεμα convection και υγρασία από τους 80 °C

Τεχνολογίες Unox
- DRY.Plus
- STEAM.Plus
- AIR.Plus

Βασικά χαρακτηριστικά
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες γωνίες.
- Διπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Χειροκίνητο πάνελ ελέγχου.
- 2 ταχύτητες των βεντιλατέρ. Αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους.

XV 393
Ηλεκτρικός, 1 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	5 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	7,1Kw
Τάση:	230-400V
Βάρος:	67Kg
Διαστάσεις:	75x77x77cm

XV 593
Ηλεκτρικός, 2 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	7 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	10,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	86Kg
Διαστάσεις:	86x88x93cm

XV 893
Ηλεκτρικός, 3 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	12 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	15,8Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	124Kg
Διαστάσεις:	86x88x125cm

XV 513G
Αερίου, 2 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	7 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς EL:	0,7Kw/230V
Ισχύς GAS:	17,5Kw
Βάρος:	100Kg
Διαστάσεις:	86x88x114,4cm

XV 813G
Αερίου, 3 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	12 ταψιά GN 1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	260 oC
Ισχύς EL:	1Kw/230V
Ισχύς GAS:	20Kw
Βάρος:	130Kg
Διαστάσεις:	86x88x146,4cm

XV 1093

Ηλεκτρικός, 5 βεντιλατέρ, με 2 ταχύτητες και καρότσι 20 θέσεων GN1/1.

Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	20 ταψιά GN 1/1 με απόσταση 6,6cm
Θερμοκρασία:	260 °C
Ισχύς:	29,7Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	240Kg
Διαστάσεις:	91,3x100x186,3cm

XV 4093

Ηλεκτρικός, 5 βεντιλατέρ, με 2 ταχύτητες και καρότσι 20 θέσεων GN2/1.

Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	20 ταψιά GN2/1 ή 40 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,6cm
Θερμοκρασία:	260 °C
Ισχύς:	46,7Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	285Kg
Διαστάσεις:	91,3x124x186,3cm

XCV 1001

Καρότσι φόρτωσης για τον φούρνο XV 1093. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Χωρητικότητα:	20 ταψιά GN1/1
Βάρος:	25Kg
Διαστάσεις:	74x56x170cm

XCP 1001

Καρότσι φόρτωσης 51 πιάτα 21 έως 31cm, για τον φούρνο XV 1093. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος:	40Kg
Διαστάσεις:	74x56x171cm

XCV 4001

Καρότσι φόρτωσης για τον φούρνο XV 4093. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Χωρητικότητα:	20 ταψιά GN2/1
Βάρος:	72Kg
Διαστάσεις:	74x78x172cm

XCP 4001

Καρότσι φόρτωσης 102 πιάτα 21 έως 31cm, για τον φούρνο XV 4093. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος:	65Kg
Διαστάσεις:	74x78x171cm

XUC 031

Ισοθερμική κουβέρτα

για τα καρότσια XCV4001 & XCP4001.

XUC 030

Ισοθερμική κουβέρτα

για τα καρότσια XCV1001 & XCP1001.

CHEFLux™

Εξοπλισμός

XR 218 ▶

Ουδέτερο ερμάριο για XV 393.

Χωρητ.: 7 ταψιά GN1/1 με απόσταση 5,7cm
Βάρος: 18Kg
Διαστάσεις: 75x66x68cm

XR 260 ▶

Ουδέτερο ερμάριο για XV593/XV893, XV513G/813G.

Χωρητ.: 7 ταψιά GN1/1 με απόσταση 5,7cm
Βάρος: 25Kg
Διαστάσεις: 86x77x68cm

XR 118 ▶

Ανοξείδωτη βάση για XV 393.

Βάρος: 10Kg
Διαστάσεις: 73x55x69cm

XR 168 ▶

Ανοξείδωτη βάση για XV593 / XV893, XV513G / 813G.

Βάρος: 11Kg
Διαστάσεις: 84x67x69cm

XR 717 ▶

Γλίστρες για την βάση XR118.

Χωρητ.: 7 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6cm
Βάρος: 2Kg

XR 727 ▶

Γλίστρες για την βάση XR168.

Χωρητ.: 7 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6cm
Βάρος: 3Kg

XC 208-SR ▶

ΚΙΤ με ντουζ πλυσίματος και 1 μπουκάλι 750ml απορρυπαντικού.

DB1044 ▶

SPRAY&Rinse

Σύνθεση απορρυπαντικού και γυαλιστικού 2 σε 1 για πλύσιμο με την χρήση του ντουζ. (Διατίθεται σε αδιάσπαστη συσκευασία 12τμχ.x750ml έκαστη).

XUC 010 ▶

ΣΕΤ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο.

Για τις βάσεις XR118/168 και τα ερμάρια XR218/260.

XUC 001 ▶

Κιτ αποχέτευση με σιφόνι U

(δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).

ΦΟΥΡΝΟΙ COMBI ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

CHEFTOP MIND.Maps ZERO™

Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- 12 εμφανή προγράμματα.
- Αποθήκευση έως 99 προγράμματα.

Χειροκίνητο μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 30-260 °C.
- Έως 3 βήματα άνα πρόγραμμα.

Τεχνολογίες Unox

- DRY.Plus
- STEAM.Plus
- AIR.Plus

Βασικά Χαρακτηριστικά

- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες γωνίες.
- Διπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής υγροποίησης υδρατμών ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 2 ταχύτητες των βεντιλατέρ. Αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους.
- Ρύθμιση υγρασίας ανά 20%.

XEVC 0511-EZRM

Ηλεκτρικός, 1 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	5 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	9,3Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	61Kg
Διαστάσεις:	75x78,3x67,5cm

XEVC 0511-EZRM-LP

Ηλεκτρικός, 1 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	5 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	7Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	61Kg
Διαστάσεις:	75x78,3x67,5cm

XEVC 0711-EZRM

Ηλεκτρικός, 2 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	7 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	11,7Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	72Kg
Διαστάσεις:	75x78,3x84,3cm

XEVC 1011-EZRM

Ηλεκτρικός, 2 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	10 ταψιά GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	18,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	85Kg
Διαστάσεις:	75x78,3x101cm

CHEFTOP Zero™

Εξοπλισμός

XWVEC-0811 ▶
Ουδέτερο ερμάριο
Χωρητ.: 8 GN1/1
Βάρος: 32Kg
Διαστάσεις: 75x67,6x72cm

XWVRC-0711-UH ▶
Βάση για 7 GN1/1
Διαστάσεις: 73x64x89cm

XWVRC-0711-H ▶
Βάση για 7 GN1/1.
Διαστάσεις: 73x54x75cm.

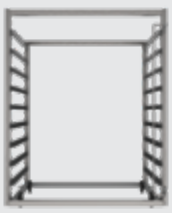
XWVRC-0011-M ▶
Βάση ύψους 46,2cm
Βάρος: 9Kg
Διαστάσεις: 73,2x54,6x46,2cm

XWVLC-0711-H ▶
Γλίστρες για 7 ταψιά GN1/1

XWVRC-0011-L ▶
Βάση χαμηλή
Βάρος: 5Kg
Διαστάσεις: 73,2x54,6x30,5cm

XWVRC-0011-F ▶
Στήριξη δαπέδου 11cm.
Βάρος: 3Kg
Διαστάσεις: 73,2x54,6x11,3cm

XWVBC-0611 ▶
Basket βάση τοποθέτησης σχαρών για τον XEVC 0711-EZRM.
Χωρητ.: 6 GN1/1
Διαστάσεις: 58,4x33,6x54,6cm



XWVBC-0911 ▶
Basket βάση τοποθέτησης σχαρών για τον XEVC 1011-EZRM.
Χωρητ.: 9 GN1/1
Διαστάσεις: 58,4x33,6x71,3cm

XWVYC-0011 ▶
Trolley τοποθέτησης και μεταφοράς των βάσεων basket.
Βάρος: 16Kg
Διαστάσεις: 62,6x73,7x96,5cm

XUC012 (XUC010) ▶
ΣΕΤ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο.

CHEFTOP X

Και οι δύο μιλάμε την γλώσσα των chef!

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ COMBI STEAMER
CHEFTOP MIND.Maps™

One

Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος
- 1000+ προγράμματ.
- MIND.Maps™: **σχεδιάσε** το δικό σου πρόγραμμα ψησίματος.

Χειροκίνητο Μαγείρεμα
- Θερμοκρασία: 30 °C-260 °C.
- Έως 9 βήματα.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας ή ξηρού αέρα ανά 10%.
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.

Τεχνολογίες Unox
- DRY.Maxi™
- AIR.Maxi™
- STEAM.Maxi™
- CLIMALUX™

Βασικά Χαρακτηριστικά
- ROTOR.Klean™: **αυτόματα** σύστημα πλυσίματος.
- Αυτόματο ειδικό πλύσιμο πίσω από το βεντιλατέρ.
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες γωνίες.
- Διπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής υγροποίηση υδρατμών ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 4 ταχύτητες των βεντιλατέρ.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCP και προγραμμάτων.
- Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές.

Plus

Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος
- 1000+ προγράμματα.
- CHEFUNOX: προεγκατεστημένες συνταγές από την Unox.
- MULTI.TIME: ταυτόχρονο ψήσιμο με έως 10 διαφορετικούς χρόνους.
- MISE.EN.PLACE: συγχρονισμός φόρτωσης των προϊόντων, ώστε να σερβιριστούν όλα μαζί.
- MIND.Maps™: **σχεδιάσε** το δικό σου πρόγραμμα ψησίματος.
- READY.COOK: έτοιμες ρυθμίσεις με άπειρο χρόνο για γρήγορη εκκίνηση.

Χειροκίνητο Μαγείρεμα
- Θερμοκρασία: 30 °C-260 °C.
- Έως 9 βήματα.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας ή ξηρού αέρα ανά 10%.
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.
- MULTI.Point ακίδα θερμοκρασίας 4 σημείων.
- SOUS-VIDE ακίδα θερμοκρασίας 2 σημείων (έξτρα).

Προηγμένες και Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος
- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- CLIMALUX™: πλήρης έλεγχος της υγρασίας στον θάλαμο ψησίματος.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης.
- AUTO.Soft: ήπια αύξηση της θερμοκρασίας μετά την προθέρμανση.
- SENSE.Klean: εκτιμά πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος και προτείνει τον κατάλληλο αυτόματο κύκλο πλυσίματος.

Τεχνολογίες Unox
- DRY.Maxi™
- AIR.Maxi™
- STEAM.Maxi™
- PRESSURE.Steam

Βασικά Χαρακτηριστικά
- ROTOR.Klean™: **αυτόματα** σύστημα πλυσίματος.
- Αυτόματο ειδικό πλύσιμο πίσω από το βεντιλατέρ
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες γωνίες.
- Τριπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής υγροποίηση υδρατμών ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 4 ταχύτητες των βεντιλατέρ.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- Ενσωματωμένο Wi-Fi.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCPκαι προγραμμάτων.
- Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

One

XEVC 0311-E1RM

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα:	3GN 1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	5Kw
Τάση:	230/400V
Βάρος:	54Kg
Διαστάσεις:	75x78x54cm

XECC 0523-E1RM

Ηλεκτρικός COMPACT.

Χωρητικότητα:	5GN 2/3 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	5,2Kw
Τάση:	230/400V
Βάρος:	56Kg
Διαστάσεις:	53,5x67x65cm

XEVC 0511-E1RM (XEVC 0511-E1RM-LP)

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα:	5GN 1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	9,3Kw (ή 7Kw Lower Power)
Τάση:	230/400V
Βάρος:	66Kg
Διαστάσεις:	75x78x68cm

XEVC 0711-E1RM

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	7GN 1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	11,7Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	82Kg
Διαστάσεις:	75x78x84cm

XEVC 1011-E1RM

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	10GN 1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	18,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	92Kg
Διαστάσεις:	75x78x101cm

XEVL 2011-E1RS

Ηλεκτρικός, με 5 βεντιλατέρ.

Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	20GN 1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	35,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	262Kg
Διαστάσεις:	89x92,5x187,5cm

XECL 2013-E1RS

Ηλεκτρικός, με 5 βεντιλατέρ.

Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	20GN 1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	35,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	285Kg
Διαστάσεις:	65x100,2x187,5cm

ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΚΑΙ ΑΕΡΙΟΥ

Plus

XEVC-0311-EPRM

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα:	3 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	5Kw
Τάση:	230/400V
Βάρος:	56Kg
Διαστάσεις:	75x78x54cm

XECC 0523-EPRM

Ηλεκτρικός COMPACT.

Χωρητικότητα:	5 GN2/3 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	5,2Kw
Τάση:	230/400V
Βάρος:	58Kg
Διαστάσεις:	53,5x67x65cm

XECC 0513-EPRM

Ηλεκτρικός COMPACT.

Χωρητικότητα:	5 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	9,4Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	68Kg
Διαστάσεις:	53,5x87,2x64,9cm

XEVC 0511-EPRM

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα:	5 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	9,4Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	70Kg
Διαστάσεις:	75x78x67,5cm

XEVC 0711-EPRM

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	7GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	12Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	86Kg
Διαστάσεις:	75x78x84cm

7.950

XEVC 1011-EPRM

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	10 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	18,8Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	98Kg
Διαστάσεις:	75x78x101cm

XECC 1013-EPRM

Ηλεκτρικός COMPACT, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	10 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	18,8Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	94Kg
Διαστάσεις:	53,5x87x98,4cm

XEVC 0621-EPRM

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	6 GN2/1 με απόσταση 7,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	20,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	120Kg
Διαστάσεις:	86x114,5x84cm

* Όλοι οι φούρνοι PLUS γίνονται 300 °C στη σειρά CHEFTOP. Με έξτρα χρέωση 1100€ εκτός του compact

XEVC 1021-EPRM

Ηλεκτρικός, με 3 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	10 GN2/1 με απόσταση 7,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	31Kw
Τάση:	400V
Βάρος:	170Kg
Διαστάσεις:	86x114,5x116cm

XEVC 0511-GPRM

Αερίου.

Χωρητικότητα:	5 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς EL:	0,6Kw
Ισχύς GAS:	15Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	83Kg
Διαστάσεις:	75x78x67,5cm

XEVC 0711-GPRM

Αερίου, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	7 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς EL:	1Kw
Ισχύς GAS:	19Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	104Kg
Διαστάσεις:	75x78x84,3cm

XEVC 1011-GPRM

Αερίου, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	10 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς EL:	1Kw
Ισχύς GAS:	22Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	117Kg
Διαστάσεις:	75x78x101cm

XEVC 0621-GPRM

Αερίου, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	6 GN2/1 με απόσταση 7,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς EL:	1Kw
Ισχύς GAS:	27Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	155Kg
Διαστάσεις:	86x114,5x84cm

XEVC 1021-GPRM

Αερίου, με 3 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	10 GN2/1 με απόσταση 7,7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς EL:	1,4Kw
Ισχύς GAS:	42,5Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	183Kg
Διαστάσεις:	86x114,5x116cm

XEVL 2011-YPRS

Ηλεκτρικός, 6 βεντιλατέρ.

Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	20 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	38,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	292Kg
Διαστάσεις:	89x92,5x187,5cm

XEVL 2021-YPRS

Ηλεκτρικός, 6 βεντιλατέρ.

Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	20 GN2/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	65Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	339Kg
Διαστάσεις:	89x116,4x187,5cm

XEVL 2011-GPRS

Αερίου, 6 βεντιλατέρ.
Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	20 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς GAS:	48Kw
Ισχύς EL:	2,5Kw / 230V
Βάρος:	309Kg
Διαστάσεις:	89x92,5x187,5cm

XEVL 2021-GPRS

Αερίου, 6 βεντιλατέρ.
Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	20 GN2/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς GAS:	90Kw
Ισχύς EL:	2,6Kw / 230V
Βάρος:	363Kg
Διαστάσεις:	89x116,4x187,5cm

XECL 2013 YPRS

Ηλεκτρικός, 6 βεντιλατέρ.
Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	20 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	38,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	296Kg
Διαστάσεις:	65x100,2x187,5cm

SCH030

CALDO.LUX
Θερμοθάλαμος-slow cooker.

Χωρητικότητα:	3 GN 1/1 ή για 6 GN 1/2 με απόστ. 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 120 °C
Ισχύς:	760W
Τάση:	230V
Βάρος:	25Kg
Διαστάσεις:	43,6x64,5x40,9cm

XEVSC 0711-CRM

Φούρνος αργού ψησίματος.
Ελέγχεται ηλεκτρονικά από το πάνελ του φούρνου.

Χωρητικότητα:	7 GN1/1
Θερμοκρασία:	180 °C
Ισχύς:	3,2Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	73Kg
Διαστάσεις:	75x79,2x96,1cm

XEVTL-2011

Καρότσι φόρτωσης για τους φούρνους PLUS και ONE, 20 GN1/1 Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Χωρητικότητα:	20 ταψιά GN1/1
Βάρος:	31Kg
Διαστάσεις:	77,6x61,5x174cm

XEVTL-051P

Καρότσι φόρτωσης για 51 πιάτα 17 έως 31cm για τους φούρνους PLUS και ONE, 20 GN1/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

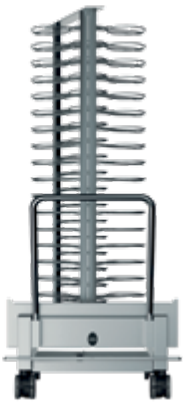
Βάρος:	45Kg
Διαστάσεις:	77,6x61,5x171cm

Καρότσια φόρτωσης

XEVTL-2021

Καρότσι φόρτωσης για τους φούρνους PLUS και ONE, 20 GN2/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Χωρητικότητα:	20 ταψιά GN2/1
Βάρος:	58Kg
Διαστάσεις:	77,6x78,5x174cm



XEVTL-102P

Καρότσι φόρτωσης για 102 πιάτα 17 έως 31cm, για τους φούρνους PLUS και ONE, 20 GN2/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος:	73Kg
Διαστάσεις:	75,3x78,4x171cm

XECTL-2013

Καρότσι φόρτωσης για τον φούρνο PLUS COMPACT 20 GN1/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Χωρητικότητα:	20 ταψιά GN1/1
Βάρος:	41Kg
Διαστάσεις:	52x66,8x174,5cm

XECTL-034P

Καρότσι φόρτωσης για 34 πιάτα 17 έως 31cm, τον φούρνο PLUS COMPACT 20 GN1/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος:	37Kg
Διαστάσεις:	52x66,8x171cm

▶ 1.960

XECTL-051P

Καρότσι φόρτωσης για 51 πιάτα 17 έως 26cm, τον φούρνο PLUS COMPACT 20 GN1/1. Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο.

Βάρος:	44Kg
Διαστάσεις:	52x66,8x171cm

▶ 1.960

XUC031

Ισοθερμική κουβέρτα για τα καρότσια XEVTL-2021, 102P.

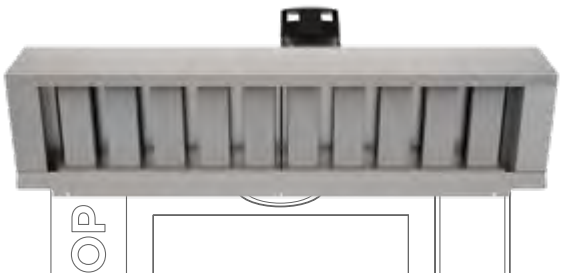
XUC030

Ισοθερμική κουβέρτα για τα καρότσια XEVTL-2011, 051P.

XUC033

Ισοθερμική κουβέρτα για τα compact καρότσια XECTL-2013, 034P.

ΧΟΑΝΗ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ



- Η χοάνη εξαερισμού της UNOX είναι η ιδανικότερη λύση για χώρους που δεν έχουν την δυνατότητα εξόδου καμινάδας!
- Η χοάνη είναι αυτοκαθαριζόμενη με ενσωματωμένο φίλτρο, το οποίο αφαιρεί τις οσμές και μειώνει την υψηλή θερμοκρασία των καπναερίων στην έξοδο της καμινάδας του φούρνου.
- Επιλέγοντας μια χοάνη εξαερισμού UNOX, κάνετε μια επένδυση που θα σας εξοικονομήσει χρήματα. Με πιστοποιήσεις CE, NSF.

XECHC-HC13

Χοάνη για GN1/1. Για τους compact φούρνους XECC-0513-EPRM/1013-EPRM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	53,5x102x34,3cm

XECHC-HC23

Χοάνη για GN2/3. Για τους compact φούρνους XECC-0523-E1RM/0523-EPRM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	53,5x81,8x34,3cm

XEVHC-HC11

Χοάνη για GN1/1. Για τους φούρνους XEVC-0311/0511/0711/1011-EPRM/E1RM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	75x95,6x26cm

XEAHL-HCFL

Χοάνη για GN1/1 με καρότσι. Για τους φούρνους 20 GN1/1: XEVL-2011-E1RS και XEVL-2011-YPRS.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	89,2x113,2x24cm

XEVHC-HC21

Χοάνη για GN2/1. Για τους φούρνους 20 GN2/1: XEVC-0621-1021-2021-EPRM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	86x132,3x25,8cm

XECHL-HCFC

Χοάνη με ενσωματωμένα μοτέρ και φίλτρα. Για τον φούρνο XECL-2013-YPRS

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	65x120,8x24cm

ΧΟΑΝΗ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ ΜΕ ΦΙΛΤΡΑ ΑΝΘΡΑΚΑ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ

- Η χοάνη εξαερισμού της UNOX είναι η ιδανικότερη λύση για χώρους που δεν έχουν την δυνατότητα εξόδου καμινάδας!
- Η χοάνη είναι αυτοκαθαριζόμενη με ενσωματωμένο φίλτρο, το οποίο αφαιρεί τις οσμές και μειώνει την υψηλή θερμοκρασία των καπναερίων στην έξοδο της καμινάδας του φούρνου.
- Επιλέγοντας μια χοάνη εξαερισμού UNOX, είναι μια επένδυση που θα σας εξοικονομήσει χρήματα.
- Με πιστοποιήσεις CE, NSF.

XECHC-CF13

Χοάνη για GN1/1. Για τους compact φούρνους XECC-0513-EPRM /1013-EPRM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	53,5x101,8x36,6cm

▶

XECHC-CF23

Χοάνη για GN2/3. Για τους compact φούρνους XECC-0523-E1RM/EPRM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	53,5x82,3x36,6cm

▶

XEVHC-CF11

Χοάνη για GN1/1. Για τους φούρνους XEVC0311 / 0511/0711/1011-EPRM/E1RM.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	75x95,6x36,6cm

▶ 2.230

XEVHC-CF21

Χοάνη για GN2/1. Για τους φούρνους XEVC-0621/1021-EPRM/E1RM και XEVL-2021-YPRS.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	310m3/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	3cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	86,8x132,3x36,6cm

▶ 2.600

XUC 140 ▶

Τελάρο με φίλτρα άνθρακα. Χρησιμεύει για την εξάλιψη των δυνατών οσμών.

Βάρος: 11Kg
Διαστάσεις: 41x65,5x11cm

XUC 141 ▶

Ανταλλακτικό φίλτρο άνθρακα.
Για το τελάρο XUC 140

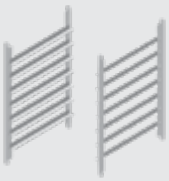
CHEFTop™

Εξοπλισμός

XWVEC-0811 ▶
Ουδέτερο ερμάριο.
Χωρητ.: 8 GN1/1
Βάρος: 32Kg
Διαστάσεις: 75x67,6x72cm

XWVEC-0821 ▶
Ουδέτερο ερμάριο.
Χωρητ.: 8 GN2/1
Βάρος: 30Kg
Διαστάσεις: 86x103,8x72cm

XWVRC-0011-M ▶
Βάση ύψους 46,2cm
Βάρος: 10Kg
Διαστάσεις: 73,2x54,6x46,2cm



XWVLC-0711-H ▶
EXTRA Γλίστρες 7 GN1/1 για τις βάσεις XWVRC-0011-H & XWVRC-0011-UH.
Βάρος: 2Kg

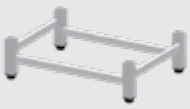
XWCLC-0613-H ▶
EXTRA Γλίστρες 6 GN1/1 για την βάση XWCRC-0013-H.
Βάρος: 2Kg

XWCLC-0623-H ▶
EXTRA Γλίστρες 6 GN2/3 για την βάση XWCRC-0023-H.
Βάρος: 2Kg

XWVLC-0721-H ▶
EXTRA Γλίστρες 7 GN2/1 για την βάση XWVRC-0021-H.
Βάρος: 4Kg

XWVRC-0011-L ▶
Βάση χαμηλή ανοικτή για τους φούρνους GN1/1
Βάρος: 5Kg
Διαστάσεις: 73,2x54,2x30,5cm

XWCRC-0013-L ▶
Βάση ύψους 30cm μόνο για τους COMPACT.
Βάρος: 5Kg
Διαστάσεις: 53x69,6x37cm



XWVRC-0021-L ▶
Βάση χαμηλή ύψους 30cm
Βάρος: 6Kg
Διαστάσεις: 84,2x89x30,5cm

XWVRC-0011-F ▶
Στήριξη δαπέδου 11cm.
Βάρος: 3Kg
Διαστάσεις: 73,2x54,6x11,3cm

XWVRC-0021-F ▶
Στήριξη δαπέδου 11cm.
Βάρος: 5Kg
Διαστάσεις: 84,2x89x11,3cm

XWVRC-0711-UH ▶
Βάση για 7 GN1/1 για τον XEVC-0511-EPRM,GPRM & E1RM.
Διαστάσεις: 73x64x89cm

XWVRC-0711-H ▶
Βάση για 7 GN1/1.
Διαστάσεις.: 73x54x75cm.

XWCRC-0613-H ▶
Βάση για 6 GN1/1 για τους XECC-1013-EPRM & XECC-0513-EPRM COMPACT.
Διαστάσεις: 53x69,6x74,4cm

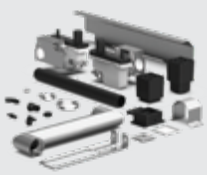
XWCRC-0623-H ▶
Βάση για 6 GN2/3 για τον XECC-0523-E1RM & EPRM COMPACT.
Διαστάσεις: 52x58,5x74cm

XWVRC-0721-H ▶
Βάση για 7GN 2/1.
Διαστάσεις: 84,2x89x75cm.

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

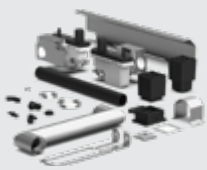
XUC046 ▶
Ταψί περισυλλογής GN1/1 υγρών και λίπους ύψους 20cm, το οποίο διοχετεύει τα υγρά/λίπη στην αποχέτευση.

XUC048 ▶
Ταψί περισυλλογής GN2/1 υγρών και λίπους ύψους 20cm, το οποίο διοχετεύει τα υγρά/λίπη στην αποχέτευση.

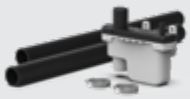


ΚΙΤ GN1/1 ▶
XEVQC-0011-E: Kit συναρμολόγησης για τους ηλεκτρικούς φούρνους.
XEVQC-0011-G: Kit συναρμολόγησης για τους φούρνους αερίου XEVC-0511-GPR.
XEVQC-0711-G: Kit συναρμολόγησης για τους φούρνους αερίου XEVC-0711-GPR.

ΚΙΤ GN2/1 ▶
XEAQC-00E2-E: Kit συναρμολόγησης για τους ηλεκτρικούς φούρνους.
XEAQC-00E2-G: Kit συναρμολόγησης για τους φούρνους αερίου.



ΚΙΤ XECQC-0013-E ▶
Kit συναρμολόγησης για τους ηλεκτρικούς φούρνους XECC-0523/0513/1013-EPR/E1R COMPACT.



XUC001 ▶
ΚΙΤ πρώτης εγκατάστασης, αποχέτευση με σιφόνι U. Δεν ενδύκνειται για μοντέλα με καροτσι.

DET&RINSE DB1075(76)A0 ▶
Σύνθεση απορρυπαντικού και γυαλιστικού 2 σε 1 για το πλυστικό σύστημα των φούρνων. (Διατίθεται σε αδιάσπαστη συσκευασία 10τμχ. x 1Lt έκαστη).

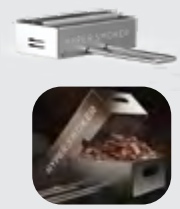
DET&RINSE DB1018A0 ECO ▶
Κατάλληλο για βιολογικές αποχετεύσεις και για τα αεροδρόμια.
Σύνθεση απορρυπαντικού και γυαλιστικού 2 σε 1 για το πλυστικό σύστημα των φούρνων. (Διατίθεται σε αδιάσπαστη συσκευασία10τμχ. x 1Lt έκαστη).

XHC003 ▶
UNOX CARE
Σύστημα φιλτραρίσματος νερού για καθαρό ατμό για 7.000Lt για BAKERTop και CHEFTop.

XUC012 (XUC010) ▶
ΣΕΤ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο.

XHC001 ▶
Ντουζ πλυσίματος φούρνων.

XEC004 UNOX.LINK ▶
Ακίδα θερμοκρασίας έξτρα λεπτή για χρήση σε σακούλες vacuum (μαγείρεμα sous-vide).



XUC090 ▶
Καπνιστήριο HYPER.SMOKER
Ηλεκτρικό καπνίστηριο, τοποθετείται στον φούρνο από την προπαραγγελία.

ΤΑ CHEFTOP MIND.MAPS ONE & PLUS ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΚΑΙ ΑΕΡΙΟΥ ΠΟΥ ΦΕΡΟΥΝ ΤΟ **ΣΗΜΑ ΡΟLLO** ΜΕΤΑΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΣΕ **ΦΟΥΡΝΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΙΕΡΑ.**

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

ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΙΕΡΑ

Pollo Cabinet με σωλήνα εξαγωγής με μηχανοκίνητη βαλβίδα, για τον αυτόματο διαχωρισμό του λίπους.

XWVEC-0811+XUC020

Για τους φούρνους XEVC-0711 και XEVC-1011 σειρές ONE και PLUS, ηλεκτρικοί και αερίου.

Ισχύς:	0,19Kw
Βάρος:	32Kg
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	75x67,6x72cm

XWVEC-0811 ▶
XUC020 ▶

XWVEC-0821 + XUC020

Για τους φούρνους XEVC-0621 και XEVC-1021 PLUS, ηλεκτρικοί και αερίου.

Ισχύς:	0,19Kw
Βάρος:	42Kg
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	86x103,8x72cm

XWVEC-0821 ▶
XUC020 ▶

Pollo

Εξοπλισμός

XWVBC-0911 ▶
Basket βάση τοποθέτησης των σχαρών GRP825 για τον XEVC 1011.

Χωρητ.:	9 GN1/1
Βάρος:	7Kg
Διαστάσεις:	58,4x33,6x71,3cm

XWVBC-1021 ▶
Basket βάση τοποθέτησης των σχαρών GRP825 για τον XEVC 1021.

Χωρητ.:	10 GN2/1
Βάρος:	10Kg
Διαστάσεις:	58,4x67,4x86,7cm

XWVBC-0611 ▶
Basket βάση τοποθέτησης των σχαρών GRP825 για τον XEVC 0711.

Χωρητ.:	6 GN1/1
Βάρος:	5Kg
Διαστάσεις:	58,4x33,7x54,6cm

XWVBC-0621 ▶
Basket βάση τοποθέτησης των σχαρών GRP825 για τον XEVC 0621.

Χωρητ.:	6 GN2/1
Βάρος:	8Kg
Διαστάσεις:	58,4x67,4x54,7cm

XWVYC-0011 ▶
Trolley τρόλει τοποθέτησης και μεταφοράς των βάσεων basket.

Βάρος:	16Kg
Διαστάσεις:	62,6x73,7x96,5cm

XWVYC-0021 ▶
Trolley τρόλει τοποθέτησης και μεταφοράς των βάσεων basket.

Βάρος:	20Kg
Διαστάσεις:	62,6x103,7x96,5cm

GRP 825 POLLO GN1/1 ▶
Σχάρα ανοξείδωτη ειδική για κοτόπουλα.

Χάρη στο σχήμα της μας χαρίζει άριστο αποτέλεσμα ψησίματος τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά του κοτόπουλου.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

CHEFTOP X™ DIGITAL ID

Χειροκίνητες ρυθμίσεις

- Έως 9 βήματα μαγειρέματος.
- Θερμοκρασία: 30-300 °C.
- Προθέρμανση: έως 300 °C.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας από 10% έως 100% και συνεχής μέτρηση της πραγματικής υγρασίας που υπάρχει στον θάλαμο μαγειρέματος.
- Ταχύτητες: 5 συνεχείς ταχύτητες (2.700 rpm) και κάτω 2 AIR.Tornado ταχύτητες (3.600 rpm).
- Αποθηκεύσιμα προγράμματα: 1000+
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.

Προεπιλογές

- Προσαρμόσιμα ημιαυτόματα προγράμματα. Προτείνουν ρυθμίσεις θερμοκρασίας, αέρα και υγρασίας με βάση τον τύπο μαγειρέματος που έχει επιλέξει ο χειριστής (ψήσιμο στη σχάρα, ρόδισμα, μαγείρεμα στον ατμό κ.λπ.).

Αυτόματα

- Individual.CHEFUNOX: έξυπνη λειτουργία που ζητά σχόλια από τους χρήστες σχετικά με πρόσφατα ολοκληρωμένες διαδικασίες μαγειρέματος. Χρησιμοποιεί τεχνολογία machine learning=AI για να επεξεργαστεί τα σχόλια που έλαβε, να μάθει τις προτιμήσεις του χειριστή και να βελτιώσει τα προκαθορισμένα προγράμματα μαγειρέματος στην ενσωματωμένη βιβλιοθήκη μαγειρέματος. Οι παράμετροι θα οριστούν αυτόματα για την επόμενη διαδικασία μαγειρέματος.
- MULTI.Time: ταυτόχρονο ψήσιμο με έως 10 διαφορετικούς χρόνους.

Προηγμένες λειτουργίες μαγειρέματος

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης, σύμφωνα με τις προηγούμενες λειτουργίες χρήσης.
- SENSE.Klean: εκτιμά πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος και προτείνει τον κατάλληλο αυτόματο κύκλο πλυσίματος.
- SMART.Energy: αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας που ελαχιστοποιεί την κατανάλωση νερού, ηλεκτρικού ρεύματος ή αερίου σε προγράμματα που υπερβαίνουν τη μία ώρα χρόνου μαγειρέματος. Αναγνωρίζει την απουσία φαγητού στον θάλαμο μαγειρέματος και ενεργοποιεί τη λειτουργία αναμονής, μειώνοντας τη θερμοκρασία και την κατανάλωση. Αναλύει τη χρήση του φούρνου για να παρέχει συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας (π.χ. προειδοποιεί ότι η πόρτα έχει παραμείνει ανοιχτή για πολύ ώρα).
- HEY.Unox: τεχνολογία φωνητικής αναγνώρισης που επιτρέπει την αλληλεπίδραση με τον φούρνο, δίνοντας εντολές και λαμβάνοντας οπτικοακουστικά σχόλια απευθείας στον πίνακα. Διατίθεται μόνο με αναβάθμιση Premium.
- OPTIC.Cooking: έξυπνη τεχνολογία που επιτρέπει στον φούρνο να αναγνωρίζει το φαγητό και να ξεκινά αυτόματα το κατάλληλο πρόγραμμα μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα στη λειτουργία MULTI.Time. Διατίθεται μόνο με αναβάθμιση Premium: το κιτ πωλείται ξεχωριστά.

Τεχνολογίες Unox

- DRY.Maxi™
- AIR.Maxi™
- PRESSURE.Steam
- STEAM.Maxi™
- CLIMALUX™
- AIR.Tornado

Βασικά χαρακτηριστικά

- Ανθεκτική εξωτερική δομή από ανοξείδωτο ατσάλι για μέγιστη θερμομόνωση.
- Πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι με κλείσιμο με δύναμη (slam).
- Πάνελ ελγέχου αφής με οθόνη 16".
- Θάλαμος μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316L για μέγιστη αντοχή στη διάβρωση.
- Κινητήρες με σύστημα πολλαπλών ανεμιστήρων αντίστροφης λειτουργίας και συμμετρικά γραμμικά θερμαντικά στοιχεία με υψηλή πυκνότητα ισχύος.
- Συμπυκνωμένο κάλυμμα με συγκολλημένο πλαίσιο πλέγματος από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Διπλή μπάρα LED με ρύθμιση θερμού και κρύου τόνου ενσωματωμένη στην πόρτα.
- PRESSURE.Klean: αυτόματο σύστημα πλύσης με ανακυκλοφορία.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- RO.Care: ενσωματωμένο σύστημα φίλτρου ρητίνης που εξουδετερώνει τον σχηματισμό αλάτων. Φιλτράρει έως και 1300Lt νερού με ένα ανταλλακτικό και είναι εξοπλισμένο με αισθητήρα εξάντλησης φίλτρου.
- Λειτουργικό σύστημα Digital.ID™.
- Ενσωματωμένο μικρόφωνο που επιτρέπει λειτουργίες κλήσεων και φωνητικού ελέγχου.
- Ενσωματωμένη σύνδεση στο internet Wi-Fi.
- Λήψη δεδομένων HACCP.
- Ενσωματωμένο ντους χειρός.
- Τριπλά τζάμια για ελαχιστοποίηση της απώλειας θερμότητας και μεγιστοποίηση της ενεργειακής απόδοσης.
- Γλίστρες σε σχήμα C με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής σταγόνων ενσωματωμένο στην πόρτα.
- Ρυθμιζόμενη ταχύτητα μεταξύ 900 rpm και 3.600 rpm.
- MULTI.Point ακίδα θερμοκρασίας 4 σημείων.

XEDA-0611-EXRS

Ηλεκτρικός, 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	6 GN1/1 με απόστ. 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	11,6Kw
Τάση:	230/400V
Βάρος:	114Kg
Διαστάσεις:	75x84,1x78,9cm

▶

XEDA-0611-EXRS-ET
Με σύνδεση Ethernet ▶

XEDA-1011-EXRS

Ηλεκτρικός, 3 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	10 GN1/1 με απόστ. 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	19,6Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	132Kg
Διαστάσεις:	75x84,1x106,9cm

▶ 15.100

XEDA-1011-EXRS-ET
Με σύνδεση Ethernet ▶

XEDA-0621-EXRS

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	6 GN2/1 με απόστ. 7,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	23,1Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	150Kg
Διαστάσεις:	86x118x84,9cm

▶ 16.400

XEDA-0621-EXRS-ET
Με σύνδεση Ethernet ▶

XEDA-1021-EXRS

Ηλεκτρικός, με 4 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	10 GN2/1 με απόστ. 8,3cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	35,8Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	207Kg
Διαστάσεις:	86x118x121,9cm

▶ 21.800

XEDA-1021-EXRS-ET
Με σύνδεση Ethernet ▶

XEDA-0611-GXRS

Αερίου.

Χωρητικότητα:	6 GN1/1 με απόστ. 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	1,4Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	132Kg
Διαστάσεις:	75x84,1x78,9cm

▶

XEDA-0611-GXRS-ET
Με σύνδεση Ethernet ▶

XEDA-1011-GXRS

Αερίου.

Χωρητικότητα:	10 GN1/1 με απόστ. 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	1,8Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	132Kg
Διαστάσεις:	75x84,1x106,9cm

▶ 17.500

XEDA-1011-GXRS-ET
Με σύνδεση Ethernet ▶

XEDA-0621-GXRS

Αερίου.

Χωρητικότητα:	6 GN2/1 με απόστ. 7,7cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	1,4Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	168Kg
Διαστάσεις:	86x118x84,9cm

▶ 19.050

XEDA-0621-GXRS-ET
Με σύνδεση Ethernet ▶

XEDA-1021-GXRS

Αερίου.

Χωρητικότητα:	10 GN2/1 με απόστ. 8,3cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	2,2Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	250Kg
Διαστάσεις:	86x118x121,9cm

▶ 25.300

XEDA-1021-GXRS-ET
Με σύνδεση Ethernet ▶

CHEFTOP-X™

Εξοπλισμός GN 2/1

XEDHA-CA21 ▶
Χοάνη χωρίς απαγωγή με καταλύτες
Απορρόφηση:

Εν λειτουργία:	0,12m³/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	0,21m³/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	5cm
Ισχύς:	2,1Kw
Βάρος:	45Kg
Διαστάσεις:	86x121x38,3cm

XWDEA-1021-U ▶
Πολυ ψηλό ουδέτερο ερμάριο.
Χωρητ.: 10 GN2/1

Βάρος:	64Kg
Διαστάσεις:	87x106,7x82cm

XEDHA-HC21 ▶
Χοάνη
Απορρόφηση:

Εν λειτουργία:	0,12m³/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	0,29m³/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	5cm
Ισχύς:	0,07Kw
Βάρος:	35Kg
Διαστάσεις:	86x121x38,3cm

XWDEA-0621-H▶
Ψηλό ουδέτερο ερμάριο.
Χωρητ.: 6 GN2/1

Βάρος:	54Kg
Διαστάσεις:	87x106,7x68,2cm

XWDRA-1021-U ▶
Πολύ ψηλή βάση στήριξης. Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας

Χωρητ.:	10 GN2/1
Βάρος:	54Kg
Διαστάσεις:	87x102,6x82cm

XWDRA-0621-H ▶
Ψηλή βάση στήριξης. Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας

Χωρητ.:	6 GN2/1
Βάρος:	54Kg
Διαστάσεις:	87x102,6x68,2cm

XWDMA-1021-U ▶
Κλειστή βάση πολύ ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας. Εξοπλισμένη με πλευρικά καλύμματα

Χωρητ.:	10 GN2/1
Βάρος:	83Kg
Διαστάσεις:	87x102,6x82cm

XWDMA-0621-H ▶
Κλειστή βάση ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας. Εξοπλισμένη με πλευρικά καλύμματα

Χωρητ.:	6 GN2/1
Βάρος:	45Kg
Διαστάσεις:	87x102,6x68,2cm

XWDRA-0021-F ▶
Βάση δαπέδου.

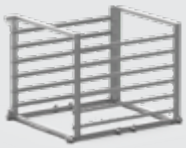
Χωρητ.:	10 GN2/1
Βάρος:	5Kg
Διαστάσεις:	85,4x98,5x13,8cm

XEDQA-0021-E-DRU ▶
KIT καθαρισμού
Κιτ εγκατάστασης διπλής διάταξης για ηλεκτρικούς φούρνους + απορρυπαντικό.

XEDQA-0021-G ▶
Κιτ εγκατάστασης διπλής διάταξης για φούρνους υγραερίου/αερίου.
Περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέρη για τη σωστή εγκατάσταση δύο φούρνων αερίου ο ένας πάνω στον άλλον.

XUC199-DRU ▶
KIT καθαρισμού
Ένα μπουκάλι απορρυπαντικού DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 λίτρο)
UN 1824, 8, II,
ADR περιορισμένης πόσότητας.

XWDBA-1021 ▶
Basket τοποθέτησης ταψιών.
Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.
Χωρητ.: 10 GN2/1
Βάρος: 4.7Kg
Διαστάσεις: 59,3x68,8x89,8cm



XWDBA-0621 ▶
Basket τοποθέτησης ταψιών.
Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.
Χωρητ.: 6 GN2/1
Βάρος: 3.8Kg
Διαστάσεις: 59,3x68,8x52,8cm

XWDYA-0021 ▶
Καρότσι για το basket.
Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.
Βάρος: 27,9Kg
Διαστάσεις: 59,3x68,8x89,8cm

XUC090 ▶
HYPER.Smoker
Με φυσικά ροκανίδια ξύλου. Δεν απαιτείται πρόσθετη ηλεκτρική παροχή.

XUC113 ▶
Άνοιγμα πόρτας ασφαλείας.
Το πρώτο στάδιο επιτρέπει στους ατμούς να εξέρχονται αργά από τον θάλαμο ψησίματος, προστατεύοντας από πιθανούς τραυματισμούς που οφείλονται στην απότομη έξοδο μεγάλων ποσοτήτων ατμού.

XEC004 ▶
Εξαιρετικά λεπτή ακίδα sous-vide.

XHC040 ▶
RO.Care
Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος νερού που εξαλείφει τις ουσίες που συμβάλλουν στον σχηματισμό αλάτων.

XUC225 ▶
4 ρόδες με φρένο.
Διαστάσεις: 19cm

Εξοπλισμός GN 1/1

XEDHA-CA11 ▶
Χοάνη χωρίς απαγωγή με καταλύτες

Απορρόφηση:

Εν λειτουργία:	0,12m³/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	0,21m³/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	5cm
Ισχύς:	2,1Kw
Βάρος:	33Kg
Διαστάσεις:	75x87x38,3cm

XWDEA-1011-U ▶
Πολυ ψηλό ουδέτερο ερμάριο.
Χωρητ.: 10 GN2/1

Βάρος:	6T4Kg
Διαστάσεις:	87x106,7x82cm

XEDHA-HC11 ▶
Χοάνη

Απορρόφηση:

Εν λειτουργία:	0,12m³/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	0,21m³/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	5cm
Ισχύς:	0,07Kw
Βάρος:	22,5Kg
Διαστάσεις:	75x87x38,3cm

XWDEA-0611-H ▶
Ψηλό ουδέτερο ερμάριο.
Χωρητ.: 6 GN2/1

Βάρος:	54Kg
Διαστάσεις:	87x106,7x68,2cm

XWDRA-1011-U ▶
Πολύ ψηλή βάση στήριξης. Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας
Χωρητ.: 10 GN2/1

Βάρος:	37Kg
Διαστάσεις:	76x68,7x82cm

XWDRA-0611-H ▶
Ψηλή βάση στήριξης. Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας
Χωρητ.: 6 GN2/1

Βάρος:	30Kg
Διαστάσεις:	76x68,7x68,2cm

XWDMA-1011-U ▶
Κλειστή βάση πολύ ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας. Εξοπλισμένη με πλευρικά καλύμματα

Χωρητ.:	10 GN2/1
Βάρος:	44Kg
Διαστάσεις:	76x68,7x82cm

XWDMA-0611-H ▶
Κλειστή βάση ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας. Εξοπλισμένη με πλευρικά καλύμματα

Χωρητ.:	6 GN2/1
Βάρος:	35Kg
Διαστάσεις:	76x68,7x68,2cm

XWDRA-0011-L ▶
Βάση χαμηλή. Βάση στήριξης για στήλη φούρνων.

Βάρος:	10Kg
Διαστάσεις:	76x68,7x25cm

XEDRA-0011-F ▶
Βάση τοποθέτησης δαπέδου.

XUC199-DRU ▶
KIT καθαρισμού
Ένα μπουκάλι απορρυπαντικού DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 λίτρο)
UN 1824, 8, II,
ADR περιορισμένης πόσότητας.

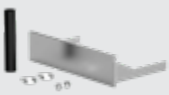
XEDQA-0011-E-DRU ▶
KIT καθαρισμού
Κιτ εγκατάστασης διπλής διάταξης για ηλεκτρικούς φούρνους + απορρυπαντικό.

XEDQA-0011-G ▶
Κιτ εγκατάστασης διπλής διάταξης (double stack) για φούρνους αερίου.
Περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέρη για τη σωστή εγκατάσταση δύο φούρνων αερίου ο ένας πάνω στον άλλον.

XEDOA-11-R ▶
OPTIC.Cooking
Επιτρέπει στον φούρνο να αναγνωρίζει το φαγητό και να ξεκινά αυτόματα πρόγραμμα μαγειρέματος στη MULTI.Time. Έχει μπάρα LED RGB στην πρόσοψη, η οποία υποδεικνύει τα διάφορα στάδια χρήσης του εξαρτήματος.

XEDOA-11-R-QE ▶
OPTIC.Cooking για την κάτω μονάδα ηλεκτρικών φούρνων διπλής διάταξης.
Για τη σύνδεση των αποχετεύσεων και το κιτ OPTIC.Cooking για τον κάτω φούρνο.
Βάρος: 13Kg
Διαστάσεις: 75,3x76,4x10cm

XEDOA-11-R-QG ▶
OPTIC.Cooking για την κάτω μονάδα φούρνων αερίου διπλής διάταξης.
Για τη σύνδεση των αποχετεύσεων και το κιτ OPTIC.Cooking για τον κάτω φούρνο.
Βάρος: 13Kg
Διαστάσεις: 75,3x76,4x10cm



XUC600 ▶
Κιτ εγκατάστασης για απορροφητήρα πάνω από το OPTIC.Cooking.
Το OPTIC.Cooking δεν περιλαμβάνεται στην αγορά του κιτ.
Βάρος: 1.5Kg
Διαστάσεις: 55x39x26cm

XUC090 ▶
HYPER.Smoker
Με φυσικά ροκανίδια ξύλου. Δεν απαιτείται πρόσθετη ηλεκτρική παροχή.

XWDBA-1011 ▶
Basket τοποθέτησης ταψιών.
Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.
Χωρητ.: 10 GN1/1
Βάρος: 5Kg
Διαστάσεις: 59,3x37,9x74,7cm

XWDBA-0611 ▶
Basket τοποθέτησης ταψιών.
Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.
Χωρητ.: 6 GN2/1
Βάρος: 3.8Kg
Διαστάσεις: 59,3x37,9x48,4cm

XWDYA-0011 ▶
Καρότσι για το basket.
Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.
Βάρος: 20,2Kg
Διαστάσεις: 68x73x91,5cm

XUC113 ▶
Άνοιγμα πόρτας ασφαλείας.
Το πρώτο στάδιο επιτρέπει στους ατμούς να εξέρχονται αργά από τον θάλαμο ψησίματος, προστατεύοντας από πιθανούς τραυματισμούς που οφείλονται στην απότομη έξοδο μεγάλων ποσοτήτων ατμού.

XHC040 ▶
RO.Care. Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος νερού που εξαλείφει τις ουσίες που συμβάλλουν στον σχηματισμό αλάτων.

XEC004 ▶
Εξαιρετικά λεπτή ακίδα sous-vide.

XUC225 ▶
4 ρόδες με φρένο.
Διαστάσεις: 19cm

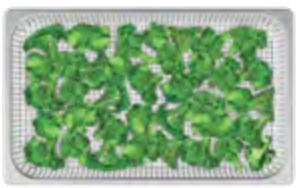
GN 1/1 > 53x32,5

Σχάρες - ταψιά μαγειρικής

TG 875 ▶

FAKIRO

Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι), ιδανικό για πίτσα, ψωμί φοκάτσια, και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.



GRP 815 ▶

STEAM

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί **βάθους 4cm,** κατάλληλο για προϊόντα στον ατμό.

GRP 816 ▶

BLACK.FRY

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί **βάθους 4cm,** κατάλληλο για τηγανητές πατάτες.

GRP 817 ▶

POTATO.FRY

Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί **βάθους 4cm,** κατάλληλο για τηγανιτές πατάτες.

GRP 825 ▶

POLLO.BLACK

Ανοξείδωτο αντικολλητικό ταψί με τεφλόν ειδικό για **8 κοτόπουλα,** μας χαρίζει άριστο αποτέλεσμα ψησίματος εσωτερικά όσο και εξωτερικά του κοτόπουλου.

GRP 840 ▶

POLLO.GRILL

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

TG 935 ▶

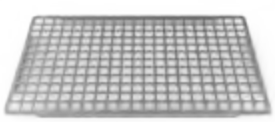
EGGS 6x2

Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν για **12** τηγανητά αβγά, ομελέτες.

TG 936 ▶

EGGS 8x1

Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν για **8** τηγανητά αβγά, ομελέτες.



TG 944 ▶

BACON GRID

Ανοξείδωτη σχάρα για το ψήσιμο του μπέικον.

TG 945 ▶

BACON.40

Ανοξείδωτη **αποσπώμενη σχάρα σε αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί βάθους 4cm** για την περισυλλογή του λίπους.

TG 840 ▶

BACON.20

Ανοξείδωτη **αποσπώμενη σχάρα σε αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί βάθους 2cm** για την περισυλλογή του λίπους.

TG 885 ▶

GRILL

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν, διάτρητο.

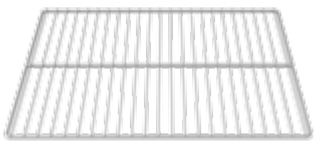
XUC 018 ▶
START.COOK Σετ 5 τμχ. αποτελούμενο από τα ταψιά GRP815, TG936, TG885, TG970 και TG895.

TG 870 ▶
FAKIRO.GRILL
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν **πάχους 13cm.** Πρέπει να προθερμανθεί στον φούρνο.

TG 970 ▶
SUPER.GRILL
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου.

GRP 970 ▶
EXTRA σχάρα χρωμιωμένη για το SUPER.GRILL.

TG 905 ▶
PAN.FRY
Ταψί εμαγιέ βάθους 2cm, για τηγάνισμα παναρισμένων προϊόντων.



GRP 806 ▶
Σχάρα ανοξείδωτη.

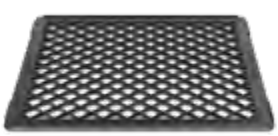
TG 890 ▶
FORO.BLACK
Διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν. **Κατάλληλο για κρουασάν, φρέσκο ψωμί και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.**

TG 895 ▶
BLACK.20
Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν **βάθους 2cm.** Κατάλληλο για ρατατούϊγ, πατάτες φούρνου και ψάρι.

TG 900 ▶
BLACK.40
Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν **βάθους 4cm**. Κατάλληλο για μαγειρευτά, κοκκινιστά, παστίτσιο κ.λπ.

TG 975 ▶
FORO SILICO
Διάτρητο ταψί αλουμινίου σιλικόνης για προϊόντα ζαχαροπλαστικής - αρτοποιίας.

GRP 820 ▶
CLEAN.FRY
Αντικολλητική ανοξείδωτη διάτρητη σχάρα τηγανίσματος με ταψί για περισυλλογή λίπους.



TG 990 ▶
DUO.GRILL
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου δύο όψεων: 1 πλεύρα με ραβδώσεις και 1 πλευρά με διαμαντένιο πλέγμα.

TG 995 ▶
FAKIRO.GRILL
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου δύο όψεων: 1 πλευρά λεία και 1 ραβδωτή.

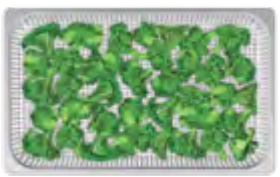
TG 970 ▶
SUPER.GRILL
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου μαζί με σχάρα για ψήσιμο με ραβδώσεις.

GN 2/3 > 35x32

Σχάρες - ταψιά μαγειρικής

TG 715 ▶

FAKIRO
Ταψί αλουμινίου κατάλληλο για πίτσα και φοκάτσια.



GRP 710 ▶

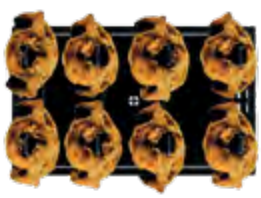
STEAM
Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί **βάθους 3cm,** ιδανικό για προϊόντα στον ατμό.

GRP 711 ▶

POTATO.FRY
Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί **βάθους 3cm,** κατάλληλο για τηγανητές πατάτες.

TG 720 ▶

POTATO.FRY
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν, διάτρητο.



GRP 715 ▶

POLLO.BLACK
Ανοξείδωτο αντικολλητικό ταψί με τεφλόν ειδικό για **4 κοτόπουλα,** χαρίζει άριστο αποτέλεσμα ψησίματος τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά του κοτόπουλου.

TG 770 ▶

FAKIRO.GRILL
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν **πάχους 12cm.** Πρέπει να προθερμανθεί στον φούρνο.

TG 735 ▶

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

TG 937 ▶

EGGS 5X1
Αντικολλητικό ανοξείδωτο ταψί με τεφλόν για **5** τηγανητά αβγά, ομελέτες.

GRP 705 ▶
Ανοξείδωτη σχάρα.

TG 730 ▶

FORO.BLACK
Διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν.
Κατάλληλο για κρουασάν, φρέσκο ψωμί και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

Speed-X DIGITAL ID

Χειροκίνητες ρυθμίσεις

- Έως 9 βήματα μαγειρικής
- Θερμοκρασία: 30 °C - 260 °C
- Προθέρμανση: έως 260 °C
- Μικροκύματα: ρύθμιση ποσοστού μικροκυμάτων ανά 10%
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας από 10% έως 100% και συνεχής μέτρηση της πραγματικής υγρασίας που υπάρχει στον θάλαμο μαγειρέματος.
- 5 συνεχείς ταχύτητες και 5 ημιστατικές
- Αποθηκευμένα προγράμματα: 1000+

Αυτόματο μαγείρεμα

- CHEFUNOX & SPEEDUNOX: επιλέγοντας να μαγειρέψετε κάτι από την προεγκατεστημένη βιβλιοθήκη "combi" ή "combi-speed", ο φούρνος ρυθμίζει αυτόματα όλες τις παραμέτρους.
- MULTI.Time: ταυτόχρονο ψήσιμο με έως 10 διαφορετικούς χρόνους.
- MULTI.Speed: διαχειρίζεται και παρακολουθεί έως και 4 διαδικασίες μαγειρέματος ταυτόχρονα.

Βασικά χαρακτηριστικά

- Στιβαρή ανοξείδωτη κατασκευή.
- Πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι με κλείσιμο με δύναμη (slam).
- Πάνελ ελγέχου αφής με οθόνη 16".
- Θάλαμος μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316L για μέγιστη αντοχή στη διάβρωση.
- 2 βεντιλατέρ με αναστροφή της κίνησής τους.
- Μικροκύματα στον θάλαμο μαγειρέματος με κατεύθυνση κάθετη προς το ταψί.
- ROTOR.Klean™: αυτόματο σύστημα πλυσίματος.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- RO.Care: ενσωματωμένο σύστημα φίλτρου ρητίνης που εξουδετερώνει τον σχηματισμό αλάτων. Φιλτράρει έως και 1300Lt νερού με ένα ανταλλακτικό και είναι εξοπλισμένο με αισθητήρα εξάντλησης φίλτρου.

Προηγμένες και Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

- SMART.Standby: αναγνωρίζει την απουσία φαγητού στον θάλαμο μαγειρέματος και ρυθμίζει αυτόματα την λειτουργία αναμονής με χαμηλή κατανάλωση.
- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- CLIMALUX™: πλήρης έλεγχος της υγρασίας στον θάλαμο ψησίματος.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης.
- AUTO.Soft: ήπια αύξηση της θερμοκρασίας μετά την προθέρμανση.
- SENSE.Klean: εκτιμά πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος και προτείνει τον κατάλληλο αυτόματο κύκλο πλυσίματος.

Τεχνολογίες Unox

- HYPER.Speed
- DRY.Maxi™
- STEAM.Maxi™
- AIR.Maxi™

- Data Driven Cooking
  Ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας του SPEED-X φούρνου σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές. Η τεχνητή νοημοσύνη μετατρέπει τα δεδομένα κατανάλωσης σε χρήσιμες πληροφορίες και σας επιτρέπει να αυξάνετε τα καθημερινά κέρδη.
- Λειτουργικό σύστημα Digital.ID™
- Ενσωματωμένο μικρόφωνο που επιτρέπει λειτουργίες κλήσεων και φωνητικού ελέγχου.
- Ενσωματωμένη σύνδεση στο internet Wi-Fi.
- Λήψη δεδομένων HACCP.

XEPA-0523-EXRN

Χωρητικότητα:	5 GN2/3 με απόσταση 7cm (λειτουργία Combi)
	10 GN2/3 με απόσταση 3,5cm (λειτουργία Combi)
	1 SPEED.Tray GN2/3 (λειτουργία Speed)
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	9,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	107Kg
Διαστάσεις:	53,5x74x81cm

Speed-X™

XWPRA-0823-H ▶

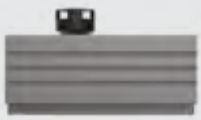
Βάση για 8 GN2/3.

Βάρος: 27Kg
Διαστάσεις: 54,4x64,3x77,5cm

XWCRC-0013-F ▶

Στήριξη δαπέδου 18cm.

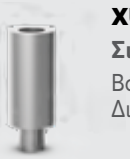
Βάρος: 4Kg
Διαστάσεις: 53x70x18cm



XEPHA-HC23 ▶

Χοάνη εξαερισμού αυτοκαθαριζόμενη με ενσωματωμένο φίλτρο.

Απορρόφηση	
Εν λειτουργία:	200m³/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	350m³/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	100W
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	53,5x74x22cm



XUC212 ▶

Σιγαστήρας καμινάδας.

Βάρος: 0,5Kg
Διαστάσεις: 50x10cm

XUC198 ▶

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

XEEQC-0013-E ▶

ΚΙΤ συναρμολόγησης SPEED-X με EVEREO.

XUC199-DRU ▶

ΚΙΤ πρώτης εγκατάστασης με 1 μπουκάλι απορρυπαντικού.

XHC040 RO.Care ▶

Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος νερού. Ενσωματωμένος αισθητήρας μέτρησης σκληρότητας νερού που υποδεικνύει αυτόματα την αλλαγή του φίλτρου.

XUC271 ▶

SPEED.Marks

Αντικολλητικές πλάκες με σπάτουλα για γρήγορη τοποθέτηση και αφαίρεση του φαγητού.
32,8x35,5x6,3cm

XUC196 ▶

Flat spatula

Αντικολλητική σπάτουλα και εργονομική λαβή.
29,5x30cm
Για το ταψί TG780.

XUC166 ▶

Flat spatula

Αντικολλητική σπάτουλα και εργονομική λαβή.
16,5x30cm
Για το ταψί TG780.

XUC197 ▶

U-shaped flat spatula

Αντικολλητική σπάτουλα με ανασήκωμα στις πλαϊνές πλευρές και εργονομική λαβή. 16,5x30cm
Για τα ταψία SPEED.Basket.

TG780 ▶

SPEED.Plate

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

TG129 ▶

SPEED.Basket LARGE

Μεγάλο ταψί **βάθους 1,5cm,**
35x30,5x1,5cm.

TG127 ▶

SPEED.Basket MEDIUM

Μεσαίο ταψί **βάθους 2,5cm,**
28x18x2,5cm.

TG126 ▶

SPEED.Basket SMALL

Μικρό ταψί **βάθους 2,5cm,**
18x14x2,5cm.

ΖΕΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Evereo®

- Το πρώτο ζεστό ψυγείο, ένα μοναδικό κομμάτι του εξοπλισμού που διατηρεί τα μαγειρευτά γεύματα για ημέρες σε θερμοκρασία σερβιρίσματος.
- Λειτουργεί αποκλειστικά και μόνο σε θερμοκρασίες πάνω από τις οποίες τα βακτήρια δεν μπορούν να ζήσουν, επομένως η ασφάλεια των τροφίμων δεν διακυβευεται.
- **3 διαφορετικοί τρόποι χρήσεις Multi.Day, Superholding & Catering.** Μπορείτε να επιλέξετε τον τρόπο χρήσης του **Evereo®** ως εξελιγμένο ψυγείο με χρόνους συντήρησης που δεν έχουν υπάρξει ποτέ στο παρελθόν, ή να επωφεληθείτε πλήρως από τη διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία σερβιρίσματος, διατηρώντας τα πιάτα σας έτοιμα για μέρες.
- Πρωτοποριακή και **κατοχυρωμένη** με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας τεχνική η οποία διατηρεί με ασφάλεια τα μαγειρεμένα γεύματα για ημέρες σε **θερμοκρασίες άνω των 63°C,** χρησιμοποιώντας έναν συνδυασμό εξαιρετικά ακριβών στοιχείων ελέγχου θερμοκρασίας και ατμόσφαιρας.
- **Ευφυείς αισθητήρες** που παρακολουθούν συνεχώς τις συνθήκες του θαλάμου και ανιχνεύουν αυτόματα εάν υπάρχει παραβίαση κατά τη διάρκεια της συντήρησης.
- Τα συστήματα θέρμανσης, ψύξης και υγρασίας είναι γρήγορα και ισχυρά και μπορούν να αντισταθμίσουν άμεσα και αποτελεσματικά τις αλλαγές θερμοκρασίας ή υγρασίας που συμβαίνουν όταν τοποθετούνται ψυχρότερα ή θερμότερα τρόφιμα στο θάλαμό ή όταν η πόρτα ανοίξει και κλείσει.

XEEC 10HS-EPRS

Ηλεκτρικός, με περιστροφικό άνοιγμα πόρτας.

Χωρητικότητα:	10 ταψιά 46x33 με απόσταση 2,8cm
Ισχύς:	1,5Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	49Kg
Διαστάσεις:	60x61x59cm

XEEC 10HS-EPDS

Ηλεκτρικός, με άνοιγμα πόρτας προς τα κάτω.

Χωρητικότητα:	10 ταψιά 46x33 με απόσταση 2,8cm
Ισχύς:	1,5Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	49Kg
Διαστάσεις:	60x61x59cm

XEEC 1011-EPRS

Ηλεκτρικός, με περιστροφικό άνοιγμα πόρτας.

Χωρητικότητα:	10 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Ισχύς:	2,9Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	82Kg
Διαστάσεις:	75x62,8x92cm

XEEC 1013-EPRS

Ηλεκτρικός COMPACT, με περιστροφικό άνοιγμα πόρτας.

Χωρητικότητα:	10 GN1/1 με απόσταση 6,7cm
Ισχύς:	2,9Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	70Kg
Διαστάσεις:	53,5x89x92cm

VACUUM ΥΨΗΛΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

MULTI.DAY HOT VACUUM

Η ΠΑΤΕΝΤΑΡΙΣΜΕΝΗ ΑΝΤΛΙΑ ΚΕΝΟΥ ΑΕΡΟΣ MULTI.DAY HOT VACUUM ΕΙΝΑΙ Η ΜΟΝΗ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΒΑΚΟΥΜΑΡΕΙ ΖΕΣΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΣΑ ΣΤΑ ΤΑΨΙΑ MULTI.DAY.

XUC135

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

Ισχύς:	0,011Kw
Τάση:	110/230V
Βάρος:	12Kg
Διαστάσεις:	54x43x58cm

XUC144

Βάση με κομπρεσέρ για την λειτουργίατου vacuum. Πίεση αέρα 5-8bar.

Ισχύς:	750W
Τάση:	230V
Βάρος:	40Kg
Διαστάσεις:	60x51x87,8cm

XWKRT-06HS-M

Βάση χαμηλή με γλίστρες για 6 ταψιά 46x33, για τα XEEC-10HS-EPR / EPD.

Διαστάσεις: 59x55x56cm

XWKRT-08HS-H

Βάση ψηλή με γλίστρες για 8 ταψιά 46x33, για τα XEEC-10HS-EPR / EPD.

Διαστάσεις: 59x55x74cm

XEERC-0811-H

Βάση ψηλή με γλίστρες για 8 ταψιά GN1/1, για το XEEC-1011-EPR.

Διαστάσεις: 75x65x75cm

XWCRC-0613-H

Βάση ψηλή με γλίστρες για 6 ταψιά GN1/1, για το XEEC-1013-EPR.

Διαστάσεις: 52x78x74cm

XWKRT-00HS-L

Βάση χαμηλή για τα XEEC-10HS-EPR/EPD.

Διαστάσεις: 59x55x35,5cm

XWEQT-00HS-E

EVEREO/EVEREO: Kit συναρμολόγησης για 2 Evereo XEEC-10HS-EPR ή για 2 Evereo XEEC-10HS-EPD.

EVEREO/BAKERLUX SHOP.Pro: Kit συναρμολόγησης Evereo XEEC-10HS-EPR/EPD με φούρνο αρτοποιίας.

XWCRC-0013-F

Στήριξη δαπέδου για το XEEC-1013-EPR.

Διαστάσεις: 53x70x18cm

XWERC-0011-F

Στήριξη δαπέδου για το XEEC-1011-EPR.

Διαστάσεις: 75x49x18cm

XEEQC-0013-E

EVEREO/EVEREO: Kit συναρμολόγησης για 2 Evereo XEEC-1013-EPR.

EVEREO/CHEFTOP MIND.MAPS: Kit συναρμολόγησης Evereo XEEC-1013-EPR με φούρνο μαγειρικής.

XEEQC-0011-E

EVEREO/EVEREO: Kit συναρμολόγησης για 2 Evereo XEEC-1011-EPR.

EVEREO/CHEFTOP MIND.MAPS: Kit συναρμολόγησης Evereo XEEC-1011-EPR με φούρνο μαγειρικής.

Evereo

Εξοπλισμός

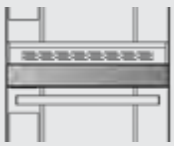
XUC001 ▶
ΚΙΤ πρώτης εγκατάστασης, αποχέτευση με σιφόνι U. Απαραίτητο για την συναρμολόγηση EVEREO/ CHEFTOP MIND.MAPS.

XUC025 ▶
ΚΙΤ στήριξης με 4 ρυθμιζόμενα πόδια για τα XEEC-10HS-EPR / EPD.

XWEQT-00HS-E ▶
EVEREO/EVEREO: Kit συναρμολόγησης για 2 Evereo XEEC-10HS-EPR/EPD.

EVEREO/BAKERLUX SHOP.Pro:
Kit συναρμολόγησης Evereo XEEC-10HS-EPR/ EPD με φούρνο αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής.

EVEREO/BAKERLUX SPEED.Pro:
Kit συναρμολόγησης Evereo XEEC-10HS-EPR/ EPD με speed oven.



XWSQW-00HS-E ▶
EVEREO/BAKERLUX SPEED.Pro:
Kit συναρμολόγησης Evereo XEEC-10HS-EPR/EPD με speed oven.

XUC044 ▶
ΚΙΤ στήριξης με 4 ρυθμιζόμενα πόδια για τα XEEC-1011-EPR, XEEC-1013-EPR.

XUC012 ▶
Σετ από 4 ρόδες, οι 2 με φρένο.

MULTI.DAY

Ταψιά

Μαγειρέψτε όπως συνήθως χρησιμοποιώντας ταψιά GN MULTI.Day. Αφού τελειώσει το μαγείρεμα, σφραγίστε το ταψί όταν το φαγητό είναι ακόμη ζεστό με το πατενταρισμένο MULTI.Day HOT VACUUM.

ΤΑΨΙΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ GN

TG 111 GN1/1x10cm ▶
TG 121 GN1/2x10cm ▶
TG 112 GN1/1x4cm ▶
TG 122 GN1/2x4cm ▶

ΚΑΠΑΚΙΑ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΜΕ ΛΑΣΤΙΧΟ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ

TG 110 GN1/1 ▶
TG 120 GN1/2 ▶

SPEED OVENS
SPEED.Compact ECO

XEMA-01NS-MCDN

Ηλεκτρικός, με άνοιγμα πόρτας προς τα κάτω.

Χωρητικότητα:	**1** ταψί 30x30
Ισχύς:	3,6Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	50Kg
Διαστάσεις:	42,4x71,9x61,6cm

Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- Θερμοκρασία: 30-280 °C.
- Έως 9 βήματα.

Προγράμματα

- 384 προγράμματα Speed.
- 10 αγαπημένα προγράμματα.
- SPEEDUNOX: επιλέξτε να ψήσετε κάτι από την προεγκατεστημένη βιβλιοθήκη και ο φούρνος θα ορίσει αυτόματα όλες τις παραμέτρους

Προηγμένες και Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος.

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης.
- SMART.Energy: αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας που αναγνωρίζει την απουσία φαγητού στον θάλαμο ψησίματος και ενεργοποιεί τη λειτουργία αναμονής, μειώνοντας τη θερμοκρασία και την κατανάλωση.

Τεχνολογίες Unox

- SPEED.Plus.

Key features

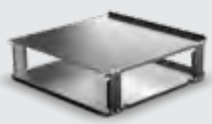
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304.
- Ενσωματωμένες γλίστρες ταψιών.
- Καταλύτες θαλάμου και καμινάδας για την ελαχιστοποίηση των εκπομπών αερίων, θορύβου και οσμών.
- Η μόνωση από ορυκτό μαλλί πετροβάμβακα εξασφαλίζει μέγιστη ενεργειακή απόδοση.
- Σύστημα συλλογής ψίχουλων ενσωματωμένο στο φίλτρο κάτω από την πόρτα.
- Διακόπτης επαφής πόρτας.
- Πάνελ ελέγχου αφής με οθόνη 9.5".
- PLUG&PLAY εγκατάσταση: δεν απαιτούνται σωλήνες εξαερισμού, χοάνες κ.λπ. Ο φούρνος είναι έτοιμος για χρήση αμέσως μόλις τον βγάλετε από τη συσκευασία.
- CLICK&COOK: ξεκινήστε τα αγαπημένα σας προγράμματα απευθείας από την κύρια οθόνη με ένα μόνο άγγιγμα.
- Οδηγίες βήμα-βήμα από το πάνελ ελέγχου για την διαδικασία καθαρισμού.
- Ενσωματωμένο Wi-Fi.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCP και προγραμμάτων.

App και Υπηρεσίες

- Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές. Η τεχνητή νοημοσύνη μετατρέπει τα δεδομένα κατανάλωσης σε χρήσιμες πληροφορίες και σας επιτρέπει να αυξάνετε τα καθημερινά κέρδη.

TG132
SPEED.Basket LARGE
Καλάθι μαγειρέματος
Χωρητικότητα: 30x30
Διαστάσεις: 2,8x2,8x2,5cm

TG142
SPEED.Plate FLAT
Αντικολλητικό ταψί ειδικά σχεδιασμένο για ομοιόμορφη κατανομή θερμοτητας.
Χωρητικότητα: 30x30 / 3,2h



TG145
SPEED.Bake tray
Ταψί δυο επιπέδων. Ακατάλληλο για φουρνο μικροκυμάτων.
Χωρητικότητα: 30x30 / 9,9h

TG134
Non-stick sheet for SPEED.Plate
Αποτρέπει το κόλλημα ψίχουλων και υπολειμμάτων τροφών στο ταψί
Χωρητικότητα: 30x30

XUC289
SPEED.Marks
Αντικολλητικές πλάκες με σπάτουλα για γρήγορη τοποθέτηση και αφαίρεση του φαγητού. 30x30,6x6.3cm

SPEED.Pro

XESR 03HS-EDDN

Ηλεκτρικός, με άνοιγμα πόρτας προς τα κάτω.

Χωρητικότητα:	3 46x33 με απόστ. 7,5cm
Ισχύς:	6,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	88Kg
Διαστάσεις:	60x80x54cm

Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- Θερμοκρασία: 30-260 °C
- Έως 9 βήματα
- 24 εμφανή προγράμματα (12 Speed και 12 Bake)

Προγράμματα

- 384 προγράμματα **Bake**, 384 προγράμματα **Speed**
- CHEFUNOX: (λειτουργία Bake) επιλέξτε να ψήσετε κάτι από την προεγκατεστημένη βιβλιοθήκη και ο φούρνος θα ορίσει αυτόματα όλες τις παραμέτρους
- SPEEDUNOX: (λειτουργία Speed) επιλέξτε να ψήσετε κάτι από την προεγκατεστημένη βιβλιοθήκη και ο φούρνος θα ορίσει αυτόματα όλες τις παραμέτρους

Προηγμένες και Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης
- AUTO.Soft: ήπια αύξηση της θερμοκρασίας μετά την προθέρμανση

Unox Intensive Cooking

- SPEED.Plus
- DRY.Plus
- AIR.Plus

Βασικά χαρακτηριστικά

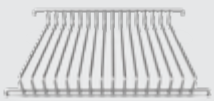
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304.
- Ενσωματωμένες γλίστρες ταψιών.
- Οπτική απεικόνιση της κατάστασης ψησίματος μέσωπολύχρωμων LED.
- Σύστημα συλλογής ψίχουλων ενσωματωμένο στο φίλτρο κάτω από την πόρτα.
- Διακόπτης επαφής πόρτας.
- Ενσωματωμένο Wi-Fi.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCP και προγραμμάτων.

App και Υπηρεσίες

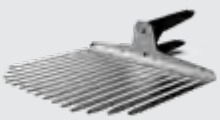
Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές. Η τεχνητή νοημοσύνη μετατρέπει τα δεδομένα κατανάλωσης σε χρήσιμες πληροφορίες και σας επιτρέπει να αυξάνετε τα καθημερινά κέρδη.

XUC165
Flat spatula. Σπάτουλα με αντικολλητική επίστρωση και εργονομική λαβή με σύστημα προστασίας. 36,5x47,7x9,2cm

XUC166
Flat spatula. Σπάτουλα με αντικολλητική επίστρωση και εργονομική λαβή με σύστημα προστασίας. 16,5x42,7x9,2cm



GRP360
SPEED.Grid. Ανοξείδωτη ελαφριά σχάρα. 46x33cm /9,2h

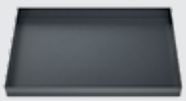


XUC167
Comb spatula. Σπάτουλα αλουμινίου και εργονομική λαβή με σύστημα προστασίας. 36,5x30cm /9,2h

XUC168
Flat spatula. Σπάτουλα με αντικολλητική επίστρωση και εργονομική λαβή με σύστημα προστασίας. 16,5x30cm / 9,2h

TG360
SPEED.Plate
Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου δυο όψεων, μια λεία και μια ραβδωτή για διαφορετικά μαγειρέματα. 46x33cm / 2,7h

TG128
SPEED.Basket LARGE
Μεγάλο ταψί **βάθους 1,5cm,** 35x30,5x1,5cm.



TG127
SPEED.Basket MEDIUM
Μεσαίο ταψί **βάθους 2,5cm,** 28x18x2,5cm.

TG126
SPEED.Basket SMALL
Μικρό ταψί **βάθους 2,5cm,** 18x14x2,5cm.

GRP365
Εμποδίζει τη βρωμιά να κολλήσει και απλοποιεί τον καθαρισμό του πυθμένα του φούρνου

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ & ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ

BAKERLUX SHOP.Pro™

- Φούρνοι σχεδιασμένοι για το ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων (Bake Off) σε χώρους μαζικής εστίασης όπου ο χρόνος είναι κρίσιμος και ο όγκος τεράστιος, όπως οι αλυσίδες γρήγορου φαγητού, τα εμπορικά κέντρα, τα σουπερ μάρκετ κ.α.
- Στιβαρή ανοξείδωτη κατασκευή με επιβλητικό design.
- Πιστοποιήσεις CE και NSF.
- Επιλογή ανάμεσα σε 4 διαφορετικά πάνελ ελέγχου, ανάλογα τις ανάγκες σας.
- Επιλογή φούρνων με άνοιγμα της πόρτας προς τα κάτω ή στο πλάι.
- Οι μοναδικοί φούρνοι στην κατηγορία τους πιστοποιημένοι με ENERGY STAR, υψηλή θερμική μόνωση για εξοικονόμηση ενέργειας και ασφαλές περιβάλλον εργασίας.
- **Protek.SAFE™** Πόρτα με διπλό πυρίμαχο κρύσταλλο με κενό αέρος για την διαφοροποίηση της θερμοκρασίας εξωτερικού και εσωτερικού κρυστάλλου (κρύα πόρτα!).
- Βεντιλατέρ με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους.
- **Πατενταρισμένες τεχνολογίες Unox, ανάλογα το μοντέλο.**

GO

- **3** βήματα ψησίματος σε κάθε πρόγραμμα
- **0 - inf** Χρονοδιακόπτης
- **50- 260°C** Θερμοκρασία

LED

- **3** βήματα ψησίματος σε κάθε πρόγραμμα
- **0 - inf** Χρονοδιακόπτης
- **50- 260°C** Θερμοκρασία
- **0-20-40-60-80-100%** Υγρασία
- **2** Ταχύτητες
- **99** Προγράμματα
- Συνεργασία με **θερμοθάλαμο**

TOUCH

- **9** βήματα ψησίματος σε κάθε πρόγραμμα
- **0 - inf** Χρονοδιακόπτης
- **50- 260°C** Θερμοκρασία
- **0-20-40-60-80-100%** Υγρασία
- **2** Ταχύτητες
- **AUTO.MATIC** Αυτόματο άνοιγμα πόρτας στο τέλος του προγράμματος
- **DATA DRIVEN COOKING** Στοιχεία κατανάλωσης και δεδομένων HACCP
- **99** Προγράμματα
- Συνεργασία με **θερμοθάλαμο**
- **WI-FI & LAN** Σύνδεση με δίκτυο WI-FI & LAN

MASTER

- **9** βήματα ψησίματος σε κάθε πρόγραμμα
- **0 - inf** Χρονοδιακόπτης
- **50- 260°C** Θερμοκρασία
- **0-20-40-60-80-100%** Υγρασία
- **2** Ταχύτητες
- **AUTO.SOFT** Ήπια αύξηση της θερμοκρασίας μετά την προθέρμανση
- **ADAPTIVE.COOKING** Θα βελτιστοποιήσει το ψήσιμο προσαρμόζοντας αυτόματα τις ρυθμίσεις σας
- **AUTO.MATIC** Αυτόματο άνοιγμα πόρτας στο τέλος του προγράμματος
- **SMART.PREHEATING** Έξυπνη προθέρμανση για εξοικονόμηση ενέργειας
- **DATA DRIVEN COOKING** Στοιχεία κατανάλωσης και δεδομένων HACCP
- **896** Προγράμματα
- Συνεργασία με **θερμοθάλαμο**
- **WI-FI & LAN** Σύνδεση με δίκτυο WI-FI & LAN
- **MULTI.TIME** Ταυτόχρονο ψήσιμο προϊόντων που απαιτούν διαφορετικούς χρόνους ψησίματος
- **AUTOMATIC BAKING** Προεγκατεστημένες συνταγές από την UNOX

	STEFANIA	ARIANNA	ELENA
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ / ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ			
GO	**XEFR-03HS-EGDN**	**XEFR-04HS-EGDN**	**XEFR-03EU-EGDN**
Άνοιγμα πόρτας	προς τα κάτω	προς τα κάτω	προς τα κάτω
Χωρητικότητα	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Αποχέτευση νερού	-	-	-
Θερμοκρασία	έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
Ισχύς / Τάση	3Kw / 230V	3,5Kw / 230V	3,5Kw / 230V
Βάρος	36Kg	39Kg	46Kg
Διαστάσεις	60x66,9x42,5cm	60x66,9x50cm	80x81,1x42,5cm
Τιμή	▶	▶	▶
LED	**XEFR-03HS-ELDV**	**XEFR-04HS-ELDV**	**XEFR-03EU-ELDV**
Άνοιγμα πόρτας	προς τα κάτω	προς τα κάτω	προς τα κάτω
Χωρητικότητα	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Αποχέτευση νερού	-	-	-
Θερμοκρασία	έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
Ισχύς / Τάση	3Kw / 230V	3,5Kw / 230V	3,5Kw / 230V
Βάρος	36Kg	39Kg	46Kg
Διαστάσεις	60x66,9x42,5cm	60x66,9x50cm	80x81,1x42,5cm
Τιμή	▶	▶	▶
TOUCH	**XEFR-03HS-ETDV**	**XEFR-04HS-ETDV**	**XEFR-03EU-ETDV**
Άνοιγμα πόρτας	προς τα κάτω	προς τα κάτω	προς τα κάτω
Χωρητικότητα	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Αποχέτευση νερού	-	-	-
Θερμοκρασία	έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
Ισχύς / Τάση	3Kw / 230V	3,5Kw / 230V	3,5Kw / 230V
Βάρος	36Kg	39Kg	46Kg
Διαστάσεις	60x66,9x42,5cm	60x67x50cm	80x81,1x42,5cm
Τιμή	▶	▶	▶

ROSSELLA	VITTORIA	CAMILLA
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ / ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ		
XEFR-04EU-EGDN-DR/2 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	**XEFR-06EU-EGRN-DR**/2 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	**XEFR-10EU-EGRN-DR**/3 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ
προς τα κάτω	πλαϊνό	πλαϊνό
4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ
έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
6,9Kw / 400V	10,3Kw / 400V	15,5Kw / 400V
57Kg	72Kg	96Kg
80x81,1x50cm	80x81,1x68,2cm	80x81,1x95,2cm
▶	▶	▶
XEFR-04EU-ELDV-DR/2 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	**XEFR-06EU-ELRV-DR**/2 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	**XEFR-10EU-ELRV-DR**/3 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ
προς τα κάτω	πλαϊνό	πλαϊνό
4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ
έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
6,9Kw / 400V	10,3Kw / 400V	15,5Kw / 400V
57Kg	72Kg	96Kg
80x81,1x50cm	80x81,1x68,2cm	80x81,1x95,2cm
▶	▶	▶
XEFR-04EU-ETDV-DR/2 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	**XEFR-06EU-ETRV-MT**/2 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	**XEFR-10EU-ETRV-MT**/3 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ
προς τα κάτω	πλαϊνό	πλαϊνό
4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
ΝΑΙ	-	-
έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
6,9Kw / 400V	10,3Kw / 400V	15,5Kw / 400V
57Kg	72Kg	96Kg
80x81,1x50cm	80x81,1x68,2cm	80x81,1x95,2cm
▶	▶	▶

SAVE GREEN

	STEFANIA MATIC	ARIANNA MATIC	ELENA MATIC
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ / ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ			
TOUCH	**XEFR-03HS-ETRV**	**XEFR-04HS-ETRV**	**XEFR-03EU-ETRV**
Άνοιγμα πόρτας	πλαϊνό	πλαϊνό	πλαϊνό
Χωρητικότητα	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Αποχέτευση νερού	-	-	-
Θερμοκρασία	έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
Ισχύς / Τάση	3Kw / 230V	3,5Kw / 230V	3,5Kw / 230V
Βάρος	36Kg	39Kg	46Kg
Διαστάσεις	60x66,9x42,7cm	60x66,9x50,2cm	80x8,11x42,7cm
Τιμή	▶	▶	▶
MASTER	**XEFR-03HS-EMRV**	**XEFR-04HS-EMRV**	**XEFR-03EU-EMRV**
Άνοιγμα πόρτας	πλαϊνό	πλαϊνό	πλαϊνό
Χωρητικότητα	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Αποχέτευση νερού	-	-	-
Θερμοκρασία	έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
Ισχύς / Τάση	3Kw / 230V	3,5Kw / 230V	3,5Kw / 230V
Βάρος	36Kg	39Kg	46Kg
Διαστάσεις	60x66,9x42,7cm	60x66,9x50,2cm	80x81,1x42,7cm
Τιμή	▶	▶	▶

Επεξήγηση πόρτας

Πόρτα με χειροκίνητο άνοιγμα προς τα κάτω.

Πόρτα με χειροκίνητο άνοιγμα στο πλάι.

◄ *Τα προϊόντα* **UNOX** *υπόκεινται σε διαφορετική εκπτωτική πολιτική* ►

ROSSELLA MATIC	VITTORIA MATIC	CAMILLA MATIC
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ / ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ		
XEFR-04EU-ETRV-DR/2 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	**XEFR-06EU-ETRV-DR**/2 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	**XEFR-10EU-ETRV-DR**/3 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ
πλαϊνό	πλαϊνό	πλαϊνό
4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ
έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
6,9Kw / 400V	10,3Kw / 400V	15,5Kw / 400V
57Kg	72Kg	96Kg
80x81,1x50,2cm	80x81,1x68,2cm	80x81,1x95,2cm
▶	▶	▶
XEFR-04EU-EMRV-DR/2 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	**XEFR-06EU-EMRV-DR**/2 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ	**XEFR-10EU-EMRV-DR**/3 ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ
πλαϊνό	πλαϊνό	πλαϊνό
4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
ΝΑΙ	ΝΑΙ	ΝΑΙ
έως 260 °C	έως 260 °C	έως 260 °C
6,9Kw / 400V	10,3Kw / 400V	15,5Kw / 400V
57Kg	72Kg	96Kg
80x81x50cm	80x81,1x68,2cm	80x81,1x95,2cm
▶	▶	▶

AUTO.MATIC

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

ΧΟΑΝΗ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ

ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ ΚΑΠΝΑΕΡΙΩΝ

ΧΩΡΙΣ ΑΝΑΓΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΜΕ ΝΕΡΟ

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΜΕ ΤΑΨΙΑ 60x40

XEKHT-HCEU

MASTER | TOUCH | LED

Απορρόφηση:

Εν λειτουργία:	550m³/ώρα (min)
Με άνοιγμα της πόρτας:	750m³/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	0,2Kw
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	80x86,3x27,6cm

XEKHT-ACEU

MASTER | TOUCH | LED

Χοάνη χωρίς λειτουργία νερού.

Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	0,08Kw
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	80x86,3x24cm

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ ΜΕ ΤΑΨΙΑ 46x33

XEKHT-HCHS

MASTER | TOUCH | LED

Απορρόφηση:

Εν λειτουργία:	550m3/ώρα (min)
Με άνοιγμα της πόρτας:	750m3/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	0,2Kw
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	60x73x27,6cm

XEKHT-ACHS

MASTER | TOUCH | LED | GO

Χοάνη χωρίς λειτουργία νερού

Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	0.105Kw
Τάση:	230V
Διαστάσεις:	60x73x23,2cm

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΑΠΟ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ. ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

DECK SHOP.Pro

XEKDT-01EU-D

MASTER | TOUCH | LED

Χωρητ.:	1 ταψί 60x40cm
Ισχύς:	2,7Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	55Kg
Διαστάσεις:	80x84x41cm

XEKDT-01EU-S

MASTER | TOUCH | LED

Με υγρασία.

Χωρητ.:	1 ταψί 60x40cm
Ισχύς:	2,7Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	61Kg
Διαστάσεις:	80x84x41cm

*Τα προϊόντα **UNOX** υπόκεινται σε διαφορετική εκπτωτική πολιτική*

BAKERLUX SHOP.Pro™

XEKPT-08EU-C ▶

MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος

Χωρητ.:	8 ταψιά 60x40cm με απόσταση 70cm
Θερμ.:	max 50 °C
Ισχύς:	1,2Kw/230V
Βάρος:	40Kg
Διαστάσεις:	80x79,2x86,6cm

XEKPT-08EU-B ▶

MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος με boiler

Χωρητ.:	8 ταψιά 60χ40cm με απόσταση 70cm
Θερμ.:	max 50 °C
Ισχύς:	2,3Kw/230V
Βάρος:	55Kg
Διαστάσεις:	80x81x75cm

XEKPT-10EU-C ▶

MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος.

Χωρητ.:	10 ταψιά 60x40cm με απόσταση 70cm
Θερμ.:	max 50 °C
Ισχύς:	1,2Kw/230V
Βάρος:	45Kg
Διαστάσεις:	80x79x87cm

XEKPT-10EU-B ▶

MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος με boiler.

Χωρητ.:	10 ταψιά 60χ40cm με απόσταση 70cm
Θερμ.:	max 50 °C
Ισχύς:	2,3Kw /230V
Βάρος:	62Kg
Διαστάσεις:	80x81x88,6cm

XEKPT-08HS-C ▶

MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος.

Χωρητ.:	8 ταψιά 46χ33cm με απόσταση 70cm
Θερμ.:	max 50 °C
Ισχύς:	1,2Kw/230V
Βάρος:	35Kg
Διαστάσεις:	60x71x75cm

XEKPT-08HS-B ▶

MASTER | TOUCH | LED

Θερμοθάλαμος με boiler.

Χωρητ.:	8 ταψιά 46χ33cm με απόσταση 70cm
Θερμ.:	max 50 °C
Ισχύς:	2,3Kw /230V
Βάρος:	42Kg
Διαστάσεις:	60x73x75cm

XEKRT-08EU-H ▶

Βάση ψηλή, ανοικτή με γλίστρες στήριξης των ταψιών με απόσταση μεταξύ τους 6cm.

Χωρητ.:	8 ταψιά 60x40cm
Βάρος:	10Kg
Διαστάσεις:	78,2x67,5x73,8cm

XEKRT-06EU-M ▶

Βάση μεσαία, ανοικτή με γλίστρες στήριξης των ταψιών με απόσταση μεταξύ τους 6cm.

Χωρητ.:	6 ταψιά 60x40cm
Βάρος:	7Kg
Διαστάσεις:	79,4x68,8x56cm

XWKRT-08HS-H ▶

Βάση ψηλή, ανοικτή με γλίστρες στήριξης των ταψιών με απόσταση μεταξύ τους 6cm.

Χωρητ.:	8 ταψιά 46x33cm
Βάρος:	8Kg
Διαστάσεις:	59,4x54,6x73,8cm

XWKRT-00EF-F ▶

Στήριξη δαπέδου.

XWKRT-00HS-F ▶

Στήριξη δαπέδου.

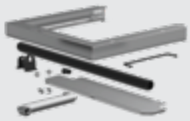
XWKRT-00EF-L ▶

Βάση χαμηλή για 60x40. Ύψους 35,5cm

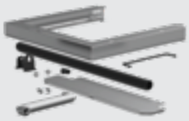
XHC016 ▶
Kit αντλίας απαραίτητο στην συναρμολόγηση φούρνων και φούρνων με θερμοθάλαμο.

XWKRT-06HS-M ▶
Βάση μεσαία, ανοικτή με γλίστρες στήριξης των ταψιών με απόσταση μεταξύ τους 6cm.

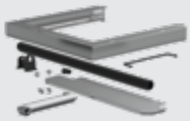
Χωρητ.: 6 ταψιά 46x33cm
Βάρος: 6Kg
Διαστάσεις: 59,4x54,6x56cm



XWKQT-00EF-E ▶
Kit συναρμολόγησης φούρνων.
Για οποιοδήποτε μοντέλο φούρνου στο κάτω μέρος.

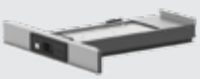


XWKQT-04EF-E ▶
Kit συναρμολόγησης φούρνων.
Για οποιοδήποτε φούρνο στον κάτω μέρος με τον φούρνο ROSSELLA XEFT-04EU...

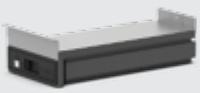


XWKQT-00HS-E ▶
Kit συναρμολόγησης φούρνων για τον STEFANIA & ARIANNA.

XHC021 ▶
MASTER | TOUCH | LED
Kit δοχείο νερού για φούρνους που ακουμπούν πάνω σε πάγκο.
(απαραίτητο το kit αντλίας XHC016).

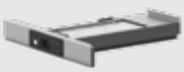


XHC023 ▶
MASTER | TOUCH | LED
Kit δοχείο νερού για φούρνους που είναι τοποθετημένοι πάνω σε βάση.
(απαραίτητο το kit αντλίας XHC016).



XHC024 ▶
MASTER | TOUCH | LED
Kit δοχείο νερού για φούρνους που είναι συνδεδεμένοι με θερμοθάλαμο.
(απαραίτητο το kit αντλίας XHC016).

XHC020 ▶
MASTER | TOUCH | LED
***Kit δοχείο νερού για φούρνους που ακουμπούν πάνω σε πάγκο.**
(απαραίτητο το kit αντλίας XHC016).



XHC023 ▶
MASTER | TOUCH | LED
Kit δοχείο νερού για φούρνους που είναι τοποθετημένοι πάνω σε βάση.
(απαραίτητο το kit αντλίας XHC016).

***kit δοχείο νερού:** στις περιπτώσεις που δεν υπάρχει κοντά στον φούρνο βρύση νερού, χρησιμοποιούμε το kit δοχείο νερού. Είναι μόνο για την παραγωγή ατμού/υγρασίας.*

XHC 003 ▶
UNOX.CARE MASTER | TOUCH | LED
Σύστημα φιλτραρίσματος νερού για καθαρό ατμό για 7.000Lt για BAKERTop και CHEFTop.

DB1044 ▶
SPRAY&Rinse 750ml.

XUC012 ▶
Σετ από 4 ρόδες,
οι 2 με φρένο.

◀ *Τα προϊόντα* **UNOX** *υπόκεινται σε διαφορετική εκπτωτική πολιτική* ▶

ΦΟΥΡΝΟΙ CONVECTION ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΜΕ ΥΓΡΑΣΙΑ

BAKERLux™

Χειροκίνητο μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 80 °C – 260 °C
- Μαγείρεμα convection και υγρασία από τους 80 °C

Τεχνολογίες Unox

- DRY.Plus
- STEAM.Plus
- AIR.Plus

Βασικά χαρακτηριστικά

- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες άκρες.
- Διπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες σε σχήμα -L- με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Χειροκίνητο πάνελ ελέγχου.
- Κανάλι συλλογής σταγόνων ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 2 ταχύτητες των βεντιλατέρ. Αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους.

XB 693

Ηλεκτρικός, χειροκίνητο πάνελ, 2 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	6 ταψιά 60x40 με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	10,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	86Kg
Διαστάσεις:	86x88x93cm

XB 893

Ηλεκτρικός, χειροκίνητο πάνελ, 3 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	10 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	15,8Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	118Kg
Διαστάσεις:	86x88x125cm

XB 613G

Αερίου, χειροκίνητο πάνελ, 2 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	6 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	260 °C
Ισχύς EL:	0,7Kw/230V
Ισχύς GAS:	17,5Kw
Βάρος:	100Kg
Διαστάσεις:	86x88x114,4cm

XB 813G

Αερίου, χειροκίνητο πάνελ, 3 βεντιλατέρ με 2 ταχύτητες.

Χωρητικότητα:	10 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	260 °C
Ισχύς EL:	1Kw/230V
Ισχύς GAS:	20Kw
Βάρος:	130Kg
Διαστάσεις:	86x88x146,4cm

XB 1083

Ηλεκτρικός, χειροκίνητο πάνελ, 5 βεντιλατέρ. Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	16 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	29,7Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	243Kg
Διαστάσεις:	91,3x99,7x186,3cm

XCB 1001

Με βάση τοποθέτησης των ταψιών για τους φούρνους XB 1083 και θερμοθάλαμο XL 1003 / XEBPC-16EU-D.

Χωρητικότητα:	16 ταψιά 60x40cm
Βάρος:	25Kg
Διαστάσεις:	73x65x172,5cm

BAKERLux™

XEBPL 16EU-D

Θερμοθάλαμος με ηλεκτρονικό πάνελ.

Χωρητικότητα:	1 καρότσι των 16ταψιών 60x40cm
Θερμοκρασία:	50 °C
Ισχύς:	2,4Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	100Kg
Διαστάσεις:	87x95x188cm

XL1003

Θερμοθάλαμος ανεξάρτητος με υγρασία και χειροκίνητο πάνελ.

Χωρητικότητα:	1 καρότσι των 16ταψιών 60x40cm
Θερμοκρασία:	50 °C
Ισχύς:	2,4Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	100Kg
Διαστάσεις:	87x95x188cm

XL 413

Θερμοθάλαμος MANUAL με υγρασία,

Χωρητ.:	12 ταψιά 60x40.
Ισχύς:	2,4Kw/230V
Θερμ.:	έως 70 °C
Βάρος:	38Kg
Διαστ.:	86x89x76,2cm

XR 258

Ουδέτερο ερμάριο

Χωρητ.:	7 ταψιά 60x40.
Διαστ.:	86x77x68cm.

XR 168

Ανοξείδωτη βάση ύψους 69cm.

XR 727

Γλίστρες για την βάση XR 168.

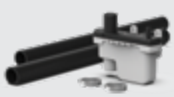
Χωρητ.:	7 ταψιά 60x40cm με απόσταση 6cm
Βάρος:	3Kg

XC 208-CR

Ντουζ πλυσίματος φούρνων.

DB1044

SPRAY&Rinse 750ml



XUC001

Κιτ πρώτης εγκατάστασης, αποχέτευση με σιφόνι U

(δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).

XUC010

Σετ από 4 ρόδες INOX για βάσεις-θερμοθάλαμους. Οι 2 με φρένο.

Τα προϊόντα **UNOX** *υπόκεινται σε διαφορετική εκπτωτική πολιτική*

ΦΟΥΡΝΟΙ COMBI ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

BAKERTOP MIND.Maps™

One

Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- 1000+ προγράμματ.
- MIND.Maps™: σχεδιάσε το δικό σου πρόγραμμα ψησίματος.

Χειροκίνητο Μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 30 °C-260 °C.
- Έως 9 βήματα.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας ή ξηρού αέρα ανά 10%.
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.

Τεχνολογίες Unox

- DRY.Maxi™
- STEAM.Maxi™
- AIR.Maxi™
- CLIMALUX™

Βασικά Χαρακτηριστικά

- ROTOR.Klean™: αυτόματα σύστημα πλυσίματος.
- Αυτόματο ειδικό πλύσιμο πίσω από το βεντιλατέρ.
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες άκρες.
- Διπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής σταγόνων ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 4 ταχύτητες των βεντιλατέρ.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCP και προγραμμάτων.
- Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές.

Plus

Βασικές λειτουργίες μαγειρέματος

- 1000+ προγράμματα.
- CHEFUNOX: προεγκατεστημένες συνταγές από την Unox.
- MULTI.TIME: ταυτόχρονο ψήσιμο με έως 10 διαφορετικούς χρόνους.
- MISE.EN.PLACE: συγχρονισμός φόρτωσης των προϊόντων, ώστε να σερβιριστούν όλα μαζί.
- MIND.Maps™: σχεδιάσε το δικό σου πρόγραμμα ψησίματος.
- READY.BAKE: έτοιμες ρυθμίσεις με άπειρο χρόνο για γρήγορη εκκίνηση.

Χειροκίνητο Μαγείρεμα

- Θερμοκρασία: 30 °C-260 °C.
- Έως 9 βήματα.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας ή ξηρού αέρα ανά 10%.
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.
- MULTI.Point ακίδα θερμοκρασίας 4 σημείων.
- SOUS-VIDE ακίδα θερμοκρασίας 2 σημείων (έξτρα).

Προηγμένες και Αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- CLIMALUX™: πλήρης έλεγχος της υγρασίας στον θάλαμο ψησίματος.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης.
- AUTO.Soft: ήπια αύξηση της θερμοκρασίας μετά την προθέρμανση.
- SENSE.Klean: εκτιμά πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος και προτείνει τον κατάλληλο αυτόματο κύκλο πλυσίματος.

Τεχνολογίες Unox

- DRY.Maxi™
- STEAM.Maxi™
- AIR.Maxi™
- PRESSURE.Steam

Βασικά Χαρακτηριστικά

- ROTOR.Klean™: αυτόματα σύστημα πλυσίματος.
- Αυτόματο ειδικό πλύσιμο πίσω από το βεντιλατέρ
- Θάλαμος ψησίματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 με στρογγυλεμένες άκρες.
- Τριπλό τζάμι.
- Φωτισμός LED κατά μήκος της πόρτας.
- Γλίστρες με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής σταγόνων ενσωματωμένο στην πόρτα.
- 4 ταχύτητες των βεντιλατέρ.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- Ενσωματωμένο Wi-Fi.
- Wi-Fi/USB data: λήψη/μεταφόρτωση δεδομένων HACCPκαι προγραμμάτων.
- Data Driven Cooking app & webapp: ελέγξτε και παρακολουθήστε σε πραγματικό χρόνο τις συνθήκες λειτουργίας των φούρνων σας, δημιουργήστε και μοιραστείτε νέες συνταγές.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

One

XEBC 04EU-E1RM

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	4 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	7,4Kw
Τάση:	230/400V
Βάρος:	90Kg
Διαστάσεις:	86x97x68cm

XEBC 06EU-E1RM

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	6 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	10,1Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	103Kg
Διαστάσεις:	86x97x84cm

XEBC 10EU-E1RM

Ηλεκτρικός, με 3 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	10 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	15,2Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	136Kg
Διαστάσεις:	86x97x116cm

XEBL 16EU-E1RS

Ηλεκτρικός, με 6 βεντιλατέρ

Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	16 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	35,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	262Kg
Διαστάσεις:	89x93x188cm

XEBTL-16EU

Καρότσι φόρτωσης για τον φούρνο XEBL-16EU-E1RS και τους θερμοθαλάμους XEBPL-16EU-M / 16EU-D.

Χωρητικότητα:	16 ταψιά 60x40cm
Βάρος:	26Kg
Διαστάσεις:	77,6x61,5x174,1cm

ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΚΑΙ ΑΕΡΙΟΥ

Plus

XEBC 04EU-EPRM

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	4 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	10,8Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	95Kg
Διαστάσεις:	86x97x68cm

XEBC 06EU-EPRM

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	6 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	14,3Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	112Kg
Διαστάσεις:	86x97x84cm

XEBC 10EU-EPRM

Ηλεκτρικός, με 3 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	10 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	21,3Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	148Kg
Διαστάσεις:	86x97x116cm

XEBL 16EU-YPRS

Ηλεκτρικός, με 6 βεντιλατέρ.
Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	16 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	38,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	292Kg
Διαστάσεις:	89x93x188cm

XEBC 06EU-GPRM

Αερίου, με 2 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	6 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς EL:	1Kw
Ισχύς GAS:	19Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	126Kg
Διαστάσεις:	86x97x84cm

XEBC 10EU-GPRM

Αερίου, με 3 βεντιλατέρ

Χωρητικότητα:	10 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς EL:	1,4Kw
Ισχύς GAS:	25Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	163Kg
Διαστάσεις:	86x97x116cm

XEBL 16EU-GPRS

Αερίου, με 6 βεντιλατέρ.
Συνοδεύεται από καρότσι.

Χωρητικότητα:	16 ταψιά 60x40cm με απόσταση 8cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς EL:	2,5Kw
Ισχύς GAS:	48Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	309Kg
Διαστάσεις:	89x93x188cm

XEBTL-16EU

Καρότσι φόρτωσης για τους φούρνους XEBL-16EU-YPRS/GPRS και τους θερμοθαλάμους XEBPL-16EU-M / 16EU-D.

Χωρητικότητα:	16 ταψιά 60x40cm
Βάρος:	26Kg
Διαστάσεις:	77,6x61,5x174cm

XEBPL-16EU-M

Θερμοθάλαμος ανεξάρτητος με υγρασία, χειροκίνητο πάνελ.

Χωρητικότητα:	1 καρότσι των 16ταψιών 60x40cm
Θερμοκρασία:	50 °C
Ισχύς EL:	2,4Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	100Kg
Διαστάσεις:	88,2x97,4x189cm

XEBPL-16EU-D

Θερμοθάλαμος με υγρασία, ηλεκτρονικό πάνελ.

Χωρητικότητα:	1 καρότσι των 16ταψιών 60x40cm
Θερμοκρασία:	50 °C
Ισχύς EL:	2,4Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	100Kg
Διαστάσεις:	87x95x188cm

ΧΟΑΝΗ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ

ΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ ΨΥΞΗΣ ΚΑΠΝΑΕΡΙΩΝ

XEBHC-HCEU

Για τους φούρνους 4-6-10 ταψιά 60x40. Απορρόφηση

Εν λειτουργία:	310m³/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	390m³/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	100W / 230V
Διαστάσεις:	86x114,5x24cm

ΧΩΡΙΣ ΑΝΑΓΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗΣ ΜΕ ΝΕΡΟ

XEBHC-ACEU

Για τους φούρνους 4-6-10 ταψιά 60x40.

Διάμετρος καμινάδας:	12,1cm
Ισχύς:	125W / 230V
Διαστάσεις:	86x100x21,7cm

XEAHL-HCFL

Ομοίως, για τους φούρνους με καρότσι 16 ταψιά 60x40

XUC 140

Τελάρο με φίλτρα άνθρακα. Χρησιμεύει για την εξάλιψη των δυνατών οσμών.

Βάρος:	11Kg
Διαστάσεις:	41x65,5x11cm

XUC 141

Ανταλλακτικό φίλτρο άνθρακα. Για το τελάρο XUC 140

Steam.Boost

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ PLUS

Κωδικός	για τον φούρνο	Τιμή
XUC080	XEBC-04EU-EPRM	
XUC081	XEBC-06EU-EPRM	
XUC082	XEBC-10EU-EPRM	
XUC083	XEBC-16EU-EPRM	

BAKERTop™

XEBPC-08EU-V ▶

Θερμοθάλαμος.

Χωρητικότητα:	8 ταψιά 60x40
Θερμοκρασία:	έως +50 °C
Ισχύς:	2Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	35Kg
Διαστάσεις:	86x97,8x64,5cm

XEBPC-12EU-V ▶

Θερμοθάλαμος.

Χωρητικότητα:	12 ταψιά 60x40
Θερμοκρασία:	έως +50 °C
Ισχύς:	2Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	40Kg
Διαστάσεις:	86x106,1x77,5cm

XEBDC-01EU-C ▶

Deck top oven. Ελέγχεται από το πανελ του φούρνου. Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο.

Χωρητικότητα:	1 ταψί 60x40
Θερμοκρασία:	290 °C
Ισχύς:	2Kw/230V
Βάρος:	62Kg
Διαστάσεις:	86x88x44,1cm

XEBDC-02EU-C ▶

Deck top oven. Ελέγχεται από το πανελ του φούρνου. Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο.

Χωρητικότητα:	2 ταψία 60x40
Θερμοκρασία:	290 °C
Ισχύς:	5Kw/400V
Βάρος:	82Kg
Διαστάσεις:	86x115x44,1cm

XEBDC-01EU-D ▶

Deck top oven. Ανεξάρτητη λειτουργία. Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο.

Χωρητικότητα:	1 ταψί 60x40
Θερμοκρασία:	290 °C
Ισχύς:	2Kw/230V
Βάρος:	62Kg
Διαστάσεις:	86x88x44,1cm

XEBDC-02EU-D ▶

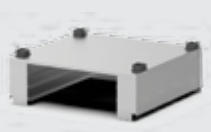
Deck top oven. Ανεξάρτητη λειτουργία. Φούρνος με επιφάνεια από πυρότουβλο.

Χωρητικότητα:	2 ταψιά 60x40
Θερμοκρασία:	290 °C
Ισχύς:	5Kw/400V
Βάρος:	78Kg
Διαστάσεις:	86x116x44,1cm

XWAEC-08EF ▶

Ουδέτερο ερμάριο.

Χωρητ.:	8 ταψιά 60x40
Βάρος:	35Kg
Διαστάσεις:	86x86x72cm



XEBIC-03EU ▶

Ενδιάμεση βάση.

Βάρος:	20Kg
Διαστάσεις:	86x81,7x30,9cm

XWARC-07EF-UH ▶

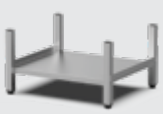
Βάση ψηλή για τον φούρνο XEBC-04EU-EPR/E1R.

Χωρητ.:	7 ταψιά 60x40
Βάρος:	35Kg
Διαστάσεις:	84x80,4x89cm

XWARC-07EF-H ▶

Βάση ψηλή.

Χωρητ.:	7 ταψιά 60x40
Βάρος:	33Kg
Διαστάσεις:	84,2x71,3x75cm



XWARC-00EF-M ▶

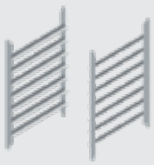
Βάση μεσαία ανοικτή.

Βάρος:	9Kg
Διαστάσεις:	84,2x71,3x46,2cm

XWARC-00EF-L ▶

Βάση χαμηλή ανοικτή.

Βάρος:	5,5Kg
Διαστάσεις:	84,2x71,3x30,5cm



XWALC-07EF-H ▶

Γλίστρες για την βάση XWARC-00EF-H.

Χωρητ.: 7 ταψιά 60x40 με απόσταση 6cm

Βάρος: 3Kg

XUC 050 ▶

Γλίστρες για μετατροπή του φούρνου από 60x40 σε 4 GN1/1 (XEBC-04EU).

XUC 051 ▶

Γλίστρες για μετατροπή του φούρνου από 60x40 σε 6 GN1/1 (XEBC-06EU).

XUC 052 ▶

Γλίστρες για μετατροπή του φούρνου από 60x40 σε 10 GN1/1 (XEBC-10EU).

XWARC-00EF-F ▶

Στήριξη δαπέδου ύψους 11cm.

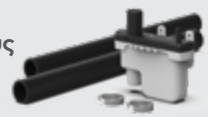
ΚΙΤ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ▶

Φούρνων σε κολώνα.

(Δεν ενδείκνυται για μοντέλα με καρότσι).

XUC047 ▶

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



XUC001 ▶

Κιτ πρώτης εγκατάστασης, αποχέτευση με σιφόνι U.

(Δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι).

XHC005 ▶

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

XHC001 ▶

Ντους πλυσίματος φούρνων.

XUC012 ▶

Σετ από 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο.

(Δεν ενδείκνυται για τα μοντέλα με καρότσι)

DB1075 ▶ -

(DB1050)

DET&Rinse MIND.Maps Σύνθεση απορρυπαντικού και γυαλιστικού 2 σε 1 για το πλυστικό σύστημα των φούρνων.

(Διατίθεται σε αδιάσπαστη συσκευασία 10τμχ. x 1Lt έκαστη).

◀ *Τα προϊόντα* **UNOX** *υπόκεινται σε διαφορετική εκπτωτική πολιτική* ▶

BAKERTOP-X DIGITAL ID

Χειροκίνητες ρυθμίσεις

- Έως 9 βήματα μαγειρέματος.
- Θερμοκρασία: 30 °C - 300 °C.
- Προθέρμανση: έως 300 °C.
- CLIMA.Control: ρύθμιση υγρασίας από 10% έως 100% και συνεχής μέτρηση της πραγματικής υγρασίας που υπάρχει στον θάλαμο μαγειρέματος.
- Ταχύτητες: 5 συνεχείς ταχύτητες (2.700 rpm) και 2 AIR. Tornado ταχύτητες (3.600 rpm).
- Αποθηκεύσιμα προγράμματα: 1000+
- Delta T μαγείρεμα με ακίδα θερμοκρασίας.

Προεπιλογές

Προσαρμόσιμα ημιαυτόματα προγράμματα. Προτείνουν ρυθμίσεις θερμοκρασίας, αέρα και υγρασίας με βάση τον τύπο μαγειρέματος που έχει επιλέξει ο χειριστής (ψήσιμο στη σχάρα, ρόδισμα, μαγείρεμα στον ατμό κ.λπ.).

Αυτόματα

- Individual.CHEFUNOX: έξυπνη λειτουργία που ζητά σχόλια από τους χρήστες σχετικά με πρόσφατα ολοκληρωμένες διαδικασίες μαγειρέματος. Χρησιμοποιεί τεχνολογία machine learning=AI για να επεξεργαστεί τα σχόλια που έλαβε, να μάθει τις προτιμήσεις του χειριστή και να βελτιώσει τα προκαθορισμένα προγράμματα μαγειρέματος στην ενσωματωμένη βιβλιοθήκη μαγειρέματος. Οι παράμετροι θα οριστούν αυτόματα για την επόμενη διαδικασία μαγειρέματος.
- MULTI.Time: ταυτόχρονο ψήσιμο με έως 10 διαφορετικούς χρόνους.

Προηγμένες λειτουργίες μαγειρέματος

- ADAPTIVE.Cooking™: ρυθμίζει αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος για να εξασφαλίσει επαναλήψιμα αποτελέσματα.
- SMART.Preheating: ρυθμίζει αυτόματα την θερμοκρασία και την διάρκεια της προθέρμανσης, σύμφωνα με τις προηγούμενες λειτουργίες χρήσης.
- SENSE.Klean: εκτιμά πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος και προτείνει τον κατάλληλο αυτόματο κύκλο πλυσίματος.
- SMART.Energy: αυτόματη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας που ελαχιστοποιεί την κατανάλωση νερού, ηλεκτρικού ρεύματος ή αερίου σε προγράμματα που υπερβαίνουν τη μία ώρα χρόνου μαγειρέματος. Αναγνωρίζει την απουσία φαγητού στον θάλαμο μαγειρέματος και ενεργοποιεί τη λειτουργία αναμονής, μειώνοντας τη θερμοκρασία και την κατανάλωση. Αναλύει τη χρήση του φούρνου για να παρέχει συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας (π.χ. προειδοποιεί ότι η πόρτα έχει παραμείνει ανοιχτή για πολύ ώρα).
- HEY.Unox: τεχνολογία φωνητικής αναγνώρισης που επιτρέπει την αλληλεπίδραση με τον φούρνο, δίνοντας εντολές και λαμβάνοντας οπτικοακουστικά σχόλια απευθείας στον πίνακα. Διατίθεται μόνο με αναβάθμιση Premium.
- OPTIC.Cooking: έξυπνη τεχνολογία που επιτρέπει στον φούρνο να αναγνωρίζει το φαγητό και να ξεκινά αυτόματα το κατάλληλο πρόγραμμα μαγειρέματος κατά το μαγείρεμα στη λειτουργία MULTI.Time. Διατίθεται μόνο με αναβάθμιση Premium: το κιτ πωλείται ξεχωριστά.

Τεχνολογίες Unox

- DRY.Maxi™
- AIR.Maxi™
- PRESSURE.Steam
- STEAM.Maxi™
- CLIMALUX™
- AIR.Tornado

Βασικά χαρακτηριστικά

- Ανθεκτική εξωτερική δομή από ανοξείδωτο ατσάλι για μέγιστη θερμομόνωση.
- Πόρτα από ανοξείδωτο ατσάλι με κλείσιμο με δύναμη (slam).
- Πάνελ ελγέχου αφής με οθόνη 16".
- Θάλαμος μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 316L για μέγιστη αντοχή στη διάβρωση.
- Κινητήρες με σύστημα πολλαπλών ανεμιστήρων αντίστροφης λειτουργίας και συμμετρικά γραμμικά θερμαντικά στοιχεία με υψηλή πυκνότητα ισχύος.
- Συμπυκνωμένο κάλυμμα με συγκολλημένο πλαίσιο πλέγματος από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Διπλή μπάρα LED με ρύθμιση θερμού και κρύου τόνου ενσωματωμένη στην πόρτα.
- PRESSURE.Klean: αυτόματο σύστημα πλύσης με ανακυκλοφορία.
- Ενσωματωμένο συρτάρι απορρυπαντικού DET&Rinse™.
- RO.Care: ενσωματωμένο σύστημα φίλτρου ρητίνης που εξουδετερώνει τον σχηματισμό αλάτων. Φιλτράρει έως και 1300Lt νερού με ένα ανταλλακτικό και είναι εξοπλισμένο με αισθητήρα εξάντλησης φίλτρου.
- Λειτουργικό σύστημα Digital.ID™.
- Ενσωματωμένο μικρόφωνο που επιτρέπει λειτουργίες κλήσεων και φωνητικού ελέγχου.
- Ενσωματωμένη σύνδεση στο internet Wi-Fi.
- Λήψη δεδομένων HACCP.
- Ενσωματωμένο ντους χειρός.
- Τριπλά τζάμια για ελαχιστοποίηση της απώλειας θερμότητας και μεγιστοποίηση της ενεργειακής απόδοσης.
- Γλίστρες σε σχήμα C με σύστημα κατά της ανατροπής.
- Κανάλι συλλογής σταγόνων ενσωματωμένο στην πόρτα.
- Ρυθμιζόμενη ταχύτητα μεταξύ 900 rpm και 3.600 rpm.
- MULTI.Point ακίδα θερμοκρασίας 4 σημείων.

XELA-05EU-EXRS

Ηλεκτρικός, 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	5 ταψιά 60x40 με απόσταση 8,6cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	11,6Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	100Kg
Διαστάσεις:	86x101,8x78,9cm

▶

XELA-05EU-EXRS-ET
Με σύνδεση Ethernet ▶

XELA-10EU-EXRS

Ηλεκτρικός, 4 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 8,4cm
Θερμοκρασία:	έως 300 °C
Ισχύς:	21Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	178Kg
Διαστάσεις:	86x101,8x121,9cm

▶ 15.900

XELA-10EU-EXRS-ET
Με σύνδεση Ethernet ▶

BAKERTOP-X™

60x40cm

XELPA-10E1-V ▶

Θερμοθάλαμος.

Χωρητικότητα:	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Θερμοκρασία:	max. 50 °C
Ισχύς:	2,5Kw/230V
Βάρος:	78,5Kg
Διαστάσεις:	86x93,5x111,3cm

XELPA-10E2-V ▶

Θερμοθάλαμος.

Χωρητικότητα:	10 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Θερμοκρασία:	max. 50 °C
Ισχύς:	2,5Kw/230V
Βάρος:	61,5Kg
Διαστάσεις:	86x107,5x73,8cm

XELDA-01EU-C ▶

Deck top oven. Ελέγχεται από το πάνελ του φούρνου. Επιφάνεια από πυρότουβλο.

Χωρητικότητα:	1 ταψί 60x40
Θερμοκρασία:	max. 300 °C
Ισχύς:	2,8Kw/230V
Βάρος:	79Kg
Διαστάσεις:	86x88x52,3cm

XELDA-02EU-C ▶

Deck top oven. Ελέγχεται από το πάνελ του φούρνου. Επιφάνεια από πυρότουβλο.

Χωρητικότητα:	1 ταψί 60x40
Θερμοκρασία:	max. 300 °C
Ισχύς:	6,7Kw/400V
Βάρος:	88Kg
Διαστάσεις:	86x119,3x52,3cm

XELHA-CAEU ▶

Χοάνη χωρίς απαγωγή με καταλύτες

Απορρόφηση:

Εν λειτουργία:	0,12m³/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	0,21m³/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	5cm
Ισχύς:	2,1Kw
Βάρος:	40Kg
Διαστάσεις:	86x104,8x38,3cm

XWLEA-10EF-U ▶

Πολυ ψηλό ουδέτερο ερμάριο.

Χωρητ.:	10 ταψιά 60x40
Βάρος:	59Kg
Διαστάσεις:	87x90,5x82cm

XELHA-HCEU ▶
Χοάνη
Απορρόφηση:

Εν λειτουργία:	0,12m³/ώρα (min)
Με το άνοιγμα της πόρτας:	0,21m³/ώρα (max)
Διάμετρος καμινάδας:	5cm
Ισχύς:	0,07Kw
Βάρος:	30Kg
Διαστάσεις:	86x104,8x38,3cm

XWLEA-06EF-H ▶
Ψηλό ουδέτερο ερμάριο.

Χωρητ.:	6 ταψιά 60x40
Βάρος:	49Kg
Διαστάσεις:	87x90,5x68,2cm

XWLRA-10EF-U ▶
Πολύ ψηλή βάση στήριξης.
Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας

Χωρητ.:	10 ταψιά 60x40
Βάρος:	41Kg
Διαστάσεις:	87x86,4x82cm

XWLRA-06EF-H ▶
Ψηλή βάση στήριξης.
Για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας

Χωρητ.:	6 ταψιά 60x40
Βάρος:	34Kg
Διαστάσεις:	87x86,4x68,2cm

XWLMA-10EF-U ▶
Κλειστή βάση πολύ ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας.

Χωρητ.:	10 ταψιά 60x40
Βάρος:	49Kg
Διαστάσεις:	87x86,4x82cm

XWLMA-06EF-H ▶
Κλειστή βάση ψηλή. Ιδανική για την ασφαλή αποθήκευση ταψιών και την τοποθέτηση του φούρνου σας στο τέλειο ύψος εργασίας.

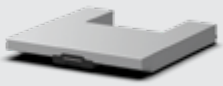
Χωρητ.:	6 ταψιά 60x40
Βάρος:	41Kg
Διαστάσεις:	87x86,4x68,2cm

XWLRA-00EF-L ▶
Βάση χαμηλή.
Βάση στήριξης για στήλη φούρνων.

Βάρος:	13Kg
Διαστάσεις:	87x86,4x25cm

XUC199-DRU ▶
KIT καθαρισμού
Ένα μπουκάλι απορρυπαντικού DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 λίτρο)
UN 1824, 8, II,
ADR περιορισμένης πόσότητας.

XELQA-00EU-E-DRU ▶
KIT καθαρισμού
Κιτ εγκατάστασης διπλής διάταξης για ηλεκτρικούς φούρνους + απορρυπαντικό.



XELOA-EF-R ▶
OPTIC.Cooking
Επιτρέπει στον φούρνο να αναγνωρίζει το φαγητό και να ξεκινά αυτόματα πρόγραμμα μαγειρέματος στη MULTI.Time. Εχει μπάρα LED RGB στην πρόσοψη, η οποία υποδεικνύει τα διάφορα στάδια χρήσης του εξαρτήματος.

XELOA-EF-R-QE ▶
OPTIC.Cooking για την κάτω μονάδα ηλεκτρικών φούρνων διπλής διάταξης.
Για τη σύνδεση των αποχετεύσεων και το κιτ OPTIC.Cooking για τον κάτω φούρνο.

Βάρος:	16Kg
Διαστάσεις:	86,3x94,1x10cm

XUC600 ▶
Κιτ εγκατάστασης για απορροφητήρα πάνω από το OPTIC.Cooking.
Το OPTIC.Cooking δεν περιλαμβάνεται στην αγορά του κιτ.

Βάρος:	1.5Kg
Διαστάσεις:	55x39x26cm

XWLBA-10EU ▶
Basket τοποθέτησης ταψιών.
Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Χωρητ.: 10 ταψιά 60x40
Βάρος: 4,2Kg
Διαστάσεις: 66,3x45,2x89,8cm

XWLBA-05EU ▶
Basket τοποθέτησης ταψιών.
Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Χωρητ.: 5 ταψιά 60x40
Βάρος: 3.2Kg
Διαστάσεις: 66,3x45,2x46,8cm

XWLYA-00EU ▶
Καρότσι για το basket.
Επιτρέπει τη γρήγορη φόρτωση και εξαγωγή των ταψιών, μειώνοντας το χρόνο που παραμένει ανοιχτή η πόρτα.

Βάρος: 23,4Kg
Διαστάσεις: 79x80,7x91,5cm

XUC113 ▶
Άνοιγμα πόρτας ασφαλείας.
Το πρώτο στάδιο επιτρέπει στους ατμούς να εξέρχονται αργά από τον θάλαμο ψησίματος, προστατεύοντας από πιθανούς τραυματισμούς που οφείλονται στην απότομη έξοδο μεγάλων ποσοτήτων ατμού.

XHC040 ▶
RO.Care. Ενσωματωμένο σύστημα φιλτραρίσματος νερού που εξαλείφει τις ουσίες που συμβάλλουν στον σχηματισμό αλάτων.

XEC004 ▶
Εξαιρετικά λεπτή ακίδα sous-vide.

XHC001 ▶
Ντους πλυσίματος φούρνων.

XUC225 ▶
4 ρόδες με φρένο.
Διαστάσεις: 19cm

ΦΟΥΡΝΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΩΝ ΚΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

LINEMISS™

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτοι με χειροκίνητο πάνελ ελέγχου.
- Εσωτερικός φωτισμός με λάμπες αλλογόνου μεγάλης διάρκειας ζωής.
- **AIR.Plus™:** βεντιλατέρ με αυτόματη αναστροφή της κίνησής τους για τα μοντέλα με ταψιά 60x40.
- Χειροκίνητος ψεκασμός υγρασίας.
- Χρονοδιακόπτης έως 60 λεπτά.
- **Protek.SAFE™:** εσωτερικό και εξωτερικό κρύσταλλο, με κενό αέρα, όπου επιτρέπει στο εξωτερικό κρύσταλλο να κρυώνει (κρύα πόρτα).
- Υψηλή θερμική μόνωση.

XFT 113 STEFANIA

Ηλεκτρικός. Συνοδεύεται από 3 ταψιά.

Χωρητικότητα:	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	25Kg
Διαστάσεις:	60x66x43cm

XFT 133 ARIANNA

Ηλεκτρικός. Συνοδεύεται από 4 ταψιά.

Χωρητικότητα:	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	31Kg
Διαστάσεις:	60x66x51cm

XFT 183 ELENA

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα:	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	3,3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	40Kg
Διαστάσεις:	80x77,4x43cm

XFT 193 ROSSELLA

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	6,5Kw
Τάση:	230-400V
Βάρος:	49Kg
Διαστάσεις:	80x77,4x51cm

XFT 197 ROSSELLA MATIC

Ηλεκτρικός, με 2 βεντιλατέρ, με πόρτα ανοιγόμενη στο πλάι.

Χωρητικότητα:	4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς EL:	6,5Kw
Τάση:	230-400V
Βάρος:	49Kg
Διαστάσεις:	80x77,4x51cm

LINEMICRO™

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο ατσάλι, με πιστοποιηση CE.
- Πόρτα με διπλό κρύσταλλο.
- Χειροκίνητο πάνελ
- **Χρονοδιακόπτης έως 60 λεπτά.**
- Εσωτερικός φωτισμός.
- Ομοιομορφία ψησίματος.
- Υψηλή θερμική μόνωση.

XF 003 ROBERTA

Ηλεκτρικός. Συνοδεύεται από 3 ταψιά.

Χωρητικότητα:	3 ταψιά 34,2x24,2 με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	2,7Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	16Kg
Διαστάσεις:	48x52,3x40,2cm

XF 013 LISA

Ηλεκτρικός. Συνοδεύεται από 3 ταψιά.

Χωρητικότητα:	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 oC
Ισχύς:	2,7Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	20Kg
Διαστάσεις:	60x59x40,2cm

XF 023 ANNA

Ηλεκτρικός. Συνοδεύεται από 4 ταψιά.

Χωρητικότητα:	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm
Θερμοκρασία:	έως 260 oC
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	22Kg
Διαστάσεις:	60x59x47,2cm

XF 043 DOMENICA

Ηλεκτρικός, αυτόματη αναστροφή του βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7,5cm
Θερμοκρασία:	έως 260 oC
Ισχύς:	5,3Kw
Τάση:	230-400V
Βάρος:	44Kg
Διαστάσεις:	80x71x47,2cm

XF 033 DOMENICA

Ηλεκτρικός, αυτόματη αναστροφή του βεντιλατέρ.

Χωρητικότητα:	3 ταψιά 60x40 με απόσταση 9cm
Θερμοκρασία:	έως 260 oC
Ισχύς:	3,2Kw
Τάση:	230-400V
Βάρος:	44Kg
Διαστάσεις:	80x71x47,2cm

LineMiss™

XLT133 ▶

Θερμοθάλαμος manual, ανεξάρτητος με υγρασία για τους φούρνους XFT 113 /133.

Χωρητικότητα:	8 ταψιά 46x33cm με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έω 50 °C
Ισχύς:	1,2Kw/230V
Βάρος:	22Kg
Διαστάσεις:	60x67,8x77,4cm

XLT193 ▶

Θερμοθάλαμος manual, ανεξάρτητος με υγρασία για τους φούρνους XFT 183 /193.

Χωρητικότητα:	8 ταψιά 60x40cm με απόσταση 6,8cm
Θερμοκρασία:	έως 50 °C
Ισχύς:	1,2Kw/230V
Βάρος:	37Kg
Διαστάσεις:	80x75,9x77,4cm

XR130 ▶

Βάση ύψους 78cm.

Χωρητικότητα:	8 ταψιά 46x33cm
Βάρος:	12Kg
Διαστάσεις:	60x52x78cm

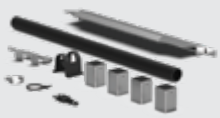
XR190 ▶

Βάση ύψους 78cm.

Χωρητικότητα:	8 ταψιά 60x40cm
Βάρος:	13Kg
Διαστάσεις:	80x60x78cm.

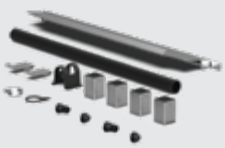
XC615 ▶

Kit υδραυλικής σύνδεσης για φούρνους σε κολώνα.



XC651 ▶

Kit συναρμολόγησης φούρνων σε κολώνα, για 46x33.

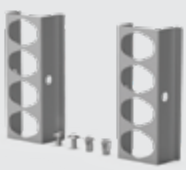


XC646 ▶

Kit συναρμολόγησης φούρνων σε κολώνα, για 60x40.

DB1044 ▶

SPRAY&Rinse 750ml.



XC620 ▶

Kit μετατροπής φούρνων από 46x33 σε GN2/3.

XC630 ▶

Kit μετατροπής φούρνων από 60x40 σε GN1/1.

XR623 ▶

Σετ απο 4 ρόδες. Οι 2 με φρένο Για τους θερμοθαλάμους XLT133/193.

60x40

Σχάρες - ταψιά αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής, σφολιατοειδών.

TG 405 ▶

BAKE

Ταψί αλουμινίου βάθους 1,5cm κατάλληλο για κέικ, προϊόντα ζαχαροπλαστικής και ψήσιμο σε φύλλα σιλικόνης.

TG 410 ▶

FORO.BAKE

Ταψί αλουμινίου διάτρητο για ακόμα καλύτερη κατανομή του αέρα και της υγρασίας. Βάθους 1,5cm κατάλληλο για κέικ, ζαχαροπλαστική και ψήσιμο σε φύλλα σιλικόνης.

TG 465 ▶

FAKIRO.GRILL

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν 2 όψεων: λείο από την μία μεριά και ραβδωτό από την άλλη. Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι). Κατάλληλο για πίτσα, φοκάτσια και ψωμί.

TG 430 ▶

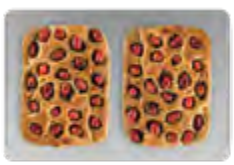
FORO.BLACK

Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν βάθους 1,5cm. Κατάλληλο για κρουασάν, φρέσκο ψωμί, σφολιατοειδή και προϊόντα ζαχαροπλαστικής.

TG 460 ▶

BAKE.BLACK

Αντικολλητικό ταψί αλουμινίου με τεφλόν κατάλληλο για κρουασάν, προϊόντα ζαχαροπλαστικής και σφολιατοειδή.



TG 440 ▶

FAKIRO

Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι) ιδανικό για πίτσα, φοκάτσια και ψωμί.

TG 450 ▶

STEEL.BAKE

Ανοξείδωτο ταψί βάθους 2cm. Με γωνίες 90° κατάλληλο για παντεσπάνι.

TG 445 ▶

FORO.BAGUETTE

Διάτρητο ταψί αλουμινίου με 5 κανάλια. Ενδεικτικά 10τμχ. mini μπαγκέτες σε 20 λεπτά.

PATENTED

TG 435 ▶

FORO.BAGUETTE.BLACK

Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν, με 5 κανάλια.

TG 415 ▶

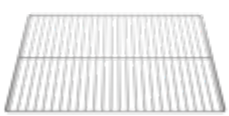
FORO.SILICO

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

GRP 410 ▶

BAGUETTE.GRID

Σχάρα κυματοειδής με επένδυση χρωμίου με 5 κανάλια.



GRP 405 ▶

CHROMO.GRID

Σχάρα με επένδυση χρωμίου.

GRP 420 ▶
STEAM&FRY
Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί, ιδανικό για προτηγανισμένες πατάτες και προϊόντα στον ατμό.

TG 416 ▶
BAKE.SILICO
Ταψί αλουμινίου σιλικόνης για προϊόντα ζαχ/στικής-αρτοποιίας.

GRP 430 ▶
POLLO BLACK
Ανοξείδωτη σχάρα βάθους 14cm, για 10 κοτόπουλα.

46x33

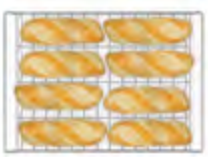
TG 305 ▶
BAKE
Ταψί αλουμινίου **βάθους 1,5cm** για κέικ, προϊόντα ζαχ/στικής και ψήσιμο σε φύλλα σιλικόνης.

TG 310 ▶
FORO.BAKE
Ταψί αλουμινίου διάτρητο για ακόμα καλύτερη κατανομή του αέρα και της υγρασίας. **Βάθους 1,5cm.**

TG 330 ▶
FORO.BLACK
Αντικολλητικό διάτρητο ταψί αλουμινίου με τεφλόν **βάθους 1,5cm.** Κατάλληλο για κρουασάν, φρέσκο ψωμί, σφολιατοειδή και προϊόντα ζαχ/στικής.

TG 350 ▶
PAN.FRY
Ταψί εμαγιέ βάθους 2cm, για τηγάνισμα παναρισμένων προϊόντων.

Κατεψυγμένη μπαγκέτα



GRP 310 ▶
BAGUETTE
Σχάρα κυματοειδής με επένδυση χρωμίου με 4 κανάλια.

GRP 305 ▶
Ίσια σχάρα χρωμίου.

TG 335 ▶
FAKIRO
Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι) ιδανικό για πίτσα, φοκάτσια και ψωμί.

TG 314 ▶
FORO.SILICO
Λειτουργεί σαν πυρίμαχη επιφάνεια (ταμπάνι) ιδανικό για πίτσα, φοκάτσια και ψωμί.

GRP 350 ▶
STEAM&FRY
Ανοξείδωτο διάτρητο ταψί, ιδανικό για προτηγανισμένες πατάτες και προϊόντα στον ατμό.

34,2x24,2

TG 205 ▶
BAKE
Ταψί αλουμινίου με υγειονομικές γωνιές για ROBERTA.

GRP 205 ▶
CHORMO.GRID
Σχάρα με επένδυση χρωμίου για ROBERTA.

CALDOBAKE™

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο ατσάλι, με πιστοποιηση CE.
- Χειροκίνητο πάνελ
- **Χρονοδιακόπτης έως 60 λεπτά.**
- Εσωτερικός φωτισμός.
- Ομοιομορφία ψησίματος.
- Υψηλή θερμική μόνωση.

SF003

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα:	3 ταψιά 34,2x24,2 με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	2,7Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	16Kg
Διαστάσεις:	48x52,3x40,2cm

SF013

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα:	3 ταψιά 46x33 με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	2,7Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	20Kg
Διαστάσεις:	60x59x40,2cm

SF023

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα:	4 ταψιά 46x33 με απόσταση 7,5cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	22Kg
Διαστάσεις:	60x59x47,2cm

SF043

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα:	4 ταψιά 60x40 με απόσταση 7cm
Θερμοκρασία:	έως 260 °C
Ισχύς:	5,3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	44Kg
Διαστάσεις:	80x71x47,2cm

ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΣ -SLOW COOKER **CALDOLUX™**

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο ατσάλι, με πιστοποίηση CE.
- Ηλεκτρικός με στατική θέρμανση.
- Ιδανικός για αργό ψήσιμο μεγάλων τεμαχίων κρέατος, όπως ροσμπίφ, κότσι, μπούτι, ολόκληρο χοιρινό κ.α.
- Ψηφιακό πάνελ ελέγχου με ηλεκτρονικές ενδείξεις.
- Λειτουργία HOLD για τη διατήρηση του φαγητού στην ιδανική θερμοκρασία για έως και 10 ώρες.
- Με ακίδα για μέτρηση της θερμοκρασίας στην καρδιά του προϊόντος.
- Χρονόμετρο για προγραμματισμό έναρξης και λήξης ψησίματος.
- Κλαπέτο για την χειροκίνητη εξαγωγή της υγρασίας.
- Χερούλια χούφτες στα πλαϊνά για την εύκολη μετακίνηση του στο χώρο, πόρτα περιστροφικά ανοιγόμενη.
- Δυνατότητα συνδυασμού δύο ή περισσότερων φούρνων, ο ένας πάνω στον άλλο.

SCH030

Ηλεκτρικός.

Χωρητικότητα:	3 GN 1/1 ή για 6 GN 1/2 με απόστ. 6,7cm
Θερμοκρασία:	έως 120 °C
Ισχύς:	760W
Τάση:	230V
Βάρος:	25Kg
Διαστάσεις:	43,6x64,5x40,9cm

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΟ

HJX-Pro

- Κατασκευασμένος εξωτερικά από ανοξείδωτο ατσάλι και εσωτερικά από μαντέμι δημιουργώντας πηγή θερμότητας που φτάνει έως 560 °C .
- Ανοιγόμενη πόρτα με στιβαρή ανοξείδωτη χειρολαβή.
- Εξωτερικό θερμόμετρο ένδειξης θερμοκρασίας.
- **Η ιδιαιτερότητα του φούρνου είναι η ξεχωριστή μυρωδιά καπνιστού που προσδίδει, θωρακίζοντας παράλληλα τα αρώματα και τις γεύσεις των προϊόντων.**
- Κατάλληλος για το ψήσιμο όλων των τροφών (κρέας, ψάρια, αβγά, ψωμί κ.α.) ακόμη και των πιο ευαίσθητων όπως θαλασσινά και λαχανικά.
- Δοχείο περισυλλογής στάχτης.

Χρώματα πόρτας

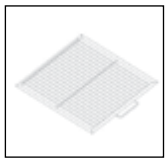
ΣΤΟΝ ΒΑΣΙΚΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ:

Αγωγός / καπέλο εξαερισμού

Τάμπερ εξαγωγής οξυγόνου με ρύθμιση 8 θέσεων

1 inox λαβίδα Josper

1 inox βούρτσα καθαρισμού σχάρας



1 inox σχάρα

1 inox μασιά για το κάρβουνο

HJX-15

Φούρνος πάγκου.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJX-15 *Κουβέρ ±20*	34,7x35,3cm	1,5-2,5kg/ ημέρα	128Kg	50x55/76x69cm	

MINI

Φούρνος πάγκου.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJX-PRO-**Mini** *Κουβέρ ±40*	56x34cm	6-8kg/ ημέρα	128Kg	68,3x55/70x64,2cm	

HJX-PRO-S80

HJX-PRO

Φούρνος πάγκου.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJX-PRO-**S80** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	180Kg	65x78x103cm	
HJX-PRO-**M120** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	250Kg	92x78x109cm	
HJX-PRO-**L175** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	310Kg	92x101x109cm	

HJX-PRO-M120W

HJX-PRO-W

Φούρνος πάγκου με σχάρα στο επάνω μέρος για να διατηρούνται ζεστά τα προϊόντα.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJX-PRO-**S80-W** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	180Kg	65x78x103cm	
HJX-PRO-**M120-W** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	250Kg	92x78x109cm	
HJX-PRO-**L175-W** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	310Kg	92x101x109cm	

HJX-PRO-M120T

HJX-PRO-T

Φούρνος δαπέδου με ημίκλειστο ερμάριο στο κάτω μέρος.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJX-PRO-**S80-T** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	180Kg	65x78x153cm	
HJX-PRO-**M120-T** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	250Kg	92x78x160cm	
HJX-PRO-**L175-T** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	310Kg	92x101x160cm	

HJX-PRO-L175WT

HJX-PRO-WT

Φούρνος δαπέδου με σχάρα στο επάνω μέρος για να διατηρούνται ζεστά τα προϊόντα και ημίκλειστο ερμάριο στο κάτω μέρος.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJX-PRO-**S80-WT** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	180Kg	65x78x153cm	
HJX-PRO-**M120-WT** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	250Kg	92x78x160cm	
HJX-PRO-**L175-WT** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	310Kg	92x101x160cm	

HJX-PRO-S80TD

HJX-PRO-TD

Φούρνος δαπέδου με εξερχόμενο συρτάρι στο κάτω μέρος.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJX-PRO-**S80-TD** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	180Kg	65x78x153cm	
HJX-PRO-**M120-TD** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	250Kg	92x78x160cm	
HJX-PRO-**L175-TD** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	310Kg	92x101x160cm	

HJX-PRO-M120WTD

HJX-PRO-WTD

Φούρνος δαπέδου με σχάρα στο επάνω μέρος για να διατηρούνται ζεστά τα προϊόντα και εξερχόμενο συρτάρι στο κάτω μέρος.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJX-PRO-**S80-WTD** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	180Kg	65x78x153cm	
HJX-PRO-**M120-WTD** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	250Kg	92x78x160cm	
HJX-PRO-**L175-WTD** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	310Kg	92x101x160cm	

ΦΟΥΡΝΟΙ BROILING ΜΕ ΞΥΛΟΚΑΡΒΟΥΝΟ

Josper A Class

- Φούρνοι αμερικάνικων προδιαγραφών με πιστοποίηση UL και NSF.
- Συμπαγής σχεδιασμός με διπλό στρώμα μόνωσης για μηδενική απώλεια θερμότητας και κρύα εξωτερική επιφάνεια.
- Πόρτα με αμορτισέρ για ήπια επαναφορά.

Χρώματα πόρτας

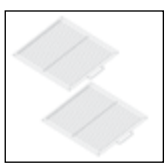
ΣΤΟΝ ΒΑΣΙΚΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ:

Αγωγός / καπέλο εξαερισμού

Τάμπερ εξαγωγής οξυγόνου με ρύθμιση 8 θέσεων

1 inox λαβίδα Josper

1 inox βούρτσα καθαρισμού σχάρας


2 inox σχάρες

1 inox μασιά για το κάρβουνο

Ρόδες

PLUS MINI

Φούρνος πάγκου.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJA-**PLUS-Mini** *Κουβέρ ±40*	56x34cm	6-8Kg/ ημέρα	173Kg	83x63/79x73cm	

HJA-PLUS-S80

HJA-PLUS

Φούρνοι πάγκου.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJA-PLUS-**S80** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	180Kg	75x78x111cm	
HJA-PLUS-**M120** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	250Kg	104x78x117cm	
HJA-PLUS-**L175** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg /ημέρα	310Kg	104x104x117cm	

HJA-PLUS-HC

HJA-PLUS-M120HC

Φούρνοι πάγκου με θερμοθάλαμο στο επάνω μέρος με πόρτα ανοιγόμενη προς τα επάνω εξοπλισμένη με αμορτισέρ.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJA-PLUS-**S80-HC** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	180Kg	75x78x126cm	
HJA-PLUS-**M120-HC** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	250Kg	104x78x131cm	
HJA-PLUS-**L175-HC** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	310Kg	104x104x131cm	

HJA-PLUS-T

HJA-PLUS-M120T

Φούρνοι δαπέδου με ημίκλειστο ερμάριο στο κάτω μέρος.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJA-PLUS-**S80-T** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	190Kg	75x78x175cm	
HJA-PLUS-**M120-T** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	260Kg	104x78x166cm	
HJA-PLUS-**L175-T** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	320Kg	104x104x166cm	

HJA-PLUS-HCT

HJA-PLUS-L175HCT

Φούρνοι δαπέδου με θερμοθάλαμο στο επάνω μέρος με πόρτα ανοιγόμενη προς τα επάνω εξοπλισμένη με αμορτισέρ και ημίκλειστο ερμάριο στο κάτω μέρος.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJA-PLUS-**S80-HCT** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	190Kg	75x78x175cm	
HJA-PLUS-**M120-HCT** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	260Kg	104x78x180cm	
HJA-PLUS-**L175-HCT** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	320Kg	104x104x180cm	

HJA-PLUS-TD

HJA-PLUS-S80TD

Φούρνοι δαπέδου με εξερχόμενο συρτάρι στο κάτω μέρος.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJA-PLUS-**S80-TD** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	190Kg	75x78x160cm	
HJA-PLUS-**M120-TD** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	260Kg	104x78x166cm	
HJA-PLUS-**L175-TD** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	320Kg	104x104x166cm	

HJA-PLUS-M120HCTD

HJA-PLUS-HCTD

Φούρνοι δαπέδου με θερμοθάλαμο στο επάνω μέρος με πόρτα ανοιγόμενη προς τα επάνω εξοπλισμένη με αμορτισέρ και εξερχόμενο συρτάρι στο κάτω μέρος.

Μοντέλο	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
HJA-PLUS-**S80-HCTD** *Κουβέρ ±80*	50x51cm	10-12Kg/ ημέρα	190Kg	75x78x175cm	
HJA-PLUS-**M120-HCTD** *Κουβέρ ±120*	76x51cm	12-16Kg/ ημέρα	260Kg	104x78x180cm	
HJA-PLUS-**L175-HCTD** *Κουβέρ ±175*	76x76cm	16-20Kg/ ημέρα	320Kg	104x104x180cm	

Combo

- Εξειδικευμένος συνδυασμός φούρνου Josper με Basque Grill σε μία ενιαία κατασκευή.
- Άπειρες γαστρονομικές δυνατότητες, ευελιξία στην επεξεργασία και στις τεχνικές: θωράκιση του προϊόντος στην γκριλιέρα και τελειώμα του στον φούρνο.
- Τροχήλατη κατασκευή δαπέδου με ημίκλειστα ερμάρια στο κάτω μέρος για αποθηκευτικό χώρο.
- **Basque grill:** ανοικτό γκριλλ κάρβουνου με υδραυλικό σύστημα (τιμόνι) ρύθμισης του ύψους της σχάρας, αποσπώμενες σχάρες, συρτάρι στάχτης.
- **Φούρνος:** ενσωματωμένος αγωγός και καπέλο εξαερισμού, τάμπερ στο επάνω και κάτω μέρος, δοχείο περισυλλογής στάχτης.

COMBO

Μοντέλα	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
CVJ-50-2-1-PRO-S		*Κουβέρ ±80*			
Basque grill	(2x)50x60cm	20-22Kg/ημέρα	367Kg	213x90/110x163cm	
Φούρνος Josper	50x51cm	10-12Kg/ημέρα	180Kg	213x90/110x163cm	
CVJ-50-2-1-PRO-M		*Κουβέρ ±120*			
Basque grill	(2x)50x60cm	20-22Kg/ημέρα	367Kg	242x90/110x163cm	
Φούρνος Josper	76x51cm	12-16Kg/ημέρα	250Kg	242x90/110x163cm	
CVJ-50-2-1-PRO-L		*Κουβέρ ±175*			
Basque grill	(2x)50x60cm	20-22Kg/ημέρα	367Kg	213x90/110x163cm	
Φούρνος Josper	76x76cm	16-20Kg/ημέρα	310Kg	242x90/110x163cm	

Χρώματα πρόσοψης

ΣΤΟΝ ΒΑΣΙΚΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ:

Αγωγός / καπέλο εξαερισμού

Τάμπερ εξαγωγής οξυγόνου με ρύθμιση 8 θέσεων

2 inox λαβίδες Josper

1 inox βούρτσα καθαρισμού σχάρας

2 inox σχάρες για το γκριλλ 1 inox σχάρα για τον φούρνο

1 inox μασιά για το κάρβουνο

COMBO

Μοντέλα	Σχάρα	Κάρβουνο	Βάρος	Διαστάσεις	Τιμή
CVJ-76-1-1-PRO-S			*Κουβέρ ±80*		
Basque grill	76x60cm	18-20Kg/ημέρα	307Kg	188x90/110x163cm	
Φούρνος Josper	50x51cm	10-12Kg/ημέρα	180Kg	188x90/110x163cm	
CVJ-76-1-1-PRO-M			*Κουβέρ ±120*		
Basque grill	76x60cm	18-20Kg/ημέρα	307Kg	217x90/110x163cm	
Φούρνος Josper	76x51cm	12-16Kg/ημέρα	250Kg	217x90/110x163cm	
CVJ-76-1-1-PRO-L			*Κουβέρ ±175*		
Basque grill	76x60cm	18-20Kg/ημέρα	307Kg	217x90/110x163cm	
Φούρνος Josper	76x76cm	16-20Kg/ημέρα	310Kg	217x90/110x163cm	

JOSPER

Εξοπλισμός

240036 ▶
Extra ανοξείδωτη σχάρα για τον φούρνο HJX-15.
Βάρος: 6Kg
Διαστάσεις: 34,7x35,3cm

270088 ▶
Extra ανοξείδωτη σχάρα για όλες τις σειρές του μοντέλου HJX-PRO-S80...
Βάρος: 6,64Kg
Διαστάσεις: 50x51cm

240023 ▶
Extra ανοξείδωτη σχάρα για τον φούρνο HJX-PRO-MINI.
Βάρος: 5,30Kg
Διαστάσεις: 56x34cm

270089 ▶
Extra ανοξείδωτη σχάρα για όλες τις σειρές του μοντέλου HJX-PRO-M120...
Βάρος: 9,63Kg
Διαστάσεις: 76x51cm

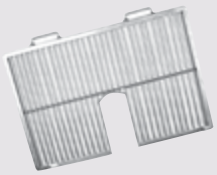
270090 ▶
Extra ανοξείδωτη σχάρα για όλες τις σειρές του μοντέλου HJX-PRO-L175...
Βάρος: 13,12Kg
Διαστάσεις: 76x75cm

0499N ▶
Σετ ρόδες με φρένο για τους φούρνους της σειράς HJX.

Σχάρες για τα παλαιότερα μοντέλα:

4082 ▶
Extra ανοξείδωτη σχάρα για τον ανοιχτό θερμοθάλαμο. Για τις σειρές M*BC και L*BC του μοντέλου HJX25.
Διαστάσεις: 60x61cm

4083 ▶
Extra ανοξείδωτη σχάρα για τον ανοιχτό θερμοθάλαμο. Για τις σειρές M*BC και L*BC του μοντέλου HJX45.
Διαστάσεις: 89x60cm



4084 ▶
Extra ανοξείδωτη σχάρα για τον ανοιχτό θερμοθάλαμο. Για τις σειρές M*BC και L*BC του μοντέλου HJX50.
Διαστάσεις: 89x86cm

Σκεύη

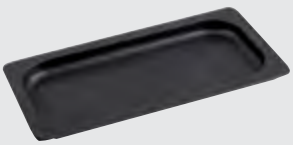
4218 ▶
Κατσαρόλα με καπάκι.
Διάμετρος: Ø16cm

4219 ▶
Κατσαρόλα
Διάμετρος: Ø20cm

4220 ▶
Κατσαρόλα
Διάμετρος: Ø24cm

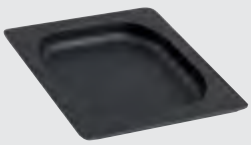
4221 ▶
Κατσαρόλα
Διάμετρος: Ø28cm

4916 ▶
Ταψί GN 1/1 βάθος 2,5cm



4222 ▶
Ταψί GN 1/3 βάθος 2cm

4232 ▶
Ταψί GN 2/3 βάθος 6,5cm



270426 ▶
Ταψί GN 1/6 βάθος 2cm

270425 ▶
Ταψί GN 1/2 βάθος 5,5cm

4223 ▶
Ταψί GN 1/1 βάθος 6cm

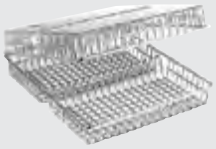
SERVICE PLATES

Σκεύος από μαντέμι με ξύλινη βάση.

262019	20x20cm	▶
262020	30x20cm	▶
262021	25x15cm	▶
262022	46x15cm	▶

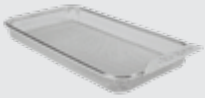
Ξύλινη βάση Iroko

264005	27x27cm για το σκεύος **262019**	▶
264003	37x27cm για το σκεύος **262020**	▶
264004	32x22cm για το σκεύος **262021**	▶
4265	53x22cm για το σκεύος **262022**	▶



4243 ▶

Διπλό καλάθι, σχεδιασμένο για μικρού μεγέθους προϊόντα όπως: αγκινάρες, γαρίδες, φασόλια ή καρδιές πάπιας. Για το γύρισμα του καλαθιού χρησιμοποιούμε τη λαβίδα Josper
Διαστάσεις 21x21x6cm.



240014 ▶

Σχάρα διάτρητη 15x25cm.

Για το ψήσιμο πολύ μικρών προϊόντων διατηρώντας την καπνιστή γεύση τους.

240017 ▶

Τηγάνι διάτρητο ø30cm.

Σοτάρετε πάνω από την φωτιά χωρίς να χάσουν τα προϊόντα την ζουμερότητα τους.

240011 ▶

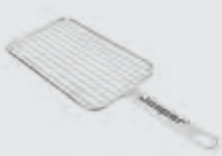
Τηγάνι διάτρητο 15x25cm.

Σοτάρετε πάνω από την φωτιά χωρίς να χάσουν τα προϊόντα την ζουμερότητα τους.

240020 ▶

Σχάρα με τετράγωνο πλέγμα 15x25cm.

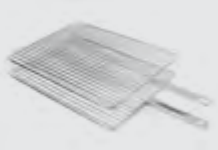
Για μικρές ποσότητες φαγητού.



240015 ▶

Σχάρα με τετράγωνο πλέγμα 15x25cm, χειρολαβή 16cm.

Για μικρές ποσότητες φαγητού χωρίς να φεύγει το προϊόν από τις μπάρες της σχάρας.



240012 ▶

Διπλή σχάρα 30x40cm.

Για φαρδιά κομμάτια φαγητού ή για πολλά μικρά.

240013 ▶

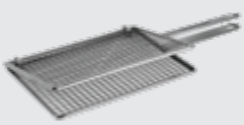
Διπλή σχάρα 15x40cm.

Για μακριά κομμάτια φαγητού που απαιτούν καλύτερο έλεγχο της θερμοκρασίας.

240016 ▶

Διπλή σχάρα με τετράγωνο πλέγμα 15x25cm, χειρολαβή 16cm.

Για μικρές ποσότητες φαγητού χωρίς να φεύγει το προϊόν από τις μπάρες της σχάρας.



240018 ▶

Διπλή σχάρα με τετράγωνο πλέγμα 20x30cm, χειρολαβή 19cm.

Για μικρές ποσότητες φαγητού χωρίς να φεύγει το προϊόν από τις μπάρες της σχάρας.

0403 ▶

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

0405 ▶

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

4231 ▶

Τσιμπίδα από σιλικόνη για τα σκεύη.

0423 ▶

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

8224 ▶

Combined scraper brush.

Βούρτσα ειδικά σχεδιασμένη για τον τέλειο καθαρισμό της σχάρας. Με χειρολαβή για την αποφυγή καψίματος.
Μήκος: 50cm

8224/3 ▶

Combined scraper brush.

Βούρτσα ειδικά σχεδιασμένη για τον τέλειο καθαρισμό της σχάρας. Με χειρολαβή για την αποφυγή καψίματος.
Μήκος: 125cm

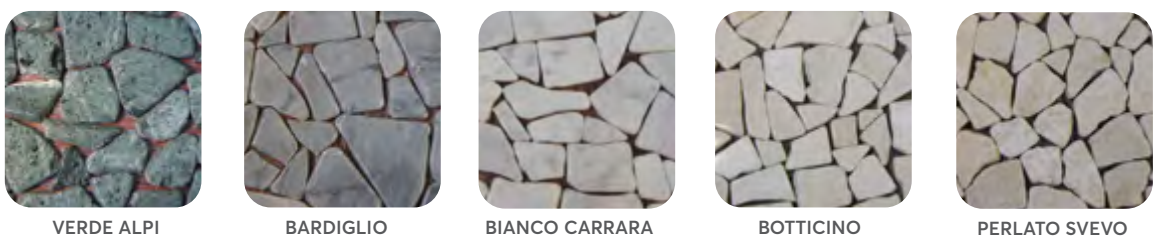
8224R ▶

Ανταλλακτικό βούρτσας.
Μήκος: 125cm

MORELLO FORNI
ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΙ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΙ

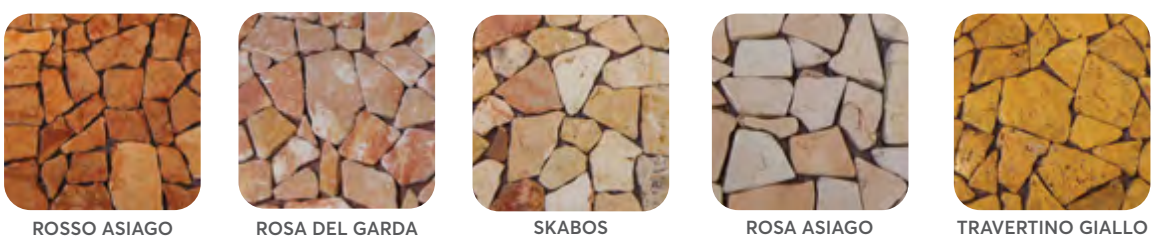
CUPOLA BASIC

CUPOLA MOSAICO & VOLCANO



VERDE ALPI | BARDIGLIO | BIANCO CARRARA | BOTTICINO | PERLATO SVEVO

TRAVERTINO PAGLIERINO | BRECCIA IMPERIALE | TRAVERTINO MISTO | TRAVERTINO NOCE | TRAVERTINO



ROSSO ASIAGO | ROSA DEL GARDA | SKABOS | ROSA ASIAGO | TRAVERTINO GIALLO

GIALLO REALE | MISTO VENEZIA | NERO MARQUINA

Morello Forni

ΧΤΙΣΤΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

Με ξύλα L/Lp

L = ΧΩΡΙΣ ΣΥΡΤΑΡΙ, LP = ΜΕ ΣΥΡΤΑΡΙ

- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- **Αναλογικό θερμόμετρο** για την ένδειξη της θερμοκρασίας έως 600 °C.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα, είναι ιδανικοί και **για ψήσιμο ψωμιού.**

Extra ρουστίκ μπροστινό μέρος με τούβλα.

Συρτάρι στάχτης

STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
L75	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	115x135x180cm	975Kg	
LP75	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	115x135x180cm	1000Kg	
L100	4 Ø30	60/ώρα	Ø100	140x158x184cm	1250Kg	
LP100	4 Ø30	60/ώρα	Ø100	140x158x184cm	1275Kg	
L110	5 Ø30	75/ώρα	Ø110	150x165x205cm	1500Kg	
LP110	5 Ø30	75/ώρα	Ø110	150x165x205cm	1650Kg	
L130	8 Ø30	110/ώρα	Ø130	170x200x205cm	1950Kg	
LP130	8 Ø30	110/ώρα	Ø130	170x200x205cm	2100Kg	
L150	10 Ø30	140/ώρα	Ø150	190x210x214cm	2450Kg	
LP150	10 Ø30	140/ώρα	Ø150	190x210x214cm	2600Kg	
L180	15 Ø30	180/ώρα	Ø180	220x235x224cm	3700Kg	
LP180	15 Ø30	180/ώρα	Ø180	220x235x224cm	3900Kg	

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

L / LP 75: διάμετ ρος εξόδου καμινάδας Ø**15cm**

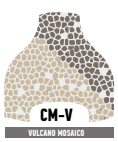
L / LP 100, 110, 130, 150: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**20cm**

L / LP 180: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**25cm**

CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
L75	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	130x135x180cm	875Kg		
LP75	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	130x135x180cm	900Kg		
L100	4 Ø30	60/ώρα	Ø100	150x158x184cm	1150Kg		
LP100	4 Ø30	60/ώρα	Ø100	150x158x184cm	1175Kg		
L110	5 Ø30	75/ώρα	Ø110	160x165x205cm	1400Kg		
LP110	5 Ø30	75/ώρα	Ø110	160x165x205cm	1550Kg		
L130	8 Ø30	110/ώρα	Ø130	180x200x205cm	1800Kg		
LP130	8 Ø30	110/ώρα	Ø130	180x200x205cm	1950Kg		
L150	10 Ø30	140/ώρα	Ø150	200x210x214cm	2300Kg		
LP150	10 Ø30	140/ώρα	Ø150	200x210x214cm	2450Kg		
L180	15 Ø30	180/ώρα	Ø180	230x235x224cm	3550Kg		
LP180	15 Ø30	180/ώρα	Ø180	230x235x224cm	3650Kg		

VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO



Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
L75	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	130x135x220cm	975Kg		
LP75	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	130x130x220cm	1000Kg		
L100	4 Ø30	60/ώρα	Ø100	154x162x224cm	1250Kg		
LP100	4 Ø30	60/ώρα	Ø100	154x162x224cm	1275Kg		
L110	5 Ø30	75/ώρα	Ø110	160x165x235cm	1500Kg		
LP110	5 Ø30	75/ώρα	Ø110	160x165x235cm	1650Kg		
L130	8 Ø30	110/ώρα	Ø130	185x200x245cm	1950Kg		
LP130	8 Ø30	110/ώρα	Ø130	185x200x245cm	2100Kg		
L150	10 Ø30	140/ώρα	Ø150	200x210x254cm	2450Kg		
LP150	10 Ø30	140/ώρα	Ø150	200x210x254cm	2600Kg		
L180	15 Ø30	180/ώρα	Ø180	230x235x254cm	3700Kg		
LP180	15 Ø30	180/ώρα	Ø180	230x235x254cm	3900Kg		

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΜΟΝΟ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΤΟΝ ΘΑΛΑΜΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ **PG**

- **Ατμοσφαιρικός καυστήρας,** ειδικά σχεδιασμένος ώστε το ψήσιμο να μοιάζει όσο το δυνατόν περισσότερο στα χαρακτηριστικά του ψησίματος σε φούρνο με ξύλα.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης ρυθμίζει την θερμοκρασία και την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, **ο φούρνος ρυθμίζει αυτόματα** την ένταση της φλόγας του αερίου σύμφωνα με την θερμοκρασία, εξοικονομώντας κατανάλωση και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα, είναι ιδανικοί και **για ψήσιμο ψωμιού.**

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

PG 75: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**15cm**

PG 100, 110, 130: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**20cm**

PG 150, 180: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**25cm**

STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
PG75	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	13Kw	110x130x145cm	875Kg	
PG100	5 Ø30	60/ώρα	Ø100	21Kw	138x152x180cm	1150Kg	
PG110	6 Ø30	75/ώρα	Ø110	21Kw	148x165x185cm	1400Kg	
PG130	9 Ø30	110/ώρα	Ø130	28Kw	168x185x185cm	1650Kg	
PG150	12 Ø30	140/ώρα	Ø150	34Kw	188x208x195cm	2350Kg	
PG180	16 Ø30	180/ώρα	Ø180	68Kw	220x240x214cm	3500Kg	

CUPOLA BASIC CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγω-γή	Εσ. διάμε-τρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
PG75	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	13Kw	130x135x190cm	900Kg		
PG100	5 Ø30	60/ώρα	Ø100	21Kw	150x158x190cm	1200Kg		
PG110	6 Ø30	75/ώρα	Ø110	21Kw	160x165x195cm	1550Kg		
PG130	9 Ø30	110/ώρα	Ø130	28Kw	180x200x205cm	1950Kg		
PG150	12 Ø30	140/ώρα	Ø150	34Kw	200x210x214cm	2450Kg		
PG180	16 Ø30	180/ώρα	Ø180	68Kw	230x235x224cm	3650Kg		

VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέ-λο	Πίτσες	Παραγω-γή	Εσ. διάμε-τρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
PG75	2 Ø30	30/ώρα	Ø75	13Kw	130x135x220cm	1000kg		
PG100	5 Ø30	60/ώρα	Ø100	21Kw	154x162x224cm	1300kg		
PG110	6 Ø30	75/ώρα	Ø110	21Kw	160x165x235cm	1700kg		
PG130	9 Ø30	110/ώρα	Ø130	28Kw	180x200x245xm	2200kg		
PG150	12 Ø30	140/ώρα	Ø150	34Kw	200x210x254cm	2700kg		
PG180	16 Ø30	180/ώρα	Ø180	68Kw	230x235x264cm	4000kg		

ΦΟΥΡΝΟΙ ΥΒΡΙΔΙΚΟΙ ΜΕ ΞΥΛΑ ΚΑΙ ΑΕΡΙΟ

PGi

ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΜΕ: ΜΟΝΟ ΜΕ ΞΥΛΑ Ή ΜΟΝΟ ΜΕ ΑΕΡΙΟ Ή ΚΑΙ ΜΕ ΤΑ ΔΥΟ ΜΑΖΙ!

- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας.
  Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης ρυθμίζει την θερμοκρασία και την ένταση της φλόγας του αερίου.
  Στην αυτόματη λειτουργία, **ο φούρνος ρυθμίζει αυτόματα** την ένταση της φλόγας του αερίου σύμφωνα με την θερμοκρασία και την καύση του ξύλου, **εξοικονομώντας κατανάλωση** και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Θάλαμος μαγειρέματος σε ελλειπτικό σχήμα: μειωμένο βάθος με την ίδια ωφέλιμη επιφάνεια μ' έναν παραδοσιακό φούρνο και με καλύτερη εργονομία.
- Μ΄εναν καυστήρα στον θάλαμο ψησίματος.
- Οι περιοχές τοποθέτησης του ξύλου και του καυστήρα διαχωρίζονται με μεταλλικά πτερύγια.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- **Αυξημένη θερμική σταθερότητα** κατά τη χρήση χάρη στο υβριδικό σύστημα καύσης ξύλου και αερίου.
- Από τους 200 °C ο φούρνος δημιουργεί αυτοκαύση του ξύλου, μειώνοντας έτσι σημαντικά τις εκπομπές στην ατμόσφαιρα.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- **Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης** που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα, είναι ιδανικοί **και για ψήσιμο ψωμιού.**

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

PGi 100, 110, 130, 150: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**25cm**

STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
PGI 100	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12 / 21Kw	156x167x194cm	1600Kg	
PGI 110	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14 / 21Kw	166x177x194cm	1700Kg	
PGI 130	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16 / 28Kw	186x196x194cm	2100Kg	
PGI 150	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21 / 34Kw	212x212x194cm	2500Kg	

CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πί-τσες	Παραγω-γή	Εσωτερι-κή διάμε-τρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
PGI 100	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12 / 21Kw	162x167x196cm	1700Kg		
PGI 110	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14 / 21Kw	166x177x206cm	1800Kg		
PGI 130	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16 / 28Kw	190x200x206xm	2200kg		
PGI 150	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21 / 34Kw	212x212x206cm	2700Kg		

VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγω-γή	Εσωτερι-κή. διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
PGI 100	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12 / 21Kw	162χ167x216cm	1900Kg		
PGI 110	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14 / 21Kw	166x177x226cm	2000Kg		
PGI 130	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16 / 28Kw	190x200x226cm	2400Kg		
PGI 150	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21 / 34Kw	212x212x234cm	2900Kg		

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΔΙΠΛΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΓΙΑ ΣΥΝΕΧΕΣ ΤΑΜΠΑΝΙ

FG Full Gas

- **Ατμοσφαιρικοί ανεξάρτητοι καυστήρες,** ειδικά σχεδιασμένοι ώστε το ψήσιμο να μοιάζει όσο το δυνατόν στα χαρακτηριστικά του ψησίματος σε φούρνο με ξύλα.
- Ένας καυστήρας τοποθετημένος στον **θάλαμο ψησίματος** κι ένας καυστήρας τοποθετημένος **στην επιφάνεια ψησίματος** κάτω από το πυρότουβλο για γρήγορο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα και στην ανεξάρτητη θέρμανση, οι φούρνοι FG εγγυώνται άριστο ψήσιμο ακόμη και σε περίπτωση επαναλαμβανόμενου μαγειρέματος σε σύντομο χρονικό διάστημα, χωρίς να παγώνει η επιφάνεια ψησίματος.
- Ιδανικοί για χώρους εστίασης με μεγάλη εισροή κόσμου σε σύντομο χρονικό διάστημα!
- **Ηλεκτρονικό πάνελ Intel Touch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης επιλέγει την μέγιστη θερμοκρασία και ρυθμίζει την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, χάρη στο σύστημα ελέγχου **η φλόγα είναι αυτορυθμιζόμενη:** μειώνεται και αυξάνεται σε ένταση ανάλογα με την θερμοκρασία, **εξοικονομώντας κατανάλωση** και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

FG 100, 110, 130, 150: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**20cm**

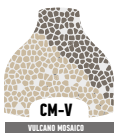
STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
FG 100	5 Ø30	75/ώρα	Ø100	20Kw	138x152x178cm	1200Kg	
FG 110	6 Ø30	90/ώρα	Ø110	28Kw	148x165x185cm	1450Kg	
FG 130	9 Ø30	130/ώρα	Ø130	36Kw	168x185x185cm	1700Kg	
FG 150	12 Ø30	160/ώρα	Ø150	43Kw	188x208x195cm	2400Kg	

CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
FG 100	5 Ø30	75/ώρα	Ø100	20Kw	150x158x180cm	1250Kg		
FG 110	6 Ø30	90/ώρα	Ø110	28Kw	160x165x195cm	1600Kg		
FG 130	9 Ø30	130/ώρα	Ø130	36Kw	180x200x205cm	2000Kg		
FG 150	12 Ø30	160/ώρα	Ø150	43Kw	200x210x214cm	2500Kg		

VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO



Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
FG 100	5 Ø30	75/ώρα	Ø100	28Kw	154x162x224cm	1350Kg		
FG 110	6 Ø30	90/ώρα	Ø110	28Kw	160x165x235cm	1750Kg		
FG 130	9 Ø30	130/ώρα	Ø130	36Kw	180x200x245cm	2250Kg		
FG 150	12 Ø30	160/ώρα	Ø150	43Kw	200x210x254cm	2750Kg		

ΦΟΥΡΝΟΙ ΥΒΡΙΔΙΚΟΙ ΑΕΡΙΟΥ

FGi

- **Ατμοσφαιρικοί ανεξάρτητοι καυστήρες,** καυστήρες με βοηθητικό σύστημα ανάκλασης της θερμότητας για μεγαλύτερη απόδοση, ειδικά σχεδιασμένο από το ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni.
- Ένας καυστήρας τοποθετημένος στον **θάλαμο ψησίματος** κι ένας καυστήρας τοποθετημένος **στην επιφάνεια ψησίματος** κάτω από το πυρότουβλο για γρήγορο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας.
  Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης επιλέγει την μέγιστη θερμοκρασία και ρυθμίζει την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, χάρη στο σύστημα ελέγχου η φλόγα είναι αυτορυθμιζόμενη: μειώνεται και αυξάνεται σε ένταση ανάλογα με την θερμοκρασία, εξοικονομώντας κατανάλωση και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Θάλαμος μαγειρέματος σε ελλειπτικό σχήμα: μειωμένο βάθος με την ίδια ωφέλιμη επιφάνεια συγκριτικά μ' έναν παραδοσιακό φούρνο με κυκλική βάση.
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Οι περιοχές τοποθέτησης του ξύλου και του καυστήρα διαχωρίζονται με μεταλλικά πτερύγια.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Αυξημένη και σταθερή παραγωγικότητα σε σύγκριση με παραδοσιακό φούρνο με ξύλα!
- Από τους 200°C ο φούρνος προκαλεί αυτοκαύση του ξύλου, μειώνοντας έτσι σημαντικά τις εκπομπές ρύπων στην ατμόσφαιρα.
- Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- Εξωτερικός φωτισμός με στήριγμα ειδικά σχεδιασμένο για υψηλές θερμοκρασίες που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

FGi 100, 110, 130, 150:
διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**25cm**

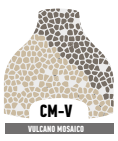
STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμε-τρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
FGI 100	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12Kw	156x167x194cm	1600Kg	
FGI 110	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14Kw	166x177x194cm	1700Kg	
FGI 130	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16Kw	186x196x194cm	2100Kg	
FGI 150	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21Kw	212x212x194cm	2500Kg	

CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
FGI 100	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12Kw	162x167x194cm	1700Kg		
FGI 110	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14Kw	166x177x194cm	1800Kg		
FGI 130	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16Kw	186x196x194cm	2200Kg		
FGI 150	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21Kw	212x212x194cm	2700Kg		

VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO



Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
FGI 100	6 Ø30	70/ώρα	Ø100	12Kw	162x167x216cm	1900Kg		
FGI 110	7 Ø30	90/ώρα	Ø110	14Kw	166x177x226cm	2000Kg		
FGI 130	9 Ø30	120/ώρα	Ø130	16Kw	190x200x226cm	2400Kg		
FGI 150	14 Ø30	150/ώρα	Ø150	21Kw	212x212x234cm	2900Kg		

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΙΟΥ ΚΑΙ ΞΥΛΟΥ ΜΕ ΣΥΝΕΧΕΣ ΤΑΜΠΑΝΙ

MIX

- **Ξύλα στον θάλαμο ψησίματος:** η φλόγα από τα ξύλα κρατάει την θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου ψήνοντας τα προϊόντα μέχρι μέσα.
- **Καυστήρας κάτω από το πυρότουβλο:** ατμοσφαιρικός καυστήρας με βοηθητικό σύστημα ανάκλασης της θερμότητας για μεγαλύτερη απόδοση, ειδικά σχεδιασμένο από το Ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni. Θερμαίνει την επιφάνεια ψησίματος και διατηρεί σταθερή την θερμοκρασία, **με 50% εξοικονόμηση σε ξύλα.**
- **Αυξημένη και σταθερή παραγωγικότητα** σε σύγκριση με παραδοσιακό φούρνο με ξύλα!
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στο αυτόματο σύστημα λειτουργίας, **ο φούρνος ελέγχει τους καυστήρες** στην επιφάνεια ψησίματος ελαχιστοποιώντας την κατανάλωση και μειώνοντας την κατανάλωση ξύλου.
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- **Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης** που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- **Εξωτερικός φωτισμός** με στήριγμα ειδικά σχεδιασμένο για υψηλές θερμοκρασίες (extra στην standard version) που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα, είναι ιδανικοί **και για ψήσιμο ψωμιού.**

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

MIX 100, 110, 130: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**20cm**
MIX 150, 180: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**25 cm**

STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
MIX 100	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	6Kw	138x152x205cm	1150Kg	
MIX 110	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	7Kw	148x165x205cm	1400Kg	
MIX 130	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	8Kw	168x185x205cm	1650Kg	
MIX 150	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	9Kw	188x208x215cm	2350Kg	
MIX 180	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	10Kw	220x240x225cm	3500Kg	

CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
MIX 100	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	6Kw	150158x205cm	1150Kg		
MIX 110	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	7Kw	160x165x205cm	1400Kg		
MIX 130	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	8Kw	180x200x205cm	1650Kg		
MIX 150	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	9Kw	200x210x215cm	2350Kg		
MIX 180	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	10Kw	230x235x225cm	3500Kg		

VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
MIX 100	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	6Kw	154x162x224cm	1300Kg		
MIX 110	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	7Kw	160x165x235cm	1700Kg		
MIX 130	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	8Kw	180x200x245cm	2200Kg		
MIX 150	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	9Kw	200x210x254cm	2700Kg		
MIX 180	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	10Kw	230x235x254cm	4000Kg		

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΤΟΙ ΜΕ ΞΥΛΑ ΚΑΙ ΡΕΥΜΑ

MIXe

- Φούρνοι με κύρια λειτουργία τα ξύλα και ηλεκτρικό βοήθητικό σύστημα θέρμανσης.
- Βοηθητικό ηλεκτρικό σύστημα θέρμανσης στην επιφάνειας ψησίματος, ειδικά σχεδιασμένο από το Ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni.
- Θερμική σταθερότητα για ομοιόμορφο ψήσιμο.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στο αυτόματο σύστημα λειτουργίας, ο φούρνος ελέγχει το ηλεκτρικό σύστημα ελαχιστοποιώντας την κατανάλωση.
- Ανεξάρτητη ρύθμιση της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- **Ένδειξη 2 θερμοκρασιών:** της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- Εξωτερικός φωτισμός με στήριγμα ειδικά σχεδιασμένο για υψηλές θερμοκρασίες (extra στην standard version) που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα, είναι ιδανικοί και για ψήσιμο ψωμιού.

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

MIXe 100, 110, 130: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**20cm**

MIXe 150, 180: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**25 cm**

STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς ξύλα	Ισχύς ρεύμα	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
MIXe 100	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	19/6Kw		138x152x195cm	1150Kg	
MIXe 110	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	21/7Kw		148x165x195cm	1400Kg	
MIXe 130	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	27/8Kw		168x185x195cm	1650Kg	
MIXe 150	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	37/9Kw		188x208x195cm	2350Kg	
MIXe 180	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	46/10Kw		220x240x214cm	3500Kg	

CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς ξύλα	Ισχύς ρεύμα	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
MIXe 100	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	19/6Kw		150x158x195cm	1200Kg		
MIXe 110	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	21/7Kw		160x165x195cm	1550Kg		
MIXe 130	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	27/8Kw		180x200x205cm	1950Kg		
MIXe 150	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	37/9Kw		200x210x214cm	2450Kg		
MIXe 180	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	46/10Kw		230x235x224cm	3650Kg		

VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς ξύλα	Ισχύς ρεύμα	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
MIXe 100	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	19/6Kw		154x162x224cm	1300Kg		
MIXe 110	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	21/7Kw		160χ165x235cm	1700Kg		
MIXe 130	8 Ø30	130/ώρα	Ø130	27/8Kw		180x200x245cm	2200Kg		
MIXe 150	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	37/9Kw		200x210x254cm	2700Kg		
MIXe 180	15 Ø30	190/ώρα	Ø180	46/10Kw		230x235x254cm	4000Kg		

ΦΟΥΡΝΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ

FRV

- **Πατενταρισμένο** σύστημα λειτουργίας: ηλεκτρικός με βεντιλατέρ για την κυκλοφορία του αέρα, **χωρίς ανάγκη εξαερισμού!**
- **Διπλό ανεξάρτητο σύστημα** θέρμανσης για την ρύθμιση της θερμοκρασίας στον θάλαμο και στην επιφάνεια ψησίματος. Ένδειξη και των 2 θερμοκρασιών στον πάνελ του φούρνου.
- **Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος με επιλογή της φοράς** (αριστερά και δεξιά) και της ταχύτητας της περιστροφής.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στο αυτόματο σύστημα λειτουργίας, **ο φούρνος ελέγχει τα ηλεκτρικά στοιχεία θέρμανσης** με σκοπό την μειωμένη κατανάλωση και την διατήρηση της θερμοκρασίας.
- **3 ρυθμιζόμενα προγράμματα ψησίματος,** που αυτοματοποιούν και απλοποιούν το έργο του χειριστή.
- Ρύθμιση % της έντασης της ισχύος των ηλεκτρικών στοιχείων.
- Πυρίμαχος θόλος και επιφάνεια ψησίματος: **ο φούρνος παραμένει ζεστός ακόμη και 12 ώρες μετά από την τελευταία χρήση!**
- Τάμπερ εξαερισμού ρυθμιζόμενο χειροκίνητα από τον χρήστη.
- **Υψηλής απόδοσης θερμομόνωση,** χωρίς απώλειες θερμότητας.
- **Πατενταρισμένο** σύστημα αυτοκαθαρισμού των υπολειμμάτων γύρω από την περιστρεφόμενη πλάκα.
- **Εσωτερικός φωτισμός** ελεγχόμενος από το πάνελ του φούρνου, που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- **Ιδανικοί και για ψήσιμο ψωμιού, προϊόντα delicatessen, σφολιατοειδή, γλυκά ταψιού, πίτες κ.λπ.**

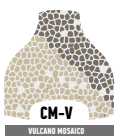
STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμε-τρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
FRV 100	6 Ø30	90/ώρα	Ø100	15Kw	120x140x205cm	650Kg	
FRV 125	9 Ø30	150/ώρα	Ø125	30Kw	162x180x210cm	1850Kg	

CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
FRV 100	6 Ø30	90/ώρα	Ø100	15Kw	120x140x205cm	650Kg		
FRV 125	9 Ø30	150/ώρα	Ø125	30Kw	177x185χ220cm	1850Kg		

VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO



Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή	
							BASIC	MOSAICO
FRV 100	6 Ø30	90/ώρα	Ø100	15Kw	120x140x215cm	650Kg		
FRV 125	9 Ø30	150/ώρα	Ø125	30Kw	177x185x225cm	1850Kg		

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΔΙΠΛΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

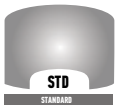
FGR Full Gas

- **Ατμοσφαιρικοί ανεξάρτητοι καυστήρες,** ειδικά σχεδιασμένοι ώστε το ψήσιμο να μοιάζει όσο το δυνατόν περισσότερο στα χαρακτηριστικά του ψησίματος σε φούρνο με ξύλα.
- Ένας καυστήρας τοποθετημένος **στον θάλαμο ψησίματος** κι ένας καυστήρας τοποθετημένος **στην επιφάνεια ψησίματος** κάτω από το πυρότουβλο για γρήγορο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Χάρη στην υψηλή θερμική σταθερότητα και στην ανεξάρτητη θέρμανση, οι φούρνοι FG εγγυώνται άριστο ψήσιμο ακόμη και σε περίπτωση επαναλαμβανόμενου μαγειρέματος σε σύντομο χρονικό διάστημα, χωρίς να παγώνει η επιφάνεια ψησίματος.
- Ιδανικοί για χώρους εστίασης με μεγάλη εισροή κόσμου σε σύντομο χρονικό διάστημα!
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης επιλέγει την μέγιστη θερμοκρασία και ρυθμίζει την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, χάρη στο σύστημα ελέγχου **η φλόγα είναι αυτορυθμιζόμενη:** μειώνεται και αυξάνεται σε ένταση ανάλογα με την θερμοκρασία, **εξοικονομώντας κατανάλωση** και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

FGR 100, 110, 130, 150, 160: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**25cm**

STANDARD

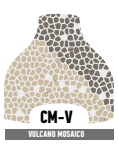


Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. Διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
FGR 100	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	28Kw	165x165x200cm	1700Kg	
FGR 110	7 Ø30	120/ώρα	Ø110	28Kw	166x177x200cm	1900Kg	
FGR 130	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	36Kw	186x196x200cm	2300Kg	
FGR 150	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	43Kw	212x212x200cm	2700Kg	
FGR 160	16 Ø30	290/ώρα	Ø160	69Kw	232x245x220cm	3900Kg	

CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
FGR 100	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	28Kw	165x165x196cm	1800Kg		
FGR 110	7 Ø30	120/ώρα	Ø110	28Kw	166x177x206cm	2000Kg		
FGR 130	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	36Kw	190x200x206cm	2400Kg		
FGR 150	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	43Kw	212x212x206cm	2800Kg		
FGR 160	16 Ø30	290/ώρα	Ø160	69Kw	230x245x234cm	4000Kg		

VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO



Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
FGR 100	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	28Kw	165x165x218cm	1900Kg		
FGR 110	7 Ø30	120/ώρα	Ø110	28Kw	166x177χ226cm	2100Kg		
FGR 130	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	36Kw	190x200x226cm	2500Kg		
FGR 150	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	43Kw	212x212x226cm	2900Kg		
FGR 160	16 Ø30	290/ώρα	Ø160	69Kw	230x245x254cm	4100Kg		

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΥΒΡΙΔΙΚΟΙ ΜΕ ΔΙΠΛΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

FGRi

- **Λειτουργούν μονό με αέριο ή μόνο με ξύλα ή και τα δύο μαζί.**
- **Ατμοσφαιρικοί ανεξάρτητοι καυστήρες,** με βοηθητικό σύστημα ανάκλασης της θερμότητας για μεγαλύτερη απόδοση, ειδικά σχεδιασμένο από το ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni.
- Ένας καυστήρας τοποθετημένος **στον θάλαμο ψησίματος** κι ένας καυστήρας τοποθετημένος **στην επιφάνεια ψησίματος** κάτω από το πυρότουβλο για γρήγορο ομοιόμορφο ψήσιμο.
- **Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος με επιλογή της φοράς** (αριστερά και δεξιά) και της ταχύτητας της περιστροφής.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην χειροκίνητη λειτουργία, ο χρήστης επιλέγει την μέγιστη θερμοκρασία και ρυθμίζει την ένταση της φλόγας του αερίου. Στην αυτόματη λειτουργία, χάρη στο σύστημα ελέγχου η φλόγα είναι αυτορυθμιζόμενη: μειώνεται και αυξάνεται σε ένταση ανάλογα με την θερμοκρασία, εξοικονομώντας κατανάλωση και μειώνοντας την ανάγκη προσοχής του χρήστη!
- Η περιστρεφόμενη επιφάνεια βοηθάει τον χειριστή στο ψήσιμο της πίτσας, αφού δεν χρειάζεται να γυρίζει μία-μία τις πίτσες, όπως συνηθίζεται στους φούρνους με σταθερή πλάκα.
- Θάλαμος μαγειρέματος σε ελλειπτικό σχήμα: μειωμένο βάθος με την ίδια ωφέλιμη επιφάνεια συγκριτικά μ' έναν παραδοσιακό φούρνο με κυκλική βάση.
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Οι περιοχές τοποθέτησης του ξύλου και του καυστήρα διαχωρίζονται με μεταλλικά πτερύγια.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- **Αυξημένη και σταθερή παραγωγικότητα** σε σύγκριση με παραδοσιακό φούρνο με ξύλα!
- Από τους 200 °C ο φούρνος προκαλεί αυτοκαύση του ξύλου, μειώνοντας έτσι σημαντικά τις εκπομπές ρύπων στην ατμόσφαιρα.
- **Πατενταρισμένο** σύστημα αυτοκαθαρισμού των υπολειμμάτων γύρω από την περιστρεφόμενη πλάκα.
- **Εξωτερικός φωτισμός** με στήριγμα ειδικά σχεδιασμένο για υψηλές θερμοκρασίες που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- **Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης** που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

FGRi 100, 110, 130, 150, 160: διάμετρος εξόδου καμινάδας **Ø25cm**

STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς ξύλα	Ισχύς αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
FGRi 100	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	11 / 24Kw		166x177x206cm	1900Kg	
FGRi 110	8 Ø30	140/ώρα	Ø110	12 / 28Kw		190x200x206cm	2300Kg	
FGRi 130	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	16 / 36Kw		212x212x206cm	2700Kg	
FGRi 150	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	19 / 43Kw		230x245x220cm	3900Kg	

CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς ξύλα	Ισχύς αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
FGRi 100	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	11 / 24Kw		166x177x206cm	2000Kg		
FGRi 110	8 Ø30	140/ώρα	Ø110	12 / 28Kw		190x200x206cm	2400Kg		
FGRi 130	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	16 / 36Kw		212x212x206cm	2800Kg		
FGRi 150	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	19 / 43Kw		230x245x234cm	4000Kg		

VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς ξύλα	Ισχύς αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
FGRi 100	6 Ø30	100/ώρα	Ø100	11 / 24Kw		166x177x226cm	2100Kg		
FGRi 110	8 Ø30	140/ώρα	Ø110	12 / 28Kw		190x200x226cm	2500Kg		
FGRi 130	10 Ø30	170/ώρα	Ø130	16 / 36Kw		212x212x226cm	2900Kg		
FGRi 150	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	19 / 43Kw		230x245x254cm	4100Kg		

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΥΒΡΙΔΙΚΟΙ ΜΕ ΔΙΠΛΟΥΣ ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

FMRe

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΚΥΡΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΑ ΞΥΛΑ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ. ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΟΥΝ ΜΟΝΟ ΜΕ ΞΥΛΑ Ή ΜΕ ΡΕΥΜΑ ΚΑΙ ΞΥΛΑ ΜΑΖΙ.

- Βοηθητικό ηλεκτρικό σύστημα θέρμανσης στην επιφάνειας ψησίματος, ειδικά σχεδιασμένο από το ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni.
- Θερμική σταθερότητα για ομοιόμορφο ψήσιμο.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στο αυτόματο σύστημα λειτουργίας, **ο φούρνος ελέγχει το ηλεκτρικό σύστημα** ελαχιστοποιώντας την κατανάλωση.
- Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος με **επιλογή της φοράς** (αριστερά και δεξιά) και της ταχύτητας της περιστροφής.
- **Ανεξάρτητη** ρύθμιση της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- Πατενταρισμένο σύστημα αυτοκαθαρισμού των υπολειμμάτων γύρω από την περιστρεφόμενη πλάκα.
- **Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης** που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- **Εξωτερικός φωτισμός** με στήριγμα ειδικά σχεδιασμένο για υψηλές θερμοκρασίες που βελτιώνει την εσωτερική ορατότητα κατά το μαγείρεμα.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

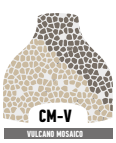
FGRe 100, 110, 130, 150, 160: διάμετρος εξόδου καμινάδας Ø**25cm**

STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
FMRe 100	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	25 / 7,5Kw	166x177x206cm	1900Kg	
FMRe 110	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	28 / 7,5Kw	186x196x206cm	2300Kg	
FMRe 130	8 Ø30	120/ώρα	Ø130	35 / 8,5Kw	212x212x206cm	2700Kg	
FMRe 150	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	46 / 9,5Kw	230x245x220cm	3900Kg	

CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
FMRe 100	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	25 / 7,5Kw	166x177x206cm	2000Kg		
FMRe 110	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	28 / 7,5Kw	190x200x206cm	2400Kg		
FMRe 130	8 Ø30	120/ώρα	Ø130	35 / 8,5Kw	212x212x206cm	2800Kg		
FMRe 150	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	46 / 9,5Kw	230x245x234cm	4000Kg		



VOLCANO
CUPOLA BASIC & CUPOLA MOSAICO

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτερική διάμετρος	Ισχύς ξύλα αερ.	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή MOSAICO
FMRe 100	4 Ø30	70/ώρα	Ø100	25 / 7,5Kw	166x177x226cm	2100Kg		
FMRe 110	5 Ø30	90/ώρα	Ø110	28 / 7,5Kw	190x200x226cm	2500Kg		
FMRe 130	8 Ø30	120/ώρα	Ø130	35 / 8,5Kw	212x212x226cm	2900Kg		
FMRe 150	10 Ø30	160/ώρα	Ø150	46 / 9,5Kw	230x245x254cm	4100Kg		

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ

MR ΜΙΚΤΟΙ

- **Περιστροφικοί, μικτοί (αερίου-ξύλου) για συνεχές ταμπάνι.**
- **Ξύλα στον θάλαμο ψησίματος:** η φλόγα από τα ξύλα κρατάει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό ψήνοντας τα προϊόντα μέχρι μέσα.
- **Καυστήρας στο πυρότουβλο:** Θερμαίνει την επιφάνεια ψησίματος και διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία χαρίζοντάς μας έτσι **έως 50% εξοικονόμηση σε ξύλα.**
- Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος με **επιλογή της φοράς** (αριστερά και δεξιά) και της ταχύτητας της περιστροφής.
- Ξεχωριστή πόρτα/είσοδος για την καύση των ξύλων.
- **Ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας. Στην αυτόματη λειτουργία, χάρη στο σύστημα ελέγχου **η φλόγα είναι αυτορυθμιζόμενη.**
- 3 ρυθμιζόμενα προγράμματα ψησίματος.
- Ένδειξη 2 θερμοκρασιών: της θερμοκρασίας του θαλάμου και της θερμοκρασίας της επιφάνειας ψησίματος.
- **Φωτεινή προειδοποιητική ένδειξη όταν πρέπει να προσθέσουμε ξύλα.**
- **Συρτάρι περισυλλογής της στάχτης** που διευκολύνει τις εργασίες καθαρισμού, βελτιώνει την καύση του ξύλου και τις συνθήκες υγιεινής του ψησίματος/μαγειρέματος.
- Μονωτικό υλικό και πυρίμαχη μάζα για μεγαλύτερη απόδοση και χωρίς απώλειες θερμότητας.
- Επιφάνεια εισαγωγής από γρανίτη.
- Δημιουργία εσωτερικής πηγής ενέργειας.

ΔΙΑΜΕΤΡΟΙ ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

MR 110, 130: διάμετρος εξόδου καμινάδας ø**25cm**

MR 150: διάμετρος εξόδου καμινάδας ø**30cm**

EXTRA KIT BBQ

Εξερχόμενη σχάρα, θέση για τα κάρβουνα και συρτάρι στάχτης.

BBQMR 10 ▶

BBQMR 30 ▶

BBQMR 50 ▶

STANDARD

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσ. διάμε-τρος	Ισχύς	Εξ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή
MR 110	7 Ø30	120/ώρα	Ø110	12Kw	177x165x210xcm	1850Kg	
MR 130	10 Ø30	150/ώρα	Ø130	15Kw	200x187x210cm	2250Kg	
MR 150	14 Ø30	240/ώρα	Ø150	18Kw	220x213x210cm	2650Kg	

ΦΟΥΡΝΟΙ ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ ΑΕΡΙΟΥ-ΞΥΛΟΥ

Quadro™

- Φούρνοι με επιφάνεια ψησίματος σε σχήμα **Τετράγωνο 85x85cm ή Ορθογώνιο 85x125cm.**
- Τα μοντέλα με ξύλα φέρουν αναλογικό θερμόμετρο για την ένδειξη της θερμοκρασίας.
- Τα μοντέλα αερίου είναι με **ηλεκτρονικό πάνελ IntelTouch** με δυνατότητα χειροκίνητης ή αυτόματης λειτουργίας.
- **Ατμοσφαιρικοί καυστήρες** με βοηθητικό σύστημα ανάκλασης της θερμότητας για μεγαλύτερη απόδοση, ειδικά σχεδιασμένο από το ιταλικό εργοστάσιο Morello Forni.
- Οι καυστήρες είναι τοποθετημένοι **μέσα στον θάλαμο ψησίματος** με επιλογή είτε στην αριστερή ή δεξιά πλευρά είτε στην πίσω μεριά.

Έκδοση INOX

Έκδοση BASIC

ΕΞΟΔΟΥ ΚΑΜΙΝΑΔΑΣ

BASIC 85,125: διάσταση εξόδου καμινάδας 40x30cm

INOX 85,125: διάμετρος εξόδου καμινάδας **Ø20cm**

ΞΥΛΟΥ

Μοντέλο	Πί-τσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξωτ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή INOX
QUADRO 85	4 Ø30	60/ώρα	85x85	21Kw	128x128x162cm	1300Kg		
QUADRO 125	7 Ø30	95/ώρα	85x125	28Kw	146x129x180cm	1700Kg		

ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ Ή ΔΕΞΙΑ

Μοντέλο	Πίτσες	Παραγωγή	Εσωτ. διάμετρος	Ισχύς	Εξωτ. διαστάσεις	Βάρος	Τιμή BASIC	Τιμή INOX
QUADRO 85	4 Ø30	60/ώρα	85x85	21Kw	126x126x183cm	1500Kg		
QUADRO 125	7 Ø30	95/ώρα	85x125	28Kw	166x146x191cm	1900Kg		

Έκδοση INOX

ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ & ΚΑΥΣΤΗΡΑ ΣΤΗΝ ΠΛΑΤΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Μοντέλο	Πί-τσες	Παραγω-γή	Εσωτ. διάμε-τρος	Ισχύς	Εξ. διαστά-σεις	Βά-ρος	Τιμή	
							BASIC	INOX
QUADRO 85	4 Ø30	60/ώρα	85x85	21Kw	126x126x183cm	1500Kg		
QUADRO 125	7 Ø30	95/ώρα	85x125	28Kw	166x146x191cm	1900Kg		

Δυνατότητα γραφής με λέιζερ του λογοτύπου της εκάστοτε επιχείρησης. (extra χρέωση)

FINESTRA ▶

Παράθυρο στην δεξιά ή αριστερή πλευρά του φούρνου με σκοπό ο πελάτης να βλέπει το ψήσιμο.

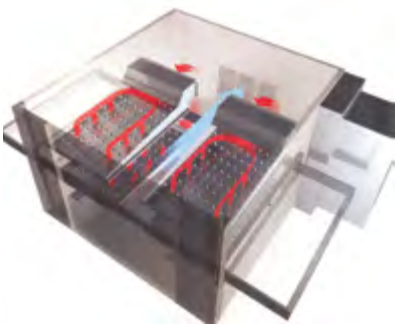
ARCO INOX ▶

"Τόξο" με ανοξείδωτα τούβλα στο μπροστινό μέρος του φούρνου.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΤΟΥΝΕΛ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΚΥΛΙΟΜΕΝΗ ΤΑΙΝΙΑ

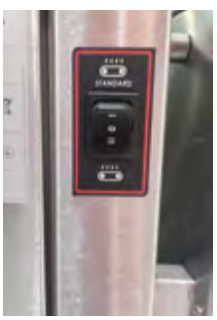
Synthesis Touch IoT

- Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτο ατσάλι.
- Νέα γενιά με πάνελ αφής με σύνδεση Wi-Fi όπου μέσω της εφαρμογής διαχειρίζεστε τον φούρνο απομακρυσμένα, ελέγχετε τις καταναλώσεις και βελτιώνετε την διαδικασία παραγωγής.
- Ρύθμιση της ταχύτητας και της φοράς της ταινίας του πλέγματος.
- Ομοιόμορφο ψήσιμο χωρίς την ανάγκη επαγγελματία πιτσαδόρου.



Εξοικονόμηση ενέργειας χάρη στο **σύστημα εκροής ζεστού αέρα** που καλύπτει το προϊόν και κατανέμει τη θερμοκρασία ομοιόμορφα.
Με αυτό τον τρόπο, μπορούμε να ψήνουμε σε **χαμηλότερη θερμοκρασία** απ' ότι με τους παραδοσιακούς φούρνους, εξοικονομώντας **ενέργεια** αλλά και εξασφαλίζοντας **ποιότητα** με ευπαρουσίαστες και ευωδιαστές πίτσες!

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ:
Όλοι οι φούρνοι μπορούν να ενωθούν μεταξύ τους **σε ύψος ή σε σειρά.**



Διακόπτης αλλαγής φοράς της ταινίας.

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

05/40E COMPACT

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 2'-max. 30'
Ισχύς:	6,3Kw
Τάση:	400V
Βάρος:	77Kg
Εσωτ. διαστ.:	40x57x9cm
Εξωτ. διαστ.:	80x127x39cm

06/40 E/MC TOUCH IoT

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 1':45"-max. 30'
Ισχύς:	7,9Kw
Τάση:	400V
Βάρος:	105Kg
Εσωτ. διαστ.:	40x58x9,5cm
Εξωτ. διαστ.:	98x130x44cm

06/40 GAS/MC TOUCH IoT

Αερίου.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 1':45"-max. 30'
Ισχύς **gas:**	9Kw (7.700Kcal/h)
Ισχύς **el:**	0,44Kw / 230V
Βάρος:	115Kg
Εσωτ. διαστ.:	40x58x9,5cm
Εξωτ. διαστ.:	103x130x44cm

SYNTHESIS BM

Extra βάση εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη για την τοποθέτηση και τη λειτουργία των φούρνων σε εργονομικό ύψος.
Σε αντίστοιχες διάστασεις για το μοντέλο του κάθε φούρνου.

08/50 E/MC TOUCH IoT

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 1':45"-max. 30'
Ισχύς:	14,2Kw
Τάση:	400V
Βάρος:	180Kg
Εσωτ. διαστ.:	50x85x10cm
Εξωτ. διαστ.:	126x175x107cm

08/50 GAS/MC TOUCH IoT

Αερίου.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 1':45"-max. 30'
Ισχύς **gas:**	13,9Kw (12.000Kcal/h)
Ισχύς **el:**	0,44Kw/230V
Βάρος:	200Kg
Εσωτ. διαστ.:	50x85x10cm
Εξωτ. διαστ.:	126x175x107cm

Η βάση που απεικονίζεται στις φωτογραφίες των φούρνων ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ στην τιμή.

11/65 E/MC TOUCH IoT

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 2':20"-max. 30
Ισχύς:	18,5Kw
Τάση:	400V
Βάρος:	222Kg
Εσωτ. διαστ.:	65x110x10cm
Εξωτ. διαστ.:	140x200x114cm

11/65 GAS/MC TOUCH IoT

Αερίου.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 2':20"-max. 30
Ισχύς **gas:**	24Kw (20.650Kcal/h)
Ισχύς **el:**	0,44Kw / 230V
Βάρος:	252Kg
Εσωτ. διαστ.:	65x110x10cm
Εξωτ. διαστ.:	155x200x110cm

12/80 E/MC TOUCH IoT

Ηλεκτρικός.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 1':45"-max. 30
Ισχύς:	24,9Kw
Τάση:	400V
Βάρος:	295Kg
Εσωτ. διαστ.:	80x120x10cm
Εξωτ. διαστ.:	165x218x113cm

12/80 GAS/MC TOUCH IoT

Αερίου.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 1':45"-max. 30
Ισχύς **gas:**	30Kw (25.800Kcal/h)
Ισχύς **el:**	0,44Kw/230V
Βάρος:	315Kg
Εσωτ. διαστ.:	80x120x10cm
Εξωτ. διαστ.:	168x218x113cm

12/100VE

Ηλεκτρικός.

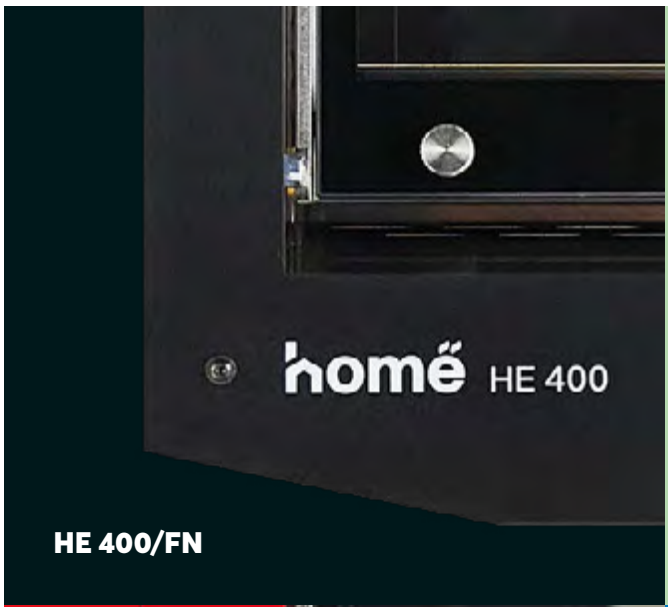
Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 2':20"-max. 30
Ισχύς:	44,9Kw
Τάση:	400V
Βάρος:	450Kg
Εσωτ. διαστ.:	100x130x10cm
Εξωτ. διαστ.:	182x245x119cm

12/100V GAS

Αερίου.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ταχ. ταινίας:	min. 2':20"-max. 30
Ισχύς **gas:**	45Kw (38.700Kcal/h)
Ισχύς **el:**	0,88Kw/230V
Βάρος:	490Kg
Εσωτ. διαστ.:	100x130x10cm
Εξωτ. διαστ.:	198x245x119cm

Η βάση που απεικονίζεται στις φωτογραφίες των φούρνων ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ στην τιμή.



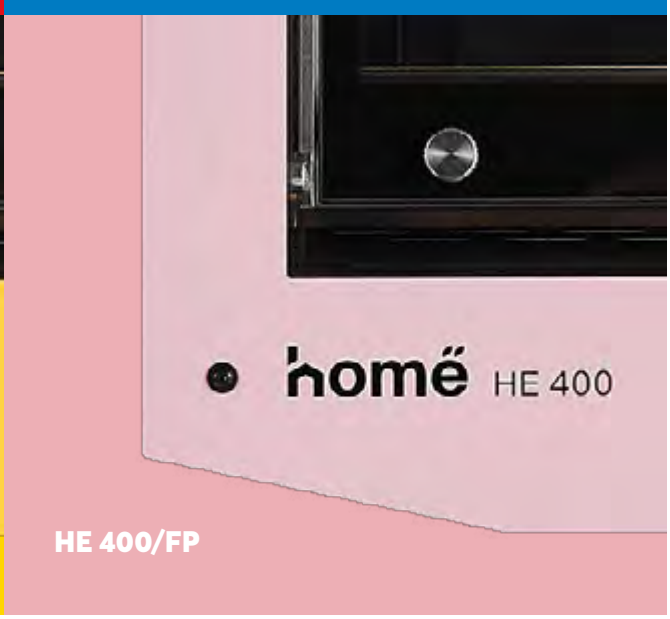
HE 400/FN

HE 400/FG

HE 400/FR

HE 400/FB

HE 400/FY



HE 400/FP

ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΙΤΣΑΣ

Home

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με χειροκίνητο πάνελ.
- Διατίθενται βαμμένοι σε 6 διαφορετικά χρώματα.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης της θερμοκρασίας στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Πόρτα με τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος.
- Θερμοκρασία (max) 450 °C.

Η συγκεκριμένη βάση χρησιμοποιήθηκε μόνο για την φωτογράφιση

Εσωτερικό του φούρνου.

HOME

Μοντέλο	Χωρητικό-τητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
HE 400/1TM*	4 πίτσες ø20cm	2,8Kw	230V	47Kg	40x40x8,5cm	66x59x39,5cm	
HE 400/1TMN**	4 πίτσες ø20cm	2,8Kw	230V	51Kg	40x40x8,5cm	66x59x39,5cm	

*Το μοντέλο **TM** ενδείκνυται για το ψήσιμο κλασικής πίτσας και για το ψήσιμο σε ταψί.

Το μοντέλο **TMN ενδείκνυται για το ψήσιμο πίτσας Napoletana.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

Tiziano

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με χειροκίνητο πάνελ.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης της θερμοκρασίας στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Πόρτα με τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος.
- Εξωτερικό θερμόμετρο ένδειξης της θερμοκρασίας για τον κάθε θάλαμο.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.

TIZIANO 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
TZ 420/1M	4 πίτσες ø20cm	2,1Kw	230V	52Kg	42x42x14cm	70x56x39cm	
TZ 425/1M	4 πίτσες ø25cm	3,8Kw	400V	66Kg	52x52x14cm	80x66x39cm	
TZ 230/1M	2 πίτσες ø30cm	3,1Kw	400V	70Kg	62x46x14cm	90x60x39cm	
TZ 430/1M	4 πίτσες ø30cm	4,6Kw	400V	84Kg	62x62x14cm	90x76x39cm	
TZ 435/1M	4 πίτσες ø35cm	5,2Kw	400V	104Kg	72x72x14cm	100x86x39cm	

TIZIANO 2 ΟΡΟΦΟΙ ΜΕ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΠΑΝΕΛ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
TZ 420/2M	4+4 πίτσες ø20cm	4,2Kw	400V	91Kg	42x42x14cm	70x56x69cm	
TZ 425/2M	4+4 πίτσες ø25cm	7,6Kw	400V	114Kg	52x52x14cm	80x66x69cm	
TZ 230/2M	2+2 πίτσες ø30cm	6,2Kw	400V	121Kg	62x46x14cm	90x60x69cm	
TZ 430/2M	4+4 πίτσες ø30cm	9,2Kw	400V	147Kg	62x62x14cm	90x76x69cm	
TZ 435/2M	4+4 πίτσες ø35cm	10,4Kw	400V	178Kg	72x72x14cm	100x86x69cm	

Tiziano

Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων χωρίς μοτέρ.

ΧΟΑΝΗ	KTZ 420NT	KTZ 425NT	KTZ 230NT	KTZ 430NT	KTZ 435NT
Για τον φούρνο	TZ420	TZ425	TZ425	TZ430	TZ435
Διάμ. εξόδου	Ø15cm	Ø15cm	Ø15cm	Ø15cm	Ø15cm
Βάρος	14,5Kg	16,5Kg	15,5Kg	17,5Kg	18,5Kg
Διαστάσεις	70,5x71,5x17cm	80,5x81,5x17cm	90,5x75,5x17cm	90,5x91,5x17cm	100,5x101,5x17cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶	▶

ΒΑΣΗ	STZ 425/1	STZ 230/1	STZ 430/1	STZ 435/1
Για τον φούρνο	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
Βάρος	35Kg	36Kg	39Kg	44Kg
Διαστάσεις	80x64x117cm	90x58x117cm	90x74x117cm	100x84x117cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

STZ 230/2, 425/2, 430/2, 435/2: ύψος 97cm.
Για τους φούρνους με 2 ορόφους (μοντέλα σε αντιστοιχία).

ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

Tiepolo

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με **χειροκίνητο πάνελ.**
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min.-max.) **της ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- **Ρύθμιση της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Πόρτα με τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος.
- **Εξωτερικό θερμόμετρο** ένδειξης της θερμοκρασίας για τον κάθε θάλαμο.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.

TIEPOLO 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
TP 435/1CM	4 πίτσες ø35cm ή 1 πίτσες ø50cm	5,3Kw	400V	122Kg	72x72x14cm	102x91x41cm	
TP 635/1CM	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	7,8Kw	400V	160Kg	72x**108**x14cm	102x127x41cm	
TP 635L/1CM	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	7,9Kw	400V	159Kg	108x**72**x14cm	138x91x41cm	
TP 935/1CM	9 πίτσες ø35cm ή 4 πίτσες ø50cm	11,7Kw	400V	207Kg	108x108x14cm	138x127x41cm	

TIEPOLO 2 ΟΡΟΦΟΙ ΜΕ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΠΑΝΕΛ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
TP 435/2CM	4+4 πίτσες ø35cm ή1+1 πίτσες ø50cm	10,6Kw	400V	209Kg	72x72x14cm	102x91x73cm	
TP 635/2CM	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	15,6Kw	400V	271Kg	72x**108**x14cm	102x127x73cm	
TP 635L/2CM	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	15,8Kw	400V	278Kg	108x**72**x14cm	138x91x73cm	
TP 935/2CM	9+9 πίτσες ø35cm ή 4+4 πίτσες ø50cm	23,4Kw	400V	385Kg	108x108x14cm	138x127x73cm	

Tiepolo

Ανοξείδωτη χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό ή με μοτέρ 5 ταχυτήτων.

ΧΟΑΝΗ	KTP 435AS	KTP 635AS	KTP 635LAS	KTP 935AS
	ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ			
Για τον φούρνο	TP435	TP635	TP635L	TP935
Απορρόφηση	700m³/ώρα	700m³/ώρα	700m³/ώρα	700m³/ώρα
Ισχύς	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	102,6x111x41cm	102,6x111x41cm	138,6x111x41cm	138,6x111x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΧΟΑΝΗ	KTP 435NT	KTP 635NT	KTP 635LNT	KTP 935NT
	ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ			
Για τον φούρνο	TP435	TP635	TP635L	TP935
Απορρόφηση	-	-	-	-
Ισχύς	-	-	-	-
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	102,6x111x41cm	102,6x111x41cm	138,6x111x41cm	138,6x111x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΒΑΣΗ	STP 435/1	STP 635/1	STP 635L/1	STP 935/1
Για τον φούρνο	TP435/1	TP635/1	TP635L/1	TP935/1
Βάρος	40Kg	54Kg	46Kg	63Kg
Διαστάσεις	102x84x110cm	102x120x110cm	138x84x110cm	138x120x110cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

STP 435/2, 635/2, 635L/2, 935/2: **ύψος 90cm.** Για τους φούρνους με 2 ορόφους (μοντέλα σε αντιστοιχία).

RS ▶
Extra ρόδες. Κιτ 4 ρόδες για τη βάση, οι 2 με φρένο.
Οι ρόδες περιλαμβάνονται από την προπαραγγελία.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

Donatello

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με Digital πάνελ και οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min.-max.) τ**ης ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- **Ρύθμιση της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Βεντιλατέρ ψύξης.**
- **Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.**
- **Χρονοδιακόπτης έως 99 ώρες.**
- Πόρτα με τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος.
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.

DONATELLO 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
DN 435/1CD	4 πίτσες ø35cm ή 1 πίτσες ø50cm	5,8Kw	400V	147Kg	72x72x14cm	115x106x43cm	
DN 635/1CD	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	8,4Kw	400V	187Kg	72x**108**x14cm	115x142x43cm	
DN 635L/1CD	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	8,6Kw	400V	190Kg	108x**72**x14cm	151x106x43cm	
DN 935/1CD	9 πίτσες ø35cm ή 4 πίτσες ø50cm	12,6Kw	400V	250Kg	108x108x14cm	151x142x43cm	

DONATELLO 2 ΟΡΟΦΟΙ ΜΕ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΠΑΝΕΛ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
DN 435/2CD	4+4 πίτσες ø35cm ή 1+1 πίτσες ø50cm	11,6Kw	400V	252Kg	72x72x14cm	115x106x78cm	
DN 635/2CD	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	16,8Kw	400V	330Kg	72x**108**x14cm	115x142x78cm	
DN 635L/2CD	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	17,2Kw	400V	324Kg	108x**72**x14cm	151x106x78cm	
DN 935/2CD	9+9 πίτσες ø35cm ή 4+4 πίτσες ø50cm	25,2Kw	400V	430Kg	108x108x14cm	151x142x78cm	

Donatello

Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	KDN 435AS	KDN 635AS	KDN 635LAS	KDN 935AS
	ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ			
Για τον φούρνο	DN435	DN635	DN635L	DN935
Απορρόφηση	700m³/ώρα	700m³/ώρα	700m³/ώρα	700m³/ώρα
Ισχύς	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	114,6x111x41cm	114,6x111x41cm	150,6x111x41cm	150,6x111x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΧΟΑΝΗ	KDN 435NT	KDN 635NT	KDN 635LNT	KDN 935NT
	ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ			
Για τον φούρνο	DN435	DN635	DN635L	DN935
Απορρόφηση	-	-	-	-
Ισχύς	-	-	-	-
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	114,6x111x41cm	114,6x111x41cm	150,6x111x41cm	150,6x111x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΒΑΣΗ	SDN 435/1	SDN 635/1	SDN 635L/1	SDN 935/1
Για τον φούρνο	DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
Βάρος	43Kg	57Kg	50Kg	67Kg
Διαστάσεις	114x96x110cm	114x132x110cm	150x96x110cm	150x132x110cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

SDN 435/2, 635/2, 635L/2, 935/2: ύψος 90cm. Για τους φούρνους με 2 ορόφους (μοντέλα σε αντιστοιχία).

RS ▶
Extra ρόδες. Ρόδα για τη βάση, οι 2 με φρένο. Οι ρόδες περιλαμβάνονται από την προπαραγγελία.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΚΑΙ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

Michelangelo

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με **Digital πάνελ** και οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min. 0%-max.100%) **της ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- **Ρύθμιση της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Διακόπτης για το άνοιγμα-κλείσιμο της εξόδου των ατμών.**
- **Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.**
- **Χρονοδιακόπτης έως 99 ώρες.**
- Πόρτα με διπλό πυρίμαχο τζάμι και σύστημα ομαλής επαναφοράς της πόρτας με ελατήρια.
- Δίσκος περισυλλογής υπολειμμάτων κάτω από την πόρτα.
- **Σύστημα ανάκτησης θερμοκρασίας.**
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.

MICHELANGELO 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
ML 435/1CD	4 πίτσες ø35cm ή 1 πίτσες ø50cm	5,8Kw	400V	169Kg	72x72x14cm	119x110x44cm	
ML 635/1CD	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	8,4Kw	400V	218Kg	72x108x14cm	119x146x44cm	
ML 635L/1CD	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	8,6Kw	400V	212Kg	108x**72**x14cm	155x110x44cm	
ML 935/1CD	9 πίτσες ø35cm ή 4 πίτσες ø50cm	12,6Kw	400V	283Kg	108x**108**x14cm	155x146x44cm	

MICHELANGELO 2 ΟΡΟΦΟΙ ΜΕ ΑΝΕΞΑΡΤΗΤΑ ΠΑΝΕΛ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
ML 435/2CD	4+4 πίτσες ø35cm ή 1+1 πίτσες ø50cm	11,6Kw	400V	302Kg	72x72x14cm	119x110x78cm	
ML 635/2CD	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	16,8Kw	400V	380Kg	72x**108**x14cm	119x146x78cm	
ML 635L/2CD	6+6 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	17,2Kw	400V	378Kg	108x**72**x14cm	155x110x78cm	
ML 935/2CD	9+9 πίτσες ø35cm ή 4+4 πίτσες ø50cm	25,2Kw	400V	473Kg	108x108x14cm	155x146x78cm	

Michelangelo

Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	KML 435AS	KML 635AS	KML 635LAS	KML 935AS
	ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ			
Για τον φούρνο	ML435	ML635	ML635L	ML935
Απορρόφηση	700m³/ώρα	700m³/ώρα	700m³/ώρα	700m³/ώρα
Ισχύς	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	118,8x120x41cm	118,8x120x41cm	118,8x120x41cm	118,8x120x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΧΟΑΝΗ	KML 435NT	KML 635NT	KML 635LNT	KML 935NT
	ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ			
Για τον φούρνο	ML435	ML635	ML635L	ML935
Απορρόφηση	-	-	-	-
Ισχύς	-	-	-	-
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	60Kg	60Kg	73Kg	73Kg
Διαστάσεις	114,6x111x41cm	114,6x111x41cm	150,6x111x41cm	150,6x111x41cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΒΑΣΗ	SML 435/1	SML 635/1	SML 635L/1	SML 935/1
Για τον φούρνο	ML435 CD	ML635 CD	ML635L CD	ML935 CD
Βάρος	43Kg	57Kg	50Kg	67Kg
Διαστάσεις	114x96x110cm	114x132x110cm	150x96x110cm	150x132x110cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

SML 435/2, 635/2, 635L/2, 935/2: **ύψος 90cm.** Για τους φούρνους με 2 ορόφους (μοντέλα σε αντιστοιχία).

RS ▶
Extra ρόδες. Κιτ 4 ρόδες για τη βάση, οι 2 με φρένο.
Οι ρόδες περιλαμβάνονται από την προπαραγγελία.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

Alpha

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με **πάνελ** αφής, δεύτερο αναλογικό χειριστήριο σε περίπτωση ανάγκης.
- Ανεξάρτητη ρύθμιση (min. 0%-max.100%) **της ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Κατάλληλοι για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια ή/και για το ψήσιμο σε ταψί.
- Ρύθμιση **της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος, θερμοκρασία (max) 450 °C.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Ανεμιστήρας ψύξης.**
- Πόρτα με **πανοραμικό διπλό τζάμι,** σύστημα ανοίγματος **με ελατήριο συμπίεσης.**
- **Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.**
- Δυνατότητα αποθήκευσης προγραμμάτων.
- **Σύστημα FAST RECOVERY για ανάκτησης θερμοκρασίας.**
- Λειτουργία πυρόλυσης για τον καθαρισμό του θάλαμου ψησίματος.
- **Τάμπερ υδρατμών με χειροκίνητο άνοιγμα-κλείσιμο.**
- **Μπάρα θερμότητας κατά μήκος της πόρτας με έλεγχο της ισχύος της.**
- Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος με 2 ταχύτητες περιστροφής και επιλογή της φοράς της κίνησης (δεξιά-αριστερά).
- Διακόπτης ρύθμισης του εξαερισμού με αυξομείωση της ταχύτητας απορρόφησης (σε περίπτωση σύνδεσης του φούρνου με χοάνη AH...V).

ALPHA 110

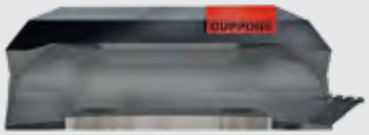
Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
AO110/1TSS	8 πίτσες ø30cm ή 7 πίτσες ø35cm ή 3 πίτσες ø50cm ή 2 ταψιά 60x40	17,4Kw	400V	517Kg	ø110x18cm	139x144x170cm	
AO110/1TS NAPOLI*	8 πίτσες ø30cm ή 7 πίτσες ø35cm ή 3 πίτσες ø50cm ή 2 ταψιά 60x40	17,4Kw	400V	535Kg	ø110x18cm	139x144x170cm	

ALPHA 140

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
AO140/1TSS	14 πίτσες ø30cm ή 10 πίτσες ø35cm ή 5 πίτσες ø50cm ή 4 ταψιά 60x40	23Kw	400V	630Kg	ø140x18cm	169x174x170cm	
AO140/1TS NAPOLI*	14 πίτσες ø30cm ή 10 πίτσες ø35cm ή 5 πίτσες ø50cm ή 4 ταψιά 60x40	23Kw	400V	653Kg	ø140x18cm	169x174x170cm	

**Τα μοντέλα NAPOLI προορίζονται για ψήσιμο πίτσας Napoletana*

Alpha



Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	AH110V	AH140V	AH110N	AH140N
	ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ		ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ	
Για τον φούρνο	AO110/1TS	AO140/1TS	AO110/1TS	AO140/1TS
Απορρόφηση	700m³/ώρα		-	
Ισχύς	0,13Kw / 230V		-	
Διάμ. εξόδου	ø15cm		ø15cm	
Βάρος	63Kg	74Kg	58Kg	69Kg
Διαστάσεις	131x146x49,5cm	161x167x49,5cm	131x146x49,5cm	161x167x49,5cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΣ ΠΙΤΣΑΣ

Mantegna

- Ανοξείδωτος με πάνελ αφής και οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (0-100%) **της ισχύος των αντιστάσεων επάνω και κάτω.**
- **Ρύθμιση της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος έως 500 °C.
- Περιστρεφόμενη επιφάνεια ψησίματος από πυρότουβλο

MANTEGNA

Μοντέλο	Χωρητικότητα/ Παραγωγή	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
MN40/1DG	1 πίτσα ø40cm 20πίτσες/ώρα	2,8Kw	230V	74Kg	ø40x12cm	67x67x60,5cm	
MN40/1DG-P	1 πίτσα ø40cm 27πίτσες/ώρα	4Kw	230V ή 400V	74Kg	ø40x12cm	67x67x60,5cm	

ΦΟΥΡΝΟΙ ΓΩΝΙΑΚΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

Caravaggio

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με **Digital πάνελ** και οθόνη ψηφιακών ενδείξεων.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min.-max.) **της ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- **Ρύθμιση της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Ανεμιστήρας ψύξης.**
- Πόρτα με πανοραμικό διπλό τζάμι, σύστημα ανοίγματος με ελατήριο συμπίεσης.
- **Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.**
- **Χρονοδιακόπτης έως 99 ώρες.**
- **Σύστημα ανάκτησης θερμοκρασίας.**
- Θερμοστάτης ασφαλείας.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.

CARAVAGGIO 1 Ή 2 ΟΡΟΦΟΙ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
CR 535/1 CD	5 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	9,7Kw	400V	230Kg	95x95x14cm	121x141x43cm	
CR 835/1 CD	8 πίτσες ø35cm ή 4 πίτσες ø50cm	11,8w	400V	270Kg	118x118x14cm	145x164x43cm	
CR 535/2 CD	5+5 πίτσες ø35cm ή 2+2 πίτσες ø50cm	9,7+9,7Kw	400V	450Kg	95x95x14cm	121x141x78cm	
CR 835/2 CD	8+8 πίτσες ø35cm ή 4+4 πίτσες ø50cm	11,8+11,8Kw	400V	520Kg	118x118x14cm	145x164x78cm	

Caravaggio

Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	KCR 835AS	KCR 535AS	KCR 835NT	KCR 535NT
	ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ		ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ	
Για τον φούρνο	CR835	CR535	CR835	CR535
Απορρόφηση	700m³/ώρα	700m³/ώρα	-	-
Ισχύς	0,13Kw / 230V	0,13Kw / 230V	-	-
Διάμ. εξόδου	ø15cm	ø15cm	ø15cm	ø15cm
Βάρος	49Kg	42Kg	44Kg	37Kg
Διαστάσεις	105,6x153x39cm	105,6x127x39cm	105,6x153x39cm	105,6x127x39cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΒΑΣΗ	SCR 535/1	SCR 835/1	SCR 535/2	SCR 835/2
Για τον φούρνο	CR535/1 CD	CR835/1 CD	CR535/2 CD	CR835/2 CD
Βάρος	75Kg	95Kg	70Kg	90Kg
Διαστάσεις	120x120x110cm	142x142x110cm	120x120x90cm	142x142x90cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

RS ▶
Extra ρόδες. Κιτ 4 ρόδες για τη βάση, οι 2 με φρένο.
Οι ρόδες περιλαμβάνονται από την προπαραγγελία.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΙΤΣΑΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ **Giorgione**

- Φούρνοι αερίου ανοξείδωτοι με **χειροκίνητο πάνελ** και **ψηφιακή οθόνη** ενδείξεων.
- Ρύθμιση της **θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Διακόπτης RESET των καυστήρων.
- Πόρτα με τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος για την μέγιστη ευκολία του χρήστη.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.

GIORGIONE 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητικότητα	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
GR435/1D	4 πίτσες ø35cm ή 1 πίτσα ø50cm	15Kw	230V	176Kg	72x72x18,5cm	123x112x81cm	
GR635/1D	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	18,5Kw	230V	219Kg	72x108x18,5cm	123x148x81cm	
GR635L/1D	6 πίτσες ø35cm ή 2 πίτσες ø50cm	18,5Kw	230V	210Kg	108x72x18,5cm	159x112x81cm *εσωτ. βάθος 72cm*	
GR935/1D	9 πίτσες ø35cm ή 4 πίτσες ø50cm	24,5Kw	230V	271Kg	108x108x18,5cm	159x148x81cm	

Giorgione

Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	KGR 435NT	KGR 635NT	KGR 635LNT	KGR 935NT
		ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ		
Για τον φούρνο	GR435	GR635	GR635L	GR935
Απορρόφηση	-	-	-	-
Ισχύς	-	-	-	-
Διάμ. εξόδου	ø20cm	ø20cm	ø20cm	ø20cm
Βάρος	62Kg	67Kg	73Kg	80Kg
Διαστάσεις	121,5x147x54cm	121,5x183x54cm	157x147x54cm	157x182x54cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

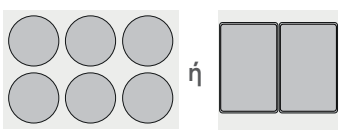
ΒΑΣΗ	SGR 435/1	SGR 635/1	SGR 635L/1	SGR 935/1
Για τον φούρνο	GR435/1 D	GR635/1 D	GR635L/1 D	GR935/1 D
Βάρος	54Kg	65Kg	62Kg	76Kg
Διαστάσεις	121x86x110cm	121x122x110cm	157x86x110cm	157x122x110cm
Τιμή				

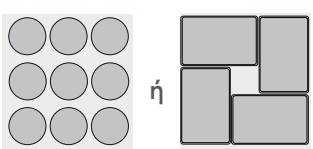
SGR 435/2, 635/2, 635L/2, 935/2: **ύψος 70cm.** Για σύνθεση 2 ορόφων.

RS ▶
Extra ρόδες. Κιτ 4 ροδών για τη βάση, οι 2 με φρένο.
Οι ρόδες περιλαμβάνονται από την προπαραγγελία.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ
Citizen PW Gas

- Φούρνοι αερίου ανοξείδωτοι με χειροκίνητο πάνελ και **ψηφιακή οθόνη** ενδείξεων.
- Κατάλληλοι για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια ή/και για το ψήσιμο σε ταψί.
- Διακόπτης ρύθμισης της **έντασης της φλόγας** με ενδιάμεσες διαβαθμίσεις.
- Ρύθμιση της θερμοκρασίας του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Πόρτα με **διπλό πυρίμαχο τζάμι** για την παρακολούθηση του ψησίματος και μονοκόμματη χειρολαβή κατά μήκος της πόρτας για την μέγιστη ευκολία του χειριστή.
- Θερμοστάτες ασφαλείας.
- Θερμοκρασία (max) 370 °C.





CITIZEN PW GAS 1 ΟΡΟΦΟΣ

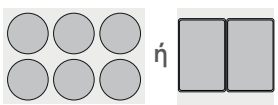
Μοντέλο	Χωρητ. ø33cm	Ισχύς		Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
		El	Gas					
CITIZEN GAS PW 6/MC	6 πίτσες	0,1Kw	13Kw *11.300Kcal/h*	230V	245Kg	105x70x16cm /όροφο	145x118x56cm	
CITIZEN GAS PW 9/MC	9 πίτσες	0,1Kw	20Kw *17.300Kcal/h*	230V	320Kg	105x105x16cm /όροφο	145x153x56cm	

ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ Σ' ΟΛΟΝ ΤΟΝ ΘΑΛΑΜΟ

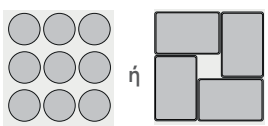
Citizen E

- Φούρνοι ηλεκτρικοί ανοξείδωτοι με **χειροκίνητο πάνελ** και **ψηφιακή οθόνη** ενδείξεων.
- Κατάλληλοι για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια ή/και για το ψήσιμο σε ταψί.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης (min.-max.) **της ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Ρύθμιση της **θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Τάμπερ υδρατμών με χειροκίνητο άνοιγμα-κλείσιμο.**
- Πόρτα με **διπλό πυρίμαχο τζάμι** για την παρακολούθηση του ψησίματος και μονοκόμματη χειρολαβή κατά μήκος της πόρτας για την μέγιστη ευκολία του χειριστή.
- Θερμοστάτες ασφαλείας.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.

Μοντέλο PW6 (ο κάθε όροφος)



Μοντέλο PW9 (ο κάθε όροφος)



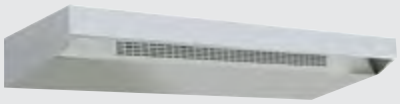
CITIZEN PW 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Χωρητι. ø33cm	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
CITIZEN E 6/MC EM TR	6 πίτσες	13,2Kw	400V	155Kg	105x70x16cm	142x109x43cm	
CITIZEN 9/MC EM TR	9 πίτσες	16,8Kw	400V	200Kg	105x105x16cm	142x144x43cm	

CITIZEN PW 2 ΟΡΟΦΟΙ

Μοντέλο	Χωρητ. ø33cm	Ισχύς ορόφου	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
CITIZEN E 6+6/MC EM TR	**6+6 πίτσες**	13,2Kw/ όροφο	400V	260Kg	105x70x16cm/όροφο	142x109x78cm	
CITIZEN E 9+9/MC EM TR	**9+9 πίτσες**	16,8Kw/ όροφο	400V	315Kg	105x105x16cm/όροφο	142x144x78cm	

Citizen



TP Ανοξείδωτη χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.

Για τον φούρνο	CITIZEN E 6	CITIZEN PW 6 GAS	CITIZEN E 9	CITIZEN PW 9 GAS
Βάρος	30Kg		32Kg	
Διαστάσεις	142x127x25cm		142x162x25cm	
Τιμή	▶		▶	

CA Ανοξείδωτη χοάνη με μοτέρ, απαιτείται έξοδος με αεραγωγούς.

Για τον φούρνο	CITIZEN E 6	CITIZEN PW 6 GAS	CITIZEN E 9	CITIZEN PW 9 GAS
Απορρόφηση	600m³/ ώρα		600m³/ ώρα	
Ισχύς	0,25Kw		0,25Kw	
Βάρος	33Kg		36Kg	
Διαστάσεις	142x127x25cm		142x162x25cm	
Τιμή	▶		▶	

BM Ανοξείδωτη βάση με ρόδες. Δυνατότητα επιλογής του ύψους της βάσης, ανάλογα με την σύνθεση των φούρνων.

Για τον φούρνο	CITIZEN E 6	CITIZEN PW 6 GAS	CITIZEN E 9	CITIZEN PW 9 GAS
Διαστάσεις	142x91x**125** ή **95** ή **71**	145x92x**111** ή **61**	142x126x**125** ή **95** ή **71**	145x127x**111** ή **61**
Τιμή	▶		▶	

CL Ηλεκτρικός θερμοθαλάμος με ανεξάρτητο χειροκίνητο πάνελ.

Για τον φούρνο	CITIZEN E 6	CITIZEN PW 6 GAS	CITIZEN E 9	CITIZEN PW 9 GAS
Ταψιά	**14** 60x40	**6** 60x40	**14** 60x40	**6** 60x40
Ισχύς	1Kw		1,5Kw	
Διαστάσεις	142x91x95cm	145x92x61cm	142x126x95cm	145x127x61cm
Τιμή	▶		▶	

ΦΟΥΡΝΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

TEOREMA POLIS IoT

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ, ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΥΨΟΣ 18΄Η 26cm

- Κατάλληλοι για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια ή/και για το ψήσιμο σε ταψί.
- **Νεα γενιά με πάνελ αφής με σύνδεση Wi-Fi οπού μέσω της εφαρμογής διαχειρίζεστε τον φούρνο απομακρυσμένα, ελέγχετε τις καταναλώσεις και βελτινετε την διαδικασία παραγωγής.**
- Δυνατότητα αποθήκευσης **20 προγραμμάτων.**
- Ανεξάρτητη ρύθμιση (min.-max.) **της ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Ανεξάρτητη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Ρύθμιση της **θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Τάμπερ υδρατμών με χειροκίνητο άνοιγμα-κλείσιμο.**
- Πόρτα με **διπλό πυρίμαχο τζάμι** για την παρακολούθηση του ψησίματος και μονοκόμματη χειρολαβή κατά μήκος της πόρτας για την μέγιστη ευκολία του χειριστή.
- Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.
- Καθημερινός προγραμματισμός εκκίνησης φούρνου.
- Λειτουργία **προθέρμανση** του φούρνου σε γρήγορο ή αργό ρυθμό.
- Συνδυασμός φούρνων σε κολόνα (ο ένας πάνω απ΄τον άλλον) για μέγιστη λειτουργικότητα.
- **Auto cleaning** λειτουργία για την αποστείρωση του θαλάμου ψησίματος.
- Θερμοκρασία (max) 400 °C.

TEOREMA POLIS IoT 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 60x40	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή /όροφο
T POLIS 2S/MC18 IoT	18cm	2 ταψιά	6,4Kw	230-400V	136Kg	65x86x18cm	97x121x36cm	
T POLIS 2/MC18 IoT	18cm	2 ταψιά	6Kw	230-400V	136Kg	83x66x18cm	125x101x36cm	
T POLIS 2/MC26 IoT	26cm	2 ταψιά	6Kw	230-400V	155Kg	83x66x26cm	125x101x44cm	

T POLIS 3
ενδεικτική σύνθεση

ταψιά 60x40

T POLIS 4
ενδεικτική σύνθεση

ταψιά 60x40

TEOREMA POLIS IoT 1 ΟΡΟΦΟΣ

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 60x40	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή /όροφο
T POLIS 3/MC18 IoT	**18cm**	**3 ταψιά**	7,8Kw	230-400V	179Kg	124x66x**18**cm	166x101x36cm	
T POLIS 3/MC26 IoT	**26cm**	**3 ταψιά**	7,8Kw	230-400V	207Kg	124x66x**26**cm	166x101x44cm	
T POLIS 4/MC18 IoT	**18cm**	**4 ταψιά**	10Kw	400V	200Kg	83x126x**18**cm	125x161x36cm	
T POLIS 4/MC26 IoT	**26cm**	**4 ταψιά**	10Kw	400V	230Kg	83x126x**26**cm	125x161x44 cm	

Teorema Polis

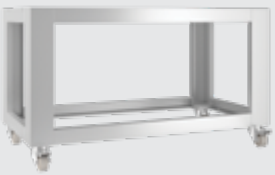
TP Ανοξείδωτη **χοάνη** για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.

Για τον φούρνο	T POLIS 2S/TP	T POLIS 2/TP	T POLIS 3/TP	T POLIS 4/TP
Βάρος	46Kg	47Kg	53Kg	52Kg
Διαστάσεις	97x143x25cm	125x123x25cm	166x123x25cm	125x183x25cm
Τιμή	▶		▶	

ΜΟΤΕΡ ΧΟΑΝΗΣ ▶

Απαιτείται έξοδος με αεραγωγούς.

Απορρόφηση: 600m³/ώρα
Ύψος: +37cm



BM Ανοξείδωτη **βάση** με ρόδες. Δυνατότητα επιλογής του ύψους της βάσης, ανάλογα με την σύνθεση των φούρνων.

Για τον φούρνο	T POLIS 2S/BM	T POLIS 2/BM	T POLIS 3/BM	T POLIS 4/BM
Διαστάσεις ΜxΠ	97x107	125x87	166x87	125x147
Υ:	125 ή 95 ή 71 ή 40cm			
Τιμή	▶			

Ηλεκτρικός **θερμοθαλάμος** με ανεξάρτητο χειροκίνητο πάνελ.

Για τον φούρνο	T POLIS 2S/CL	T POLIS 2/CL	T POLIS 3/CL	T POLIS 4/CL
Χωρητ. 95H	**16** ταψιά 60x40		**32** ταψιά 60x40	**24** ταψιά 60x40
Χωρητ. 71H	**10** ταψιά 60x40		**20** ταψιά 60x40	**15** ταψιά 60x40
Ισχύς	1Kw		1Kw	1,5Kw
Διαστάσεις	97x107x95 ή 71cm	125x87x95ή 71cm	166x87x95 ή 71cm	125x147x95 ή 71cm
Τιμή	▶		▶	▶

ΥΓΡΑΝΤΗΡΑΣ ▶

Υγραντήρας θερμοθαλάμου για παραγωγή υγρασίας.

ΤΕΛΑΡΟ ΨΩΜΙΟΥ ▶
Φάρδος: 40 ή 60cm

ΒΑΠΟΡΙΕΡΑ ▶

Σύστημα παραγωγής ατμού για την ύγρανση των προϊόντων, για τους φούρνους T POLIS 2S / 2 / 3 / 4.

Ισχύς: 2,1Kw
Βάθος: +18cm

Τα μοντέλα του εξοπλισμού είναι σε αντιστοιχία με τα μοντέλα των φούρνων.

ΦΟΥΡΝΟΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΜΕ ΠΥΡΟΤΟΥΒΛΟ

DELTA

- Ηλεκτρικοί φούρνοι ανοξείδωτοι με **πάνελ** αφής.
- Ανεξάρτητη ρύθμιση (min. 0%-max.100%) **της ισχύος των αντιστάσεων** στην επάνω και κάτω επιφάνεια.
- Κατάλληλοι για απευθείας ψήσιμο των προϊόντων στην πυρίμαχη επιφάνεια ή/και για το ψήσιμο σε ταψί.
- Ρύθμιση **της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος, θερμοκρασία (max) 450 °C.
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- **Ανεμιστήρα ψύξης.**
- Πόρτα με **πανοραμικό διπλό τζάμι,** σύστημα ανοίγματος-κλεισίματος **με ελατήριο συμπίεσης.**
- **Ηχητικό σήμα τέλους ψησίματος.**
- Δυνατότητα αποθήκευσης προγραμμάτων.
- **Σύστημα FAST RECOVERY για ανάκτησης θερμοκρασίας.**
- Λειτουργία πυρόλυση για τον καθαρισμό του θάλαμου.
- **Τάμπερ υδρατμών με χειροκίνητο άνοιγμα-κλείσιμο.**
- **Μπάρα θερμότητας κατά μήκος της πόρτας με έλεγχο της ισχύος της.**

DELTA 1T

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 40x60	Ισχύς/Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή / όροφο
DO1TL/1TSS	16cm	1 ταψί 60x40 ή 2 πίτσες ø35	7,2Kw / 400V	146Kg	41x83x16cm	92x122x40cm	
DO1TH/1TSS	23cm	1 ταψί 60x40 ή 2 πίτσες ø35	7,2Kw / 400V	163Kg	41x83x23cm	92x122x47cm	
DO1TL/1TSB BAKERY*	16cm	1 ταψί 60x40 ή 2 πίτσες ø35	4,8Kw / 400V	156Kg	41x83x16cm	92x122x40cm	
DO1TH/1TSB BAKERY*	23cm	1 ταψί 60x40 ή 2 πίτσες ø35	4,8Kw / 400V	173Kg	41x83x23cm	92x122x47cm	

DELTA 2T

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 40x60	Ισχύς/Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή / όροφο
DO2TL/1TSS	16cm	2 ταψιά 60x40 ή 4 πίτσες ø35	12Kw / 400V	202Kg	82x83x16cm	133x122x40cm	
DO2TH/1TSS	23cm	2 ταψιά 60x40 ή 4 πίτσες ø35	12Kw / 400V	238Kg	82x83x23cm	133x122x47cm	
DO2TL/1TSB BAKERY*	16cm	2 ταψιά 60x40 ή 4 πίτσες ø35	9,6Kw / 400V	222Kg	82x83x16cm	133x122x40cm	
DO2TH/1TSB BAKERY*	23cm	2 ταψιά 60x40 ή 4 πίτσες ø35	9,6Kw / 400V	258Kg	82x83x23cm	133x122x47cm	

**Τα μοντέλα BAKERY προορίζονται αποκλειστικά για ψήσιμο προϊόντων αρτοζαχαροπλαστικής.*

DELTA 3T

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 40x60	Ισχύς/Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή / όροφο
DO3TL/1TSS	16cm	3-4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	16,8Kw/400V	272Kg	123x83x16cm	174x122x40cm	
DO3TH/1TSS	23cm	3-4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	16,8Kw/400V	310Kg	123x83x23cm	174x122x47cm	
DO3TL/1TSB BAKERY*	16cm	3-4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	14,4Kw/400V	302Kg	123x83x16cm	174x122x40cm	
DO3TH/1TSB BAKERY*	23cm	3-4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	14,4Kw/400V	340Kg	123x83x23cm	174x122x47cm	

DELTA 4T

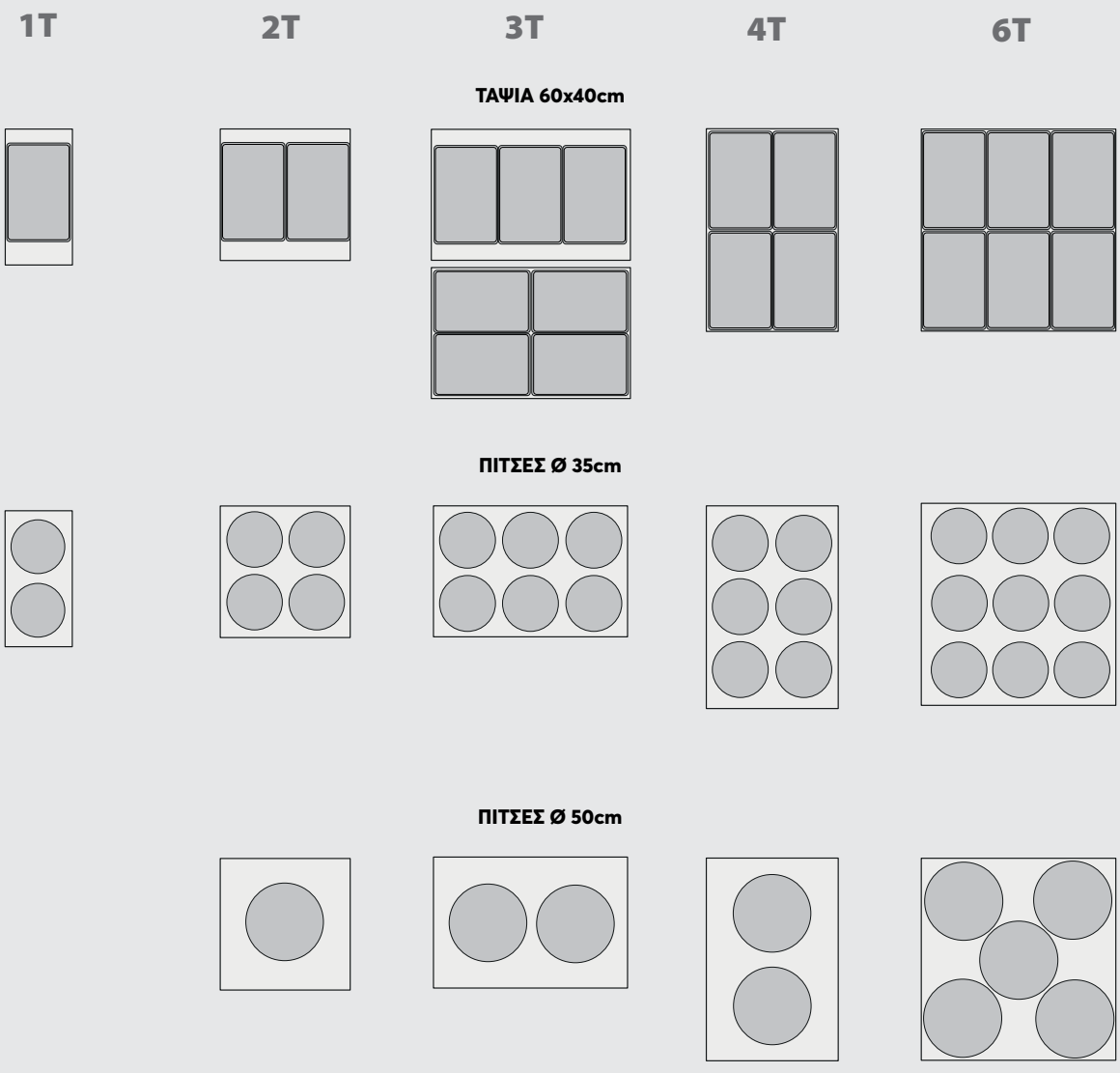
Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 40x60	Ισχύς/Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή / όροφο
DO4TL/1TSS	16cm	4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	14,4Kw/400V	300Kg	82x126x16cm	133x165x40cm	
DO4TH/1TSS	23cm	4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	14,4Kw/400V	327Kg	82x126x23cm	133x165x47cm	
DO4TL/1TSB BAKERY*	16cm	4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	9,6Kw/400V	330Kg	82x126x16cm	133x165x40cm	
DO4TH/1TSB BAKERY*	23cm	4 ταψιά 60x40 ή 6 πίτσες ø35	9,6Kw/400V	357Kg	82x126x23cm	133x165x47cm	

DELTA 6T

Μοντέλο	Ύψος εσωτερ.	Χωρητ. 40x60	Ισχύς/Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή / όροφο
DO6TL/1TSS	16cm	6 ταψιά 60x40 ή 9 πίτσες ø35	21Kw/400V	387Kg	123x126x16cm	174x165x40cm	
DO6TH/1TSS	23cm	6 ταψιά 60x40 ή 9 πίτσες ø35	21Kw/400V	412Kg	123x126x23cm	174x165x47cm	
DO6TL/1TSB BAKERY*	16cm	6 ταψιά 60x40 ή 9 πίτσες ø35	16,2Kw/400V	432Kg	123x126x16cm	174x165x40cm	
DO6TH/1TSB BAKERY*	23cm	6 ταψιά 60x40 ή 9 πίτσες ø35	16,2Kw/400V	457Kg	123x126x23cm	174x165x47cm	

**Τα μοντέλα BAKERY προορίζονται αποκλειστικά για ψήσιμο προϊόντων αρτοζαχαροπλαστικής.*

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΘΑΛΑΜΩΝ ΦΟΥΡΝΩΝ



Delta

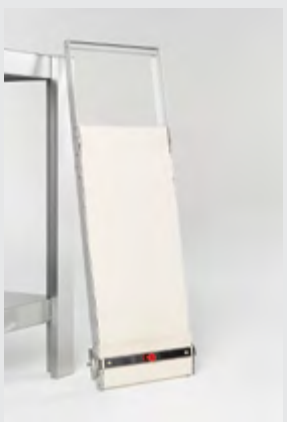
Ανοξείδωτη χοάνη για την απορρόφηση καπναερίων.

ΧΟΑΝΗ	DH1TV-A5	DH2TV-A5	DH3TV-A5	DH4TV-A5	DH6TV-A5
			ΜΕ ΜΟΤΕΡ 5 ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ		
Για τα μοντέλα φούρνων	1T	2T	3T	4T	6T
Απορρόφηση			700m³/ώρα		
Ισχύς			0,13Kw / 230V		
Διάμ. εξόδου			Ø15cm		
Βάρος	60Kg	76Kg	96Kg	78Kg	100Kg
Διαστάσεις	91x122x41,35cm	132x122x41,5cm	173x122x41,5cm	132x122x41,5cm	173x122x41,5cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶	▶

ΧΟΑΝΗ	DH1TN-A5	DH2TN-A5	DH3TN-A5	DH4TN-A5	DH6TN-A5
			ΓΙΑ ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΦΥΣΙΚΟ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟ		
Για τα μοντέλα φούρνων	1T	2T	3T	4T	6T
Διάμ. εξόδου			Ø15cm		
Βάρος	55Kg	71Kg	91Kg	73Kg	95Kg
Διαστάσεις	91x122x41,35cm	132x122x41,5cm	173x122x41,5cm	132x122x41,5cm	173x122x41,5cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶	▶

Βαποριέρα: Σύστημα παραγωγής ατμού για την ύγρανση των προϊόντων. (απαιτείται μια για κάθε όροφο)

ΒΑΠΟΡΙΕΡΑ	DSG1T	DSG234T	DSG6T
Για τα μοντέλα φούρνων	1T	2T, 3T, 4T	6T
Ισχύς/	750W	1,5Kw	2,5Kw
Τάση		230V	
Βάρος	11,5Kg	12,5Kg	15,5Kg
Τιμή	▶	▶	▶



DBF4080 ▶
Τελάρο ψωμιού για φούρνισμα,

Βάση ανοικτή με ρόδες.

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 1Τ				
ΒΑΣΗ	**DS1T/1-W**	**DS1T/2-W**	**DS1T/3-W**	**DS1T/4-W**
Για φούρνο	**1 όροφος**	**2 όροφοι**	**3 όροφοι**	**4 όροφοι**
Βάρος	71Kg	64Kg	57Kg	50Kg
Διαστάσεις:	90x106x117cm	90x106x85cm	90x106x61cm	90x106x27cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 2Τ				
ΒΑΣΗ	**DS2T/1-W**	**DS2T/2-W**	**DS2T/3-W**	**DS2T/4-W**
Για φούρνο	**1 όροφος**	**2 όροφοι**	**3 όροφοι**	**4 όροφοι**
Βάρος	79Kg	72Kg	65Kg	58Kg
Διαστάσεις	131x106x117cm	131x106x85cm	131x106x61cm	131x106x27cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 3Τ				
ΒΑΣΗ	**DS3T/1-W**	**DS3T/2-W**	**DS3T/3-W**	**DS3T/4-W**
Για φούρνο	**1 όροφος**	**2 όροφοι**	**3 όροφοι**	**4 όροφοι**
Βάρος	93Kg	86Kg	79Kg	72Kg
Διαστάσεις	172x106x117cm	172x106x85cm	172x106x61cm	172x106x27cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 4Τ				
ΒΑΣΗ	**DS4T/1-W**	**DS4T/2-W**	**DS4T/3-W**	**DS4T/4-W**
Για φούρνο	**1 όροφος**	**2 όροφοι**	**3 όροφοι**	**4 όροφοι**
Βάρος	98Kg	91Kg	84Kg	77Kg
Διαστάσεις	131x149x117cm	131x149x85cm	131x149x61cm	131x149x27cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 6Τ				
ΒΑΣΗ	**DS6T/1-W**	**DS6T/2-W**	**DS6T/3-W**	**DS6T/4-W**
Για φούρνο	**1 όροφος**	**2 όροφοι**	**3 όροφοι**	**4 όροφοι**
Βάρος	112Kg	105Kg	98Kg	91Kg
Διαστάσεις	172x149x117cm	172x149x85cm	172x149x61cm	172x149x27cm
Τιμή	▶	▶	▶	▶

Κιτ γλίστρες μονό ή διπλό για την ανοικτή βάση.
Απαιτείται πρόπαραγγελία μάζι με την βάση.

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 1Τ		
ΓΛΙΣΤΡΕΣ	**DTH1T/1**	**DTH1T/2**
ΚΙΤ	μονό	διπλό
Τιμή	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 2Τ		
ΓΛΙΣΤΡΕΣ	**DTH2T/1**	**DTH2T/2**
ΚΙΤ	μονό	διπλό
Τιμή	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 3Τ		
ΓΛΙΣΤΡΕΣ	**DTH3T/1**	**DTH3T/2**
ΚΙΤ	μονό	διπλό
Τιμή	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 4Τ		
ΓΛΙΣΤΡΕΣ	**DTH4T/1**	**DTH4T/2**
ΚΙΤ	μονό	διπλό
Τιμή	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 6Τ		
ΓΛΙΣΤΡΕΣ	**DTH6T/1**	**DTH6T/2**
ΚΙΤ	μονό	διπλό
Τιμή	▶	▶

Βάση κλειστή με ρόδες.

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 1Τ		
ΒΑΣΗ	**DC1T/1-W**	**DC1T/2-W**
Για φούρνο	**1 όροφος**	**2 όροφοι**
Βάρος	124Kg	96Kg
Διαστάσεις	90x106x117cm	90x106x85cm
Τιμή	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 2Τ		
ΒΑΣΗ	**DC2T/1-W**	**DC2T/2-W**
Για φούρνο	**1 όροφος**	**2 όροφοι**
Βάρος	146Kg	118Kg
Διαστάσεις	131x106x117cm	131x106x85cm
Τιμή	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 3Τ		
ΒΑΣΗ	**DC3T/1-W**	**DC3T/2-W**
Για φούρνο	**1 όροφος**	**2 όροφοι**
Βάρος	166Kg	138Kg
Διαστάσεις	172x106x117cm	172x106x85cm
Τιμή	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 4Τ		
ΒΑΣΗ	**DC4T/1-W**	**DC4T/2-W**
Για φούρνο	**1 όροφος**	**2 όροφοι**
Βάρος	168Kg	140Kg
Διαστάσεις	131x149x117cm	131x149x85cm
Τιμή	▶	▶

ΓΙΑ ΤΑ ΜΟΝΤΕΛΑ 6Τ		
ΒΑΣΗ	**DC6T/1-W**	**DC6T/2-W**
Για φούρνο	**1 όροφος**	**2 όροφοι**
Βάρος	218Kg	190Kg
Διαστάσεις	172x149x117cm	172x149x85cm
Τιμή	▶	▶

ΦΟΥΡΝΟΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΑΕΡΟΣ

Rotor Wind

- Φούρνοι **ηλεκτρικοί ή αερίου** ανοξείδωτοι με κυκλοφορία αέρος.
- Digital πάνελ ελέγχου με **οθόνες ψηφιακών ενδείξεων.**
- Εξοπλισμένοι **με υγραντήρα,** απαραίτητο για το ψήσιμο του ψωμιού με ρύθμιση του χρόνου ψεκασμού υγρασίας.
- **Τάμπερ υδρατμών με διακόπτη επιλογής για το άνοιγμα-κλείσιμο.**
- **Ρύθμιση της θερμοκρασίας** του θαλάμου ψησίματος.
- Ρύθμιση **του χρόνου ψησίματος** με ηχητικό σήμα τέλους.
- **Διακόπτης για την επιλογή της περιστροφής.**
- Εσωτερικός φωτισμός με διακόπτη ON/OFF.
- Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας των αντιστάσεων ή των καυστήρων.
- Πόρτα με διπλό πυρίμαχο τζάμι για την παρακολούθηση του ψησίματος.
- **Ανεξάρτητα μοτέρ για τη χοάνη και το βεντιλατέρ.**
- **Με χοάνη για σύνδεση με φυσικό εξαερισμό.**
- Θερμοκρασία (max.) 300 °C.
- Ρύθμιση του χρόνου ψησίματος.

ROTOR WIND ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΙ

Μοντέλο	Χωρητικ.	Ισχύς	Τάση	Βάρος	Θάλαμος	Διαστάσεις	Τιμή
ROTOR WIND 1E	**8 ταψιά** *60x40*	13Kw	400V	350Kg	1,9m²	92x124x227cm	
ROTOR WIND 2E	**8 ταψιά** *65x45 ή 50x70*	13Kw	400V	410Kg	2,3m²	107x144x227cm	
ROTOR WIND 3E	**15/18 ταψιά** *60x40*	23,5Kw	400V	650Kg	3,6m² - 4,3m²	98x175x224cm	
ROTOR WIND 4E LONG	**15/18 ταψιά** *65x45 ή 50x70*	28Kw	400V	800Kg	4,35m² -5,25m²	112x193x224cm	
ROTOR WIND 4E FRONT	**15/18 ταψιά** *65x45 ή 50x70*	28Kw	400V	700Kg	5,25m² - 6,3m²	150x148x224cm	

ROTOR WIND 1,2 E ή G

- **Βάση περιστρεφόμενη** στο εσωτερικό του θαλάμου για την εισαγωγή των ταψιών.
- **Με θερμοθάλαμο** έως 50/60 °C εξοπλισμένος με δοχείο νερού (χειροκίνητο γέμισμα), για παραγωγή υγρασίας.

ROTOR WIND 3,4 E ή G

- **Εξερχόμενο καρότσι** για την εισαγωγή-εξαγωγή των ταψιών. Δεν περιλαμβάνεται στην τιμή.

LONG

ROTOR WIND G ΑΕΡΙΟΥ

Μοντέλο	Χωρητικ.	Ισχύς GAS	Ισχύς EL	Τάση	Βάρος	Διαστ. θαλάμου	Διαστάσεις	Τιμή
ROTOR WIND 1G	**8 ταψιά** *60x40*	20,9Kw 18.000Kcal/h	2Kw	400V	400Kg	1,9m²	92x124x242cm	
ROTOR WIND 2G	**8 ταψιά** *65x45 ή 50x70*	23,3Kw 20.000Kcal/h	2Kw	400V	470Kg	2,3m²	107x144x242cm	
ROTOR WIND 3G LONG	**15/18 ταψιά** *60x40*	33,7Kw 29.000Kcal/h	1Kw	400V	650Kg	3,6m² - 4,3m²	98x**175**x224cm	
ROTOR WIND 3G FRONT	**15/18 ταψιά** *60x40*	33,7Kw 29.000Kcal/h	1Kw	400V	650Kg	3,6m² - 4,3m²	**140**x139x224cm	
ROTOR WIND 4G LONG	**15/18 ταψιά** *65x45 ή 50x70*	40,7Kw 35.000Kcal/h	1Kw	400V	800Kg	4,35m² - 5,25m²	112x**193**x224cm	
ROTOR WIND 4G FRONT	**15/18 ταψιά** *65x45 ή 50x70*	40,7Kw 35.000Kcal/h	1Kw	400V	700Kg	5,25m² - 6,3m²	**155**x152x224cm	

Rotor Wind

Καρότσια φόρτωσης για τους φούρνους rotor wind

CARRELLO ROTOR 3-4
Ανοξείδωτο καρότσι για τους φούρνους ROTOR WIND 3E / 4E ▶

Ο ιταλικός οίκος ZANOLLI μπορεί να κατασκευάσει κατόπιν παραγγελίας το καρότσι που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις σας. (extra χρέωση)

INVERTER για τους φούρνους rotor WIND E

ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ ΒΕΝΤΙΛΑΤΕΡ
Για τους φούρνους ROTOR WIND 1E / 2E / 3E / 4E ▶

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ για τους φούρνους rotor wind G

BRUCIATORE RIELLO GASOLIO 1-2 G
Καυστήρας λαδιού για τους φούρνους ROTOR WIND 1G / 2G. ▶

BRUCIATORE RIELLO GASOLIO 3-4 G
Καυστήρας λαδιού για τους φούρνους ROTOR WIND 3G / 4G. ▶

BRUCIATORE RIELLO 1-2 G
Καυστήρας φυσικού αερίου ή LPG (μπουκάλα)
για τους φούρνους ROTOR WIND 1G / 2G. ▶

BRUCIATORE RIELLO 3-4 G
Καυστήρας φυσικού αερίου ή LPG (μπουκάλα)
για τους φούρνους ROTOR WIND 3G / 4G. ▶

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Panasonic

- Από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Με χρονοδιακόπτη και επίπεδα λειτουργίας.
- Ψηφιακό ή αναλογικό πάνελ.
- Προγράμματα ψησίματος.
- Έως και 4 Magnetrons.
- **Για ζαχαροπλαστική: γλάσσο, σοκολάτα, γκανάζ, λάδι, νερό, βούτυρο.**

NE1027

Αναλογικό πάνελ. 1 magnetron, 4 επίπεδα λειτουργίας: defrost, low, medium, high.

Χωρητικότητας:	22Lt
Ισχύς εξόδου:	1Kw
Ισχύς εγκατ.:	1,49Kw
Τάση:	230-240V
Βάρος:	17,8Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	33x33x20cm
Εξωτ. διαστάσεις:	51x36x30,6cm

NE1037

Ψηφιακό πάνελ. 20 προγράμματα ψησίματος, 1 magnetron, 3 επίπεδα λειτουργίας: defrost, medium, high.

Χωρητικότητας:	22Lt
Ισχύς εξόδου:	1Kw
Ισχύς εγκατ.:	1,49Kw
Τάση:	230-240V
Βάρος:	17,8Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	33x33x20cm
Εξωσ. διαστάσεις:	51x36x30,6cm

NE2143-2

Αναλογικό πάνελ. Ενδιάμεσο ράφι, 2 magnetrons, 3 επίπεδα λειτουργίας: defrost, medium, high.

Χωρητικότητας:	18Lt
Ισχύς εξόδου:	2,1Kw
Ισχύς εγκατ.:	3,16Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	30Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	33x31x17,5cm
Εξωτ. διαστάσεις:	42,2x50,8x33,7cm

NE2153-2

Ψηφιακό πάνελ. 30 προγράμματα ψησίματος, ενδιάμεσο ράφι, 2 magnetrons, 3 επίπεδα λειτουργίας: defrost, medium, high.

Χωρητικότητας:	18Lt
Ισχύς εξόδου:	2,1Kw
Ισχύς εγκατ.:	3,16Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	30Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	33x31x17,5cm
Εξωτ. διαστάσεις:	42,2x50,8x33,7cm

NE1840

Αναλογικό πάνελ. Ενδιάμεσο ράφι, 4 magnetrons, 4 επίπεδα λειτουργίας: defrost, low, medium, high.

Χωρητικότητας:	44Lt ή 2 ταψιά GN 1/1
Ισχύς εξόδου:	1,8Kw
Ισχύς εγκατ.:	3,2Kw
Τάση:	230-240V
Βάρος:	54Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	53,5x33x25cm
Εξωτ. διαστάσεις:	65x53x47cm

NE2140

Αναλογικό πάνελ. Ενδιάμεσο ράφι, 4 magnetrons, 4 επίπεδα λειτουργίας: defrost, low, medium, high.

Χωρητικότητα:	44lt ή 2 ταψιά GN 1/1
Ισχύς εξόδου:	2,1 Kw
Ισχύς εγκατ.:	3,65 Kw
Τάση:	400V 2N
Βάρος:	54Kg
Εσωτ. Διαστάσεις:	53,5x33x25cm
Εξωτ. Διαστάσεις:	65x53x47cm

NE3240

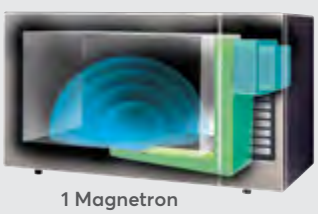
Αναλογικό πάνελ. Ενδιάμεσο ράφι, 4 magnetrons, 4 επίπεδα λειτουργίας: defrost, low, medium, high.

Χωρητικότητα:	44lt ή 2 ταψιά GN 1/1
Ισχύς εξόδου:	3,2 Kw
Ισχύς εγκατεστ.:	4,96 Kw
Τάση:	400V 2N
Βάρος:	54Kg
Εσωτ. Διαστάσεις:	53,5x33x25cm
Εξωτ. Διαστάσεις:	65x53x47cm

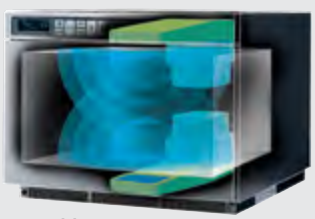
NE1880

Ψηφιακό πάνελ και χειροκίνητη λειτουργία. 16 προγράμματα ψησίματος, ενδιάμεσο ράφι, 4 magnetrons, 4 επίπεδα λειτουργίας: defrost, low, medium, high.

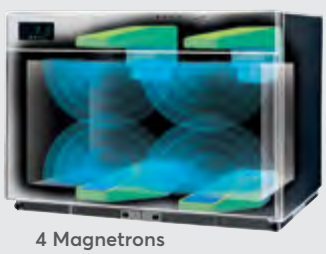
Χωρητικότητα:	44lt ή 2 ταψιά GN 1/1
Ισχύς εξόδου:	1,8 Kw
Ισχύς εγκατεστ.:	3,2 Kw
Τάση:	230-240V
Βάρος:	54Kg
Εσωτ. Διαστάσεις:	53,5x33x25cm
Εξωτ. Διαστάσεις:	65x53x47cm



1 Magnetron



2 Magnetrons



4 Magnetrons

186/33

Extra ενδιάμεσα ράφια φούρνων για NE 2146-2 και NE 2156-2, NE 2143-2 και NE2153-2.

183/26

Extra ενδιάμεσα ράφια φούρνων για τα μοντέλα NE 1840, NE 2140, NE 1880 και NE 3240

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΦΟΥΡΝΑΚΙΑ ΜΕ ΠΥΡΙΜΑΧΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Φουρνάκια pizza - snack

- Φούρνοι ηλεκτρικοί ανοξείδωτοι ιδανικοί για μικρούς χώρους μαζικής εστίασης όπως: καφετέριες, snack-bar, αναψυκτήρια κ.λπ.
- Ανεξάρτητοι διακόπτες ρύθμισης της θερμοκρασίας.
- Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας των αντιστάσεων.
- Ειδική χειρολαβή στην πόρτα για εύκολο άνοιγμα και κλείσιμο.

FP 36RL

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ισχύς:	1,6Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	19Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	41x36x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	55x43x25cm

FP 66RL

2 όροφοι, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	έως 320 °C
Ισχύς:	3,2Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	28Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	41x36x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	55x43x44cm

FP 84R

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω.

Θερμοκρασία:	360 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	25 Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x59x35cm

FP 84RL

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	390 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	25Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x61x35cm

FP 86R

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Ιδανικός για ψήσιμο ψωμιού.

Θερμοκρασία:	έως 360 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	32Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x18cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x59x42cm

FP 86RL

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως. Ιδανικός για ψήσιμο ψωμιού.

Θερμοκρασία:	έως 390 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	32Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x18cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x59x42cm

FP 88R

2 όροφοι, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω.

Θερμοκρασία:	έως 360 °C
Ισχύς:	4,5 Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	40Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x59x45cm

FP 88RL

2 όροφοι, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	έως 390 °C
Ισχύς:	4,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	40Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	51x51x11cm
Εξωτ. διαστάσεις:	71x61x50cm

FP 94RL

1 όροφος, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	έως 390 °C
Ισχύς:	3Kw
Τάση:	230V
Βάρος:	44Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	62x42x15cm
Εξωτ. διαστάσεις:	82x53x40cm

FP 98RL

2 όροφοι, πυρίμαχη πλάκα ψησίματος και θερμοστάτη πάνω και κάτω. Πόρτα με τζάμι, εσωτερικό φως.

Θερμοκρασία:	έως 390 °C
Ισχύς:	4,5Kw
Τάση:	τριφασική 400V
Βάρος:	66Kg
Εσωτ. διαστάσεις:	62x42x15cm
Εξωτ. διαστάσεις:	82x53x58cm

ΤΑΨΙΑ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΙΤΣΑΣ

532/28
Ανοξείδωτη διάτρητη λαμαρίνα με γυρίσματα.
Διάμετρος: Ø28cm

612/50
Σιδερωμένη ίσια διάτρητη λαμαρίνα αλουμινίου χωρίς γυρίσματα.
Διάμετρος: Ø50cm

Διάτρητα ταψάκια πίτσας. Συσκευασία 12 τμχ.

PS 8"	PS 9"	PS 10"	PS 17"	PS 18"	PS 19"
Ø20,3cm	Ø22,9cm	Ø25,4cm	Ø43,2cm	Ø45,7cm	Ø48,3cm

612/30	612/33	612/36
Ø30cm	Ø33cm	Ø36cm

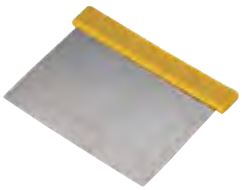
626/36
Διαστάσεις 36x50

149
Tagliapizza για πίτσα ταψιού. Μαχαίρι πίτσας με κάθετη χειρολαβή.

150/1
Ρόδα κοπής πίτσας επαγγελματική με κούρμπα.
Διάμετρος: Ø10cm

150/2
Ρόδα κοπής πίτσας οικονομική.
Διάμετρος: Ø9cm

170
Bucasfoglia.
Ρολό διάτρησης ζύμης πίτσας.



Χούφτα ζυμαριού ευλύγιστη
142/12/F 12cm
142/16/F 16cm.

187-1*
Επιτραπέζια ανοξείδωτη βάση 4 θέσεων.

*οι τιμές αφορούν μόνο στις βάσεις και όχι στα εξαρτήματα που απεικονίζονται στις φωτογραφίες

188/1*
Επιτραπέζια ανοξείδωτη βάση 5 θέσεων.

189/1*
Επιτοίχια ανοξείδωτη βάση 5 θέσεων.

Cacciapizza.
Ανοξείδωτος δίσκος πίτσας με χειρολαβή.

174/30 Διάμετρος: ø30cm
174/33 Διάμετρος: ø33cm

183/4
Στρογγυλό φτυάρι ξεφουρνίσματος μήκους 90cm.
Διάμετρος: ø26cm

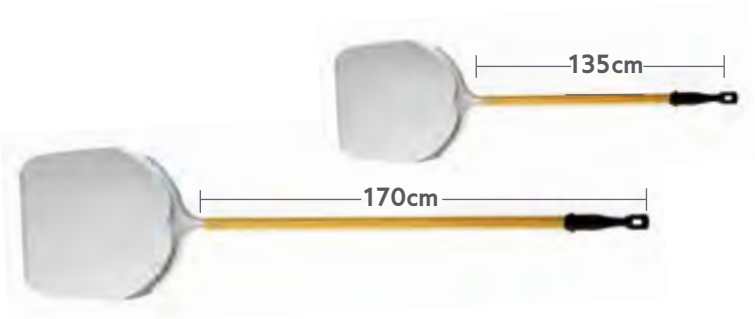
186/1 Parigi.
Αλουμινίου τετραγωνισμένο φτυάρι μήκους 90cm.
Διαστάσεις: 33x35cm

155
Ανοξείδωτο φτυάρι πίτσας με χειρολαβή.
Διαστάσεις: 20x25cm.

156
Ανοξείδωτο φτυάρι πίτσας με χειρολαβή.
Διαστάσεις: 26x30cm.

AMALFI 258/3
Βούρτσα καθαρισμού φούρνων με φυσική τρίχα και ανοξείδωτη χειρολαβή μήκους 150cm.

258/4 (258/3)
Ανταλλακτικό βούρτσας AMALFI με φυσική τρίχα.



Mastropizza. Τετράγωνο φτυάρι φουρνίσματος.

97/31	97/33	97/36	97/40	98/31	98/33	98/36	98/40
31cm	33cm	36cm	36cm	31cm	33cm	36cm	36cm
μήκους 135cm				μήκους 170cm			

Ανοξείδωτο στρογγυλό φτυάρι ξεφουρνίσματος μήκους 170cm

90/16	90/18	90/20	90/26	90/30	90/33
Διάμετρος ø16cm	Διάμετρος ø18cm	Διάμετρος ø20cm	Διάμετρος ø26cm	Διάμετρος ø30cm	Διάμετρος ø33cm

LINEA 2 (16/20)

Οικονομικό φτυάρι INOX στρογγυλό με χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.

Διάμετρος: ø20cm
Διάμετρος: ø16cm

LINEA 2 (33)

Οικονομικό φτυάρι τετραγωνισμένο με στρογγυλεμένες άκρες και χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.

Επιφάνεια: 33cm

STELLA (16/20)

Φτυάρι INOX στρογγυλό με χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.

Διάμετρος: ø16 ή 20cm

STELLA (16/20)

Φτυάρι INOX στρογγυλό διάτρητο με χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm.

Διάμετρος: ø16 ή 20cm

STELLA (25/30)	STELLA (25/30)	4 STAGIONI A(30/33)	4 STAGIONI A(36/40)	4 STAGIONI A(45/50)
Στρογγυλό φτυάρι INOX με χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm. Διάμ.: Ø25 ή 30cm	Στρογγυλό φτυάρι INOX διάτρητο με χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm. Διάμ.: Ø25 ή 30cm	Τετραγωνισμένο φτυάρι με άκρες στρογγυλεμένες και χειρολαβή 170 ή 220cm. Επιφάνεια: 33cm	Τετραγωνισμένο φτυάρι με άκρες στρογγυλεμένες και χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm. Επιφάνεια: 40cm.	Τετραγωνισμένο φτυάρι με άκρες στρογγυλεμένες και χειρολαβή μήκους 170 ή 220cm. Επιφάνεια: 45 ή 50cm.

720/35 6 πίτσες 33cm	720/42 6 πίτσες 40cm	720/47 4 πίτσες 45cm	720/52 4 πίτσες 50cm
35x35x20	42x42x20	47x47x20	52x52x20

EF 6410
Διάτρητα τελάρα
Διαστάεις: 60x40x10cm

E 64
Καπάκι τελάρου
Διαστάεις: 60x40cm

E 64EC
Καρότσι μεταφοράς
Διαστάεις: 60x40cm

Τελάρα αποθήκευσης

E 6407 12Lt	E 6410 18Lt	E 6413 24Lt	E 6415 28Lt
60x40x7	60x40x10	60x40x13	60x40x15