est.1980

ΑΡΖΙΝΟΣ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ 2023

Εστίαση 360°


Service &
Training
Μελέτη &
Σχεδιασμός
Ποιότητα
est.1980
Παράδοση
Showroom
Εισαγωγές
Εξαγωγές



Η εταιρεία

Από το 1980 εξοπλίζουμε τις επιχειρήσεις σας εστιάζοντας στην υψηλή ποιότητα και απόδοση των μηχανημάτων, καθώς και στην υποστήριξη πριν και μετά την πώληση. Η εμπειρία μας στον κλάδο του επαγγελματικού εξοπλισμού χώρων εστίασης και η συνεχής ενημέρωσή μας σχετικά με νέες τεχνολογίες, καινοτόμες τεχνικές μαγειρέματος κ.ά. είναι μερικοί από τους λόγους που θα μας εμπιστευτείτε.

Είμαστε δίπλα σας από τη μελέτη και το σχεδιασμό του χώρου, επιλέγοντας τα κατάλληλα μηχανήματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, έως την υλοποίηση του έργου. Η εργονομική και λειτουργική τοποθέτηση των μηχανημάτων, συμβάλλει στην αποτελεσματική και αποδοτική λειτουργία της επιχείρησής σας.

Το τμήμα τεχνικής υποστήριξης, ενημερώνεται αδιάκοπα με σκοπό την παροχή υπηρεσιών υψηλών προδιαγραφών και είναι πάντα διαθέσιμο για την εξυπηρέτησή σας. Στόχος μας είναι η επιχείρησή σας να βρίσκεται πάντα σε ετοιμότητα, παρέχοντάς σας εξουσιοδοτημένο και αξιόπιστο After-Sales Service.

Η αυθεντικότητα των α' υλών και η ιταλική φινέτσα “συναντούν” την εμπειρία μας, δημιουργώντας για εσάς μία τεράστια γκάμα από α' ύλες για παγωτά, γρανίτες, milkshakes, smoothies, σοκολάτα και πολλά άλλα ζεστά και κρύα ροφήματα, πάντοτε βάσει των ελληνικών γευστικών κριτηρίων. Όλα τα μείγματα παράγονται στην Ιταλία αποκλειστικά για εμάς και διαθέτουν όλα τα πιστοποιητικά καταλληλότητας και υγιεινής βάσει της νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Ειδίκευσή μας η ''εξατομίκευση'' των γευστικών σας προτιμήσεων, δημιουργώντας το δικό σας μείγμα γρανίτας ή παγωτού.

Η ποιότητα και η αξιοπιστία μας αντιπροσωπεύουν αφού αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι των αξιών μας.

40+ χρόνια
εστιάζουμε
σε κάθε έναν
χωριστά!

Ευρετήριο

Bain Marie 66, 83, 90, 177, 187, 203, 230
Bar Stations 106, 209
Basque Grills 92
Blast Chillers 102
Blenders 41, 218
Chafing Dish 230
Coffee Stations 209
Drop-in 48, 205
Hot-Dog 220
Ice Cream Rolls 23
Kore Monoblock 54
Paella. 60, 76
Robatas 92
Self-Service Συστήματα 245
Shakers 40
Solid Top 60, 74
Sous Vide 156, 228
Vacuum 104, 156, 228
Wok 58, 76

A

Ανατρεπόμενα Τηγάνια 65, 81
Ανοξείδωτες Κατασκευές . .105, 178, 188, 210
Αξεσουάρ
για Drop-in 51
για Θαλάμους Κρεάτων 120
για Κελάρια Κρασιών 120
για Πρέσες Πορτοκαλιών Zumoval 35
για Φούρνους Eka. 154
για Φούρνους Fagor. 100
Αποθήκες Πάγου 32
Αποστειρωτές Μαχαιριών. 244
Αποχυμωτές 34
Αρνιέρες 162

B

Βάσεις για Μηχανήματα Fagor. 70, 84, 90
Βάσεις για Πρέσες Πορτοκαλιών Zumoval . . .36
Βαφλιέρες. 164, 221
Βιτρίνες
Κρασιών 113
Sushi & Tapas. 108, 235
Θερμαινόμενες 177, 201, 236
με Επένδυση 204
Συντήρησης Αναψυκτικών 112, 169, 237, 239
Χύμα Παγωτού 170
Ψυχόμενες 201, 237
Ψυχόμενες για Λεκανάκια GN . . 109, 201, 235
Βραστήρες
Αμέσου Θερμάνσεως 68, 82
για Νερό, Τσάι, Καφέ & Τσαγιέρες . . .230, 241
Εμμέσου Θερμάνσεως 69, 82
Ζυμαρικών 67, 77, 90, 226
Ζυμαρικών & Noodles 226
Ζυμαρικών Αυτόματοι 141

Γ

Γεμιστικό για Λουκουμάδες 222
Γκριλιέρες 61, 80, 89, 158, 161, 165
Γρανιτομηχανές 9
Γυαλιστικά Μαχαιροπίρουνων 244
Γύροι 159, 162, 165

Δ

Διανεμητές
Ζεστών Ροφημάτων 16
Νερού & Ατμού 40
Πιάτων Θερμαινόμενοι 52, 231

E

Εστίες 58, 72, 86, 159, 165
Εστίες Επαγωγικές 58, 76, 167, 225

Z

Ζαμπονομηχανές 234
Ζυμωτήρια. 233

Θ

Θάλαμοι Ωρίμ. & Ξήρανσης Κρεάτων. .118, 173
Θερμαινόμενες Επιφάνειες 244
Θερμαντικά
Λάμπες. 189, 231, 244
Πατατών 64, 80, 89, 179, 231
Πιάτων-Φλιτζανιών 231

K

Καταιωνιστήρες 216
Καταψύκτες Τροφίμων & Παγωτού . . . 167, 170
Καταψύκτης Mini 240
Καφετιέρες Espresso 38
Κελάρια Κρασιών 114
Κοντοσούβλι 162, 165, 169
Κόπτες Τροφίμων 234, 242
Κοτοπουλιέρες 163, 164
Κουζίνες 58, 60, 72, 74, 76, 86
Κρεατομηχανές 234
Κρεπιέρες 159, 163, 220

Λ

Λουκουμαδιέρες. 222, 241

M

Μείγματα
Bubble Tea 20
για Milkshake 19
για Sorbet 18
για Γρανίτα 18
για Παγωτό 21
για Σοκολάτα. 19
Σιρόπια για Γλυκά. 19
Σιρόπια για Ροφήματα 19
Μίξερ Χειρός & Ζαχαροπλαστικής 232
Μύλοι Καφέ 39

O

Ουδέτερα 66, 83, 90

Π

Παγομηχανές 26, 240
Παγομηχανές Split 31
Παγωτομηχανές
Soft Παγωτού 14, 22
Σκληρού Παγωτού 23
Παστεριωτές. 22
Πλατό. 62, 78, 88, 91, 225
Πλυντήρια
Καμπάνα 24, 128
Πιάτων - Ποτηριών 24, 126
Ποτηριών 24, 124
Σκευών. 25, 131
Τούνελ 25, 133
Τύπου Flight 138
Πλυντήρια & Στεγνωτήρια Λαχανικών 242
Πολτοποιητές 229, 242
Πρέσες Πορτοκαλιών 34, 218

Σ

Σαλαμάνδρες 91, 220
Σαντιγιέρες. 40
Σοκολατιέρες 15
Σουβλακιέρες 158, 161
Σουπιέρα. 230
Στεγνωτήρια Ποτηριών. 242
Στίφτες 41
Στόφες για Φούρνους Fagor. 100
Στόφες-Θερμοθάλαμοι για Φούρνους Eka. . 154
Συσκευές για Pancake, Churros & Donut . . .221
Συσκευές για Γλυκό Καμινάδα. 164
Συσκευαστικά Δίσκων-Προϊόντων. . . . 156, 229

T

Τοστιέρες 219
Τραπέζια Πλύσης για Πλυντήρια Τούνελ 137
Τρόλεϊ
για GN Θερμαινόμενα & Ψυχόμενα . . . 52, 246
για Φούρνους Eka 155
για Φούρνους Fagor 100
Σερβιρίσματος & Μεταφοράς. 240

Φ

Φλόγιστρα. 158, 161
Φούρνοι
Κάρβουνου 168
Κυκλοθερμικοί. 94, 144, 227
Κυκλοθερμικοί Περιστρεφόμενοι 243
Μικροκυμάτων. 226
Πατατών 243
Πίτσας 160, 166, 168, 227
Πίτσας Περιστρεφόμενοι 166, 243
Ταχυφούρνοι 42
Φραπιέρες 40
Φριτέζες 64, 81, 89, 91, 160, 224
Φριτέζες Αυτόματες 140, 160
Φριτέζες για Λουκουμάδες 223, 224
Φρυγανιέρες 219

X

Χόβολες 41
Χωνάκια 21

Ψ

Ψησταριά Parrilla 168
Ψυγεία & Βιτρίνες Ψαριών 206
Ψυγεία Back Bar. 112, 239
Ψυγεία για Bar & Μπύρα 169, 208
Ψυγεία Θάλαμοι. 172, 184, 192
Ψυγεία Θάλαμοι Slim 110, 172, 192
Ψυγεία Θάλαμοι 2 Θερμ/σιών. . . 111, 172, 193
Ψυγεία Πάγκοι 108, 174, 185, 194
Ψυγεία Πάγκοι - Βάσεις Μηχανημάτων . .70, 84, 110, 174, 185, 197
Ψυγεία Πίτσας 109, 200
Ψυγεία Σαλατών 176, 186, 198
Ψυγείο Mini 240
Ψύκτες
Νερού 167, 181
Ποτηριών 106, 218
Χυμών & Ροφημάτων. 8

Η ΑΡΖΙΝΟΣ Ν. Α.Ε. συνεργάζεται με αναγνωρισμένα εργοστάσια της παγκόσμιας αγοράς, για να σας προσφέρει ποιοτικά αλλά και καινοτόμα μηχανήματα εστίασης.

Παρακολουθούμε διαρκώς τα παγκόσμια trends της αγοράς, επιλέγοντας την κατάλληλη λύση ανάλογα με κάθε χώρο εστίασης.

Περιεχόμενα

UGOLINI . . . . . σελ. 7

ARZI . . . . . σελ. 17

ZUMOVAL . . . . . σελ. 33

FUTURMAT . . . . . σελ. 37

PRATICA . . . . . σελ. 42

FAGOR . . . . . σελ. 47

OFFCAR . . . . . σελ. 139

EKA . . . . . σελ. 143

INTERCOM . . . . . σελ. 156

BIOKAN, SERGAS, NORTH PRO GAS, ΒΡΕΤΤΟΣ, VIMITEX, CRYSTAL, FRESH . . . . σελ. 157

ΒΑΜΒΑΣ . . . . . σελ. 171

INOMAK . . . . . σελ. 183

NIKI INOX . . . . . σελ. 191

ARZI ECO . . . . . σελ. 217







ugolini

Ψύκτες Χυμών & Ροφημάτων 8
Γρανιτομηχανές 9
Παγωτομηχανές Soft 14
Σοκολατιέρες 15
Διανεμητές Ζεστών Ροφημάτων 16

Σειρά A, Compact & Deluxe



A 19



Compact 5-3



Compact 8-3



Deluxe 12-2



Deluxe 20-2

A 19 lt

- Για ψύξη φυσικών χυμών
- Χρώμα: Inox

Προαιρετικά:

- Με ηλεκτρονικό θερμοστάτη

Arctic Compact 5 & 8 lt

- Για ψύξη μη ανθρακούχων ποτών
- Χρώμα: Inox
- Με βυθισμένη αντλία

Προαιρετικά:

- Με βρύση βαρύτητας inox/κάδο

Arctic Deluxe 12 & 20 lt

- Για ψύξη όλων των ειδών ροφημάτων
- Χρώμα: Inox
- Με ανάδευση “AA” ή "P" με συντριβάνι

Προαιρετικά:

- Με βρύση βαρύτητας inox/κάδο



Κωδικός	Κάδοι x Χωρ/τα	Συν. Χωρ/τα	Θερμοστάτες	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
A 19	1 x 19 lt	19 lt	1	300	230 V 50 Hz	R290	32 x 40 x 72
Compact 5-1	1 x 5 lt	5 lt	1	170			18 x 39 x 55
Compact 5-2	2 x 5 lt	10 lt	1	270			25 x 39 x 55
Compact 5-3	3 x 5 lt	15 lt	1	315			37 x 39 x 55
Compact 8-1	1 x 8 lt	8 lt	1	170			18 x 41 x 62
Compact 8-2	2 x 8 lt	16 lt	1	270			25 x 41 x 62
Compact 8-3	3 x 8 lt	24 lt	1	315			37 x 41 x 62
Deluxe 12-1 AA/P	1 x 12 lt	12 lt	1	270			18 x 48 x 57
Deluxe 12-2 AA/P	2 x 12 lt	24 lt	2	290			36 x 48 x 57
Deluxe 12-3 AA/P	3 x 12 lt	36 lt	3	550			54 x 48 x 57
Deluxe 20-1 AA/P	1 x 20 lt	20 lt	1	270			18 x 48 x 67
Deluxe 20-2 AA/P	2 x 20 lt	40 lt	2	290			36 x 48 x 67
Deluxe 20-3 AA/P	3 x 20 lt	60 lt	3	550			54 x 48 x 67

Σειρά Icon 2,8 lt



Icon 1



Icon 2



Icon 3

- Κάλυμμα κάδου (για υψηλότερη απόδοση & λιγότερη υγρασία)
- Ηλεκτρονική ρύθμιση πυκνότητας
- Χρώμα: Λευκό

Προαιρετικά:

- Μαύρο Χρώμα
- L έκδοση: με φωτισμό στον κάδο
- Γραφικά για να μην υπάρχει οπτική επαφή με το προϊόν

Κωδικός	Κάδοι x Χωρ/τα	Συν. Χωρ/τα	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)
Icon 1	1 x 2,8 lt	2,8 lt	460	230 V 50 Hz	R290	18 x 44 x 49
Icon 2	2 x 2,8 lt	5,6 lt	1.100			37 x 44 x 49
Icon 3	3 x 2,8 lt	8,4 lt	1.300			55 x 44 x 49



ICON

Για τιμές, βλέπε σελ. 5 τιμοκαταλόγου

Σειρά NG easy 6 & 10 lt

- Μηχανικός πίνακας ελέγχου (με διακόπτη 3 θέσεων για παραγωγή γρανίτας, συντήρηση και τερματισμό λειτουργίας)
- Καπέλο με φωτισμό (μόνο στη σειρά NG easy 10 lt)
- Χρώμα: Λευκό

Προαιρετικά:

- Χρώμα: Μαύρο
- Κάλυμμα κάδου για υψηλότερη απόδοση & λιγότερη υγρασία στο εξωτερικό του κάδου





NG easy 6-1



NG easy 6-2



NG easy 6-3

Κωδικός	Κάδοι x Χωρ/τα	Συν. Χωρ/τα	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)
NG easy 6-1	1 x 6 lt	6 lt	420	230 V 50 Hz	R290	20 x 48 x 62
NG easy 6-2	2 x 6 lt	12 lt	700			40 x 48 x 62
NG easy 6-3	3 x 6 lt	18 lt	896			60 x 48 x 62
NG easy 10-1	1 x 10 lt	10 lt	510			20 x 50 x 70
NG easy 10-2	2 x 10 lt	20 lt	740			40 x 50 x 70
NG easy 10-3	3 x 10 lt	30 lt	1.450			60 x 50 x 70

Σειρά NG 6 & 10 lt

- Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου για ρύθμιση πυκνότητας, συντήρηση προϊόντος και καθαρισμό
- Κάλυμμα κάδου για υψηλότερη απόδοση & λιγότερη υγρασία στο εξωτερικό του κάδου
- Καπέλο με φωτισμό (μόνο στη σειρά NG 10 lt)
- Χρώμα: Λευκό

Προαιρετικά:

- Χρώμα: Μαύρο





NG 10-1



NG 10-2



NG 10-3

Κωδικός	Κάδοι x Χωρ/τα	Συν. Χωρ/τα	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)
NG 6-1	1 x 6 lt	6 lt	420	230 V 50 Hz	R290	20 x 48 x 62
NG 6-2	2 x 6 lt	12 lt	700			40 x 48 x 62
NG 6-3	3 x 6 lt	18 lt	896			60 x 48 x 62
NG 10-1	1 x 10 lt	10 lt	510			20 x 50 x 70
NG 10-2	2 x 10 lt	20 lt	740			40 x 50 x 70
NG 10-3	3 x 10 lt	30 lt	1.450			60 x 50 x 70

Για τιμές, βλέπε σελ. 5 τιμοκαταλόγου



MINI 1

Σειρά Mini 6 lt

- Μηχανικός πίνακας ελέγχου (με διακόπτη 3 θέσεων για παραγωγή γρανίτας, συντήρηση και τερματισμό λειτουργίας)
- Ρύθμιση πυκνότητας (βίδα στο πίσω μέρος)
- Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης ανά κάδο
- Καπέλο χωρίς φωτισμό
- Χρώμα: Inox

Προαιρετικά:

- Χρώμα: Μαύρο

Κωδικός	Κάδοι x Χωρ/τα	Συν. Χωρ/τα	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)
MINI 1	1 x 6 lt	6 lt	460	230 V 50 Hz	R290	19 x 47 x 65
MINI 2	2 x 6 lt	12 lt	1.100			36 x 47 x 65
MINI 3	3 x 6 lt	18 lt	1.300			54 x 47 x 65



MINI 1



MINI 2



MINI 3



GIANT 2

Σειρά MT 10 lt & **GIANT** 15 lt

- Μηχανικός πίνακας ελέγχου (με διακόπτη 3 θέσεων για παραγωγή γρανίτας, συντήρηση και τερματισμό λειτουργίας)
- Ρύθμιση πυκνότητας (βίδα στο πίσω μέρος)
- Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης ανά κάδο
- Καπέλο χωρίς φωτισμό (εκτός από GIANT 2 με φωτισμό)
- Χρώμα: Inox

Προαιρετικά:

- Χρώμα: Μαύρο (μόνο για τη σειρά MT)

Κωδικός	Κάδοι x Χωρ/τα	Συν. Χωρ/τα	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)
MT 1	1 x 10 lt	10 lt	460	230 V 50 Hz	R290	28 x 48 x 70
MT 2	2 x 10 lt	20 lt	1.100			36 x 48 x 70
MT 3	3 x 10 lt	30 lt	1.300			54 x 48 x 70
GIANT 2	2 x 15 lt	30 lt	1.600			46 x 53 x 90



MT 1



MT 2



MT 3

Σειρά MiniGEL Plus 6 lt

- Κατάλληλη για παραγωγή παγωτού ή/και γρανίτας, με μία μόνο ρύθμιση στον πίνακα ελέγχου
- Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου για ρύθμιση σκληρότητας του παγωτού, με λειτουργία συντήρησης προϊόντος και λειτουργία καθαρισμού
- Με αισθητήρα που αντιλαμβάνεται την παρουσία του κυπέλλου για γρηγορότερη ανταπόκριση
- Κάλυμμα κάδου για υψηλότερη απόδοση & λιγότερη υγρασία στο εξωτερικό του κάδου
- Χρώμα: Λευκό

Προαιρετικά:

- Χρώμα: Μαύρο
- LK έκδοση: Φωτεινά γραφικά στο πίσω μέρος & κλείδωμα στο καπάκι





MiniGEL Plus 1



MiniGEL Plus 2



MiniGEL Plus 3

Κωδικός	Κάδοι x Χωρ/τα	Συν. Χωρ/τα	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)
MiniGEL Plus 1	1 x 6 lt	6 lt	460	230 V 50 Hz	R290	20 x 48 x 62
MiniGEL Plus 2	2 x 6 lt	12 lt	1.100			40 x 48 x 62
MiniGEL Plus 3	3 x 6 lt	18 lt	1.300			60 x 48 x 62

Quick Gel 6 lt

- Οθόνη αφής για ρύθμιση σκληρότητας του παγωτού και λειτουργία καθαρισμού
- Αισθητήρας που αντιλαμβάνεται την παρουσία του κυπέλλου για γρηγορότερη ανταπόκριση
- Ανάδευση & ψύξη στον κάδο αναπλήρωσης παγωτού
- Χρώμα: Λευκό

Προαιρετικά:

- Χρώμα: Μαύρο





Κωδικός	Χωρ/τα Κάδου		Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)
	Αναπλήρωσης	Εξαγωγής				
Quick Gel	4 lt	2 lt	1.300	230 V 50 Hz	R290	26 x 57 x 73

Σειρά Delice 3 & 5 lt (για ροφήματα)

- Για θέρμανση και συντήρηση ροφημάτων
- Με θερμοστάτη για ρύθμιση θερμοκρασίας
- Χρώμα: Μαύρο

Προαιρετικά:

- Χρώμα: Χρυσό ή ασημί



Μπορείτε να αφαιρέσετε τον κάδο ακόμα και όταν είναι γεμάτος!



Κωδικός	Χωρ/τα	Ισχύς (W)	Τάση (V)	Διαστάσεις (cm)
Delice 3	3 lt	800	230 V 50 Hz	24 x 29 x 41
Delice 5	5 lt	800		26 x 32 x 49



Icon HOT 2,8 lt (για ροφήματα & κρεμώδη μείγματα)

- Με στόμιο γεμίσματος
- Με θερμοστάτη για ρύθμιση θερμ/σίας
- Καπάκι κάδου διαφανές
- Κάδος διαφανής
- Κάλυμμα κάδου για υψηλότερη απόδοση
- Χρώμα: Λευκό

Για γέμισμα & γαρνίρισμα σε croissant, pancake, βάφλα, κρέπα, μπουγάτσα, λουκουμά, donut, παγωτό κ.ά.





Κωδικός	Χωρ/τα Κάδου	Ισχύς (W)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
Icon Hot	2,8 lt	400	230 V 50 Hz	18 x 44 x 49

Σειρά Instant

- Για προϊόντα σκόνης διαλυόμενα σε νερό
- Οθόνη αφής για επιλογή ολόκληρης ή μισής δόσης ροφήματος
- Με κύκλο έκπλυσης για καθαρισμό των μίξερ
- Χρώμα: Μαύρο

Προαιρετικά:

- Έκδοση L: Με φωτισμό στο μπροστινό μέρος
- Έκδοση Deluxe: Με φωτισμό στο μπροστινό μέρος & plexiglass λεπτομέρειες



Instant 2



Instant 2 Deluxe



Instant 3

Κωδικός	Κάδοι για σκόνη	Χωρητικότητα		Ισχύς (W)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
		Κάδου σκόνης	Νερού			
INSTANT 2	2	2 x 1.000 cc	4,5 lt	1.100	230 V 50 Hz	19 x 39 x 52
INSTANT 2 DELUXE	2	2 x 1.000 cc	4,5 lt	1.100		21 x 39 x 52
INSTANT 3	3	3 x 1.000 cc	4,5 lt	1.100		27 x 39 x 52
INSTANT 3 DELUXE	3	3 x 1.000 cc	4,5 lt	1.100		28 x 39 x 52



Για τιμές, βλέπε σελ. 6 τιμοκαταλόγου



Μείγματα για Sorbet 18
Μείγματα για Γρανίτα 18
Μείγματα για Σοκολάτα 19
Μείγματα για Milkshake 19
Σιρόπια για Γλυκά 19
Σιρόπια για Ροφήματα 19
Bubble Tea 20
Μείγματα για Παγωτό 21
Χωνάκια 21
Παγωτομηχανή Soft Επιδαπέδια 22
Παστεριωτές 22
Παγωτομηχανές Σκληρού Παγωτού 23
Ice Cream Rolls 23
Πλυντήρια Ποτηριών 24
Πλυντήρια Πιάτων - Ποτηριών 24
Πλυντήρια Καμπάνα 24
Πλυντήρια Σκευών & Τούνελ 25
Παγομηχανές 26
Παγομηχανές Split 31
Αποθήκες Πάγου 32

100% Made in Italy

Όλα τα προϊόντα παράγονται στην Ιταλία αποκλειστικά για την εταιρεία Αρζινός Α.Ε. Δυνατότητα δημιουργίας δικής σας ετικέτας ή ακόμα και γεύσης.

VEGAN & GLUTEN FREE



Μείγμα Sorbet (Σκόνη)

- **Συσκευασία:** 10 σακούλες (1.150 gr./σακ.)
- **Αραίωση:** 1 σακούλα (1.150 gr.) + 4 lt νερό (εκτός απο τη γεύση wine)

Wine:
- **Συσκευασία:** 10 σακούλες (500 gr./σακ.)
- **Αραίωση:** 1 σακούλα (500 gr.) + 1 lt νερό + 1,5 lt κρασί της επιλογής σας

Γεύσεις				
Μάνγκο & Passion Fruit NEW	Φράουλα	Limoncello	Μανταρίνι	Πεπόνι
Pink Grapefruit	Σμέουρο	Λεμόνι	Ροδάκινο	Ανανάς
Φρούτα του Δάσους	Καρπούζι	Πράσινο Μήλο	Πορτοκάλι	Wine

Μείγμα Γρανίτας (Σιρόπι)

- **Συσκευασία:** 4 δοχεία (6,5 kg/δοχείο)
- **Αραίωση:** 1 kg σιρόπι + 5 lt νερό

Γεύσεις			
Lime	Πορτοκάλι	Τσιχλόφουσκα	**Tropical** (papaya, mango, passion fruit & ανανάς)
Λεμόνι	Βατόμουρο	**Mojito** (χωρίς αλκοόλ)	
Φράουλα	Μαύρο Κεράσι	Power Red	**Blue Tropical** (passion fruit, ακτινίδιο κ.ά. τροπικά φρούτα)
Πράσινο Μήλο	Φρούτα του Δάσους	Καρπούζι	
Cola	Ροδάκινο		

Μείγμα Γρανίτας (Σκόνη)

Γεύσεις με Πολτό & Βιταμίνη C NEW	
Πορτοκάλι	Ακτινίδιο
Λεμόνι	Μπλε Σμέουρο
Φράουλα	**A.C.E** (πορτοκάλι, καρότο & λεμόνι)

- **Συσκευασία:** 20 σακούλες (630 gr./σακ.)
- **Αραίωση:** 1 σακούλα + 4 lt νερό

Γεύσεις	NEW Τσάι Matcha	NEW Σπιρουλίνα	Cappuccino
Συσκευασία	15 σακούλες (500 gr./σακ.)	20 σακούλες (500 gr./σακ.)	20 σακούλες (1 kg/σακ.)
Αραίωση	1 σακούλα + 3 lt νερό	1 σακούλα + 4 lt νερό	1 σακούλα + 4 lt νερό



NEW

Σοκολάτα

Μείγμα για ζεστό ρόφημα & γρανίτα

- **Συσκευασία:** 10 σακούλες (800 gr./σακ.)
- **Αραίωση:** 1 σακούλα (800 gr.) + 2/2,5 lt. νερό ή γάλα

1 μείγμα
2 χρήσεις





Ζεστή Σοκολάτα (Μονή δόση)

Γεύσεις Σοκολάτας		
Κλασική Gold	Φουντούκι	Φράουλα
Dark	Καραμέλα	Πορτοκάλι & Κανέλα
Extra Dark	Λευκή	Καρύδα
Γάλακτος	Bacio	Μέντα

- **Συσκευασία:** 10 φακελάκια (30 gr./φακελάκι)
- **Αραίωση:** 1 φακελάκι 30 gr. σκόνη + 125 ml γάλα

Σκόνη για Milkshake

Γεύσεις	
Καφές	Σοκολάτα
Καραμέλα (Caramel Mou)	Βανίλια

- **Συσκευασία:** κουτί 1 kg (με δοσομετρητή)
- **Αραίωση:** 60 gr. σκόνη + 150 ml γάλα + 200 gr. πάγο



Σιρόπια για Γλυκά & Ροφήματα

Σιρόπια για Γλυκά (Toppings)

Γεύσεις	
Καραμέλα	Άγρια Φρούτα
Μαύρο Κεράσι	Φουντούκι
Σοκολάτα	Σοκολάτα Γάλακτος
Φράουλα	Λευκή Σοκολάτα
Βανίλια	Φιστίκι

Συσκευασία: 6 μπουκάλια (1 kg/μπουκ.)

Σιρόπια για Ζεστά & Κρύα Ροφήματα

Γεύσεις VEGAN	
Καραμέλα	Βανίλια
Φουντούκι	Κανέλα
Amaretto	Ginger

Συσκευασία: 6 μπουκάλια (1 kg/μπουκ.)



Για τιμές, βλέπε σελ. 7 τιμοκαταλόγου

Εμπλουτίστε το τσάι σας με τα νόστιμα bubbles από επιλεγμένα φρούτα που προσθέτουν γεύση και φρεσκάδα στο ρόφημά σας.

1. Επιλέξτε Τσάι

- Μαύρο Τσάι
- Πράσινο Τσάι

Συσκευασία: 20 σακούλες (500 gr./σακούλα)
Αραίωση: 1 σακούλα σκόνη + 10 lt νερό



2. Επιλέξτε Bubbles

- Φράουλα
- Βατόμουρο
- Λεμόνι
- Μάνγκο
- Passion Fruit
- Πράσινο Μήλο

Συσκευασία: 4 δοχεία (3,2 kg/δοχείο)



3. Επιλέξτε Σιρόπι

- Φράουλα
- Βατόμουρο
- Άγρια Φρούτα
- Λεμόνι
- Πεπόνι
- Μάνγκο
- Passion Fruit
- Πράσινο Μήλο

Συσκευασία: 6 μπουκάλια (1 kg/μπουκάλι)





 Για τιμές, βλέπε σελ. 7 τιμοκαταλόγου

Soft Παγωτό

• **Αραίωση:** 1 σακούλα + 2 lt νερό
(εκτός από μπανάνα & φουντούκι: 1 σακούλα + 2,5 lt πλήρες γάλα + 0,5 lt κρέμα γάλακτος

Γεύσεις	Συσκευασία	Γεύσεις	Συσκευασία
Σοκολάτα	15 σακούλες (900 gr./σακ.)	Μπανάνα	10 σακούλες (1 kg/σακ.)
Βανίλια	15 σακούλες (900 gr./σακ.)	Φουντούκι	10 σακούλες (1 kg/σακ.)
Κρέμα Panna	10 σακούλες (1 kg/σακ.)	Φράουλα	10 σακούλες (1 kg/σακ.)
Γιαούρτι Classic	15 σακούλες (900 gr./σακ.)		



Σκληρό Παγωτό

• **Συσκευασία:** 10 σακούλες (1 kg/σακ.)

Γεύσεις (αραίωση με γάλα)	
Σοκολάτα	Φουντούκι
Μπανάνα	Γιαούρτι
Γάλα	Καραμέλα
Φιστίκι	Καρύδα
Βανίλια	Καφές
Βανίλια Μαδαγασκάρης	Κρέμα

• **Αραίωση με γάλα:**
1 σακούλα+2,5 lt γάλα+0,5 lt κρέμα γάλακτος

Γεύσεις (αραίωση με νερό)	
Πράσινο Μήλο	Ροδάκινο
Λεμόνι	Σμέουρο
Limoncello	Φράουλα
Πεπόνι	Άγρια Φρούτα
Πορτοκάλι	

• **Αραίωση με νερό:**
1 σακούλα + 3 lt νερό (ή γάλα)

Χωνάκια Ζαχάρεως

Κωδ. 145

• **Συσκευασία:** 260 τμχ.

VEGAN



Για τιμές, βλέπε σελ. 7, 8 τιμοκαταλόγου



Παγωτομηχανή Soft Επιδαπέδια
Arzi Soft 9,5 lt/κάδο

- Με 2 κάδους για 2 διαφορετικές γεύσεις και ανάμικτο
- Ψηφιακή οθόνη για ρύθμιση θερμ/σίας
- Παραγωγή: 400 χωνάκια/ώρα (100 gr.) ή 35 - 40 lt παγωτό/ώρα
- Χωρ/τα κάδου αναπλήρωσης: 9,5 lt/κάδο
- Χωρ/τα κάδου εξαγωγής παγωτού: 1,8 lt/κάδο
- Ανάδευση μείγματος παγωτού σε κάθε κάδο
- Αεραντλία διόγκωσης παγωτού: 60-70%
- Ένδειξη για αναπλήρωση παγωτού σε κάθε κάδο
- Μετρητής τεμαχίων
- Ισχύς/Τάση: 2,6 kW/230 V
- Διαστάσεις: 55 x 78 x 150 cm
- Περιλαμβάνει: τέντα, βάση για χωνάκια & τραπεζάκι inox πτυσσόμενο



Παστεριωτές



Με πίνακα ελέγχου αφής - 2 ταχύτητες - Σύστημα ψύξης: νερό*

Κωδικός	Χωρ/τα για Μείγμα	Παστερίωση	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
MIX 30	12-25 kg	30 lt/2 ώρες	4,35 kW/380 V	44 x 103 x 110
MIX 60	15-50 kg	60 lt/2 ώρες	6,75 kW/380 V	44 x 103 x 110
MIX 120	36-100 kg	120 lt/2 ώρες	9,75 kW/380 V	62 x 103 x 110

* Προαιρετικά σύστημα ψύξης με αέρα.





M 5



M 10

*Με πίνακα ελέγχου αφής - 2 ταχύτητες - Σύστημα ψύξης: νερό**

Κωδ.	Χωρ/τα για Μείγμα	Χωρ/τα Κυλίνδρου	Παραγωγή	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
M 5	2,5-2,6 kg	4,8 lt	8-18 kg/ώρα	2,30 kW/ 220 V	37 x 73,5 x 67,5
M 10	2,5-6 kg	10 lt	20-40 kg/ώρα	4,60 kW/ 380 V	55 x 78 x 136
M 15	3,5-9 kg	15 lt	30-60 kg/ώρα	5,30 kW/ 380 V	55 x 78 x 136
M 30	7,5-18 kg	30 lt	60-120 kg/ώρα	7,25 kW/ 380 V	55 x 78 x 140

* Εκτός από M 5 που διαθέτει μόνο σύστημα ψύξης με αέρα. Προαιρετικά επιλογή σε σύστημα ψύξης με αέρα ή νερό.

Ice Cream Rolls



CB-500





- Διαστάσεις Ψυχόμενης Επιφάνειας:
  Στρογγυλή: Ø 50 cm
  Τετράγωνη: 50 x 50 cm ή 60 x 60 cm
  (κατόπιν παραγγελίας)
- Λειτουργία Απόψυξης (Defrost)
- Πιστοποίηση: CE

Κωδικός	Ψυχόμενες Επιφάνειες	Λεκανάκια GN	Θερμοκρασία	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις (cm)
CB-500	1	-	0°/-25°C	800 W	230 V	65 x 65 x 89
CB-1 + 6 GN	1	6 x 1/6		1,4 - 1,6 kW	230 V	120 x 65 x 89
CB-2 χωρίς GN	2	-		1,8 kW	230 V	119 x 78 x 85
CB-2 + 10 GN	2	10 x 1/6		2,6 - 2,8 kW	230 V	176 x 60 x 89

Για τιμές, βλέπε σελ. 8 τιμοκαταλόγου

Πλυντήρια Arzi

- Χρόνος Πλύσης: 120 sec
- Διπλό τοίχωμα πόρτας
- Ανοξείδωτο σώμα AISI 304
- Ανοξείδωτα μπεκ πλύσης και έκπλυσης

Δυνατότητα πλύσης ταψιού GN 1/1



Arzi 350

- Ύψος Ποτηριού: 24 cm
- Άνοιγμα Πόρτας: 270 mm



Arzi 400

- Ύψος Πιάτου: 29,5 cm
- Ύψος Ποτηριού: 29 cm
- Άνοιγμα Πόρτας: 320 mm



Arzi 500

- Ύψος Πιάτου: 33,5 cm
- Ύψος Ποτηριού: 32,5 cm
- Άνοιγμα Πόρτας: 360 mm
- Θερμόμετρο boiler



Arzi 1500

- Ύψος Πιάτου: 40 cm
- Ύψος Ποτηριού: 39,5 cm
- Άνοιγμα Πόρτας: 400 mm
- Θερμόμετρο κάδου & boiler

Κωδικός	Καλάθι (cm)	Καλάθια/ ώρα	Ποτήρια/ ώρα	Πιάτα/ ώρα	Χωρ/τα		Ισχύς (kW)	Τάση (V)	Διαστάσεις (cm)
					Κάδου	Boiler			
Arzi 350	35 x 35	30	750	-	14 lt	2,1 lt	2,6	230	42 x 46 x 60
Arzi 400	40 x 40	30	1.020	480	17 lt	3,5 lt	2,8	230	47 x 51 x 71
Arzi 500	50 x 50	30	1.470	540	35 lt	6 lt	3,6	230	57 x 60 x 83
							6,6	400	
Arzi 1500	50 x 50	30	1.470	540	58 lt	7,4 lt	8,6	400	75 x 88 x 139/183*

*Ύψος καμπάνας κλειστή/ ανοιχτή.

Προαιρετικές Επιλογές	Για Πλυντήριο Arzi
Δοσομετρική αντλία σαπουνιού (κωδ. dt)	350, 400, 500, 1500
Δοσομετρική αντλία στεγνωτικού * (κωδ. rp)	350, 400, 500, 1500
Αντλία αδειάσματος κάδου (κωδ. dp)	400, 500
Αντλία αδειάσματος κάδου & δοσομετρική αντλία σαπουνιού (κωδ. dt dp)	400, 500

* Μόνο για μοντέλα που διαθέτουν αντλία σαπουνιού ή/και αδειάσματος.



Arzi 1200



Arzi 2650



Arzi 1640

Arzi Σκευών 400 V/ 50 Hz

Κωδικός	Καλάθι (cm)	Καλάθια/ώρα	Ωφέλιμο (Υ) Πόρτας	Χρόνος Πλύσης	Χωρ/τα		Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
					Κάδου	Boiler		
Arzi 1200*	50 x 60	30, 15, 10	45 cm	2', 4', 6'	58 lt	7,4 lt	7,1	59,5 x 73 x 134
Arzi 850	55 x 66,5	30, 15, 10, 7, 5	80,5 cm	2', 4', 6', 8', 10'	35 lt	10 lt	8,2	65 x 75 x 169/207
Arzi 2650	70 x 70	20, 10, 6, 5	64,5 cm	3', 6', 9', 12'	78 lt	20 lt	12,5	84 x 66,5 x 179/205
Arzi 3650	85 x 72,5	20, 10, 6, 5	64,5 cm	3', 6', 9', 12'	78 lt	20 lt	13,4	90 x 88,5 x 179/205
Arzi 4800	135 x 72,5	20, 10, 6, 5	82 cm	3', 6', 9', 12'	120 lt	20 lt	14,8	149 x 88,5 x 197/231

* Διατίθεται και σε 230 V/50-60 Hz, ισχύς max 5 kW.

Arzi Τούνελ - Conveyor 400 V/ 50 Hz

Arzi 1620: Πλύση, Έκπλυση, **Arzi 1640:** Πρόπλυση, Πλύση, Έκπλυση

Κωδικός	Καλάθια/ώρα	Πιάτα/ώρα	Ωφέλιμο (Υ) Πόρτας	Χωρ/τα		Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
				Κάδου	Boiler		
Arzi 1620	70/100	1.260/1.800	45 cm	80 lt	28,5 lt	22,2	108 x 71,5 x 156,5/190
Arzi 1640	100/150	1.800/2.700	45 cm	40 lt πρόπλυση, 80 lt πλύση	28,5 lt	30	188 x 71,5 x 156,5/190

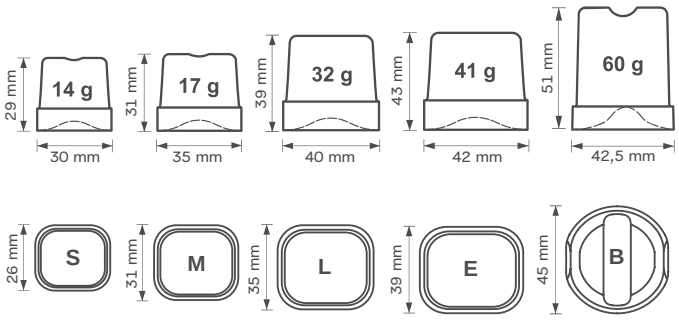
Προαιρετικές Επιλογές	**Για Πλυντήριο Arzi**
Πάγκος εισόδου, πάγκος εξόδου με ράουλα & τερματικό διακόπτη, ηλεκτρικός στεγνωτήρας, υγροποιητής ατμών, εξοικονομητής ενέργειας, σετ δοσομετρικών αντλιών	1620, 1640

Για τιμές, βλέπε σελ. 8, 9 τιμοκαταλόγου

Παγομηχανές Arzi

- Σύστημα ψύξης: αέρας/νερό
- Κατασκευασμένες από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304

Παγάκι Συμπαγές





Arzi 28 S



Arzi 100 S

Με Αποθήκη

Κωδικός	Μέγεθος Πάγου (gr.)		Παραγωγή (kg/24h)	Αποθήκη (kg)	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)*
	Standard	Προαιρετικά						
Arzi 28 S	17	14, 32, 41	28	6	270	230 V/ 50 Hz	R452a	38,7 x 47 x 60,7
Arzi 37 S			37	16	380			49,7 x 59,2 x 68,7
Arzi 46 S			46	25	455			49,7 x 59,2 x 79,7
Arzi 53 S			53	25	465			49,7 x 59,2 x 88,7
Arzi 68 S			68	40	700			73,5 x 60,3 x 85
Arzi 88 S			88	40	890			73,5 x 60,3 x 91
Arzi 100 S			100	60	870			73,5 x 60,3 x 101
Arzi 130 S		14, 32, 41, 60	130	65	1.050			84 x 74 x 107,5
Arzi 155 S			155	65	1.400			84 x 74 x 107,5
Arzi 28 S R290	17	14, 32, 41	30	6	270	230 V/ 50 Hz	R290	38,7 x 47 x 60,7
Arzi 37 S R290			38	16	340			49,7 x 59,2 x 68,7
Arzi 46 S R290			49	25	350			49,7 x 59,2 x 79,7
Arzi 53 S R290			45	25	460			49,7 x 59,2 x 88,7
Arzi 68 S R290			70	40	590			73,5 x 60,3 x 85
Arzi 88 S R290			75	40	660			73,5 x 60,3 x 91
Arzi 100 S R290			93	60	870			73,5 x 60,3 x 101
Arzi 130 S R290		14, 32, 41, 60	130	65	1.250			84 x 74 x 107,5
Arzi 155 S R290		14, 60	150	65	1.260			84 x 74 x 107,5

Πόδια ρυθμιζόμενα 110-150 mm (εκτός από Arzi 28 s σταθερά 5 mm)

* Τα ύψη των παγομηχανών δεν περιλαμβάνουν τα πόδια.

Παγάκι Συμπαγές



Arzi 26 S IC



Arzi 22 S D



Arzi 155 CM

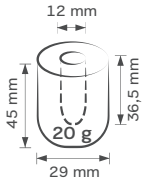
Με/Χωρίς Αποθήκη

Κωδικός	Μέγεθος Πάγου (gr.)		Παραγωγή (kg/24h)	Αποθήκη (kg)	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
	Standard	Προαιρετικά						
Arzi 26 S IC	17	14	26	6	350	230 V/ 50 Hz	R452a	59,5 x 51 x 50,2
Arzi 22 S D	14	-	22	7	250			39,5 x 53 x 79
Arzi 22 S D R290	14		24	7	290			39,5 x 53 x 79
Arzi 44 S D	14		44	12	450			50 x 63 x 92
Arzi 155 CM	17	14, 32, 41, 60	155	-	1.400			86,2 x 55,5 x 72
Arzi 155 CM R290		14, 32	152	-	1.260		R290	86,2 x 55,5 x 72
Arzi 300 CM		14, 32, 41, 60	300	-	2.600		R452a*	125 x 58 x 84,8

Πόδια σταθερά 5 mm (εκτός από Arzi 44 D χωρίς πόδια)

* Διατίθεται και με ψυκτ. υγρό R404a.

Παγάκι με Τρύπα





Arzi 35 i



Arzi 75 i

Με Αποθήκη

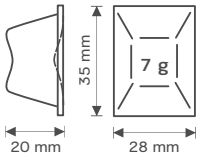
Κωδικός	Μέγεθος Πάγου (gr.)	Παραγωγή (kg/24h)	Αποθήκη (kg)	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)*
Arzi 25 i	20	25	8	310	230 V/ 50 Hz	R452a	38,5 x 46,8 x 68,7
Arzi 35 i		35	15	310			49,5 x 58 x 68,7
Arzi 50 i		50	20	420			49,5 x 58 x 79,7
Arzi 75 i		75	30	480			73,5 x 59,6 x 90,7
Arzi 25 i R290	20	20	8	300	230 V/ 50 Hz	R290	38,5 x 46,8 x 68,7
Arzi 35 i R290		35	15	275			49,5 x 58 x 68,7
Arzi 50 i R290		45	20	315			49,5 x 58 x 79,7
Arzi 75 i R290	20	83	30	500			73,5 x 59,6 x 90,7

Πόδια ρυθμιζόμενα 110-150 mm (εκτός από Arzi 25 i σταθερά 5 mm)

* Τα ύψη των παγομηχανών δεν περιλαμβάνουν τα πόδια.

Για τιμές, βλέπε σελ. 9, 10 τιμοκαταλόγου

Παγάκι Αναψυκτικών





Arzi 105 CVC



Arzi 140 CV

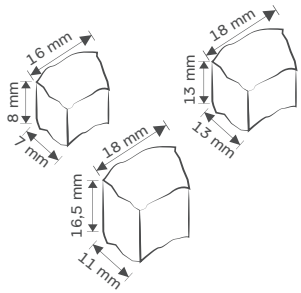
Με/Χωρίς Αποθήκη

Κωδικός	Μέγεθος Πάγου (gr.)	Παραγωγή (kg/24h)	Αποθήκη (kg)	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)*
Arzi 105 CVC	7	105	35	850	230 V/ 50 Hz	R452a	73,8 x 60 x 98
Arzi 140 CV		140	-	1.400			54 x 54,4 x 74,7
Arzi 200 CV		200	-	1.600			77 x 55 x 80,5
Arzi 400 CV		400	-	3.000			77 x 55 x 85
Arzi 770 CV		770	-	4.300	400 V 3N/50 Hz		125 x 64,5 x 95

Χωρίς πόδια εκτός από Arzi 105 CVC (πόδια ρυθμιζόμενα 110-150 mm)

* Τα ύψη των παγομηχανών δεν περιλαμβάνουν τα πόδια.

Παγάκι Βότσαλο





Arzi 55 slt



Arzi 85 slt

Με Αποθήκη

Κωδικός	Μέγεθος Πάγου (περίπου)	Παραγωγή (kg/24h)	Αποθήκη (kg)	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)*
Arzi 55 slt	8 x 16 x 7 mm	55	10	420	230 V/ 50 Hz	R452a	45 x 62 x 68
Arzi 85 slt		85	30	550			50 x 66 x 80
Arzi 140 slt		140	50	650			73,8 x 69 x 102
Arzi 55 slt R290	8 x 16 x 7 mm	55	10	410	230 V/ 50 Hz	R290	45 x 62 x 68
Arzi 85 slt R290		90	30	440			50 x 66 x 80
Arzi 140 slt R290		145	50	720			73,8 x 69 x 102

Πόδια ρυθμιζόμενα 110-150 mm (εκτός από Arzi 55 slt σταθερά 5 mm)

* Τα ύψη των παγομηχανών δεν περιλαμβάνουν τα πόδια.

Παγάκι Βότσαλο



Arzi 140 MGT



Arzi 440 MGT

Χωρίς Αποθήκη

Κωδικός	Μέγεθος Πάγου (περίπου)	Παραγωγή (kg/24h)	Αποθήκη (kg)	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
Arzi 140 MGT	8 x 16 x 7 mm	140	-	650	230 V/ 50 Hz	R452a	56 x 56,9 x 60
Arzi 250 MGT	13 x 18 x 13 mm	250	-	1.050			56 x 56,9 x 69,5
Arzi 440 MGT	16,5 x 18 x 11 mm	440	-	1.700			56 x 56,9 x 69,5
Arzi 140 MGT R290	8 x 16 x 7 mm	128	-	700	230 V/ 50 Hz	R290	56 x 56,9 x 60
Arzi 250 MGT R290	13 x 18 x 13 mm	243	-	1.050			56 x 56,9 x 69,5
Arzi 440 MGT R290	16,5 x 18 x 11 mm	370	-	1.415			56 x 56,9 x 69,5

Χωρίς πόδια

Παγάκι Τρίμμα



Arzi 95 slf



Arzi 155 slf

Με Αποθήκη

Κωδικός	Παραγωγή (kg/24h)	Αποθήκη (kg)	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)*
Arzi 60 slf	60	10	420	230 V/ 50 Hz	R452a	45 x 62 x 68
Arzi 95 slf	95	28	550			49,6 x 66 x 79,5
Arzi 155 slf	155	55	650			74,1 x 67,8 x 101,5
Arzi 60 slf R290	65	10	400	230 V/ 50 Hz	R290	45 x 62 x 68
Arzi 95 slf R290	111	28	470			49,6 x 66 x 79,5
Arzi 155 slf R290	150	55	700			74,1 x 67,8 x 101,5

Πόδια ρυθμιζόμενα 110-150 mm (εκτός από Arzi 60 slf σταθερά 5 mm)

* Τα ύψη των παγομηχανών δεν περιλαμβάνουν τα πόδια.

Για τιμές, βλέπε σελ. 10 τιμοκαταλόγου

Παγάκι Τρίμμα





Arzi 160 GM



Arzi 280 GM

Χωρίς Αποθήκη

Κωδικός	Παραγωγή (kg/24h)	Αποθήκη (kg)	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
Arzi 160 GM	160	-	650	230 V/ 50 Hz	R452a	56 x 56,9 x 60
Arzi 280 GM	280	-	1.050			56 x 56,9 x 69,5
Arzi 510 GM	510	-	1.700			56 x 56,9 x 69,5
Arzi 1000 GM	1.000	-	3.200	400 V 3N/50 Hz		93,4 x 68,4 x 70
Arzi 160 GM R290	155	-	830	230 V/ 50 Hz	R290	56 x 56,9 x 60
Arzi 280 GM R290	270	-	1.100			56 x 56,9 x 69,5
Arzi 510 GM R290	425	-	1.400			56 x 56,9 x 69,5

Χωρίς πόδια

Παγάκι Λέπι





Arzi 620 SM

Χωρίς Αποθήκη

Κωδικός	Παραγωγή (kg/24h)	Αποθήκη (kg)	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
Arzi 250 SM	250	-	1.700	230 V/ 50 Hz	R452a	87 x 55 x 60
Arzi 400 SM	400	-	2.100			90 x 58,8 x 70,5
Arzi 620 SM	620	-	3.000	400 V 3N/ 50 Hz		90 x 58,8 x 70,5
Arzi 900 SM	900	-	4.600			110,7 x 70 x 88
Arzi 1500 SM	1.500	-	6.000			110,7 x 70 x 97
Arzi 2300 SM	2.300	-	7.000			106,2 x 83,2 x 142,3
Arzi 5000 SM	5.000	-	16.000			127 x 140 x 162

Χωρίς πόδια



Arzi 300 CM Split



Arzi 510 GM Split



Arzi 620 Split CO_2



Arzi 1500 Split CO_2

Χωρίς Αποθήκη

Κωδικός	Παραγωγή (kg/24h)	Είδος Πάγου	Ψυκτικό Υγρό	Ηλεκτρ. Καταναλ.	Ψυκτ. Δυνατότητα	Διαστάσεις (cm)
Arzi 300 CM Split Remote	300	Συμπαγές 14, **17**, 32, 41, 60 gr.	R404A - R507 - R448A - R449A - R407F - R452A	200 W	6.000 W	99 x 58,5 x 85
Arzi 510 GM Split	510	Τρίμμα		175 W	2.300 W	56 x 56 x 69,5
Arzi 1000 GM Split	1.000	Τρίμμα	R404A - R507	350 W	4.600 W	76,5 x 60 x 69,5
Arzi 400 SM Split	400	Λέπι	R404A - R507	180 W	2.200 W	49,5 x 58,8 x 705
Arzi 620 SM Split	620	Λέπι	R404A - R507	180 W	3.500 W	49,5 x 58,8 x 70,5
Arzi 900 SM Split	900	Λέπι	R404A - R507	180 W	5.000 W	60,4 x 70 x 88
Arzi 1500 SM Split	1.500	Λέπι	R404A - R507	180 W	8.550 W	60,4 x 70 x 97
Με CO_2						
Arzi 510 GM Split CO_2	720	Τρίμμα	CO_2 (R744)	175 W	2.300 W	56 x 56,9 x 69,5
Arzi 1000 GM Split CO_2	1.400	Τρίμμα	CO_2 (R744)	350 W	4.600 W	76,5 x 60 x 69,5
Arzi 620 SM Split CO_2	620	Λέπι	CO_2 (R744)	180 W	3.500 W	49,5 x 58,8 x 70,5
Arzi 900 SM Split CO_2	1.040	Λέπι	CO_2 (R744)	180 W	5.000 W	60,4 x 70 x 88
Arzi 1500 SM Split CO_2	1.520	Λέπι	CO_2 (R744)	180 W	8.550 W	60,4 x 70 x 97

Χωρίς πόδια

Όλα τα παραπάνω μηχανήματα έχουν τάση 230 V.



BIN D 30
56,8 x 80 x 81,7 cm



BIN 190 PE
94,2 x 79,5 x 105,3 cm



BIN 100 T
56 x 81,5 x 100 cm



BIN 200 T
87 x 81,5 x 100 cm



BIN 350 T
125 x 81,5 x 100 cm



BIN 550 DD
111 x 106 x 191,5 cm



BIN 125 RB
79,5 x 106 x 128,4 cm



BIN 266 RB
156 x 106 x 148,4 cm



BIN 516 DRB
156 x 133 x 181 cm



BIN 1216 DRB
156 x 133 x 246 cm

Κωδ. ARZI BIN	ΑΠΟΘΗΚΗ ΠΑΓΟΥ - ARZI BIN									
	D 30	190 PE	100 T	200 T	350 T	550 DD	125 RB	266 RB	516 DRB	1216 DRB
Χωρ/τα (kg)	18-21	190	100	200	350	550	17+108	50+(2x108)	300+(2x108)	1.000+(2x108)
155 CM		●		●	●					
300 CM					●					
140 CV	●	●	●	●						
200 CV		●		●	●			●		
400 CV		●		●	●			●		
770 CV					●					
140 MGT		●	●	●			●			
250 MGT	●	●	●	●	●		●	●		
440 MGT		●	●	●	●	●	●	●	●	●
160 GM		●	●	●			●			
280 GM		●	●	●	●		●	●		
510 GM		●	●	●	●	●	●	●	●	●
1000 GM						●			●	●
250 SM				●	●					
400 SM					●	●		●		
620 SM					●	●		●	●	●
900 SM						●			●	●
1500 SM						●			●	

Ύψος ποδιών 100-160 mm ρυθμιζόμενα

* Τα ύψη των αποθηκών πάγου δεν περιλαμβάνουν τα πόδια.



zumoval
JUICERS FOR LIFE

Αποχυμωτές 34
Πρέσες Πορτοκαλιών 34
Αξεσουάρ για Πρέσες Πορτοκαλιών 35
Βάσεις για Πρέσες Πορτοκαλιών 36



Fast Juice



Κωδικός	Φρούτα (Ø mm)	Παραγωγή/ώρα	Στροφές RPM	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
Fast Juice	55	130 kg	15.500	400 W/230 V	38 x 19
Big Fast Juice	77	130 kg	3.000	800 W/230 V	50 x 26

Πρέσες Πορτοκαλιών

- Ψηφιακή Οθόνη
- Τάση: 230 V - 50/60 Hz
- Προστασία IPX4
- Χρώμα: Πορτοκαλί

Προαιρετικά:
- Χρώμα: Ασημί ή μαύρο



Mini Max



Mini Matic



Big Basic
(για ρόδια, πορτοκάλια, λεμόνια, γκρέιπφρουτ)



Big Top

Κωδικός	Τροφοδότηση	Ταχύτητα (φρούτα/λεπτό)	Φρούτα (Ø mm)	Χωρ/τα			Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
				Τροφοδότη σε φρούτα	Αποθηκ. Χώρου	Κάδου για Φλούδες		
Mini Max	χειροκίνητη	15	65-80	5 τμχ.	6 kg	9 kg	550	* 33/55 x 45 x 74/84
Mini Matic	αυτόματη	15	65-80	-	8 kg	9 kg	550	** 33/50 x 45 x 93
Basic	χειροκίνητη	28	65-80	8 τμχ.	8 kg	18 kg	550	62 x 50 x 84
Big Basic	χειροκίνητη	28	75-90	8 τμχ.	8 kg	18 kg	550	62 x 50 x 84
Top	αυτόματη	28	65-80	-	25 kg	18 kg	550	62 x 50 x 97
Big Top	αυτόματη	28	75-90	-	25 kg	18 kg	550	62 x 50 x 97
Fast Top	αυτόματη	45	65-80	-	25 kg	18 kg	550	62 x 50 x 97

* Μήκος χωρίς και με τροφοδότη, Ύψος χωρίς και με αποθηκευτικό χώρο.
** Μήκος χωρίς και με τροφοδότη.

 Για τιμές, βλέπε σελ. 12 τιμοκαταλόγου





Λειτουργίες ψηφιακής οθόνης:

- Μετρητής φρούτων
- Λειτουργία συνεχόμενη ή μη συνεχόμενη
- Επιλογή αριθμού φρούτων για στύψιμο
- Αυτόματος καθαρισμός (εάν έχει τοποθετηθεί το αυτόματο ντους)
- Αυτόματη διακοπή λειτουργίας (όταν δεν χρησιμοποιείται για μερικά λεπτά)
- Λειτουργία αποσυναρμολόγησης
- Ενημέρωση επιπέδου γεμίσματος από φλούδες στον κάδο

Προαιρετικές Επιλογές



Αυτόματη Inox Βρύση

Ξεκινάει ή σταματάει το στύψιμο με το άνοιγμα ή κλείσιμο της βρύσης. Συνεχόμενη ή μη συνεχόμενη ροή με το γύρισμα του χερουλιού της βρύσης.



Αυτόματο Ντους Καθαρισμού

Η υψηλή πίεση του νερού επιτρέπει τον γρήγορο και έντονο καθαρισμό του, διατηρώντας το μηχάνημα καθαρό. Επιπλέον εξοικονομείται χρόνος από την ολοκληρωμένη διαδικασία καθαρισμού.



Ανιχνευτής Στάθμης Χυμού

Ρυθμίστε την επιθυμητή στάθμη χυμού από 1,5 - 6 lt, ώστε η πρέσα να μπαίνει μόνη της σε λειτουργία μέχρι η στάθμη του χυμού να φτάσει πάλι στο επιθυμητό σημείο (για μοντέλα Top, Big Top & Fast Top με βάση με διανεμητή ψυχόμενο ή μη ψυχόμενο).



Φίλτρο για Πολτό με Αυτόματη Inox Βρύση

Σας επιτρέπει να απομακρύνετε τον πολτό από το φίλτρο και να πηγαίνει απευθείας στον κάδο, σύροντας απλά το χερούλι πλάγια. Έτσι, χρησιμοποιώντας την αυτόματη βρύση μπορείτε να συνεχίσετε να σερβίρετε χυμούς.



Αυτόματο Φίλτρο για Πολτό με Αυτόματη Inox Βρύση

Ο πολτός και οι σπόροι κινούνται κατά μήκος του φίλτρου μέχρι να απορριφθούν αυτόματα στους πλαϊνούς κάδους. Επομένως, δεν είναι απαραίτητος ο συχνός καθαρισμός του φίλτρου. Με το άνοιγμα της βρύσης το μηχάνημα ξεκινάει να λειτουργεί και ταυτόχρονα ενεργοποιείται και το αυτόματο φίλτρο.

• Προαιρετικά, - Δεν υπάρχει έκδοση

Κωδικός	Προαιρετικές Επιλογές για Επιτραπέζια Μοντέλα				
	Αυτόματη inox βρύση	Φίλτρο για πολτό με αυτόματη inox βρύση	Αυτόματο φίλτρο διπλής δράσης για πολτό με αυτόματη inox βρύση	Αυτόματο ντους καθαρισμού	Kit για διαφορετική διάμετρο (Ø mm)
Mini Max	•	-	-	•	-
Mini Matic	•	-	-	•	-
Basic	•	•	-	•	45-60
Big Basic	•	•	-	•	45-60 και 65-80
Top	•	•	-	•	45-60
Big Top	•	•	-	•	45-60 και 65-80
Fast Top	•	•	-	•	45-60

Για τιμές, βλέπε σελ. 12 τιμοκαταλόγου

Βάση Mini + Mini Matic + Βρύση	Βάση Service + Top + Βρύση	Βάση Service P-OUT + Big Top + Φίλτρο για πολτό + Βρύση	Βάση με διανεμητή + Fast Top	Βάση με ψυχόμενο διανεμητή + Big Top
		 NEW		

Συνδυασμοί επιτραπέζιων μοντέλων με βάσεις:

Επιτραπέζιο μοντέλο	Κατάλληλη Βάση *	Χαρακτηριστικά	Απαραίτητη Προεπιλογή
Mini Max, Mini Matic	Βάση Mini	Χωρ/τα κάδου για φλούδες: 50 kg Έλεγχος επιπέδου φλουδών κάδου μέσω ψηφ. οθόνης Διαστάσεις: 60 x 55 x 171 cm	-
Top, Big Top, Fast Top	Βάση Service	Χωρ/τα κάδου για φλούδες: 50 kg Διαστάσεις: 60 x 55 x 175 cm	-
Top, Big Top, Fast Top	Βάση με φίλτρο για πολτό Service P-OUT	Άδειασμα πολτού απευθείας στον κάδο με 1 κίνηση Χωρ/τα κάδου για φλούδες: 50 kg Διαστάσεις: 60 x 55 x 175 cm	Φίλτρο για πολτό
Top, Big Top, Fast Top	Βάση με αυτόματο φίλτρο διπλής δράσης για πολτό Service F-AUTO	Άδειασμα πολτού απευθείας στον κάδο με 1 κίνηση Χωρ/τα κάδου για φλούδες: 50 kg Διαστάσεις: 60 x 55 x 175 cm	Αυτόματο φίλτρο διπλής δράσης για πολτό με αυτόματη inox βρύση
Top, Big Top, Fast Top	Βάση με διανεμητή	Με 5 lt κάδο για αποθήκευση του χυμού Χωρ/τα κάδου για φλούδες: 50 kg Διαστάσεις: 60 x 55 x 175 cm	-
Top, Big Top, Fast Top	Βάση με ψυχόμενο διανεμητή	Με 7 lt κάδο για αποθήκευση & ψύξη του χυμού Χωρ/τα κάδου για φλούδες: 33 kg Διαστάσεις: 60 x 55 x 175 cm	-

* Όλες οι βάσεις είναι τροχήλατες.





Καφετιέρες Espresso 38
Μύλοι Καφέ 39
Shakers 40
Φραπιέρες 40, 41
Σαντιγιέρες 40
Διανεμητής Νερού & Ατμού 40
Blenders 41
Στίφτες 41
Χόβολες 41

Σειρά Rimini Soul

- 2 ακροφύσια ατμού & 1 ζεστού νερού (εκτός από Rimini 2 Groups Compact, 1 ακροφύσιο ατμού)
- Αυτόματη επαναπλήρωση του boiler με νερό
- Χρώμα: Γκρι με inox

Ημιαυτόματη: Η ποσότητα του καφέ ρυθμίζεται χειροκίνητα μέσω διακόπτη

Αυτόματη: 4 κουμπιά για διαφορετικές δόσεις καφέ & συνεχόμενη ροή



Rimini 2 Groups Αυτόματη

• Υπάρχει έκδοση, - Δεν υπάρχει έκδοση

Κωδικός	Λειτουργία		Groups	Χωρ/τα Boiler	Ισχύς (kW)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	Ημιαυτόματη	Αυτόματη					
Rimini 2 Groups Compact	-	•	2	8 lt	3,2	230 V 50/60 Hz	57 x 53 x 42
Rimini 2 Groups	•	•	2	13 lt	2,8		73 x 53 x 42
Rimini 3 Groups	-	•	3	18 lt	3,9		90 x 53 x 42

Σειρά F3 & Sensius

- 2 ακροφύσια ατμού & 1 ζεστού νερού
- Έλεγχος πίεσης νερού & ατμού, ανεξάρτητοι μετρητές
- Αυτόματη επαναπλήρωση του boiler με νερό
- Με θερμαινόμενη επιφάνεια για φλιτζάνια (standard στη σειρά Sensius)

Ημιαυτόματη: Η ποσότητα του καφέ ρυθμίζεται χειροκίνητα μέσω διακόπτη

Αυτόματη: 4 κουμπιά για διαφορετικές δόσεις καφέ και κουμπί για συνεχόμενη ροή

Display: Με ψηφιακό πίνακα



F3 2 Groups Αυτόματη



F3 3 Groups Αυτόματη



Sensius 2 Groups

• Υπάρχει έκδοση, - Δεν υπάρχει έκδοση

Κωδικός	Λειτουργία			Groups	Χωρ/τα Boiler	Ισχύς* (kW)	Χρώμα	Διαστάσεις (cm)
	Ημιαυτόματη	Αυτόματη						
		Κουμπιά	Display					
F3 2 Groups	•	•	•	2	13 lt	3,7		77 x 57 x 54
F3 3 Groups	•	•	-	3	18 lt	4,8		94 x 57 x 54
Sensius 2 Groups	-	•	-	2	13 lt	3,7		81 x 58 x 60
Sensius 3 Groups	-	•	-	3	18 lt	4,8		105 x 58 x 60

* Τάση 230 V, 50/60 Hz.

Σειρά Ottima Evo

- 2 ακροφύσια ατμού & 1 ζεστού νερού (εκτός από Ottima Evo 1 Group, 1 ακροφύσιο ατμού)
- Αυτόματη επαναπλήρωση του boiler με νερό
- Χρώμα: Μαύρο ή λευκό

Ημιαυτόματη: Η ποσότητα του καφέ ρυθμίζεται χειροκίνητα μέσω διακόπτη

Αυτόματη: 4 κουμπιά για διαφορετικές δόσεις καφέ και κουμπί για συνεχόμενη ροή





Ottima 2 Groups
Αυτόματη

• Υπάρχει έκδοση, - Δεν υπάρχει έκδοση

Κωδικός	Λειτουργία		Groups	Χωρ/τα Boiler	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	Ημιαυτόματη	Αυτόματη				
Ottima Evo 1 Group	-	•	1	5 lt	2,7	45 x 52 x 42
Ottima Evo 2 Groups	•	•	2	11 lt	2,8	71 x 52 x 42



Μύλοι Καφέ



CT 1



CT 2



Tranquilo Tron
(ψηφιακή ρύθμιση)



Kenia Tron
(ψηφιακή ρύθμιση)



Q-5
(ψηφ. οθόνη με κουμπιά)



Q-10
(οθόνη αφής)
μονή & διπλή δόση

Κωδικός	Χωρ/τα Κάδου Καφέ	Χωρ/τα Κάδου Τριμμένου Καφέ	Προγράμματα	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
CT 1	1 kg	300 gr.	-	275	22 x 41 x 47
CT 2	2 kg	600 gr.	-	356	22 x 41 x 62
Tranquilo Tron	0,5 kg	-	1, 2 δόσεις ή συνεχής	275	17 x 34 x 41
Kenia Tron	1 kg	-		356	21 x 38 x 51
Q-5	1,1 kg	1 δόση 7 gr. (preground mode)	χειρ/το, on demand ή preground*	400	21 x 35 x 52
Q-10	1,2 kg	1 ή 2 δόσεις 7 gr. (preground mode)		525	20 x 37 x 63

* On demand: προγραμματισμός δόσης βάσει χρόνου/ Preground: έτοιμη δόση μονή ή διπλή (μόνο Q-10) από ήδη αλεσμένο καφέ.

Για τιμές, βλέπε σελ. 13 τιμοκαταλόγου



Shaker Era
Αυτόματο ή Ημιαυτόματο

- Ανοξείδωτο κύπελλο
- Χωρ/τα: 50 cl
- Στροφές/λεπτό: 1.320 r.p.m.
- Ισχύς/Τάση: 185 W/230 V
- Διαστάσεις: 18,5 x 34 x 51,5 cm

Shaker Αυτόματο: αυτόματη λειτουργία, με 4 επίπεδα διάρκειας.
Shaker Ημιαυτόματο: ημιαυτόματη λειτουργία, με κουμπί.



MIX-2010 ECO
(πλαστικό κύπελλο)



COLOUR A-2001
(ανοξείδωτο κύπελλο)



WALL MIX-2010
(πλαστικό κύπελλο)
για επιτοίχια τοποθέτηση

Φραπιέρες
MIX-2010 ECO & COLOUR A-2001

- Χωρ/τα: 900 ml
- 2 ταχυτήτων (απλή λειτουργία)
- Στροφές/λεπτό: 15.000-22.000 r.p.m.
- Ισχύς/Τάση: 350 W/230 V
- Διαστάσεις: 18 x 24,5 x 46 cm (για ECO MIX-2010 & COLOUR A-2001)
- Διαστάσεις: 17 x 14 x 38 cm (για WALL MIX-2010)

Διατίθενται και με αυτόματη λειτουργία με κωδ. /Α, όπου ενεργοποιείται με την τοποθέτηση του ποτηριού.

Σαντιγιέρες & Διανεμητής Νερού & Ατμού



- Ψηφιακή ρύθμιση θερμ/σίας
- Αφαιρούμενος κάδος υγρού
- Ψυκτικό Υγρό: R290

Σαντιγιέρα 2 lt
WCM 2

- Χωρ/τα κάδου: 2 lt
- Παραγωγή: 100 lt/ώρα
- Ισχύς/Τάση: 300 W/230 V
- Διαστάσεις: 25 x 41 x 40 cm

Σαντιγιέρα 5 lt
WCM 5

- Χωρ/τα κάδου: 5 lt
- Παραγωγή: 100 lt/ώρα
- Ισχύς/Τάση: 400 W/230 V
- Διαστάσεις: 28 x 44 x 40 cm



Διανεμητής Νερού & Ατμού Q-Steam

- Σύνδεση με παροχή νερού
- Boiler: 5 lt
- Ισχύς: 2,5 kW
- Διαστάσεις: 26 x 54 x 51 cm





Με χρωματισμό ABS

AK/2 – 2T Eco



AK/2 – 2T

Φραπιέρες
AK/2-2T & AK/2-2T Eco

- 2 ταχυτήτων
- Χωρ/τα: 1 lt (πλαστικό κύπελλο)
- Στροφές/λεπτό: 14.000-20.000 r.p.m.
- Ισχύς/Τάση: 400 W/230 V
- Διαστάσεις: 17 x 17,5 x 46,5 cm



Κατάλληλο για θρυμματισμό πάγου!

Blender - AK/12 Eco

- 2 ταχυτήτων
- Χωρ/τα: 2,5 lt (πλαστική κανάτα)
- Στροφές/λεπτό: 12.000-22.000 r.p.m.
- Ισχύς/Τάση: 1,2 kW/230 V
- Διαστάσεις: 24,5 x 18 x 45 cm
  Διατίθεται και με αυτόματη λειτουργία (με διακόπτη 6 ταχυτήτων και διακόπτη 9 θέσεων για διάρκεια)



Στίφτης - AK/6 Eco

- Με διακόπτη On/Off
- Στροφές/λεπτό: 1.340 r.p.m.
- Ισχύς/Τάση: 1/6 HP/230 V-50Hz
- Διαστάσεις: 21 x 29,5 x 37 cm



Στίφτης - AK/7 Auto Eco

- Με καπάκι (αυτόματη λειτουργία)
- Με διακόπτη On/Off
- Στροφές/λεπτό: 1.300 r.p.m.
- Ισχύς/Τάση: 400 W/230 V-50Hz
- Διαστάσεις: 21 x 29,5 x 38 cm

Χόβολες



AK/8-1

- Θερμοστάτης 50°-300°C
- Ισχύς: 1,2 kW
- Τάση: 230 V-50/60Hz
- Διαστ.: 34,5 x 42 x 25,5 cm



AK/8-3

- Θερμοστάτης 50°-300°C
- Ισχύς: 1,2 kW
- Τάση: 230 V-50/60Hz
- Διαστ.: 32 x 32 x 24,5 cm



AK/8-4

- Με ρυθμιστή ενέργειας
- Ισχύς: 1,5 kW
- Τάση: 230 V-50/60Hz
- Διαστ.: 29 x 29 x 24 cm



AK/8-2

- Με θερμαντήρα νερού, θερμοστάτης από 10°-90°C για την προθέρμανση του νερού
- Ένδειξη στάθμης νερού
- Θερμόμετρο για τη θερμ/σία του νερού
- Αποσπώμενος συλλέκτης νερού
- Ισχύς: 1,8 kW
- Τάση: 230 V-50/60Hz
- Διαστάσεις: 34 x 42 x 86 cm



AK/8-5

- Με ρυθμιστή ενέργειας
- Ισχύς: 600 W
- Τάση: 230 V-50/60Hz
- Διαστάσεις: 21 x 21 x 19,5 cm

Για τιμές, βλέπε σελ. 14 τιμοκαταλόγου

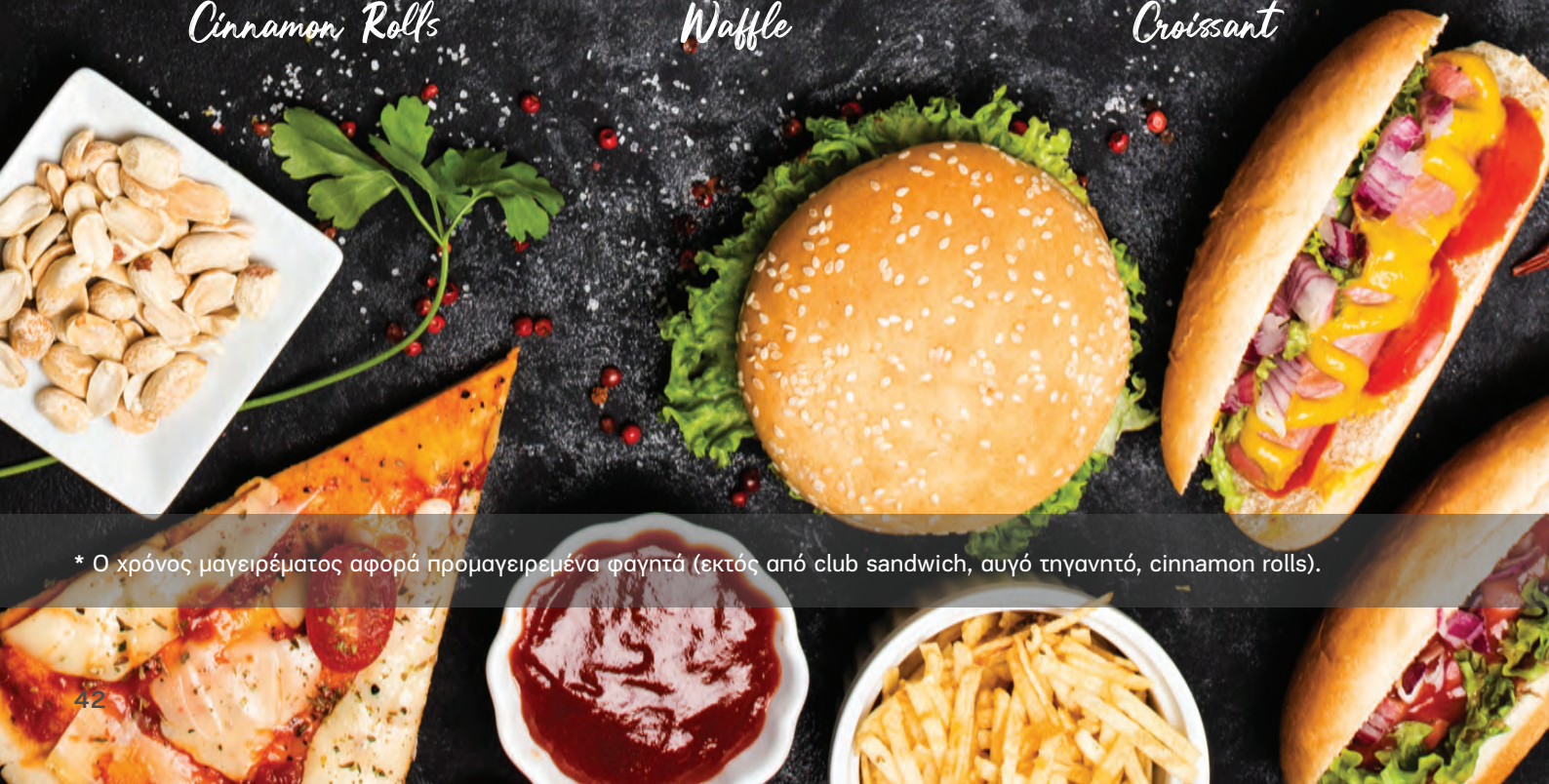
Ταχυφούρνοι PRÁTICA

Συνδυάζουν:

- ✓ Αέρα υψηλής πίεσης
- ✓ Μικροκύματα ακριβείας
- ✓ Αντίσταση (Copa, Rocket)

Speed Ovens Recipe Book

1' 30" Burger	1' 10" Fried Potatoes	1' 50" Pizza
3' 30" Chicken Wings	2' Onion Rings	1' 30" Fried Egg
2' 10" Cinnamon Rolls	1' Waffle	40" Croissant



* Ο χρόνος μαγειρέματος αφορά προμαγειρεμένα φαγητά (εκτός από club sandwich, αυγό τηγανητό, cinnamon rolls).

Ταχυφούρνοι PRÁTICA

10 φορές
πιο γρήγορο μαγείρεμα
συγκριτικά με κυκλοθερμικό φούρνο!

Χωρίς φούσκα!



Fit Express



Copa Express



Rocket Express



Ιδανικοί για την ολοκλήρωση προϊόντων ψυγείου, κατάψυξης ακόμα και φρέσκων!

Μαγειρέψτε με 4 απλά βήματα:

1



2



3



4







Βίντεο με οδηγίες για καθαρισμό φούρνου

Fit Express



Brioche Sandwich 45''



Sandwich Croissant 40''



Lava Cake 45''



Quiche 1'20''

Copa Express



Club Sandwich 45''



Brownie 45''



Ομελέτα 1'50''



Ψάρι σε λαδόκολλα 1'30''

Rocket Express



Ciabatta 50''



Λαζάνια 3'30''



Φιλέτο Σολομού 3'20''



Σολομός σε σφολιάτα 2'20''

* Ο χρόνος μαγειρέματος αφορά φρέσκα προϊόντα (εκτός από προμαγειρεμένα φαγητά: quiche, sandwich croissant, brownie & lava cake).



Fit Express

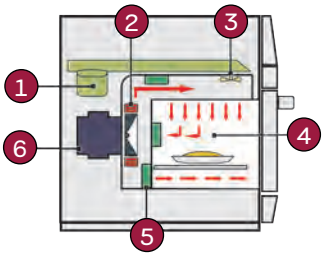


Copa Express



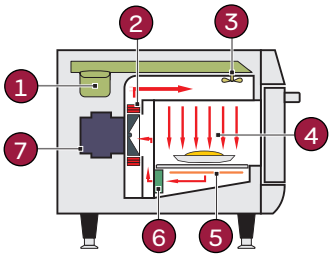
Rocket Express

- Οθόνη αφής με έως 1.024 συνταγές και έως 8 στάδια μαγειρέματος ανά συνταγή
- Συνδυασμός 3 λειτουργιών: αέρας υψηλής πίεσης, αντίσταση στο κάτω μέρος (Copa & Rocket) και μικροκύματα ακριβείας για 10 φορές πιο γρήγορο μαγείρεμα
- Ανεξάρτητη ρύθμιση της ταχύτητας του αέρα, των μικροκυμάτων και της αντίστασης
- Θύρα USB για προσθήκη και αποθήκευση συνταγών
- Ανοξείδωτη κατασκευή εσωτ. (AISI 304) & εξωτ. (AISI 430)
- Επιτρέπεται η χρήση μεταλλικών σκευών
- Λειτουργία χωρίς φούσκα (*) με αφαιρούμενο φίλτρο καταλύτη, που μετατρέπει τους ατμούς που περιέχουν λιπαρές ουσίες σε νερό
- Για σωστό εξαερισμό απαιτείται ελάχιστος χώρος 25 mm αριστερά-δεξιά και 76 mm μεταξύ του πίσω μέρους του φούρνου και του τοίχου



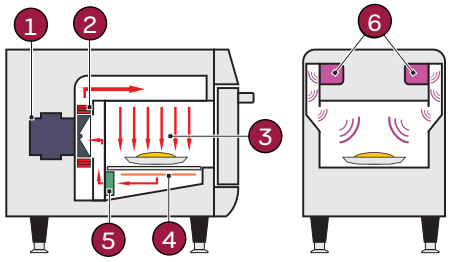
Fit Express

1. Magnetron
2. Θέρμανση αέρα υψηλής πίεσης
3. Μικροκύματα
4. Αέρας υψηλής πίεσης
5. Καταλυτικός μετατροπέας
6. Μοτέρ ανεμιστήρα



Copa Express

1. Magnetron
2. Θέρμανση αέρα υψηλής πίεσης
3. Μικροκύματα
4. Αέρας υψηλής πίεσης
5. Αντίσταση
6. Καταλυτικός μετατροπέας
7. Μοτέρ ανεμιστήρα



Rocket Express

1. Μοτέρ ανεμιστήρα
2. Θέρμανση αέρα υψηλής πίεσης
3. Αέρας υψηλής πίεσης
4. Αντίσταση
5. Καταλυτικός μετατροπέας
6. Magnetron

Κωδικός	Magne-trons	Χωρ/τα	Θερμ/σία	Ισχύς/ Τάση	Κύκλωμα	Εσωτ. Διαστάσεις	Εξωτ. Διαστάσεις
Fit Express	1	13 lt	30° έως 280°C	3 kW/230V	13 A	31,5 x 34,1 x 17 cm	38,6 x 69,3 x 61,9 cm
	2			6,8 kW/230V	32 A		
				6,5 kW/380V	16 A		
Copa Express	1	17,5 lt		3,4 kW/230V	16 A	33,6 x 28,7 x 18,3 cm	40,5 x 78 x 69,4 cm
	2			6,9 kW/230V	32 A		
				6,6 kW/380V	16 A		
Rocket Express	2	21 lt		6,9 kW/230V	32 A	39,4 x 36,2 x 14,6 cm	53,2 x 80,6 x 63,6 cm
				6,6 kW/380V	16 A		

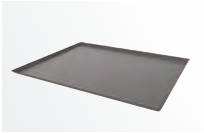
(*) Εξαιρούνται κοτόπουλο με πέτσα, ωμό μπιφτέκι, ωμό bacon, και όποια άλλα τρόφιμα ωμά περιέχουν λίπος.

Για τιμές, βλέπε σελ. 14 τιμοκαταλόγου

Αξεσουάρ Ταχυφούρνων

Δίσκος Τεφλόν Αλουμινίου

Συμβατότητα: Copa



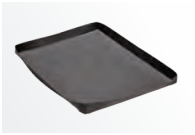
Ταψί από PTFE

Συμβατότητα: Fit, Copa & Rocket



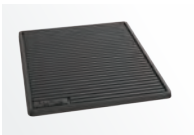
Ταψί διάτρητο

Συμβατότητα: Fit, Copa & Rocket



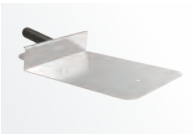
Σχάρα

Συμβατότητα: Fit, Copa & Rocket



Φτυάρι Αλουμινίου

Συμβατότητα: Fit, Copa & Rocket



Καθαριστικό Φούρνου

Συμβατότητα: Fit, Copa & Rocket



Προστατευτικό Φούρνου

Συμβατότητα: Fit, Copa & Rocket











Drop-in 48
Αξεσουάρ για Drop-in 51
Διανεμητές Πιάτων Θερμαινόμενοι 52
Τρόλεϊ για GN Θερμαινόμενα & Ψυχόμενα 52
Σειρά Kore Monoblock 54
Σειρά 900 57
Σειρά 700 71
Σειρά 600 85
Μηχανήματα εκτός σειράς . . . . . .
Φριτέζες, Πλατό & Σαλαμάνδρες 91
Robatas & Basque Grills 92
Φούρνοι Κυκλοθερμικοί 94
Αξεσουάρ για Φούρνους 100
Blast Chillers 102
Vacuum 104
Ανοξείδωτες Κατασκευές . . . . . .
Συνθέσεις Ανοξείδωτων 105
Bar Stations 106
Ψύκτης Ποτηριών 106
Ψύξη 107
Πλύση 121



1 επίπεδο
FPR6-2/3/4/5/6



2 επίπεδα
FP2R6-2/3/4/5/6

- Σειρές με βάθος 61 ή 72 cm
- Χωρ/τα από 2 έως 6 GN 1/1 (δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN)
- Επιφάνεια με 1 ή 2 επίπεδα
- Με ή χωρίς ψυκτικό μηχάνημα

Κωδικός	Επιφάνεια		Χωρ/τα GN 1/1	Θερμ/σία	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
	Επίπεδα	Διάσταση						
Ψυχόμενες Επιφάνειες με 1 & 2 επίπεδα								
FPR6-3	1	109 x 58,5 cm	3	-10°/+5°C	315	230 V/ 50-60 Hz	R290	111,5 x 61 x 47,6
FP2R6-3	2*							111,5 x 61 x 54,6
FPR6-4	1	141,5 x 58,5 cm	4		325			144 x 61 x 47,6
FP2R6-4	2*							144 x 61 x 54,6
FPR6-5	1	174 x 58,5 cm	5		405			176,5 x 61 x 47,6
FP2R6-5	2*							176,5 x 61 x 54,6

* 1ο: Μ61,8 x Π28,4 cm, 2ο: Μ72,2 x Π19,2 cm, Απόσταση μεταξύ επιπέδων 70 mm.



FCR6-160-2/3/4/5/6



FCRV7-2/3/4/5/6

- Σειρές με βάθος 61 (μόνο για κωδ. FCR6) ή 72 cm
- Χωρ/τα από 2 έως 6 GN 1/1 (δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN)
- Βάθος λεκάνης 30, 80 ή 160 mm (για FCR6)
- Με ή χωρίς ψυκτικό μηχάνημα

Κωδικός	Λεκάνη		Χωρ/τα GN	Θερμ/σία	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
	Διάσταση (cm)	Βάθος						
Ψυχόμενες Λεκάνες με Στατική Ψύξη								
FCR6-160-3	109 x 58,5	160 mm	3 x 1/1	-10° έως +5°C	315	230 V/ 50-60 Hz	R290	111,5 x 61 x 63,2
FCR6-160-4	141,5 x 58,5		4 x 1/1		325			144 x 61 x 63,2
FCR6-160-5	174 x 58,5		5 x 1/1		405			176,5 x 61 x 63,2
Ψυχόμενες Λεκάνες με Κυκλοφορία Αέρα								
FCRV7-3	109 x 69	*30, 75 & 115 mm	3 x 1/1	0° έως +4°C	375	230 V/ 50-60 Hz	R290	111,5 x 72 x 67,7
FCRV7-4	141,5 x 69		4 x 1/1		380			144 x 72 x 67,7
FCRV7-5	174 x 69		5 x 1/1		485	230 V/ 50 ή 60 Hz		176,5 x 72 x 67,7

* Ρυθμιζόμενο ύψος βάσης.

- Σειρές με βάθος 61 ή 72 cm
- Χωρ/τα από 2 έως 6 GN 1/1, εκτός από FCMC6 μόνο με 4 λεκανάκια (δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια)
- Με βάθος λεκάνης 80 & 120 mm (μόνο για κωδ. CNH6)
- Με ή χωρίς ψυκτικό μηχάνημα



FCMC6-4



CNH6-120-2/3/4/5/6

Κωδικός	Λεκάνη		Χωρ/τα GN	Θερμ/σία	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
	Διάσταση (cm)	Βάθος						
Ψυχόμενη Λεκάνη με Στατική Ψύξη για Κατεψυγμένα Προϊόντα (Ιδανική για παγωτό)								
FCMC6-4	81 x 58,5	180 mm	4 λεκανάκια παγωτού*	-15°/ -18°C	185	230 V/ 50-60 Hz	R290	83,5 x 61 x 67,8
Ουδέτερη Λεκάνη για Παρουσίαση Προϊόντων σε Πάγο με Φωτισμό								
CNH6-120-4	141,5 x 58,5	120 mm	4 x 1/1	-	60	230 V/ 50-60 Hz	-	144 x 61 x 34,8

* Διάσταση/λεκανάκι: 36 x 16,5 x 18 cm, ιδανικό για προβολή παγωτού διάρκειας max 4 ωρών.

- Χωρ/τα από 2 έως 6 GN 1/1 (δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN)
- Με ή χωρίς ψυκτικό μηχάνημα



FPBCF-2/3/4/5/6

Κωδικός	Επιφάνεια Υλικό	Χωρ/τα GN 1/1	Θερμ/σία	Ισχύς (W)	Τάση	Συχνότητα	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
Ψυχόμενες Επιφάνειες για Τοποθέτηση κάτω από Έπιπλο με Επιφάνεια από Γρανίτη κ.ά.								
FPBCF-3	αλουμινίου	3	-25°/-30°C	270	230 V	50-60 Hz	R290	93,6 x 59 x 47,6
FPBCF-4		4		390		50 ή 60 Hz		126,1 x 59 x 47,6
FPBCF-5		5		480		50-60 Hz	R455a	158,6 x 59 x 47,6

- Σειρές με βάθος 61 ή 72 cm
- Χωρ/τα από 2 έως 3 GN 1/1 (δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN)
- Με ή χωρίς ψυκτικό μηχάνημα



FPRSS6-2/3

Κωδικός	Επιφάνεια		Χωρ/τα GN 1/1	Θερμ/σία	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
	Υλικό	Διάσταση						
Μεικτές Επιφάνειες, Ψυχόμενες & Θερμαινόμενες								
FPRSS6-2	inox*	76,5 x 58,5 cm	2	+30°/+120°C ή -10°/+5°C	990	230 V/ 50-60 Hz	R290	79 x 61 x 47,8
FPRSS6-3		109 x 58,5 cm	3		1.490			111,5 x 61 x 47,8

* Διατίθενται και με γυάλινη κεραμική λευκή επιφάνεια.

Για τιμές, βλέπε σελ. 15 τιμοκαταλόγου



PV6-2/3/4/5/6



PVE11-2/3/4/5/6

- Σειρές με βάθος 61 ή 72 cm (μόνο για σειρά PV6)
- Χωρ/τα από 2 έως 6 GN 1/1 (δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN)
- Επιφάνεια άσπρη ή μαύρη

Κωδικός	Επιφάνεια		Χωρ/τα GN 1/1	Θερμ/σία	Ισχύς (W)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	Διάσταση	Χρώμα					
Θερμαινόμενες Επιφάνειες με Γυάλινη Κεραμική Πλάκα							
PV6-3	109 x 58,5 cm	μαύρο	3	+30°/+120°C	1.355	230 V/ 50-60 Hz	111,5 x 61 x 14,7
PV6-4	141,5 x 58,5 cm		4		1.805		111,5 x 61 x 14,7
PV6-5	174,5 x 58,5 cm		5		2.255		176,5 x 61 x 14,7
Θερμαινόμενες Επιφάνειες με Γυάλινη Κεραμική Πλάκα χωρίς Πλαίσιο							
PVE11-3	98,7 x 53,6 cm	μαύρο	3	+30°/+120°C	1.355	230 V/ 50-60 Hz	98,7 x 53 x 13,7
PVE11-4	131,2 x 53,6 cm		4		1.805		131,2 x 53 x 13,7
PVE11-5	163,1 x 53,6 cm		5		2.255		163,7 x 53 x 13,7



PBCC-2/3/4/5/6

- Χωρ/τα από 2 έως 6 GN 1/1 (δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN)

Κωδικός	Επιφάνεια	Χωρ/τα	Θερμ/σία	Ισχύς (W)	Τάση	Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
Θερμαινόμενες Επιφάνειες για Τοποθέτηση κάτω από Έπιπλο με Επιφάνεια από Γρανίτη κ.ά.							
PBCC-3	αλουμινίου	3 GN 1/1	+80°/+100°C	1.355	230 V	50-60 Hz	93,6 x 59 x 14,7
PBCC-4		4 GN 1/1		1.805			126,1 x 59 x 14,7
PBCC-5		5 GN 1/1		2.255			158,6 x 59 x 14,7



- Σειρές με βάθος 61 ή 72 cm
- Χωρ/τα από 2 έως 6 GN 1/1 (bain marie με νερό και με 1 GN 1/1) (δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN)
- Bain marie με νερό: διατίθενται και με αυτόματη πλήρωση νερού



CBMS6-2/3/4/5/6



CBMA6-1/2/3/4/5/6

Κωδικός	Λεκάνη		Χωρ/τα GN	Θερμ/σία	Πλήρωση Νερού	Ισχύς (W)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	Διάσταση (cm)	Βάθος						
Bain Marie Ξηρής Θέρμανσης								
CBMS6-3	109 x 58,5	210 mm	3 x 1/1	+30° έως +120°C	-	1.550	230 V/ 50-60 Hz	111,5 x 61 x 37,3
CBMS6-4	141,5 x 58,5		4 x 1/1		-	2.050		144 x 61 x 37,3
CBMS6-5	174 x 58,5		5 x 1/1		-	3.080		176,5 x 61 x 37,3
Bain Marie με Νερό								
CBMA6-3	109 x 58,5	190 mm	3 x 1/1	+30° έως +90°C	χειρ/τη με βρύση	2.005	230 V/ 50-60 Hz	111,5 x 61 x 30,2
CBMA6-4	141,5 x 58,5		4 x 1/1			2.510		144 x 61 x 30,2
CBMA6-5	174 x 58,5		5 x 1/1			3.030		176,5 x 61 x 30,2

- Σειρές με βάθος 61 ή 72 cm
- Χωρ/τα από 1 έως 2 GN 1/1 (δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN)
- Με χειροκίνητο ή αυτόματο σύστημα πλήρωσης νερού

Ιδανικό για ζεστό φαγητό (π.χ. ψητό μοσχάρι) με διάτρητη βάση. Θέρμανση από κάτω με bain marie για διατήρηση υγρασίας και από πάνω με λάμπες κεραμικής θερμότητας.



TRCBMA6-1

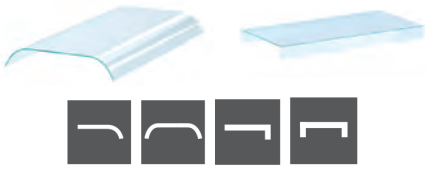


TRCBMA6-2

Κωδικός	Λεκάνη		Χωρ/τα GN	Θερμ/σία	Πλήρωση Νερού	Ισχύς (W)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	Διάσταση (cm)	Βάθος						
Carving Station για Κρεατικά								
TRCBMA6-1	49 x 58,5	190 mm	1 x 1/1	+30° έως +90°C	χειρ/τη με βρύση	1.285	230 V/ 50-60 Hz	51,5 x 61 x 100,5
TRCBMA6-2	76,5 x 58,5		2 x 1/1			2.560		79 x 61 x 100,5

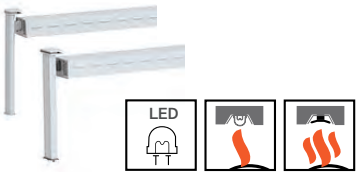
Drop-in Αξεσουάρ

Αντιπτερνιστικά Τζάμια



Κουρμπαριστό & Ίσιο
Κέντρου ή μπροστινής όψης

Φωτισμός



LED, Λάμπες Αλογόνου & Κεραμικές
Για κουρμπαριστά + Ίσια Τζάμια

Για τιμές, βλέπε σελ. 15, 16 τιμοκαταλόγου

Προαιρετικά:

- Καπάκι διανεμητή



Θερμαινόμενοι Διανεμητές Πιάτων (+30°/+90°C)

Κωδικός	Πιάτα		Θερμ/σία	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	Χωρ/τα	(Ø cm)				
IDPC-28	40-45	18-28	+30°/+90°C	480 W	230 V 50-60 Hz	42 x 73
IDPC-34		24-34				48 x 73



IDPC-28

Τρόλεϊ για GN Θερμαινόμενα & Ψυχόμενα



CCF-10



CCHF-20

Κωδικός	Πόρτες	Επίπεδα GN 2/1*	Θερμ/σία	Υγρασία	Ισχύς (W)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
Θερμαινόμενα Τρόλεϊ (Απόσταση 70 mm)							
CCF-10	1	10	0°/+90°C	-	2.000	230 V 50-60 Hz	79,9 x 87,6 x 119
CCF-20	1	20					79,9 x 87,6 x 164
CCF-40	2	40			3.500		148,9 x 87,6 x 164
Θερμαινόμενα Τρόλεϊ με Υγρασία (Απόσταση 70 mm)							
CCHF-10	1	10	+30°/+90°C	4 επίπεδα, δυνατότητα απενεργοποίησης	2.000	230 V 50-60 Hz	79 x 93,5 x 121,5
CCHF-20	1	20					79 x 93,5 x 185,5
CCHF-40	2	40			3.500		152,5 x 93,5 x 188,5
Ψυχόμενα Τρόλεϊ (Απόσταση 60 mm)							
CFF-20	1	17	+2°/+8°C	-	350	230 V 50 Hz	79,9 x 87,6 x 187,8
CFF-40	2	40			575		148,9 x 87,6 x 187,8

* Κατάλληλα και για GN 1/1, Βάθος GN: 65 mm (max)

FAGOR
PROFESSIONAL

Μοναδική λύση βάσει των αναγκών σας!

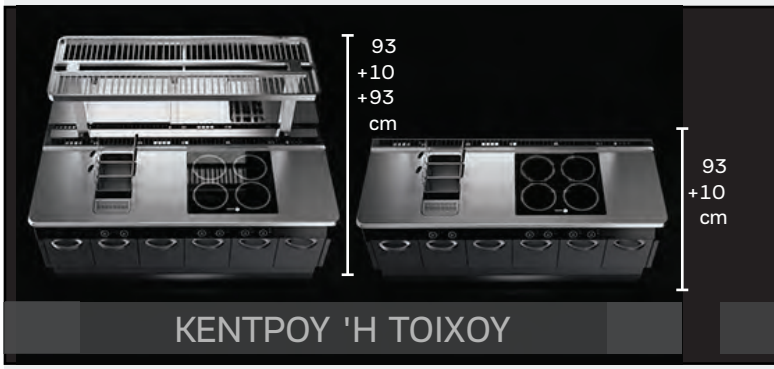
KORE Monoblock



Η νέα σειρά KORE Monoblock έχει σχεδιαστεί για να παρέχει όλα τα οφέλη του εξοπλισμού, προστίθοντας ένα ακόμη, τον ενιαίο πάγκο εργασίας. Ο πάγκος εργασίας είναι σχεδιασμένος ως ένα ενιαίο κομμάτι, χωρίς αρμούς ή κενά, που έχει ως αποτέλεσμα τον άρτιο και εύκολο καθαρισμό, αλλά και την υψηλή αισθητική.

Σχεδιάστε την κουζίνα που καλύπτει τις ανάγκες σας, επιλέγοντας εξοπλισμό από τη σειρά KORE 900, εκτός από τους βραστήρες αμέσου και εμμέσου θερμάνσεως. Τα πλατό με μήκος 60 και 100 cm και οι εστίες αερίου που είναι ειδικά σχεδιασμένες για τα monoblocks διαθέτουν κουμπί για την πλήρωση νερού. Τα πλατό διαθέτουν περιμετρικά κανάλι νερού με πλήρωση με ηλεκτρομαγνητική βαλβίδα.

Το κομψό design της σειράς MONOBLOCK σε συνδυασμό με όλα τα παραπάνω σας προσφέρουν μία λύση που εγγυάται βέλτιστη υγιεινή, απόδοση και ανθεκτικότητα, ακόμη και σε απαιτητικά επίπεδα εργασίας.



ΚΕΝΤΡΟΥ 'Η ΤΟΙΧΟΥ



ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΑΠΟ ΤΗ ΣΕΙΡΑ 900

1. ΤΥΠΟΣ BLOCK

Νησίδα για κεντρική τοποθέτηση εάν έχετε το διαθέσιμο χώρο είτε block για τοποθέτηση στον τοίχο, ώστε να μπορείτε να αξιοποιήσετε στο έπακρο τον περιορισμένο χώρο σας.

2. ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Επιλέξτε τον εξοπλισμό που θέλετε να συμπεριλάβετε στον πάγκο της κουζίνας σας. Μπορείτε να επιλέξετε από μια μεγάλη γκάμα προϊόντων της σειράς KORE 900.



ΒΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ



ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΡΑΦΙΑ 'Η ΒΑΣΕΙΣ

3. ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Ολοκληρώστε το σχεδιασμό προσθέτοντας τον εξοπλισμό που θέλετε να τοποθετηθεί κάτω από τον πάγκο εργασίας, επιτυγχάνοντας εξοικονόμηση χώρου.

4. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕΤΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Τοποθετήστε ράφια ή βάσεις για μηχανήματα για κάθετη τοποθέτηση πάνω από τον πάγκο εργασίας, επιτυγχάνοντας εργονομία χώρου.



5. ΕΠΙΛΕΞΤΕ ΦΙΝΙΡΙΣΜΑ

Επιλέξτε τα χρώματα και το φινίρισμα για να δώσετε στον εξοπλισμό μία μοναδική και προσωπική πινελιά.

Συνδυασμός 1 (Μέγεθος: XS - Τοίχου)



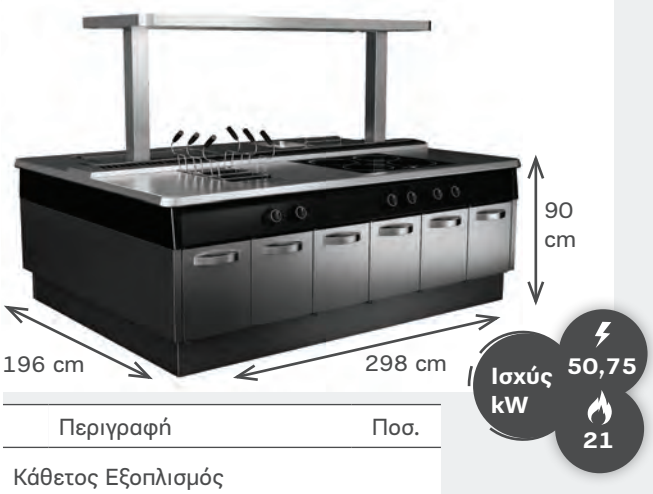
Κωδικός	Περιγραφή	Ποσ.
Επιτραπέζιος Εξοπλισμός		
C-I925	επαγωγική εστία 40 cm, 2 εστίες	1
EN-905	ουδέτερη επιφάνεια 40 cm	1
FT-E9075 L	πλατό λείο 60 cm	1
EN-9025	ουδέτερη επιφάνεια 20 cm	1
F-E9115	φριτέζα 40 cm, 1x15 lt	1
Επιδαπέδιος Εξοπλισμός		
CCP9-2G W	ψυχόμενη βάση 120 cm με 2 συρτ. 2/3	1
MB-905	βάση 40 cm με 1 πόρτα	1

Συνδυασμός 3 (Μέγεθος: M - Κέντρου - Πλευρά A' & B')



	Κωδικός	Περιγραφή	Ποσ.
Επιτραπέζιος Εξοπλισμός			
A'	C-G941 LPG	τετραπλή εστία 80 cm, με φούρνο	1
	EN-9025	ουδέτερη επιφάνεια 20 cm	1
	FT-E1000 L R	πλατό λείο & ραβδωτό	1
B'	C-G940 LPG	τετραπλή εστία 80 cm	1
	EN-905	ουδέτερη επιφάνεια 40 cm	1
	F-G9221	φριτέζα 80 cm, 2x21 lt	1
Επιδαπέδιος Εξοπλισμός			
A'	CCP9-2G W	ψυχόμενη βάση 120 cm με 2 συρτ. 2/3	1
B'	MB-910	βάση 80 cm με 2 πόρτες	1
	MB-905	βάση 40 cm με 1 πόρτα	1

Συνδυασμός 6 (Μέγεθος: M - Κέντρου - Πλευρά A' & B')



	Περιγραφή	Ποσ.
Κάθετος Εξοπλισμός		
	βάση standard	2
	ράφι	1

	Κωδικός	Περιγραφή	Ποσ.
Επιτραπέζιος Εξοπλισμός			
A'	EN-905	ουδέτερη επιφάνεια 40 cm	3
	C-I945	επαγωγική εστία 80 cm, 4 εστίες	1
	CP-E905	βραστήρας ζυμαρικών 40 cm, 1x40 lt	1
B'	EN-905	ουδέτερη επιφάνεια 40 cm	2
	F-G9121	φριτέζα 40 cm, 1x21 lt	1
	EN-9025	ουδέτερη επιφάνεια 20 cm	1
	FT-E9125 L	πλατό λείο 100 cm	1
Επιδαπέδιος Εξοπλισμός			
	MB-915	βάση 120 cm με 3 πόρτες	1
	MB-905	βάση 40 cm με 1 πόρτα	4
	CCP9-2G W	ψυχόμενη βάση 120 cm με 2 συρτ. 2/3	1

Για τιμές, βλέπε σελ. 16 τιμοκαταλόγου

Συνδυασμός 5 (Μέγεθος: M - Κέντρου - Πλευρά A' & B')



	Κωδικός	Περιγραφή	Ποσ.
Επιτραπέζιος Εξοπλισμός			
A'	FT-E9075 L	πλατό λείο 60 cm	1
	EN-9025	ουδέτερη επιφάνεια 20 cm	1
	CP-G905 LPG	βραστήρας ζυμαρικών 40 cm, 1x40 lt	1
	EN-905	ουδέτερη επιφάνεια 40 cm	2
	C-G940 LPG	τετραπλή εστία 80 cm	1
B'	F-G9121	φριτέζα 40 cm, 1x21 lt	1
	EN-905	ουδέτερη επιφάνεια 40 cm	1
	FT-E9125 R	πλατό ραβδωτό 100 cm	1
	EN-9025	ουδέτερη επιφάνεια 20 cm	1
	C-G941 LPG	τετραπλή εστία 80 cm, με φούρνο	1
Επιδαπέδιος Εξοπλισμός			
	MB-910	βάση 80 cm με 2 πόρτες	2
	MB-905	βάση 40 cm με 1 πόρτα	3
	CCP9-2G W	ψυχόμενη βάση 120 cm με 2 συρτ. 2/3	1

Συνδυασμός 7 (Μέγεθος: M - Κέντρου - Πλευρά A' & B')



	Κωδικός	Περιγραφή	Ποσ.
Επιτραπέζιος Εξοπλισμός			
A'	EN-910	ουδέτερη επιφάνεια 80 cm	1
	F-E9121	φριτέζα 80 cm, 1x21 lt	1
	FT-E9075 L	πλατό λείο 60 cm	1
	C-I945	επαγωγική εστία 80 cm, 4 εστίες	1
	EN-9025	ουδέτερη επιφάνεια 20 cm	1
B'	EN-910	ουδέτερη επιφάνεια 80 cm	1
	C-I925	επαγωγική εστία 40 cm, 2 εστίες	1
	EN-905	ουδέτερη επιφάνεια 40 cm	1
	FT-E9075 R	πλατό ραβδωτό 60 cm	1
	F-E9121	φριτέζα 80 cm, 1x21 lt	1
	EN-905	ουδέτερη επιφάνεια 40 cm	1
Επιδαπέδιος Εξοπλισμός			
	MB-910	βάση 80 cm με 2 πόρτες	4
	MB-905 G	βάση 40 cm με 1 πόρτα & οδηγούς	1
	CCP9-2G W	ψυχόμενη βάση 120 cm με 2 συρτ. 2/3	1

Περιγραφή	Ποσ.
Κάθετος Εξοπλισμός	
βάση standard	1
στήριγμα φούρνου	1
ράφι	1

Σειρά 900

Εστίες 58
Επαγωγικές Εστίες & Wok 58
Κουζίνες 58-60
Solid Top 60
Paella 60
Γκριλιέρες 61
Πλατό 62
Φριτέζες 64
Θερμαντικό Πατατών 64
Ανατρεπόμενα Τηγάνια 65
Bain Marie 66
Ουδέτερα 66
Βραστήρες Ζυμαρικών 67
Βραστήρες Αμέσου Θερμάνσεως 68
Βραστήρες Εμμέσου Θερμάνσεως 69
Βάσεις Μηχανημάτων 70
Ψυγεία Πάγκοι - Βάσεις Μηχανημάτων 70



Οι συσκευές αερίου είναι έτοιμες να συνδεθούν χρησιμοποιώντας τις ενδεικνυόμενες πιέσεις:

Υγραέριο (LPG): 37 g/cm2
Φυσικό Αέριο (NG): 20 g/cm2

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Εστίες από μαντέμι
- Ρύθμιση ισχύος από διακόπτη 7 θέσεων ανά εστία
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Τάση: 400 V 3N

Μοντέλα με Φούρνο

- Με φούρνο στατικό GN 2/1 ή 100 x 70 x 29 cm
- Θερμοστατικός έλεγχος θερμ/σίας 125°-310°C
- Επιλογή λειτουργίας του άνω και/ή κάτω μέρους
- Οδηγοί σε 3 διαφορετικά ύψη
- Κάτω μέρος από μαντέμι (εσωτ.) για καλύτερη απόδοση & ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας



C-E941



C-E960

Κωδικός	Εστίες		Φούρνος		Ουδέτερο Ερμάριο	Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	(cm)	4 kW	Διαστάσεις	Ισχύς (kW)			
Τετράγωνες Εστίες							
C-E920	30 x 30	2	-	-	-	8	40 x 93 x 29
C-E940		4	-	-	-	16	80 x 93 x 29
C-E941		4	GN 2/1	6	-	22	80 x 93 x 85
C-E960		6	-	-	-	24	120 x 93 x 29
C-E961		6	GN 2/1	6	1 (δεξιά)	30	120 x 93 x 85
C-E961 OP		6	100 x 70 x 29	12	-	36	120 x 93 x 85

Σειρά 900 Επαγωγικές Εστίες & Wok



C-I925



W-I905

- Εστίες από κεραμικό γυαλί Vitro (επαγωγικές)
- Εστίες ελεγχόμενες από διακόπτη 10 θέσεων ανά εστία
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Τάση: 400 V 3N

Κωδ.	Εστίες		Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	(Ø mm)	5 kW		
Επαγωγικές Εστίες				
C-I925	280	2	10	40 x 93 x 29
C-I945		4	20	80 x 93 x 29
WOK				
W-I905	300	1	5	40 x 93 x 29

Μοντέλα Αερίου

- Καυστήρες με διπλή κορώνα για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας
- Με πιλότο και θερμοκόπια
- Σχάρα/εστία: 39,7 x 35 cm (με απόσταση 75 mm από το κέντρο), που καθιστά δυνατή τη χρήση σκευών με Ø 8 cm

Μοντέλα με Φούρνο

- Με φούρνο στατικό GN 2/1 ή 100 x 70 x 29 cm
- Έλεγχος θερμοκρασίας με θερμοστατική βαλβίδα 125°-310°C
- Οδηγοί σε 3 διαφορετικά ύψη
- Κάτω μέρος από μαντέμι (εσωτερικά) για καλύτερη απόδοση και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας

Αερίου: Με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη και θερμοκόπια.

Ηλεκτρικός: Επιλογή λειτουργίας του άνω και/ή κάτω μέρους. Τάση: 400 V 3N

Προαιρετικά:

- Λεία πλάκα 35x30 cm για τοποθέτηση πάνω από εστία (5,25 kW)
- Στήλη νερού για τοποθέτηση δεξιά ή αριστερά



C-G940



C-G960

Κωδικός	Εστίες			Φούρνος		Ουδέτερο Ερμάριο	Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	5,25 kW (Ø100 mm)	8 kW (Ø120 mm)	10,2 kW (Ø140 mm)	Διαστάσεις	Ισχύς (kW)			
C-G920	1	1	-	-	-	-	13,25	40 x 93 x 29
C-G920 H	-	1	1	-	-	-	18,20	40 x 93 x 29
C-G920 XH	-	-	2	-	-	-	20,40	40 x 93 x 29
C-G940	2	1	1	-	-	-	28,70	80 x 93 x 29
C-G940 H	-	3	1	-	-	-	34,20	80 x 93 x 29
C-G940 XH	-	-	4	-	-	-	40,80	80 x 93 x 29
C-G941	2	1	1	GN 2/1	8,60	-	37,30	80 x 93 x 85
C-GE941	2	1	1	GN 2/1	6,00	-	28,70	80 x 93 x 85
C-G941 H	-	3	1	GN 2/1	8,60	-	42,80	80 x 93 x 85
C-G941 XH	-	-	4	GN 2/1	8,60	-	49,40	80 x 93 x 85
C-G960	3	2	1	-	-	-	41,95	120 x 93 x 29
C-G960 H	-	5	1	-	-	-	50,20	120 x 93 x 29
C-G961	3	2	1	GN 2/1	8,60	1 (δεξιά)	50,55	120 x 93 x 85
C-G961 H	-	5	1	GN 2/1	8,60	1 (δεξιά)	58,80	120 x 93 x 85
C-G961 OP	3	2	1	100x70x29	14,00	-	55,95	120 x 93 x 85
C-G961 OP H	-	5	1	100x70x29	14,00	-	64,20	120 x 93 x 85

Για τιμές, βλέπε σελ. 17 τιμοκαταλόγου

Μοντέλα Αερίου

- Επιφάνεια Solid Top: 80 x 70 cm (με Ø300 mm & πάχος 10 mm από μαντέμι). Θερμοκρασία: 500°C (στο κέντρο), 200°C (στις άκρες). Με πιλότο και θερμοκόπια.

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Επιφάνεια Solid Top: 72 x 72 cm (με πάχος 15 mm από μαντέμι) και τέσσερα στοιχεία κάτω από την πλάκα, έτσι ώστε να θερμαίνουν ανεξάρτητα τα τέσσερα τέταρτα της πλάκας. Αδιάβροχη προστασία IPX5. Τάση: 400 V 3N

Μοντέλα με Φούρνο Στατικό GN 2/1

- Έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστατική βαλβίδα 125°-310°C
- Οδηγοί σε 3 διαφορετικά ύψη
- Κάτω μέρος από μαντέμι (εσωτερικά) για καλύτερη απόδοση και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας

C-G911: Με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη, ενδεικτική λυχνία πιλότου, και θερμοκόπια.

C-E911: Επιλογή λειτουργίας του άνω και/ή κάτω μέρους. Τάση: 400 V 3N.



C-G910



C-E911

Κωδικός	Solid Top (cm)	Εστίες	Φούρνος		Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
		Ισχύς	Διάσταση	Ισχύς (kW)		
C-E910	72 x 72	4 x 4 kW	-	-	16	80 x 93 x 29
C-G910	80 x 70	1 x 11 kW	-	-	11	80 x 93 x 29
C-E911	72 x 72	4 x 4 kW	GN 2/1	6,00	22	80 x 93 x 85
C-G911	80 x 70	1 x 11 kW	GN 2/1	8,60	19,60	80 x 93 x 85

Σειρά 900 Paella

Μοντέλα Αερίου

- Καυστήρες με διπλή κορώνα με 4 σειρές από φλόγα ανά κορώνα για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας
- Με πιλότο και θερμοκόπια

C-GP911: Με στατικό paella φούρνο ανοξείδωτο (66,5 x 66,5 x 32,5 cm). Έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστατική βαλβίδα 125°-310°C. Με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη, πιλότο και θερμοκόπια. Με 2 πόρτες (άνοιγμα στο πλάι).



C-GP910

Κωδικός	Εστίες			Φούρνος		Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	Εξωτ.	Εσωτ.	Ισχύς	Διάσταση (cm)	Ισχύς		
C-GP910	Ø 450 mm	Ø 330 mm	27 kW	-	-	27,00	80 x 93 x 29
C-GP911				66,5 x 66,5 x 32,5	7,30 kW	34,30	80 x 93 x 85



B-G9051 I



B-E9101

- Σχάρα από μαντέμι (αφαιρείται χωρίς εργαλεία, σε τμήματα πλάτους 170 mm)
- Οι σιδερένιες σχάρες είναι αναστρέψιμες με 2 διαφορετικές επιφάνειες σε κάθε πλευρά:
  - Ραβδωτή πλευρά με κλίση για κρέας
  - Οριζόντια και επίπεδη για ψάρια και λαχανικά
- Φτάνει σε θερμοκρασία 400°C, έτσι η επιφάνεια του προϊόντος ''θωρακίζεται'' γρήγορα και εσωτερικά παραμένει ζουμερό
- Συρτάρι συλλογής λίπους με δυνατότητα τοποθέτησης νερού, όπου χάρη στη θερμότητα παράγεται ατμός χαμηλής έντασης, έτσι ώστε το φαγητό να μπορεί να ψηθεί στη σχάρα με ατμό
- Διαθέτουν ανοξείδωτα προστατευτικά 130 mm (αφαιρούμενα)
- Αδιάβροχη προστασία IPX5

Μοντέλα Αερίου

- Τρεις ανοξείδωτοι σωληνωτοί καυστήρες ανά περιοχή μαγειρέματος. Ανεξάρτητος έλεγχος για κάθε ομάδα καυστήρων μέσω βαλβίδας ασφαλείας με θερμοκόπια. Ανάφλεξη του καυστήρα μέσω ηλεκτρονικού αναφλεκτήρα με σπινθήρα. Πρόσβαση και για χειροκίνητη ανάφλεξη.

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Τρία ανοξείδωτα θερμαντικά στοιχεία ανά περιοχή μαγειρέματος. Ανεξάρτητος έλεγχος θέρμανσης μέσω ρυθμιστή ενέργειας ανά περιοχή μαγειρέματος.

Περιλαμβάνεται:

- Ξύστρα (για γκριλιέρα από μαντέμι ή ανοξείδωτη)

Κωδικός	Σχάρα				Συν. Ισχύς (kW)	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
	Τύπος	Areas*	Ποσότητα	(cm)			
B-G905	μαντέμι	1	2	34 x 69	11,00	230 V 1N/50-60 Hz	40 x 93 x 29
B-G905 I	ανοξείδωτη		1				
B-E905	ανοξείδωτη	1	1	25,5 x 64	5,42	400 V 3N/50-60 Hz	40 x 93 x 29
B-G910	μαντέμι	2	4	68 x 69	22,00	230 V 1N/50-60 Hz	80 x 93 x 29
B-G910 I	ανοξείδωτη		2				
B-E910	ανοξείδωτη	2	1	54,5 x 64	10,84	400 V 3N/50-60 Hz	80 x 93 x 29
B-G915	μαντέμι	3	6	102 x 69	33,00	230 V 1N/50-60 Hz	120 x 93 x 29
B-G915 I	ανοξείδωτη		3				
B-G9051	μαντέμι	1	2	34 x 69	11,00	230 V 1N/50-60 Hz	40 x 93 x 85
B-G9051 I	ανοξείδωτη		1				
B-E9051	μαντέμι	1	2	34 x 69	7,50	400 V 3N/50-60 Hz	40 x 93 x 85
B-E9051 I	ανοξείδωτη		1				
B-G9101	μαντέμι	2	4	68 x 69	22,00	230 V 1N/50-60 Hz	80 x 93 x 85
B-G9101 I	ανοξείδωτη		2				
B-E9101	μαντέμι	2	4	68 x 69	15,00	400 V 3N/50-60 Hz	80 x 93 x 85
B-E9101 I	ανοξείδωτη		2				

* Περιοχές μαγειρέματος (ανεξάρτητη ρύθμιση)

Για τιμές, βλέπε σελ. 17, 18 τιμοκαταλόγου



FT-E905 R



FT-E910 L

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Πάχος πλάκας 20 mm μαλακού χάλυβα
- Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας 100°-300°C
- Αφαιρούμενο συρτάρι συλλογής λίπους
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Τάση: 400 V 3N

Προαιρετικά:

- Ξύστρα (περιλαμβάνεται μόνο στα μοντέλα με πλάκα χρωμίου)
- Προστατευτικό κάλυμμα σε 3 κομμάτια (για εύκολο καθαρισμό)



Κωδικός	Πλάκες			Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	Τύπος	Areas*	(cm)		
Με Θερμοστάτη (100°-300°C)					
FT-E905 L	λεία	1	33,5 x 64	7,50	40 x 93 x 29
FT-E905 C L	λεία χρωμίου (*)	1	33,5 x 64	7,50	40 x 93 x 29
FT-E905 R	ραβδωτή	1	33,5 x 64	7,50	40 x 93 x 29
FT-E905 C R	ραβδωτή χρωμίου (*)	1	33,5 x 64	7,50	40 x 93 x 29
FT-E910 L	λεία	2	73,5 x 64	15,00	80 x 93 x 29
FT-E910 C L	λεία χρωμίου (*)	2	73,5 x 64	15,00	80 x 93 x 29
FT-E910 R	ραβδωτή	2	73,5 x 64	15,00	80 x 93 x 29
FT-E910 C R	ραβδωτή χρωμίου (*)	2	73,5 x 64	15,00	80 x 93 x 29
FT-E910 LR	2/3 λεία + 1/3 ραβδωτή	2	73,5 x 64	15,00	80 x 93 x 29
FT-E910 C LR	2/3 λεία + 1/3 ραβδωτή χρωμίου (*)	2	73,5 x 64	15,00	80 x 93 x 29

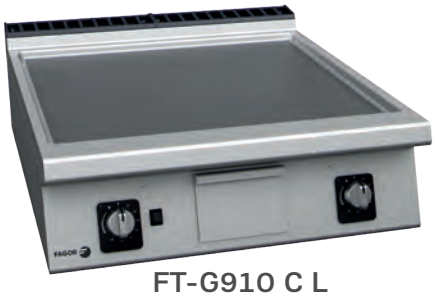
(*) Πλάκα Χρωμίου (C): Πάχος 50 microns χρωμίου.

***** Περιοχές μαγειρέματος (ανεξάρτητη ρύθμιση)





FT-G910 V LR



FT-G910 C L

Μοντέλα Αερίου

- Πάχος πλάκας 20 mm μαλακού χάλυβα
- Έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστάτη 100°-300°C ή με θερμοστάτη ασφαλείας και θερμοκόπια
- Ανάφλεξη του καυστήρα μέσω ηλεκτρονικού αναφλεκτήρα με σπινθήρα. Με πρόσβαση σε σωλήνα για χειροκίνητη ανάφλεξη.
- Αφαιρούμενο συρτάρι συλλογής λίπους
- Αδιάβροχη προστασία IPX5

Προαιρετικά:

- Ξύστρα (περιλαμβάνεται μόνο στα μοντέλα με πλάκα χρωμίου)
- Προστατευτικό κάλυμμα σε 3 κομμάτια (για εύκολο καθαρισμό)



Κωδικός	Πλάκες			Έλεγχος Θερμ/σίας	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	Τύπος	Areas*	(cm)			
FT-G905 V L	λεία	1	33,5 x 64	βαλβίδα max - min	9,25	40 x 93 x 29
FT-G905 L	λεία	1	33,5 x 64	θερμοστάτης 100°-300°C	9,25	40 x 93 x 29
FT-G905 C L	λεία χρωμίου (*)	1	33,5 x 64	θερμοστάτης 100°-300°C	9,25	40 x 93 x 29
FT-G905 V R	ραβδωτή	1	33,5 x 64	βαλβίδα max - min	9,25	40 x 93 x 29
FT-G905 R	ραβδωτή	1	33,5 x 64	θερμοστάτης 100°-300°C	9,25	40 x 93 x 29
FT-G905 C R	ραβδωτή χρωμίου (*)	1	33,5 x 64	θερμοστάτης 100°-300°C	9,25	40 x 93 x 29
FT-G910 V L	λεία	2	73,5 x 64	βαλβίδα max - min	18,50	80 x 93 x 29
FT-G910 L	λεία	2	73,5 x 64	θερμοστάτης 100°-300°C	18,50	80 x 93 x 29
FT-G910 C L	λεία χρωμίου (*)	2	73,5 x 64	θερμοστάτης 100°-300°C	18,50	80 x 93 x 29
FT-G910 V R	ραβδωτή	2	73,5 x 64	βαλβίδα max - min	18,50	80 x 93 x 29
FT-G910 R	ραβδωτή	2	73,5 x 64	θερμοστάτης 100°-300°C	18,50	80 x 93 x 29
FT-G910 C R	ραβδωτή χρωμίου (*)	2	73,5 x 64	θερμοστάτης 100°-300°C	18,50	80 x 93 x 29
FT-G910 V LR	2/3 λεία + 1/3 ραβδωτή	2	73,5 x 64	βαλβίδα max - min	18,50	80 x 93 x 29
FT-G910 LR	2/3 λεία + 1/3 ραβδωτή	2	73,5 x 64	θερμοστάτης 100°-300°C	18,50	80 x 93 x 29
FT-G910 C LR	2/3 λεία + 1/3 ραβδωτή χρωμίου (*)	2	73,5 x 64	θερμοστάτης 100°-300°C	18,50	80 x 93 x 29

(*) Πλάκα Χρωμίου (C): Πάχος 50 microns χρωμίου.

***** Περιοχές μαγειρέματος (ανεξάρτητη ρύθμιση)



F-E9115



F-E9121 D



F-G9221

- Διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του λαδιού για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, λόγω της κρύας περιοχής στο κάτω μέρος του κάδου
- Θερμοστατικός έλεγχος θερμ/σίας 60°-200°C
- Θερμοστάτης ασφαλείας
- Με καπάκι για κάθε κάδο
- Αποστράγγιση λαδιού από τον κάδο μέσω βαλβίδας
- Ανάφλεξη με σπινθήρα (για μοντέλα αερίου)
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Συχνότητα: 50-60 Hz (ηλεκτρικά) και 50 ή 60 Hz (αερίου)

F-E9121 R D (με ψηφιακό πίνακα)

- Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμ/σίας λαδιού υψηλής ακρίβειας μεταξύ 60°-200°C (+/-1°C)
- Με ένδειξη ότι έχει φτάσει την κατάλληλη θερμοκρασία
- Έλεγχος χρόνου ανά καλάθι με ηχητική ειδοποίηση
- Πρόγραμμα ''τήξης''

Προαιρετικά:

- 15 lt κάδος: μικρό καλάθι (12,5 x 28 x 10 cm)
- 21 lt κάδος: μεγάλο καλάθι (26 x 33 x 13 cm)



Κωδικός	Κάδοι			Πληροφορίες	Συν. Ισχύς (kW)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	Ποσοτ.	Χωρ/τα	Καλάθια				
F-E9115	1	1 x 15 lt	1 μεγάλο (25 x 28 x 10 cm)	-	12	400 V 3N	40 x 93 x 85
F-G9115				-	15	230 V 1N	
F-E9121	1	1 x 21 lt	2 μικρά (13 x 33 x 13 cm)	-	18	400 V 3N	40 x 93 x 85
F-E9121 D				ψηφιακός έλεγχος	21		
F-G9121				-	21	230 V 1N	
F-E9215	2	2 x 15 lt	2 μεγάλα (25 x 28 x 10 cm)	-	24	400 V 3N	80 x 93 x 85
F-G9215				-	30	230 V 1N	
F-E9221	2	2 x 21 lt	4 μικρά (13 x 33 x 13 cm)	-	36	400 V 3N	80 x 93 x 85
F-G9221				-	42	230 V 1N	



Θερμαντικό Πατατών
MF-E905

- Υπέρυθρο φως (πίσω) με διακόπτη On/Off
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Μέγεθος Κάδου: GN 1/1 (έως Y150 mm)
- Ισχύς/Τάση: 1 kW/230 V 1N
- Διαστάσεις: 40 x 93 x 29 cm



SB-G910



SB-E915 IM

- Χειροκίνητο ή αυτόματο σύστημα ανύψωσης, όπου μπορεί να ανυψώσει τον κάδο κατακόρυφα για να τον αποστραγγίσει τελείως
- Πάχος κάτω μέρους κάδου (8 mm για κάδο από μαντέμι & 10 mm για κάδο ανοξείδωτο)
- Θερμοστατικός έλεγχος θερμ/σίας του νερού 50°-300°C
- Έλεγχος από βαλβίδα ασφαλείας με θερμοκόπια (για μοντέλα αερίου)
- Ο κάδος γεμίζει με νερό μέσω ηλεκτρομαγνητικής βαλβίδας που λειτουργεί με διακόπτη
- Καπάκι με διπλό τοίχωμα με ράφι αποστράγγισης στο πίσω μέρος για ανακατεύθυνση του συμπυκνωμένου νερού προς το εσωτερικό του κάδου
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Συχνότητα: 50-60 Hz (ηλεκτρικά) και 50 ή 60 Hz (αερίου)

Κωδικός	Σύστημα Ανύψωσης	Κάδος		Επιφάνεια (cm)	Συν. Ισχύς (kW)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
		Τύπος	Χωρ/τα				
SB-E910	χειροκίνητο	μαντέμι	90 lt	73 x 61,6	15,00	400 V 3N	80 x 93 x 85
SB-E910 I		ανοξείδωτος					
SB-G910	χειροκίνητο	μαντέμι	90 lt	73 x 61,6	18,00	230 V 1N	80 x 93 x 85
SB-G910 I		ανοξείδωτος					
SB-E910 M	αυτόματο	μαντέμι	90 lt	73 x 61,6	15,00	400 V 3N	80 x 93 x 85
SB-E910 IM		ανοξείδωτος					
SB-G910 M	αυτόματο	μαντέμι	90 lt	73 x 61,6	18,00	230 V 1N	80 x 93 x 85
SB-G910 IM		ανοξείδωτος					
SB-E915 IM	αυτόματο	ανοξείδωτος	120 lt	113 x 61,6	22,50	400 V 3N	120 x 93 x 85
SB-G915 IM					25,00	230 V 1N	

Για τιμές, βλέπε σελ. 19 τιμοκαταλόγου

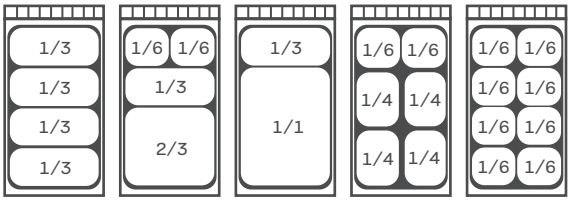


BM-E905

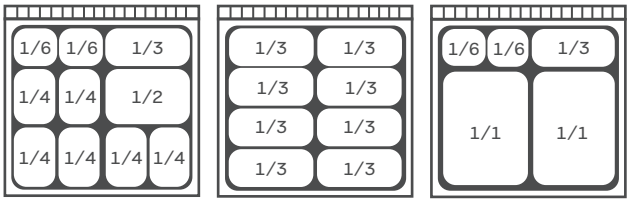


BM-G910

Κάδος BM 905



Κάδος BM 910



- Κάδοι με ύψος 150 mm
- Με σχάρες στήριξης των GN (τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται)
- Θερμοστατικός έλεγχος θερμ/σίας του νερού 30°-90°C
- Με θερμοστάτη ασφαλείας (για μοντέλα ηλεκτρικά)
- Ηλεκτρονική ανάφλεξη με σπινθήρα & σωλήνα για χειροκίνητη ανάφλεξη (για μοντέλα αερίου)
- Αδιάβροχη προστασία IPX5

Προαιρετικά:

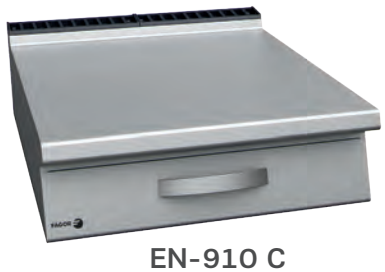
- Βρύση γεμίσματος κάδου για τοποθέτηση πίσω δεξιά ή αριστερά



Κωδικός	Κάδοι		Συν. Ισχύς (kW)	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
	Μέγεθος	Χωρ/τα			
BM-E905	GN 4/3	22 lt	3,00	230 V 1N/50-60 Hz	40 x 93 x 29
BM-G905			3,25	230 V 1N/50-60 Hz	
BM-E910	GN 8/3	44 lt	6,00	400 V 3N/50-60 Hz	80 x 93 x 29
BM-G910			6,50	230 V 1N/50-60 Hz	

Σειρά 900 Ουδέτερα

- Ανοξείδωτη επιφάνεια από AISI 304 (2 mm πάχος)
- Μηχανήματα σχεδιασμένα για να συνδέονται με βρύση ή στήλη νερού στο πίσω μέρος



EN-910 C

Κωδικός	Συρτάρια		Διαστάσεις (cm)
	Ποσότητα	(cm)	
EN-9025	-	-	20 x 93 x 29
EN-905	-	-	40 x 93 x 29
EN-905 C	1	GN 1/1 30 x 59 x 10,5	
EN-910	-	-	80 x 93 x 29
EN-910 C	1	70 x 59 x 10,5	



CP-G905



CP-E910

- 40 lt κάδος: 3 καλάθια 1/3 ανά κάδο
- Γέμισμα κάδου μέσω ηλεκτρομαγνητικής βαλβίδας με διακόπτη 2 θέσεων: μεσαίας και υψηλής ταχύτητας
- Αποστράγγιση μέσω βαλβίδας με ασφάλεια υπερχείλισης
- Αυτόματο σύστημα ασφαλείας που σταματάει το ρεύμα, εάν εξαντληθεί το νερό
- Αδιάβροχη προστασία IPX5

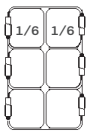
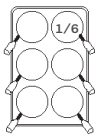
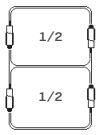
Μοντέλα Αερίου

- Ηλεκτρονική ανάφλεξη του καυστήρα με σπινθήρα. Με σωλήνα πρόσβασης για χειροκίνητη ανάφλεξη. Η θέρμανση ελέγχεται μέσω βαλβίδας ασφαλείας.

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Με ανοξείδωτα θερμαντικά στοιχεία, από AISI 304, που βρίσκονται μέσα στον κάδο για να θερμαίνουν άμεσα το νερό. Η θέρμανση ελέγχεται μέσω ρυθμιστή ενέργειας.

Προαιρετικά Καλάθια:

6 x 1/6 τετρ.	6 x 1/6 στρογγ.	2 x 1/2
		

Κωδικός	Κάδοι				Συν. Ισχύς (kW)	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
	Ποσότητα	Μέγεθος	Χωρ/τα	Καλάθια			
CP-G905	1	GN 1/1	40 lt	3 x 1/3	16	230 V 1N/50-60 Hz	40 x 93 x 85
CP-E905					12	400 V 3N/50-60 Hz	
CP-G910	2	GN 1/1	2 x 40 lt	6 x 1/3	32	230 V 1N/50-60 Hz	80 x 93 x 85
CP-E910					24	400 V 3N/50-60 Hz	



Για τιμές, βλέπε σελ. 20 τιμοκαταλόγου



M-G910



MP-G920

Μοντέλα με Άμεση Φλόγα

Ανάφλεξη των καυστήρων με σπινθήρα. Η θέρμανση του καυστήρα στη βάση του βραστήρα κατανέμεται ομοιόμορφα, με αποτέλεσμα τη σταδιακή θέρμανση του περιεχομένου του κάδου. Έλεγχος με ρυθμιστή ενέργειας.

Μοντέλα με Πίεση

Λειτουργία με πίεση στον κάδο μαγειρέματος (0,3 ατμόσφαιρες). Καπάκι με κλείσιμο πτυσσόμενο και αντισταθμισμένο. Βαλβίδα ασφαλείας υπερπίεσης στο καπάκι.

Μοντέλα Αερίου

- Καπάκι με μπροστινή λαβή (διαγώνιο άνοιγμα 75°)
- Γέμισμα κάδου με κρύο ή ζεστό νερό μέσω ηλεκτροβαλβίδας που ενεργοποιείται από διακόπτη
- Άδειασμα κάδου μέσω 2 βαλβίδων ασφαλείας με χειρολαβή
- Ανοξείδωτο φίλτρο για αποστράγγιση κάδου (αφαιρούμενο)
- Αδιάβροχη προστασία IPX5

Κωδικός	Τύπος	Κάδοι		Συν. Ισχύς	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
		Ø x Y (cm)	Χωρ/τα			
M-G910	άμεση φλόγα	Ø 60 x 40	100 lt	20 kW	230 V 1N/ 50 ή 60 Hz	80 x 93 x 85
MP-G910	πίεση					
M-G915	άμεση φλόγα	Ø 60 x 55	150 lt	24 kW	230 V 1N/ 50 ή 60 Hz	80 x 93 x 85
MP-G915	πίεση					
M-G920	άμεση φλόγα	Ø 60 x 65	200 lt	24 kW	230 V 1N/ 50 ή 60 Hz	80 x 93 x 85
MP-G920	πίεση					



Για τιμές, βλέπε σελ. 20 τιμοκαταλόγου



M-E910 BM



M-G915 BM

Έμμεση φλόγα (bain marie)

- Καπάκι με μπροστινή λαβή (διαγώνιο άνοιγμα 75°)
- Γέμισμα κάδου με κρύο ή ζεστό νερό μέσω ηλεκτροβαλβίδας που ενεργοποιείται από διακόπτη
- Άδειασμα κάδου μέσω 2 βαλβίδων ασφαλείας με χειρολαβή
- Κάδος (με αυτόματο γέμισμα νερού), που περιβάλλεται από θάλαμο bain marie
- Αυτόματος έλεγχος της στάθμης του θαλάμου με σύστημα ασφαλείας 4 επιπέδων:
  - διακόπτης πίεσης για τον έλεγχο της πίεσης στο θάλαμο
  - βαλβίδα ασφαλείας υπερπίεσης
  - θερμοστάτης για την αποφυγή υπερθέρμανσης του θαλάμου
  - μανόμετρο ενσωματωμένο
- Αυτόματη έκπλυση θαλάμου
- Η θέρμανση στη βάση του βραστήρα διαχέεται στο νερό του περιβάλλοντος χώρου, έτσι ώστε ο κορεσμένος ατμός που παράγεται σε θερμοκρασία 107°C να θερμαίνει ομοιόμορφα τη βάση και τα πλαϊνά του κάδου. Η θερμοκρασία που επιτυγχάνεται είναι χαμηλότερη από αυτή που επιτυγχάνεται με την άμεση θέρμανση.
- Ανοξείδωτο φίλτρο για αποστράγγιση κάδου (αφαιρούμενο)
- Αδιάβροχη προστασία IPX5

Μοντέλα Αερίου

Έλεγχος από ρυθμιστή ενέργειας και διακόπτη πίεσης που επιτρέπει χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας και νερού. Ανάφλεξη των καυστήρων με σπινθήρα.

Μοντέλα Ηλεκτρικά

Η θέρμανση ελέγχεται μέσω του ρυθμιστή ενέργειας και του διακόπτη πίεσης.

Κωδικός	Κάδοι		Συν. Ισχύς	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
	Ø x Y (cm)	Χωρ/τα			
M-E910 BM	Ø 60 x 40	100 lt	22 kW	400 V 3N/ 50-60 Hz	80 x 93 x 85
M-G910 BM			20 kW	230 V 1N/ 50 ή 60 Hz	
M-E915 BM	Ø 60 x 55	150 lt	22 kW	400 V 3N/ 50-60 Hz	80 x 93 x 85
M-G915 BM			24 kW	230 V 1N/ 50 ή 60 Hz	

Συνδυάζονται με όλα τα επιτραπέζια μηχανήματα της σειράς 900!

Κωδικός	Πόρτες (*) (δεν περιλαμβάνονται)	Διαστάσεις (cm)
MB-9025	-	20 x 85 x 60
MB-905	1	40 x 85 x 60
MB-910	2	80 x 85 x 60
MB-915	3	120 x 85 x 60



MB-915

Προαιρετικά:

(*) Door KIT: Αναστρέψιμη πόρτα (συναρμολόγηση με άνοιγμα προς τα αριστερά ή δεξιά). Ο αριθμός των θυρών εξαρτάται από τη βάση στην οποία πρόκειται να τοποθετηθούν.

Σειρά 900 Ψυγεία Πάγκοι - Βάσεις Μηχανημάτων

- Ηλεκτρονικός έλεγχος, ένδειξη θερμ/σίας & απόψυξης
- Με ψυκτικό μηχάνημα
- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας
- Ψυκτικό υγρό: R290 -Τάση: 50 Hz
- Κλιματική κλάση: 4
- Με ρυθμιζόμενα inox πόδια καθ' ύψος (13 cm έως 19 cm) που επιτρέπουν τη ρύθμιση του συν. ύψους του πάγκου από 58 έως 64 cm

Προαιρετικά:

- Έξι ρόδες (2 με φρένο)



CCP9-2G



CCP9-2G W



CCP9-2G W2

Συντήρηση

Κωδικός	Πόρτες/ Συρτάρια GN	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Ενεργειακή Κλάση	Διαστάσεις (cm)
CCP9-2G	2 πόρτες	169	-2°/+8°	250	B	120 x 90 x 59
CCP9-2G W	2 συρτάρια GN 2/3	169	-2°/+8°	250	B	120 x 90 x 59
CCP9-2G W2	2 συρτάρια GN 2/1	169	-2°/+8°	262	C	120 x 90 x 59
CCP9-3G	3 πόρτες	240	-2°/+8°	249	D	160 x 90 x 59
CCP9-3G W	3 συρτάρια GN 1/1	240	-2°/+8°	249	D	160 x 90 x 59

Σειρά 700

Εστίες 72
Κουζίνες 72-76
Solid Top με Εστίες 74
Solid Top. 75
Επαγωγικές Εστίες & Wok 76
Paella. 76
Βραστήρες Ζυμαρικών 77
Πλατό 78
Γκριλιέρες 80
Θερμαντικό Πατατών 80
Φριτέζες 81
Ανατρεπόμενα Τηγάνια 81
Βραστήρες Αμέσου Θερμάνσεως. 82
Βραστήρες Εμμέσου Θερμάνσεως. 82
Bain Marie. 83
Ουδέτερα 83
Βάσεις Μηχανημάτων. 84
Ψυγεία Πάγκοι - Βάσεις Μηχανημάτων 84



Οι συσκευές αερίου είναι έτοιμες να συνδεθούν χρησιμοποιώντας τις ενδεικνυόμενες πιέσεις:

Υγραέριο (LPG): 37 g/cm2
Φυσικό Αέριο (NG): 20 g/cm2

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Εστίες από μαντέμι
- Ρύθμιση ισχύος από διακόπτη 7 θέσεων ανά εστία
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Τάση: 400 V 3N

Μοντέλα με Φούρνο Στατικό GN 2/1

- Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας (125°-310°C)
- Επιλογή λειτουργίας του άνω και/ή κάτω μέρους
- Οδηγοί σε 3 διαφορετικά ύψη
- Κάτω μέρος από μαντέμι (εσωτερικά) για καλύτερη απόδοση και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας



C-E761



C-E720



C-E740 Q



Κωδικός	Εστίες (cm)	Εστίες 2,6 kW	Φούρνος Ηλεκτρικός Διαστάσεις	Φούρνος Ηλεκτρικός Ισχύς (kW)	Ουδέτερο Ερμάριο	Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
Στρογγυλές Εστίες							
C-E720	Ø 22,3	2	-	-	-	5,20	40 x 73 x 29
C-E740		4	-	-	-	10,40	80 x 73 x 29
C-E741		4	GN 2/1	6	-	16,40	80 x 73 x 85
C-E760		6	-	-	-	15,60	120 x 73 x 29
C-E761			GN 2/1	6	1	21,60	120 x 73 x 85
Τετράγωνες Εστίες							
C-E720 Q	23 x 23	2	-	-	-	5,20	40 x 73 x 29
C-E740 Q		4	-	-	-	10,40	80 x 73 x 29
C-E741 Q		4	GN 2/1	6	-	16,40	80 x 73 x 85

Μοντέλα Αερίου

- Σχάρα/εστία: 39,7 x 29 cm (με απόσταση 75 mm από το κέντρο), που καθιστά δυνατή τη χρήση σκευών με Ø 8 cm
- Καυστήρες με διπλή κορώνα για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας
- Με πιλότο και θερμοκόπια

Μοντέλα με Φούρνο Στατικό GN 2/1

- Έλεγχος θερμοκρασίας με θερμοστατική βαλβίδα 125°-310°C
- Οδηγοί σε 3 διαφορετικά ύψη
- Κάτω μέρος από μαντέμι (εσωτερικά) για καλύτερη απόδοση και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας

Φούρνος Αερίου: Με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη και θερμοκόπια

Φούρνος Ηλεκτρικός: Επιλογή λειτουργίας του άνω και/ή κάτω μέρους. Τάση: 400 V 3N

Προαιρετικά:

- Λεία πλάκα 35x30 cm για τοποθέτηση πάνω από εστία (5,25 kW)
- Στήλη νερού για τοποθέτηση δεξιά ή αριστερά



C-G741



C-G740



C-G760

Κωδικός	Εστίες		Φούρνος		Ουδέτερο Ερμάριο	Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	5,25 kW (Ø 100 mm)	8 kW (Ø 120 mm)	Διαστάσεις	Ισχύς (kW)			
C-G720	2	-	-	-	-	10,50	40 x 73 x 29
C-G720 H	-	2	-	-	-	16,00	40 x 73 x 29
C-G740	3	1	-	-	-	23,75	80 x 73 x 29
C-G740 H	-	4	-	-	-	32,00	80 x 73 x 29
C-G741	3	1	GN 2/1	8,60	-	32,35	80 x 73 x 85
C-G741 H	-	4	GN 2/1	8,60	-	40,60	80 x 73 x 85
C-GE741	3	1	GN 2/1	6,00	-	29,75	80 x 73 x 85
C-GE741 H	-	4	GN 2/1	6,00	-	38,00	80 x 73 x 85
C-G760	4	2	-	-	-	37,00	120 x 73 x 29
C-G760 H	-	6	-	-	-	48,00	120 x 73 x 29
C-G761	4	2	GN 2/1	8,60	1	45,60	120 x 73 x 85
C-G761 H	-	6	GN 2/1	8,60	1	56,60	120 x 73 x 85

Για τιμές, βλέπε σελ. 21 τιμοκαταλόγου

Μοντέλα Solid Top με Εστίες Αερίου

- Επιφάνεια Solid Top: 40 x 58 cm (πάχος 10 mm από μαντέμι)
- Σχάρα/εστία: 39,7 x 29 cm (με απόσταση 75 mm από το κέντρο), που καθιστά δυνατή τη χρήση σκευών με Ø 8 cm
- Καυστήρες με διπλή κορώνα για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας
- Ενδεικτική λυχνία πιλότου και θερμοκόπια

Μοντέλα με Φούρνο Στατικό GN 2/1

- Έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστατική βαλβίδα 125°-310°C
- Οδηγοί σε 3 διαφορετικά ύψη
- Κάτω μέρος από μαντέμι (εσωτερικά) για καλύτερη απόδοση και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας
- Με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη και θερμοκόπια

Προαιρετικά:

- Λεία πλάκα 35x30 cm για τοποθέτηση πάνω από εστία (5,25 kW)
- Στήλη νερού για τοποθέτηση δεξιά ή αριστερά





C-G730-I



C-G750

Κωδικός	Εστίες		Solid Top	Φούρνος		Ουδέτερο Ερμάριο	Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	5,25 kW (Ø 100 mm)	8 kW (Ø 120 mm)	5,25 kW	Διάσταση	Ισχύς (kW)			
C-G730-I/D	1	1	αριστερά/ δεξιά	-	-	-	18,50	80 x 73 x 29
C-G731-I/D	1	1		GN 2/1	8,60	-	27,10	80 x 73 x 85
C-G750	2	2	κέντρο	-	-	-	31,75	120 x 73 x 29
C-G751	2	2		GN 2/1	8,60	1	40,35	120 x 73 x 85





C-G731-D

Μοντέλα Αερίου

- Επιφάνεια Solid Top: 80 x 58 cm (πάχος 10 mm από μαντέμι)
- Θερμοκρασίες: 500°C (στο κέντρο), 200°C (στις άκρες)
- Καυστήρες με διπλή κορώνα για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας
- Ενδεικτική λυχνία πιλότου και θερμοκόπια

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Επιφάνεια Solid Top: 72 x 45,5 cm με τέσσερα στοιχεία κάτω από την πλάκα, έτσι ώστε να θερμαίνουν ανεξάρτητα τα τέσσερα τέταρτα της πλάκας
- Με ρύθμιση ισχύος από διακόπτη 7 θέσεων ανά στοιχείο
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Τάση: 400 V-3N

Μοντέλα με Φούρνο Στατικό GN 2/1

- Έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστατική βαλβίδα 125°-310°C
- Οδηγοί σε 3 διαφορετικά ύψη
- Κάτω μέρος από μαντέμι (εσωτερικά) για καλύτερη απόδοση και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας

C-G711: Με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη, ενδεικτική λυχνία πιλότου, και θερμοκόπια.

C-E711: Επιλογή λειτουργίας του άνω και/ή κάτω μέρους. Τάση: 400 V-3N



C-G710



C-E710

Κωδικός	Solid Top			Φούρνος		Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	Διαστάσεις (cm)	Περιοχές Μαγειρέματος	Ισχύς	Διάσταση	Ισχύς (kW)		
C-G710	80 x 58	1	1 x 8,4 kW	-	-	8,40	80 x 73 x 29
C-E710	72 x 45,5	4	4 x 2,6 kW	-	-	10,40	80 x 73 x 29
C-G711	80 x 58	1	1 x 8,4 kW	GN 2/1	8,60	17,00	80 x 73 x 85
C-E711	72 x 45,5	4	4 x 2,6 kW	GN 2/1	6,00	16,40	80 x 73 x 85



C-E711



Για τιμές, βλέπε σελ. 21 τιμοκαταλόγου

- Εστίες από κεραμικό γυαλί Vitro (επαγωγικές)
- Εστίες με περιοχή μαγειρέματος οριοθετημένη με κυκλική ένδειξη Ø260 mm
- Έλεγχος θερμ/σίας από διακόπτη 10 θέσεων ανά εστία
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Τάση: 400 V-3N



C-I745



W-I705

Κωδικός	Εστίες (Ø mm)	Εστίες 5 kW	Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
Επαγωγικές Εστίες				
C-I725	300	2	10	40 x 73 x 29
C-I745		4	20	80 x 73 x 29
WOK				
W-I705	300	1	5	40 x 73 x 29

Σειρά 700 Paella

Μοντέλα Αερίου

- Καυστήρες με διπλή κορώνα με 4 σειρές από φλόγα ανά κορώνα για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας

C-GP711: Με ανοξείδωτο φούρνο (66,5x66,5x32,5 cm) στατικό για paella. Έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστατική βαλβίδα 125°-310°C. Με πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη και θερμοκόπια. Με 2 πόρτες και άνοιγμα στο πλάι.



C-GP711

Κωδικός	Εστία Εξωτ.	Εστία Εσωτ.	Εστία Ισχύς	Φούρνος Διάσταση (cm)	Φούρνος Ισχύς	Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
C-GP710	Ø 450 mm	Ø 330 mm	27 kW	-	-	27	80 x 73 x 29
C-GP711			27 kW	66,5 x 66,5 x 32,5	7,3 kW	34,3	80 x 73 x 85



CP-G7126



CP-E7240

- Γέμισμα κάδου μέσω βαλβίδας με διακόπτη 2 θέσεων: μεσαίας και υψηλής ταχύτητας
- Αποστράγγιση μέσω μηχανικής βαλβίδας με ασφάλεια υπερχείλισης
- Αυτόματο σύστημα ασφαλείας για να σταματήσει το ρεύμα, εάν εξαντληθεί το νερό
- Αδιάβροχη προστασία IPX5

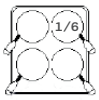
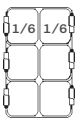
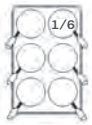
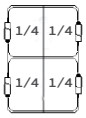
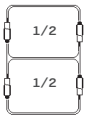
Μοντέλα Αερίου

- Ανάφλεξη καυστήρα μέσω ηλεκτρονικού αναφλεκτήρα με σπινθήρα. Με πρόσβαση σε σωλήνα για χειροκίνητη ανάφλεξη. Η θέρμανση ελέγχεται μέσω βαλβίδας ασφαλείας.

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Έλεγχος μέσω ρυθμιστή ενέργειας.

Προαιρετικά Καλάθια:

Για κάδο με χωρ/τα 26 lt		Για κάδο με χωρ/τα 40 lt			
4 x 1/6 τετρ.	4 x 1/6 στρογγ.	6 x 1/6 τετρ.	6 x 1/6 στρογγ.	4 x 1/4	2 x 1/2
					

Κωδικός	Κάδοι				Συν. Ισχύς (kW)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	Ποσότητα	Μέγεθος	Χωρ/τα	Καλάθια			
CP-G7126	1	GN 2/3	26 lt	2 x 1/3	10	230 V 1N	40 x 73 x 85
CP-E7126	1	GN 2/3	26 lt	2 x 1/3	9	400 V 3N	40 x 73 x 85
CP-G7140	1	GN 1/1	40 lt	3 x 1/3	16,5	230 V 1N	40 x 73 x 85
CP-E7140	1	GN 1/1	40 lt	3 x 1/3	12	400 V 3N	40 x 73 x 85
CP-G7226	2	GN 2/3	26 lt	4 x 1/3	20	230 V 1N	80 x 73 x 85
CP-E7226	2	GN 2/3	26 lt	4 x 1/3	18	400 V 3N	80 x 73 x 85
CP-G7240	2	GN 1/1	40 lt	6 x 1/3	33	230 V 1N	80 x 73 x 85
CP-E7240	2	GN 1/1	40 lt	6 x 1/3	24	400 V 3N	80 x 73 x 85

Για τιμές, βλέπε σελ. 22 τιμοκαταλόγου

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Πάχος πλάκας 12-15 mm μαλακού χάλυβα για γρηγορότερη θέρμανση και υψηλή ισχύ
- Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας 100°-300°C
- Αφαιρούμενο συρτάρι συλλογής λίπους
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Τάση: 400 V 3N

Προαιρετικά:

- Ξύστρα (περιλαμβάνεται μόνο στα μοντέλα με πλάκα χρωμίου)
- Προστατευτικό κάλυμμα σε 3 κομμάτια (για εύκολο καθαρισμό)





FT-E705 L



FT-E710 R



FT-E710 C L

Κωδικός	Πλάκες			Έλεγχος Θερμ/σίας	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	Τύπος	Areas*	(cm)			
FT-E705 L	λεία	1	32,8 x 46,8	θερμοστάτης (100°-300°C)	5	40 x 73 x 29
FT-E705 C L	λεία χρωμίου (*)	1	32,8 x 46,8		5	40 x 73 x 29
FT-E705 R	ραβδωτή	1	32,8 x 46,8		5	40 x 73 x 29
FT-E705 C R	ραβδωτή χρωμίου (*)	1	32,8 x 46,8		5	40 x 73 x 29
FT-E710 L	λεία	2	72,8 x 46,8		10	80 x 73 x 29
FT-E710 C L	λεία χρωμίου (*)	2	72,8 x 46,8		10	80 x 73 x 29
FT-E710 R	ραβδωτή	2	72,8 x 46,8		10	80 x 73 x 29
FT-E710 C R	ραβδωτή χρωμίου (*)	2	72,8 x 46,8		10	80 x 73 x 29
FT-E710 L+R	2/3 λεία + 1/3 ραβδωτή	2	72,8 x 46,8		10	80 x 73 x 29
FT-E710 C L+R	2/3 λεία + 1/3 ραβδωτή χρωμίου (*)	2	72,8 x 46,8		10	80 x 73 x 29

(*) Πλάκα Χρωμίου (C): Πάχος 50 microns χρωμίου με επίστρωση χάλυβα.

* Περιοχές μαγειρέματος (ανεξάρτητη ρύθμιση)

Μοντέλα Αερίου

- Πάχος πλάκας 12-15 mm μαλακού χάλυβα για γρηγορότερη θέρμανση και υψηλή ισχύ
- Θερμοστατικός έλεγχος θερμοκρασίας 100°-300°C ή μέσω θερμοστάτη ασφαλείας με θερμοκόπια
- Ανάφλεξη του καυστήρα μέσω ηλεκτρονικού αναφλεκτήρα με σπινθήρα. Έτσι, δεν χρειάζονται ηλεκτρικό ρεύμα. Με πρόσβαση σε σωλήνα για χειροκίνητη ανάφλεξη.
- Αφαιρούμενο συρτάρι συλλογής λίπους
- Αδιάβροχη προστασία IPX5

Προαιρετικά:

- Ξύστρα (περιλαμβάνεται μόνο στα μοντέλα με πλάκα χρωμίου)
- Προστατευτικό κάλυμμα σε 3 κομμάτια (για εύκολο καθαρισμό)



FT-G705 L



FT-G705 R



FT-G710 L+R

Κωδικός	Πλάκες			Έλεγχος Θερμ/σίας	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	Τύπος	Areas*	(cm)			
FT-G705 V L	λεία	1	32,8 x 46,8	βαλβίδα max-min	7,5	40 x 73 x 29
FT-G705 L	λεία	1	32,8 x 46,8	θερμοστάτης (100°-300°C)	7,5	40 x 73 x 29
FT-G705 C L	λεία χρωμίου (*)	1	32,8 x 46,8		7,5	40 x 73 x 29
FT-G705 V R	ραβδωτή	1	32,8 x 46,8	βαλβίδα max-min	7,5	40 x 73 x 29
FT-G705 R	ραβδωτή	1	32,8 x 46,8	θερμοστάτης (100°-300°C)	7,5	40 x 73 x 29
FT-G705 C R	ραβδωτή χρωμίου (*)	1	32,8 x 46,8		7,5	40 x 73 x 29
FT-G710 V L	λεία	2	72,8 x 46,8	βαλβίδα max-min	15	80 x 73 x 29
FT-G710 L	λεία	2	72,8 x 46,8	θερμοστάτης (100°-300°C)	15	80 x 73 x 29
FT-G710 C L	λεία χρωμίου (*)	2	72,8 x 46,8		15	80 x 73 x 29
FT-G710 V R	ραβδωτή	2	72,8 x 46,8	βαλβίδα max-min	15	80 x 73 x 29
FT-G710 R	ραβδωτή	2	72,8 x 46,8	θερμοστάτης (100°-300°C)	15	80 x 73 x 29
FT-G710 C R	ραβδωτή χρωμίου (*)	2	72,8 x 46,8		15	80 x 73 x 29
FT-G710 V L+R	2/3 λεία + 1/3 ραβδωτή	2	72,8 x 46,8	βαλβίδα max-min	15	80 x 73 x 29
FT-G710 L+R	2/3 λεία + 1/3 ραβδωτή	2	72,8 x 46,8	θερμοστάτης (100°-300°C)	15	80 x 73 x 29
FT-G710 C L+R	2/3 λεία + 1/3 ραβδωτή χρωμίου (*)	2	72,8 x 46,8		15	80 x 73 x 29

(*) Πλάκα Χρωμίου (C): Πάχος 50 microns χρωμίου με επίστρωση χάλυβα.

***** Περιοχές μαγειρέματος (ανεξάρτητη ρύθμιση)



B-E705 I



B-G710 I

- Σχάρα από μαντέμι (αφαιρείται χωρίς εργαλεία, σε τμήματα πλάτους 170 mm)
- Σιδερένιες σχάρες αναστρέψιμες με 2 διαφορετικές επιφάνειες σε κάθε πλευρά:
  - Ραβδωτή πλευρά με κλίση για κρέας
  - Οριζόντια και επίπεδη για ψάρια και λαχανικά
- Φτάνει σε θερμοκρασία 400°C, έτσι η επιφάνεια του προϊόντος ‘‘θωρακίζεται’’ γρήγορα και εσωτερικά παραμένει ζουμερό
- Ανοξείδωτες σχάρες με ράγες από AISI-304 σε σχήμα “Z” για να διευκολύνουν τον καθαρισμό
- Διαθέτουν ανοξείδωτα προστατευτικά 130 mm (αφαιρούμενα)
- Με συρτάρι συλλογής λίπους

Προαιρετικά:

- Ξύστρα (για γκριλιέρες από μαντέμι ή ανοξείδωτη)

Μοντέλα Αερίου

- Οι καυστήρες θερμαίνουν τις κεραμικές πέτρες που βρίσκονται κάτω από ένα πλέγμα στήριξης, έτσι ώστε με τη σειρά τους να θερμάνουν το φαγητό στη σχάρα. Ανεξάρτητος έλεγχος καυστήρων μέσω βαλβίδας ασφαλείας με θερμοκόπια. Ανάφλεξη του καυστήρα μέσω ηλεκτρονικού αναφλεκτήρα με σπινθήρα.

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Τρία ανοξείδωτα θερμαντικά στοιχεία ανά περιοχή μαγειρέματος, πάνω στα οποία μαγειρεύεται άμεσα το φαγητό. Με ταψί νερού ασφαλείας, το οποίο καθιστά δυνατή την επίτευξη της σωστής υγρασίας για βέλτιστο μαγείρεμα.

Κωδικός	Σχάρα				Συν. Ισχύς (kW)	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
	Τύπος	Areas *	Ποσότητα	(cm)			
B-G705	μαντέμι	1	2	51,5 x 17,2	8,1	-	40 x 73 x 29
B-G705 I	ανοξείδωτη		1	51,5 x 34,4			
B-E705 I	ανοξείδωτη	1	1	27 x 43	4,08	400 V/50-60 Hz	40 x 73 x 29
B-G710	μαντέμι	2	4	51,5 x 17,2	16,2	-	80 x 73 x 29
B-G710 I	ανοξείδωτη		2	51,5 x 34,4			
B-E710 I	ανοξείδωτη	2	1	54,5 x 43	8,16	400 V/50-60 Hz	80 x 73 x 29
B-G7051	μαντέμι	1	2	51,5 x 17,2	8,1	-	40 x 73 x 85
B-G7051 I	ανοξείδωτη		1	51,5 x 34,4			
B-G7101	μαντέμι	2	4	51,5 x 17,2	16,2	-	80 x 73 x 85
B-G7101 I	ανοξείδωτη		2	51,5 x 17,2			

***** Περιοχές μαγειρέματος (ανεξάρτητη ρύθμιση).



Θερμαντικό Πατατών
MF-E705

- Υπέρυθρο φως (πίσω) με διακόπτη On/Off
- Ανοξείδωτο φίλτρο αφαιρούμενο
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- Μέγεθος Κάδου: GN 1/1 (έως Y150 mm)
- Ισχύς/Τάση: 1 kW/230 V 1N
- Διαστάσεις: 40 x 73 x 29 cm

- Διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του λαδιού για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, λόγω της κρύας περιοχής στο κάτω μέρος του κάδου
- Θερμοστατικός έλεγχος θερμ/σίας 60°-200°C
- Θερμοστάτης ασφαλείας
- Με καπάκι για κάθε κάδο
- Αποστράγγιση λαδιού από τον κάδο μέσω μηχανικής βαλβίδας

Προαιρετικά:

- 15 lt κάδος: μικρό καλάθι (12,5 x 28 x 10 cm)





F-E7108



F-G7115

Κωδικός	Κάδοι			Συν. Ισχύς (kW)	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
	Ποσότητα	Χωρ/τα	Καλάθια			
F-E7108	1	1 x 8 lt	1 μικρό (12,5 x 28 x 10 cm)	6	400 V 3N/ 50-60 Hz	40 x 73 x 29
F-E7208	2	2 x 8 lt	2 μικρά (12,5 x 28 x 10 cm)	12		80 x 73 x 29
F-E7115	1	1 x 15 lt	1 μεγάλο (25 x 28 x 10 cm)	12		40 x 73 x 85
F-G7115	1	1 x 15 lt		15	230 V 1N/50 ή 60 Hz	40 x 73 x 85
F-E7215	2	2 x 15 lt	2 μεγάλα (25 x 28 x 10 cm)	24	400 V 3N/50-60 Hz	80 x 73 x 85
F-G7215	2	2 x 15 lt		30	230 V 1N/50 ή 60 Hz	80 x 73 x 85



SB-E710

Σειρά 700 Ανατρεπόμενα Τηγάνια

- Ανύψωση του κάδου με μοχλό, όπου μπορεί να ανυψώσει τον κάδο κατακόρυφα για να τον αποστραγγίσει τελείως
- Θερμοστατικός έλεγχος θερμ/σίας του νερού 50°-300°C
- Έλεγχος από βαλβίδα ασφαλείας με θερμοκόπια (για μοντέλα αερίου)
- Βάση κάδου (πάχους 10 mm) για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας
- Ο κάδος γεμίζει με νερό μέσω βαλβίδας που λειτουργεί με διακόπτη
- Καπάκι με διπλό τοίχωμα με ράφι αποστράγγισης στο πίσω μέρος για ανακατεύθυνση του συμπυκνωμένου νερού προς το εσωτερικό του κάδου

Κωδικός	Σύστημα Ανύψωσης	Κάδος		Επιφάνεια (cm)	Συν. Ισχύς (kW)	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
		Τύπος	Χωρ/τα				
SB-G710	Χειροκίνητο	Inox	60 lt	73,4 x 46,4	15	230 V 1N/50-60 Hz	80 x 73 x 85
SB-E710	Χειροκίνητο	Inox	60 lt	73,4 x 46,4	10	400 V 3N/50-60 Hz	80 x 73 x 85

Για τιμές, βλέπε σελ. 23 τιμοκαταλόγου



M-G710



M-E710 BM

- Καπάκι με μπροστινή λαβή (διαγώνιο άνοιγμα 70°)
- Με τρύπα αποστράγγισης για να ανακατευθύνει πιθανές διαρροές υγρών
- Γέμισμα κάδου με κρύο ή ζεστό νερό (οι σωληνοειδείς βαλβίδες ενεργοποιούνται από έναν μόνο διακόπτη)
- Ανοξείδωτο φίλτρο αφαιρούμενο για αποστράγγιση κάδου
- Αδιάβροχη προστασία IPX5

Μοντέλα Με Άμεση Φλόγα

- Έλεγχος με ρυθμιστή ενέργειας που επιτρέπει αργό μαγείρεμα
- Ανάφλεξη καυστήρα με σπινθήρα
- Η θέρμανση του καυστήρα στη βάση του βραστήρα κατανέμεται ομοιόμορφα, με αποτέλεσμα τη σταδιακή θέρμανση του περιεχομένου του κάδου

Μοντέλα Με Έμμεση Φλόγα (Bain Marie)

- Κάδος (με αυτόματο γέμισμα νερού), που περιβάλλεται από θάλαμο bain marie
- Αυτόματος έλεγχος της στάθμης του θαλάμου με σύστημα ασφαλείας τριών επιπέδων:
  - διακόπτης πίεσης για τον έλεγχο της πίεσης στο θάλαμο
  - θερμοστάτης για την αποφυγή υπερθέρμανσης του θαλάμου
  - βαλβίδα ασφαλείας υπερπίεσης
- Αυτόματο άδειασμα του θαλάμου
- Η θέρμανση στη βάση του βραστήρα λειτουργεί στο νερό του περιβάλλοντος χώρου, έτσι ώστε ο κορεσμένος ατμός που παράγεται σε θερμοκρασία 107°C να θερμαίνει ομοιόμορφα τη βάση και τα πλαϊνά του κάδου

Μοντέλα Αερίου

Έλεγχος από ρυθμιστή ενέργειας και διακόπτη πίεσης που επιτρέπει χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας και νερού. Ανάφλεξη καυστήρα με σπινθήρα.

Μοντέλα Ηλεκτρικά

Η θέρμανση ελέγχεται μέσω του ρυθμιστή ενέργειας και του διακόπτη πίεσης.



Κωδικός	Κάδοι		Συν. Ισχύς (kW)	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
	B x Y (cm)	Χωρ/τα			
Αμέσου Θερμάνσεως (με άμεση φλόγα)					
M-G710	Ø 42 x 60,5	80 lt	17	230 V 1N/50 ή 60 Hz	80 x 73 x 85
Εμμέσου Θερμάνσεως (bain marie)					
M-G710 BM	Ø 42 x 60,5	80 lt	17	230 V 1N/50 ή 60 Hz	80 x 73 x 85
M-E710 BM	Ø 42 x 60,5		9	400 V 3N/50-60 Hz	80 x 73 x 85

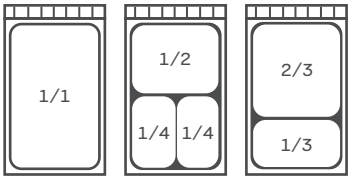


BM-G705

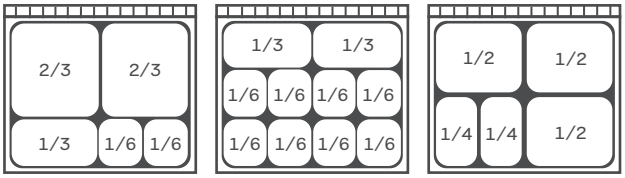


BM-E710

Κάδος BM 705



Κάδος BM 710



- Θερμοστατικός έλεγχος θερμ/σίας του νερού 30°-90°C
- Αδιάβροχη προστασία IPX5
- 2 σχάρες για στήριξη δοχείων GN (τα λεκανάκια GN δεν περιλαμβάνονται)

Μοντέλα Αερίου

Με πιεζοανάφλεξη και σωλήνα για χειροκίνητη ανάφλεξη. Δεν απαιτεί ηλεκτρική εγκατάσταση.

Μοντέλα Ηλεκτρικά

Θέρμανση μέσω ανοξείδωτων στοιχείων που βρίσκονται έξω από τον κάδο. Με θερμοστάτη ασφαλείας.

Προαιρετικά:

- Βαλβίδα γεμίσματος κάδου



Κωδικός	Κάδοι (Υ 150 mm)		Συν. Ισχύς (kW)	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
	Μέγεθος	Χωρ/τα			
BM-E705	GN 1/1	17 lt	2	230 V 1N/50-60 Hz	40 x 73 x 29
BM-G705	GN 1/1	17 lt	3,2	230 V 1N	40 x 73 x 29
BM-E710	GN 2/1	30 lt	6	400 V 3N/50-60 Hz	80 x 73 x 29
BM-G710	GN 2/1	30 lt	6,4	230 V 1N	80 x 73 x 29

Σειρά 700 Ουδέτερα



EN-705



EN-710 C

- Ανοξείδωτη επιφάνεια από AISI 304 (1,5 mm πάχος)
- Μηχανήματα σχεδιασμένα για να συνδέονται με βαλβίδα γεμίσματος ή στήλη νερού στο πίσω μέρος

Κωδικός	EN-7025	EN-705	EN-705 C	EN-710	EN-710 C
Συρτάρια	-	-	1 x GN 1/1 (30 x 59 x 10,5 cm)	-	1 x (70 x 59 x 10,5 cm)
Διαστάσεις (cm)	20 x 73 x 29	40 x 73 x 29	40 x 73 x 29	80 x 73 x 29	80 x 73 x 29

Για τιμές, βλέπε σελ. 23, 24 τιμοκαταλόγου

Συνδυάζονται με όλα τα επιτραπέζια μηχανήματα της σειράς 700!



MB-7025



C-I725
+
MB-705 C

Κωδικός	Πόρτες (*) (δεν περιλαμβάνονται)	Συρτάρια (GN)	Οδηγοί για GN (5 επίπεδα)	Διαστάσεις (cm)
MB-7025	-	-	-	20 x 73 x 60
MB-705	1	-	-	40 x 73 x 60
MB-705 C	-	2	-	40 x 73 x 60
MB-705 G	1	-	1	40 x 73 x 60
MB-710	2	-	-	80 x 73 x 60
MB-715	3	-	-	120 x 73 x 60

Προαιρετικά:

(*) Door KIT: Αναστρέψιμη πόρτα (συναρμολόγηση με άνοιγμα προς τα αριστερά ή δεξιά). Ο αριθμός των θυρών εξαρτάται από τη βάση στην οποία πρόκειται να τοποθετηθούν.

Σειρά 700 Ψυγεία Πάγκοι - Βάσεις Μηχανημάτων

- Ηλεκτρονικός έλεγχος & ένδειξη θερμοκρασίας και απόψυξης
- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας
- Ψυκτικό υγρό: R290 -Τάση: 50 Hz
- Κλιματική κλάση: 4
- Με ρυθμιζόμενα inox πόδια καθ' ύψος (13 cm έως 19 cm) που επιτρέπουν τη ρύθμιση του συν. ύψους του πάγκου από 58 έως 64 cm.

Προαιρετικά:

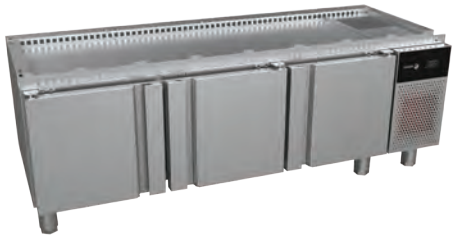
- Έξι ρόδες (2 με φρένο)



CCP7-2G W



CCP7-2G W2



CCP7-3G

Συντήρηση

Κωδικός	Πόρτες/ Συρτάρια GN	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Ενεργειακή Κλάση	Διαστάσεις (cm)
CCP7-2G	2 πόρτες	110	-2°/+8°	249	B	120 x 63 x 59
CCP7-2G W	2 συρτάρια GN 2/3	110	-2°/+8°	249	B	120 x 63 x 59
CCP7-2G W2	2 συρτάρια GN 4/3	110	-2°/+8°	262	C	120 x 63 x 59
CCP7-3G	3 πόρτες	169	-2°/+8°	249	D	160 x 63 x 59
CCP7-3G W	3 συρτάρια GN 2/3	169	-2°/+8°	249	D	160 x 63 x 59

Σειρά 600

Εστίες 86
Κουζίνες 86
Πλατό 88
Φριτέζες 89
Θερμαντικό Πατατών 89
Γκριλιέρα 89
Βραστήρας Ζυμαρικών 90
Bain Marie 90
Ουδέτερα 90
Βάσεις Μηχανημάτων 90



Οι συσκευές αερίου είναι έτοιμες να συνδεθούν χρησιμοποιώντας τις ενδεικνυόμενες πιέσεις:

Υγραέριο (LPG): 37 g/cm2
Φυσικό Αέριο (NG): 20 g/cm2

Εστίες Ηλεκτρικές

- Στρογγυλές εστίες από μαντέμι, ελεγχόμενες από διακόπτη 7 θέσεων ανά εστία

Εστίες Κεραμικές

- Κεραμικές εστίες με κυκλικά ακτινωτά σημεία εστίασης, ελεγχόμενες από διακόπτη 8 θέσεων ανά εστία

Μοντέλα με Φούρνο (45 x 42 x 30 cm)

C-E641: Με φούρνο ηλεκτρικό με αντιστάσεις πάνω-κάτω (3+3 kW). Έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστατική βαλβίδα 50°-350°C.



C-E620



C-V620



C-E640



C-V640

Κωδικός	Εστίες		Επιφάνεια (cm)	Φούρνος (kW)	Συν. Ισχύς (kW)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	2 kW	1,5 kW					
Στρογγυλές Εστίες							
C-E620	2 x (Ø 220 mm)	-	-	-	4	400 V 3N	40 x 65 x 29
C-E640	3 x (Ø 220 mm)	1 x (Ø 150 mm)	-	-	7,5	400 V 3N	60 x 65 x 29
C-E641	3 x (Ø 220 mm)	1 x (Ø 150 mm)	-	6	13,5	400 V 3N	60 x 65 x 85
Κεραμικές Εστίες							
C-V620	1 x (Ø 210 mm)	1 x (Ø 180 mm)	31,5 x 54,5	-	3,5	230 V 1N	40 x 65 x 29
C-V640	2 x (Ø 210 mm)	2 x (Ø 180 mm)	51,5 x 54,5	-	7	400 V 3N	60 x 65 x 29



Εστίες Αερίου

- Ανοιχτοί καυστήρες με βαλβίδα ασφαλείας & θερμοκόπια
- Πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη των καυστήρων
- Διαστάσεις σχάρας: 28,6 x 53,4 cm
- Με ανοξείδωτο λιποσυλλέκτη

Μοντέλα με Φούρνο (45 x 42 x 30 cm)

- Έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστατική βαλβίδα 120°-350°C

C-G641: Με φούρνο αερίου με πιλότο ανάφλεξης & θερμοκόπια.

C-GE641: Με φούρνο ηλεκτρικό με αντιστάσεις πάνω-κάτω (3+3 kW). Τάση: 400 V 3N.



C-G620



C-G640



C-G641

Κωδικός	Εστίες	Φούρνος (kW)		Ισχύς (kW)		Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	4,75 kW	Αερίου	Ηλεκτρικός	Αερίου	Ηλεκτρική		
C-G620	2	-	-	9,50	-	9,50	40 x 65 x 29
C-G640	4	-	-	19	-	19,00	60 x 65 x 29
C-G641	4	5,2	-	24,20	-	24,20	60 x 65 x 85
C-GE641	4	-	6	19	6	25,00	60 x 65 x 85



Για τιμές, βλέπε σελ. 24 τιμοκαταλόγου

Μοντέλα Ηλεκτρικά

- Συρτάρι συλλογής λίπους (αφαιρούμενο)
- Τάση: 400 V 3N

Μοντέλα Αερίου

- Ανοξείδωτοι καυστήρες με πιλότο ανάφλεξης
- Συρτάρι συλλογής λίπους (αφαιρούμενο)



FT-E605 L



FT-G605 V R



FT-E610 C L+R



FT-G610 C L

Κωδικός	Πλάκες			Έλεγχος Θερμ/σίας	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
	Τύπος	Areas*	(dm2)			
Ηλεκτρικά						
FT-E605 L	λεία	1	20	θερμοστάτης (120°-310°C)	4,8	40 x 65 x 29
FT-E605 C L	λεία χρωμίου (*)	1	20		4,8	40 x 65 x 29
FT-E605 R	ραβδωτή	1	20		4,8	40 x 65 x 29
FT-E610 L	λεία	1	30		6,4	60 x 65 x 29
FT-E610 C L	λεία χρωμίου (*)	1	30		6,4	60 x 65 x 29
FT-E610 L+R	1/2 (λεία + ραβδωτή)	1	30		6,4	60 x 65 x 29
FT-E610 C L+R	1/2 (λεία + ραβδωτή) χρωμίου (*)	1	30		6,4	60 x 65 x 29
FT-E610 R	ραβδωτή	1	30		6,4	60 x 65 x 29
Αερίου						
FT-G605 V L	λεία	1	20	βαλβίδα max-min	4,7	40 x 65 x 29
FT-G605 C L	λεία χρωμίου (*)	1	20	θερμοστάτης (120°-310°C)	4,7	40 x 65 x 29
FT-G605 V R	ραβδωτή	1	20	βαλβίδα max-min	4,7	40 x 65 x 29
FT-G610 V L	λεία	2	30	βαλβίδα max-min	7	60 x 65 x 29
FT-G610 C L	λεία χρωμίου (*)	2	30	θερμοστάτης (120°-310°C)	7	60 x 65 x 29
FT-G610 V L+R	1/2 (λεία + ραβδωτή)	2	30	βαλβίδα max-min	7	60 x 65 x 29
FT-G610 C L+R	1/2 (λεία + ραβδωτή) χρωμίου (*)	2	30	θερμοστάτης (120°-310°C)	7	60 x 65 x 29
FT-G610 V R	ραβδωτή	2	30	βαλβίδα max-min	7	60 x 65 x 29

(*) Πλάκα Χρωμίου (C): Πάχος 50 microns χρωμίου με επίστρωση χάλυβα.

***** Περιοχές μαγειρέματος (ανεξάρτητη ρύθμιση)

Μοντέλα Ηλεκτρικά
- Αποστράγγιση κάδου με μοχλό

Μοντέλα Αερίου
- Αυτόματη ανάφλεξη καυστήρων μέσω ηλεκτρομαγνητικής βαλβίδας με πιλότο και θερμοκόπια
- Αποστράγγιση κάδου με μοχλό



F-G6108



F-E6108



F-G6208



F-E6208

Κωδικός	Κάδοι			Ισχύς (kW)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	Ποσότητα	Χωρ/τα	Καλάθια			
Με Θερμοστάτη (60°-200°C)						
F-E6108	1	8 lt	1 x (20 x 25 x 10 cm)	6	400 V	40 x 65 x 29
F-G6108	1	8 lt	1 x (20 x 25 x 10 cm)	7	-	40 x 65 x 29
F-E6208	2	2 x 8 lt	2 x (20 x 25 x 10 cm)	12	400 V	60 x 65 x 29
F-G6208	2	2 x 8 lt	2 x (20 x 25 x 10 cm)	14	-	60 x 65 x 29

Σειρά 600 Θερμαντικό Πατατών & Γκριλιέρα



Θερμαντικό Πατατών MF-E605
- Με αφαιρούμενο κάδο (GN 1/1) και φίλτρο
- Με κεραμικό στοιχείο θέρμανσης (στο άνω μέρος)
- Με διακόπτη On/Off
- Μέγεθος Κάδου: GN 1/1
- Ισχύς/Τάση: 1 kW/230 V 1N
- Διαστάσεις: 40 x 65 x 29 cm



Γκριλιέρα B-G605 I
- Λειτουργία με πέτρες υφαιστείου
- Ανοξείδωτος καυστήρας με πιλότο, βαλβίδα ασφαλείας και θερμοκόπια
- Ρύθμιση ύψους της σχάρας
- Λιποσυλλέκτης αποσπώμενος
- Τύπος Σχάρας: Ανοξείδωτη
- Διαστάσεις Σχάρας: 1 x (40 x 50 cm)
- Ισχύς: 6,98 kW
- Διαστάσεις: 40 x 65 x 44 cm

Για τιμές, βλέπε σελ. 25 τιμοκαταλόγου



Βραστήρας Ζυμαρικών
CP-E605

- Έλεγχος θερμοκρασίας με ρυθμιστή ενέργειας 8 θέσεων
- Αποστράγγιση κάδου με μοχλό
- Χωρ/τα Κάδου: 15 lt
- Διαστάσεις Κάδου: 25 x 35 x 13 cm
- Καλάθια: 4 x (12 x 16 x 12 cm)
- Ισχύς/Τάση: 6 kW/400 V 3N
- Διαστάσεις: 40 x 65 x 29 cm



Bain Marie
BM-E605

- Ενσωματωμένος κάδος GN-1/1 με βάθος 150 mm (τα λεκανάκια δεν περιλαμβάνονται)
- Θερμοστατικός έλεγχος από 30°-90°C
- Αποστράγγιση κάδου με μοχλό
- Χωρ/τα Κάδου: 15 lt (GN 1/1)
- Ισχύς/Τάση: 1,6 kW/230 V 1N
- Διαστάσεις: 40 x 65 x 29 cm

Σειρά 600 Ουδέτερα



EN-605

- Αφαιρούμενο καπάκι για εύκολο καθαρισμό
- Διαστάσεις: 40 x 65 x 29 cm



EN-610

- Αφαιρούμενο καπάκι για εύκολο καθαρισμό
- Διαστάσεις: 60 x 65 x 29 cm

Σειρά 600 Βάσεις Μηχανημάτων

Συνδυάζονται με όλα τα επιτραπέζια μηχανήματα της σειράς 600!

Κωδικός	Προαιρετικός Συνδυασμός	Διαστάσεις (cm)
MB-605	Kit Door 400 Πόρτα δεξιά ή αριστερή (40 x 56 cm)	40 x 65 x 56
MB-610	Kit Door 600 Δύο πόρτες 2 x (30 x 56 cm)	60 x 65 x 56



MB-605 **MB-610**



Φριτέζα FE-4

- Καλάθια: 1
- Χωρ/τα Κάδου: 4 lt
- Με θερμοστάτη 60°-195°C
- Ισχύς: 3 kW/230 V 1N
- Διαστάσεις: 17,5 x 48,5 x 27 cm



Φριτέζα FE-6

- Καλάθια: 1
- Χωρ/τα Κάδου: 6 lt
- Με θερμοστάτη 60°-195°C
- Ισχύς: 4,5 kW
- Διαστάσεις: 26,5 x 48,5 x 27 cm

TRI: 400 V 3N
MONO: 230 V 1N



Φριτέζα FE-8

- Καλάθια: 1
- Χωρ/τα Κάδου: 8 lt
- Με θερμοστάτη 60°-195°C
- Ισχύς: 6 kW
- Διαστάσεις: 35,5 x 48,5 x 27 cm

TRI: 400 V 3N
MONO: 230 V 1N



Πλατό PL-105

PL-105 C

PL-105 L: Λεία πλάκα
PL-105 C: Λεία πλάκα χρωμίου

- 2 περιοχές μαγειρέματος
- Ισχύς: 9 kW
- Διαστάσεις: 60 x 55 x 25 cm



Πλατό PL-110

PL-110 L+R

PL-110 L: Λεία πλάκα
PL-110 C: Λεία πλάκα χρωμίου
PL-110 R: Ραβδωτή πλάκα
PL-110 L+R: 1/2 λεία+ραβδωτή πλάκα

- 3 περιοχές μαγειρέματος
- Ισχύς: 13,5 kW
- Διαστάσεις: 90 x 55 x 25 cm

Έτοιμη για λειτουργία σε 20'' μετά την εκκίνηση (μπορείτε να τη συνδέσετε μόνο όταν θέλετε να τη χρησιμοποιήσετε)



Σαλαμάνδρα SE-60-0

- Ρυθμιζόμενο ύψος (πάνω μέρος)
- Θερμοκρασία από 50°-300°C
- Διάσταση σχάρας: 60 x 35 cm - GN 1/1
- 2 περιοχές μαγειρέματος
- Ισχύς/Τάση: 4 kW/230 V
- Διαστάσεις: 60 x 45 x 50 cm

SE-60-4: 400 V - 3N



Σαλαμάνδρα SEQ-60-4

- Ρυθμιζόμενο ύψος (πάνω μέρος)
- Ψηφιακός πίνακας για χρόνο μαγειρέματος (5 δευτ. - 99 λεπτά)
- 2 περιοχές μαγειρέματος
- Θερμοκρασία από 50°-300°C
- Διάσταση σχάρας: 60 x 35 cm - GN 1/1
- Ισχύς/Τάση: 4 kW/400 V
- Διαστάσεις: 60 x 48 x 52,5 cm

Οι σαλαμάνδρες διατίθενται και με στηρίγματα για τοποθέτηση σε τοίχο.

Για τιμές, βλέπε σελ. 26 τιμοκαταλόγου

- Υπερκατασκευή με 3 επίπεδα μαγειρέματος:
  - 82 mm για μαγείρεμα
  - 239 mm για αργό μαγείρεμα
  - 396 mm για προθέρμανση ή διατήρηση της θερμοκρασίας
- Μόνωση με πετροβάμβακα 30 mm για διατήρηση θερμ/σίας
- 1 ή 2 συρτάρια για στάχτη

Επιδαπέδιο Μοντέλο:

- Επιφάνεια εργασίας 155 mm (στις δύο πλευρές)
- Πτυσσόμενο πλαίσιο στη μία πλευρά για τοποθέτηση 2 δίσκων GN 1/9
- 2 μεγάλα συρτάρια με οδηγούς
- Αφαιρούμενη υπερκατασκευή για μαγείρεμα barbecue
- Με ρόδες & φρένα

Αξεσουάρ

- Τσιμπίδα (poker)
- Ανοξείδωτη σχάρα με διαγώνιες γραμμές ή για κρέας



RGF-100



RGF-060



RGF-1000

Κωδικός	Διαστάσεις Grill	Ισχύς σε αναλογία κάρβουνου	Διαστάσεις
RGF-060	35,5 x 21,6 cm	1 kW	59 x 45 x 33 cm
RGF-100	80 x 21,6 cm	2 kW	110,7 x 45 x 33 cm
RGF-1000	80 x 21,6 cm	2 kW	110,7 x 85 x 90 cm

Basque Grills



BGF-1000

- Ανύψωση της σχάρας (χειροκίνητα) πάνω από την επιφάνεια, για επίτευξη της επιθυμητής έντασης της θερμοκρασίας
- Σχάρα με κλίση 5° για εύκολη ροή του λίπους στο λιποσυλλέκτη
- Σχάρα σταθερή στο πάνω μέρος για συντήρηση θερμοκρασίας του προϊόντος
- Με συρτάρι συλλογής στάχτης
- Βεβιασμένο σύστημα ξήρανσης για μείωση του χρόνου ανάφλεξης του κάρβουνου από 20 σε μόνο 5 λεπτά
- Με ρυθμιζόμενο σύστημα εισαγωγής αέρα για καλύτερο έλεγχο καύσης του κάρβουνου
- Με εξαερισμό στο πάνω μέρος
- Με χωρό αποθήκευσης trolley για τα κάρβουνα
- Αποσπώμενα: λιποσυλλέκτης, grills

Πραιρετικά:

- Trolley για αποθήκευση κάρβουνων (Κωδ. CBGF: 48 lt, Διαστ.: 37 x 38 x 53,6 cm)

Κωδικός	Διαστάσεις Grill (cm)	Ισχύς σε αναλογία κάρβουνου	Ισχύς Ηλεκτρική/Τάση	Διαστάσεις (cm)
BGF-1000	65 x 56	4,6 kW	25 W/230 V	80 x 87 x 150
BGF-2000	2 x (65 x 56)	9,2 kW	50 W/230 V	160 x 87 x 150

FAGOR
PROFESSIONAL



Times have changed, ovens too.

iKORE

Open the doors to
a new way of cooking.

Σειρά CONCEPT



με boiler **(P)**

πλύσιμο

με iwashing **(W)**

κωδ. **CPW**

με βασικό **(-)**

κωδ. **CP**

χωρητικότητα
(πχ. 061= 6xGN1/1)

ηλεκτρικός **(E)**

αερίου **(G)**

άνοιγμα πόρτας

δεξιά **(R)**

αριστερά **(L)**

είδος απορρυπαντικού

για κωδ. CPW

στερεό **(SW)**

υγρό **(LW)**

για κωδ. CP

στερεό **(BW)**

με ανασυρόμενο ντους **(S)**

μοντέλο
CPW-061-E R SW S

μοντέλο
CP-061-G L BW S

με άμεσο ατμό/injection **(-)**

πλύσιμο

με iwashing **(W)**

κωδ. **CW**

με βασικό **(-)**

κωδ. **C**

χωρητικότητα
(πχ. 061= 6xGN1/1)

ηλεκτρικός **(E)**

αερίου **(G)**

άνοιγμα πόρτας

δεξιά **(R)**

αριστερά **(L)**

είδος απορρυπαντικού

για κωδ. CW

στερεό **(SW)**

υγρό **(LW)**

για κωδ. C

στερεό **(BW)**

με δυνατότητα τοποθέτησης ανασυρόμενου ντους **(S)**

μοντέλο
CW-061-G NG R LW S

μοντέλο
C-061-E L BW

Σειρά ADVANCE



με boiler **(P)**

πλύσιμο

με iwashing **(W)** | με βασικό **(-)**

κωδ. **APW** | κωδ. **AP**

χωρητικότητα
(πχ. 061= 6xGN1/1)

ηλεκτρικός **(E)** | αερίου **(G)**

άνοιγμα πόρτας

δεξιά **(R)** | αριστερά **(L)**

είδος απορρυπαντικού

για κωδ. APW | για κωδ. AP

στερεό **(SW)** | υγρό **(LW)** | στερεό **(BW)**

με ανασυρόμενο ντους **(S)**

μοντέλο **APW-061-E R SW S** | μοντέλο **AP-061-G L BW S**

με άμεσο ατμό/injection **(-)**

πλύσιμο

με iwashing **(W)** | με βασικό **(-)**

κωδ. **AW** | κωδ. **A**

χωρητικότητα
(πχ. 061= 6xGN1/1)

ηλεκτρικός **(E)** | αερίου **(G)**

άνοιγμα πόρτας

δεξιά **(R)** | αριστερά **(L)**

είδος απορρυπαντικού

για κωδ. AW | για κωδ. A

στερεό **(SW)** | υγρό **(LW)** | στερεό **(BW)**

με δυνατότητα τοποθέτησης ανασυρόμενου ντους **(S)**

μοντέλο **AW-061-E R SW S** | μοντέλο **A-061-G L BW**

Λειτουργίες ανά μοντέλο
Πίνακας ελέγχου
Γλώσσες
Pure Steam (με boiler): Γεννήτρια ατμού με αυτόματο γέμισμα και ανιχνευτή αλάτων. Αυτόματο & ρυθμιζόμενο άδειασμα γεννήτριας κάθε 24ώρες μαγειρέματος.
Direct Steam (injection): Παραγωγή ατμού με ψεκασμό νερού στον ανεμιστήρα και μετατροπή του σε ατμό.
Ημιαυτόματο σύστημα αφαλάτωσης
Ύγρανση (μεταβλητή)
iCooking: έξυπνη διαδικασία μαγειρέματος με αυτόματες ρυθμίσεις για κρέας, πουλερικά, ψάρια & θαλασσινά, λαχανικά, όσπρια, ρύζι & ζυμαρικά, αυγά & γαλακτοκομικά προϊόντα, αρτοσκευάσματα & ψωμί.
Επιπλέον λειτουργίες: αναγέννηση, μαγείρεμα sous-vide, νυχτερινό μαγείρεμα, ζύμωση, παστερίωση, κάπνισμα, αλλαντικά, αφυδάτωση.
iClima: διαχείριση & ρύθμιση υγρασίας.
Fagor Recipe Center
Λίστα αγαπημένων συνταγών
Multitray: έλεγχος ανά ταψί βάσει χρόνου ή αισθητήρα
Τρόποι μαγειρέματος: ατμός (30°-98°C, 99°C, 100°-130°C), combi 30°-300°C & κυκλοθερμικό 30°-300°C
Αισθητήρας ‘‘EZ’’ εσωτερικός (με 4 σημεία μέτρησης)
Αισθητήρες εξωτερικοί
Ψήσιμο ’’ΔΕΛΤΑ Τ’’
Easy Cooking: επιλογή ρύθμισης παραμέτρων των προγραμμάτων με κωδικό πρόσβασης
Καθυστερημένος προγραμματισμός λειτουργίας
JIT (Just In Time) προγραμματισμός (προγραμματισμός μαγειρέματος βάσει επιθυμητής ώρας ολοκλήρωσης)
HA-Control (ανεμιστήρας διπλής κατεύθυνσης με 6 ταχύτητες για ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας)
Οδηγοί αρτοποιίας
FagorKonnect (έλεγχος εξοπλισμού μέσω κινητής συσκευής)
Σύνδεση Ethernet
Σύνδεση WiFi
Θύρα USB
Πλύσιμο
iWashing στερεό - αυτόματο (SW) [1 πρόγραμμα (spray) & 3 αυτόματα προγράμματα πλύσης, 1 πρόγραμμα έκπλυσης & 1 γυαλίσματος]
iWashing υγρό - αυτόματο (LW) [1 πρόγραμμα (spray) & 3 αυτόματα προγράμματα πλύσης, 1 πρόγραμμα έκπλυσης & 1 γυαλίσματος]
Basic Washing στερεό - ημιαυτόματο (BW) [2 προγράμματα πλύσης (spray) & 1 πρόγραμμα έκπλυσης]
Ντους αναδιπλούμενο
Άλλες Λειτουργίες
Αυτοδιάγνωση σφαλμάτων και ειδοποιήσεις
Log App (ιστορικό)
HACCP (καταγράφει & περιγράφει όλα τα μέτρα για συστηματικό έλεγχο των κινδύνων σε κάθε στάδιο παραγωγής)
Τρόλεϊ για μοντέλα 201 & 202 (εκτός μοντέλων με οδηγούς αρτοποιίας)
Αδιάβροχη προστασία IPX-5

Pure Steam

Ατμός που παράγεται από το μπόιλερ.

Direct Steam

Ατμός που παράγεται από την έγχυση νερού στον ανεμιστήρα.

iClima

Διαχείριση κλίματος μέσω αισθητήρα υγρασίας. Ποσοστιαία μέτρηση, προσαρμογή & ρύθμιση του κλίματος με τη μέγιστη ακρίβεια.

• Standard, ∘ Προαιρετικά, - Δεν υπάρχει έκδοση

APW	AP	AW	A	CPW	CP	CW	C
• γυάλινη οθόνη αφής 10'' (εκτός από 0623 με οθόνη αφής 7'')				• ψηφιακή οθόνη 2,8'' με περιστροφικό διακόπτη			
• 36 (ελληνικά)				• 5			
•	•	-	-	•	•	-	-
-	-	•	•	-	-	•	•
•	•	-	-	•	•	-	-
• 5 επίπεδα επιλογής				• 5 επίπεδα επιλογής			
• το φινίρισμα μπορεί να τροποποιηθεί κατά την εκτέλεση για βέλτιστα αποτελέσματα				•	•	•	•
• έξυπνες διαδικασίες μαγειρέματος με αυτόματες ρυθμίσεις				•	•	•	•
• ανά 1 %				• ανά 10 %			
• 200 standard συνταγές, αποθήκευση απεριόριστων συνταγών με έως 9 βήματα, τροποποίηση υπαρχόντων συνταγών				• 100 standard συνταγές, αποθήκευση έως 200 συνταγών με έως 9 βήματα, δημιουργία νέας συνταγής όχι τροποποίηση			
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
∘ 2 (πολυαισθητήρας-ακίδα ή για sous-vide)				∘ 1 (πολυαισθητήρας-ακίδα ή για sous-vide)			
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	∘	∘	∘	∘
∘	∘	∘	∘	∘	∘	∘	∘
•	•	•	•	•	•	•	•
•	-	•	-	•	-	•	-
∘	-	∘	-	∘	-	∘	-
-	•	-	•	-	•	-	•
•	•	∘	∘	•	•	∘	∘
•	•	•	•	•	•	•	•
• κύκλων & σφαλμάτων				• κύκλων & σφαλμάτων			
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•

iCooking

- **Ολονύκτιο μαγείρεμα:** μεγάλης διάρκειας μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία για κρέας & πουλερικά.
- **Κάπνισμα:** μαγείρεμα για καπνιστή γεύση & παράταση του χρόνου συντήρησης.
- **Αλλαντικά:** λειτουργία μαγειρέματος για αλλαντικά.
- **Ζύμωση:** ατμός χαμηλής θερμ/σίας, μπορεί να συνοδευτεί και με ψήσιμο.
- **Παστερίωση:** τα τρόφιμα υποβάλλονται σε υψηλές θερμ/σίες για την μείωση μικροοργανισμών.
- **Αφυδάτωση:** εξάγει νερό με ήπια θερμότητα.
- **Μαγείρεμα Sous-Vide:** παρατεταμένο μαγείρεμα σε χαμηλή θερμ/σία για τρόφιμα που έχουν συσκευαστεί σε κενό.
- **Αναγέννηση:** διαδικασία αναθέρμανσης για μερικώς μαγειρεμένα προϊόντα & έτοιμα γεύματα.

Φούρνοι Combi Ηλεκτρικοί

400 V-3+N - 230 V 3 - 50/60 Hz

• Standard, ◦ Προαιρετικά, - Δεν υπάρχει έκδοση

Λειτουργίες ανά μοντέλο	ΣΕΙΡΑ ADVANCE				ΣΕΙΡΑ CONCEPT			
	APW	AP	AW	A	CPW	CP	CW	C
Πίνακας ελέγχου	οθόνη αφής				ψηφιακή οθόνη με περιστροφικό διακόπτη			
Με boiler	•	•	-	-	•	•	-	-
Με άμεσο ατμό (injection)	-	-	•	•	-	-	•	•
Πλύσιμο αυτόματο στερεό (SW)	•	-	•	-	•	-	•	-
Πλύσιμο αυτόματο υγρό (LW)	◦	-	◦	-	◦	-	◦	-
Πλύσιμο ημιαυτόματο στερεό (BW)	-	•	-	•	-	•	-	•
Ντους αναδιπλούμενο	•	•	◦	◦	•	•	◦	◦



APW-0623-E R



CW-061-E L



AP-062-E R



CPW-101-E R

Σειρά	Κωδικός	Άνοιγμα Πόρτας	Χωρ/τα	Με Trolley (*)	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
C-CW-CP-CPW-A-AW-AP-APW-	0623-E	δεξιά R	6 x GN 2/3	-	5,80	65,7 x 56,3 x 57 **COMPACT**
	061-E	δεξιά R/ αριστερά L	6 x GN 1/1 ή 12 x GN 1/2	-	11,10	89,8 x 81,7 x 84,6
	101-E	δεξιά R/ αριστερά L	10 x GN 1/1 ή 20 x GN 1/2	-	18,60	89,8 x 81,7 x 111,7
	062-E	δεξιά R/ αριστερά L	6 x GN 2/1 ή 12 x GN 1/1	-	22,20	113 x 106,3 x 84,6
	102-E	δεξιά R/ αριστερά L	10 x GN 2/1 ή 20 x GN 1/1	-	33,60	113 x 106,3 x 111,7
	201-E	δεξιά R	20 x GN 1/1 ή 40 x GN 1/2	T: CEB-201	37,20	92,9 x 96,4 x 184,1
	202-E	δεξιά R	20 x GN 2/1 ή 40 x GN 1/1	T: CEB-202	67,20	116,2 x 107,4 x 184,1

(*) Διαστάσεις: CEB-201: 56 x 76,9 x 175 cm, CEB-202: 76,4 x 91,5 x 181 cm

Φούρνοι Combi Αερίου

230 V 1+N - 50 ή 60 Hz
(επιλογή κατά την παραγγελία)

Προαιρετικά Αξεσουάρ
(δείτε σελ. 100-101)



CPW-102-G R



AW-201-G T



CEB-201



CW-202-G T

Σειρά	Κωδικός	Άνοιγμα Πόρτας	Χωρ/τα	Με Trolley (*)	Ισχύς (kW)		Διαστάσεις (cm)
CP- CPW- AP- APW-	061-G	δεξιά R/ αριστερά L	6 GN 1/1 ή 12 GN 1/2	-	12	0,83	89,8 x 92,2 x 84,6
C- CW- AW- A-							89,8 x 81,7 x 84,6
CP- CPW- AP- APW-	101-G	δεξιά R/ αριστερά L	10 GN 1/1 ή 20 GN 1/2	-	18	0,83	89,8 x 92,2 x 111,7
C- CW- AW- A-							89,8 x 81,7 x 111,7
CP- CPW- C- CW- A- AW- AP- APW-	102-G	δεξιά R/ αριστερά L	10 GN 2/1 ή 20 GN 1/1	-	35	0,83	113 x 106,3 x 111,7
	201-G	δεξιά R	20 GN 1/1 ή 40 GN 1/2	T: CEB-201	36	1,54	93 x 96,4 x 184,1
	202-G	δεξιά R	20 GN 2/1 ή 40 GN 1/1	T: CEB-202	65	1,54	116,2 x 107,4 x 184,1

(*) Διαστάσεις: CEB-201: 56 x 76,9 x 175 cm, CEB-202: 76,4 x 91,5 x 181 cm

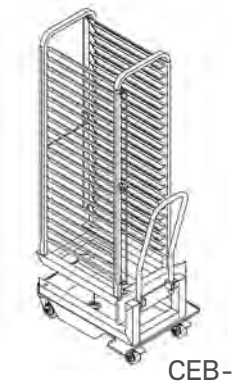
Για τιμές, βλέπε σελ. 28-34 τιμοκαταλόγου



SH-11 G



SH-23-B



CEB-201

Για μοντέλα	Κωδικός	Περιγραφή	Διαστάσεις (cm)
Βάσεις & Στόφες			
0623	SH-23 *	Βάση με 2 ράφια	62,5 x 41,5 x 85
	SH-23-B *	Βάση με 2 ράφια και 2 kit οδηγών για 4 GN 2/3 (Y μεταξύ οδηγών 62 mm)	62,5 x 41,5 x 85
061 & 101	SH-11 E/ G *	Βάση με ράφι στο κάτω μέρος (για φούρνο ηλεκτρικό / αερίου)	81,5 x 72,4 x 65
	SH-11-B E/ G*	Βάση με 2 kit οδηγών για 6 GN 1/1 (Y μεταξύ οδηγών 68 mm) (για φούρνο ηλεκτρικό / αερίου)	81,5 x 72,4 x 65
	SH-101-E/ G	Βάση κλειστή με πόρτες και 2 kit οδηγών για 6 GN 1/1 (για φούρνο ηλεκτρικό / αερίου)	81,5 x 72,4 x 65
	HSO-061-101	Στόφα με πόρτες (βεβιασμένη κυκλοφορία)	81,5 x 72,5 x 65
102	SH-102 *	Βάση με ράφι στο κάτω μέρος	104,3 x 87 x 65
	SH-102-B *	Βάση με 2 kit οδηγών, 1 kit για 6 GN 1/1 και 1 kit για 6 GN 2/1 (Y μεταξύ οδηγών 68 mm)	104,3 x 87 x 65
	SH-102-B C P	Βάση κλειστή με πόρτες και με 2 kit οδηγών, 1 kit για 6 GN 1/1 και 1 kit για 6 GN 2/1 (Y μεταξύ οδηγών 68 mm)	104,3 x 87 x 65
	HSO-062-102	Στόφα με πόρτες (βεβιασμένη κυκλοφορία)	105 x 92,5 x 65
Τρόλεϊ			
201	CEB-201	Τρόλεϊ μεταφοράς για 20 GN 1/1 ή 40 GN 1/2 (ύψος μεταξύ οδηγών 63 mm) (περιλαμβάνεται στη σειρά Advance & Advance+)	56 x 76,9 x 175
202	CEB-202	Τρόλεϊ μεταφοράς για 20 GN 2/1 ή 40 GN 1/1 (ύψος μεταξύ οδηγών 63 mm) (περιλαμβάνεται στη σειρά Advance & Advance+)	76,4 x 91,5 x 181
Αξεσουάρ			
061	GP-061	Kit οδηγών Pastry με 5 επίπεδα 60 x 40 cm (ύψος μεταξύ οδηγών 85 mm)	-
101	GP-101	Kit οδηγών Pastry με 8 επίπεδα 60 x 40 cm (ύψος μεταξύ οδηγών 85 mm)	-
102	GP-102	Kit οδηγών Pastry με 16 επίπεδα 60 x 40 cm (ύψος μεταξύ οδηγών 85 mm)	-
201	GP-201	Kit οδηγών Pastry με 17 επίπεδα 60 x 40 cm (ύψος μεταξύ οδηγών 85 mm)	-
202	GP-202	Kit οδηγών Pastry με 34 επίπεδα 60 x 40 cm (ύψος μεταξύ οδηγών 85 mm)	-
	GD-AD	Ντους εξωτερικό (μόνο για τους φούρνους της σειράς Concept)	-

* Διατίθενται και με ρόδες

(*) Διατίθενται και χωρίς πόρτες



Καπνιστήρι

- Το κάπνισμα είναι μία μέθοδος που χρησιμοποιείται για τη συντήρηση του φαγητού για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα ή για να του δώσει μία διαφορετική καπνιστή γεύση, ειδικά για κρέατα, ψάρια και λαχανικά.
- Ο χρήστης μπορεί να δημιουργήσει τυπικές καπνιστές γεύσεις και αρώματα καθώς μαγειρεύει στο φούρνο, χρησιμοποιώντας διαφορετικά είδη ξύλου, ανάλογα με το κάθε μαγείρεμα.
- Ο χρόνος και η θερμοκρασία μπορούν να ρυθμιστούν, μόλις το καπνιστήρι εισέλθει στο φούρνο, επιτυγχάνοντας έτσι το επιθυμητό επίπεδο καπνού.



Κωδικός	Ισχύς	Τάση	Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
Καπνιστήρι	250 W	230 V 1N	50/60 Hz	9,5 x 26,8 x 5,4

Kit Sous Vide για Vacuum Μαγείρεμα

Κωδικός	Περιγραφή
SOUS-VIDE	Ειδικός αισθητήρας ελέγχου θερμοκρασίας για το μαγείρεμα υπό κενό αέρος (“sous-vide”). Ο χρήστης επιλέγει να συνδέσει στον πίνακα ελέγχου τον αισθητήρα με τον οποίο επιθυμεί να δουλέψει: τον πολυαισθητήρα του φούρνου ή τον αισθητήρα για “sous-vide”.

Μετασχηματισμοί σε άλλες τάσεις - Έκδοση για πλοία

Όλοι οι ηλεκτρικοί φούρνοι από τις σειρές Concept και Advance, μπορούν να μετασχηματιστούν σε 230 V 1N ή και σε 440 V-3~, για να χρησιμοποιηθούν σε πλοία σε συνδυασμό με το αντίστοιχο kit.

- Έλεγχος κύκλου συντήρησης & κατάψυξης βάσει χρόνου ή θερμ/σίας αισθητήρα που βρίσκεται στο κέντρο του φαγητού (όταν δεν χρησιμοποιείται αισθητήρας, ενεργοποιείται αυτόματα ο έλεγχος βάσει χρόνου)
- Με θερμαινόμενο αισθητήρα θερμ/σίας (εκτός από σειρά Concept με μη θερμαινόμενο αισθητήρα θερμ/σίας)
- Δυνατότητα αυτόματης απόψυξης που ενεργοποιείται από το χρήστη. Εξάτμιση νερού χωρίς κατανάλωση ενέργειας.
- Συχνότητα: 50 ή 60 Hz, εκτός από ABC-031 R290 μόνο 50 (επιλογή κατά την παραγγελία)

Σειρά Concept (κωδ. CBC)

- Άμεση ψύξη (+3°C) ή κατάψυξη (-18°C) με 1 πρόγραμμα
- Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου
- Θερμοστατικός έλεγχος κύκλων με ηχητική ειδοποίηση στο τέλος του κύκλου

Σειρά Advance (κωδ. ABC) και Cook & Chill (κωδ. ABCO)

- Άμεση ψύξη (+2°/+4°C) ή κατάψυξη (κάτω από τους -18°C με 2 προγράμματα:
  - Κύκλος Soft: εκτελεί έναν αρχικό κύκλο και διατηρεί σταθερή θερμ/σία στους 0°C. Κατάλληλο για προϊόντα μικρού μεγέθους (προεπιλεγμένος κύκλος ψύξης).
  - Κύκλος Hard: εκτελεί τον κύκλο και διατηρεί σταθερή θερμ/σία στους -20°C. Κατάλληλο για προϊόντα μεγάλης πυκνότητας, μεγάλου μεγέθους ή συσκευασμένα (προεπιλεγμένος κύκλος κατάψυξης).
- Χρόνος κύκλου:
  - Ψύξης: (+90°C/+3°C): 90'
  - Κατάψυξης (+90°C/-18°C): 240'
- 5 επιπλέον ειδικοί κύκλοι (μόνο για τη σειρά Advance) για: τη διαχείριση της απόψυξης, της σκλήρυνσης του πάγου, της ξήρανσης, της απολύμανσης των ψαριών και της θέρμανσης του αισθητήρα.
- Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, λειτουργεί ως: ψυγείο συντήρησης (+2°/+4°C) ή ως ψυγείο κατάψυξης (κάτω από -18°C)
- Πίνακας ελέγχου:
  - οθόνη αφής 5''

Προαιρετικά αξεσουάρ (μόνο με εργοστασιακή εγκατάσταση):

- Θύρα USB
- Θερμαινόμενος αισθητήρας (για σειρά Concept)



CBC-031



ABC-051



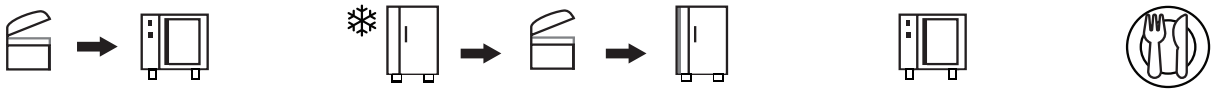
CBC-081



ABC-101

	Κωδικός	Ψυκτικό Υγρό	Επίπεδα		Παραγωγή (kg/κύκλο)*		Τάση	Ισχύς (W)		Διαστάσεις (cm)
			GN	60x40	Ψύξη	Κατάψυξη		Ηλεκτρική	Ψυκτική	
CONCEPT	CBC-031	R-452A	3 x 1/1	-	15	6	230 V-1N	590	490	56 x 70 x 51,4
	CBC-051	R-452A	5 x 1/1	5	18	10	230 V-1N	1.100	650	79 x 70 x 85
	CBC-081	R-452A	8 x 1/1	8	40	24	230 V-1N	2.000	1.300	79 x 80 x 129
	CBC-101	R-452A	10 x 1/1	10	50	30	230 V-1N	2.000	1.300	79 x 80 x 142
ADVANCE	ABC-031	R-290	3 x 1/1	-	15	6	230 V-1N	365	565	59 x 70 x 52
	ABC-031	R-452A	3 x 1/1	-	15	6	230 V-1N	590	490	56 x 70 x 51,4
	ABC-051	R-452A	5 x 1/1	5	23	13	230 V-1N	1.200	690	79 x 70 x 85
	ABC-081	R-452A	8 x 1/1	8	40	24	230 V-1N	2.000	1.300	79 x 80 x 129
	ABC-101	R-452A	10 x 1/1	10	50	30	230 V-1N	2.000	1.300	79 x 80 x 142
	ABC-121	R-452A	12 x 1/1	12	60	40	230 V-1N	2.000	1.300	79 x 80 x 160
	ABC-161	R-452A	16 x 1/1	16	80	50	400 V-3N	3.500	2.850	79 x 80 x 195
	ABC-102	R-452A	20 x 1/1 ή 10 x 2/1	20	100	65	400 V-3N	-	5.450	120 x 109 x 176,6

* Η παραγωγή έχει υπολογιστεί σύμφωνα με EN 17032.



Μαγείρεμα > 70°C → Blast Chilling +3°C → Συντήρηση +2°/+4°C → Αναγέννηση ≥ 70°C → Σερβίρισμα

Το Blast Chilling και το Blast Freezing είναι 2 μέθοδοι που συμβάλλουν στη συντήρηση των τροφίμων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Καθώς ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος του προϊόντος, το προϊόν ψύχεται άμεσα και διαπερνά γρήγορα το εύρος θερμοκρασίας (65°C έως 3°C) που είναι επικίνδυνο για τα τρόφιμα. Έτσι, μειώνεται η παρουσία βακτηριδίων στα τρόφιμα και αυξάνεται η διάρκεια ζωής τους. Τέλος, μέσω αυτής της διαδικασίας αποφεύγεται η απώλεια βάρους και υγρών των τροφίμων.



Σειρά ABCO (συνδυάζεται με τη σειρά φούρνων Fagor Advance)

Κωδικός	Επίπεδα		Παραγωγή (kg/κύκλο)*		Τάση	Ισχύς (W)		Διαστάσεις (cm)
	GN	60x40	Ψύξη	Κατάψυξη		Ηλεκτρική	Ψυκτική	
ABCO-0623	6 x 2/3	-	12	6	230 V-1N	410	565	65,6 x 63,6 x 63
ABCO-061	6 x 1/1	6	27	21	230 V-1N	1.600	990	90 x 93,5 x 110,5
ABCO-101	10 x 1/1	10	50	30	230 V-1N	2.000	1.300	90 x 93,5 x 176,6
ABCO-102	20 x 1/1 ή 10 x 2/1	20	100	65	400 V-3N	2.300	2.850	120 x 113 x 176,6

* Η παραγωγή έχει υπολογιστεί σύμφωνα με EN 17032.

Συσκευασία σε κενό αέρος





- Συσκευασία σε κενό αέρος με ψηφιακό πίνακα ελέγχου, έλεγχος από αισθητήρα
- Μνήμη για αποθήκευση 10 προγραμμάτων
- Δυνατότητα εκτέλεσης επιπλέον 60'' vacuum
- Δυνατότητα συσκευασίας υγρών
- Πρόγραμμα αφαίρεσης νερού από την αντλία
- Πρόγραμμα για εξωτερική συσκευασία σε σακούλες και δοχεία
- Διακόπτης για αυτόματη έναρξη λειτουργίας, μόλις κλείσει το καπάκι
- Προειδοποίηση εάν δεν επιτευχθεί το ρυθμισμένο επίπεδο vacuum και για αλλαγή λαδιού.

Προαιρετικά:

- G έκδοση: για συσκευασία ευαίσθητων ή μαλακών προϊόντων χάρη στην έγχυση αδρανούς αερίου

Κωδικός	Μπάρες Συγκόλλησης	Μήκος Μπάρας (mm)		Χωρ/τα Αντλίας (m3/h)	Ισχύς (W)	Διαστάσεις Θαλάμου (cm)	Διαστάσεις (cm)
SVS-1-310/8	1	310	_	8	600	33,2 x 33,5 x 17	39,5 x 49 x 37,4
SVS-1-410/10	1	410	_	10	750	44,1 x 44,9 x 17	53,5 x 59,1 x 43,8
SVS-1-410/20	1	410	_	20	1.000	44,1 x 59,1 x 43,8	53,5 x 59,1 x 43,8
SVS-2-410/20	2	410 + 410	=	20	1.000	44,1 x 59,1 x 43,8	53,5 x 59,1 x 43,8
SVP-2-455/25	2	455 + 455	=	25	1.200	48,5 x 55 x 17,5	60 x 71 x 103,5
SVP-2-520/25	2	520 + 520	II	25	1.200	48,5 x 55 x 17,5	60 x 71 x 103,5
SVP-2-505/63	2	505 + 505	II	63	1.500	65 x 53,5 x 20	76,5 x 71 x 105
SVP-2-620/63	2	620 + 620	=	63	1.500	65 x 53,5 x 20	76,5 x 71 x 105
SVP-2-560/100	2	560 + 560	II	100	2.500	98 x 58,5 x 23	110 x 80 x 107
SVP-2-950/100	2	950 + 950	=	100	2.500	98 x 58,5 x 23	110 x 80 x 107

Συμβολισμοί: _ 1 μπάρα συγκόλλησης (κάτω), = 2 μπάρες συγκόλλησης (πάνω-κάτω), II 2 μπάρες συγκόλλησης (δεξιά-αριστερά)



Σύνθεση 1

Σύνθεση 2



No	Κωδικός	Περιγραφή	Ποσότ.	Διαστάσεις (cm)
Σύνθεση 1				
1	MTTW-726	Καπάκι με σήκωμα	1	260 x 70
2	TMDR3-74 SE	Συρταριέρα τριπλή χωρίς καπάκι (ωφέλ. διαστ. συρτ. 30,4x43,5x10,5 cm)	1	40 x 70 x 85
3	TMHD-76 SE	Ερμάριο με ανοιγόμενη πόρτα χωρίς καπάκι	1	60 x 70 x 85
4	TM-74 GN SE	Ερμάριο ανοιχτό με οδηγούς για GN 1/1 χωρίς καπάκι	1	40 x 70 x 85
5	TMS1-712 SE	Ερμάριο ανοιχτό με ράφι στη μέση χωρίς καπάκι	1	120 x 70 x 85
6	TM90WD-7	Ερμάριο γωνιακό με ανοιγόμενη πόρτα	1	100 x 100 x 70 x 85
7	CCP-2G NT	Ψυγείο πάγκος με 2 πόρτες χωρίς καπάκι	1	134,2 x 70 x 85
8	R-CCP-G	Ενίσχυση για ευθυγράμμιση ψυγείου χωρίς καπάκι	3	-
9	TMHD-710 OB SE	Ερμάριο με ανοιγόμενες πόρτες χωρίς καπάκι για τοποθέτηση γούρνας	1	100 x 70 x 85
10	MTTW-B1R-724	Επιφάνεια με γούρνα (50 x 40 x 25 cm) δεξιά	1	240 x 70
	33C1	Τρύπα στο κέντρο για βρύση Ø 33 mm	1	Φ33 cm
Σύνθεση 2				
1	MTTW-723	Καπάκι με σήκωμα	1	230 x 70
	R	Τρύπα για απορρίμματα με λάστιχο	1	-
2	TMD-712 SE	Ερμάριο με συρόμενες πόρτες χωρίς καπάκι	1	120 x 70 x 85
3	TMD-R-76 SE	Ερμάριο με τρύπα για σκουπίδια χωρίς καπάκι (δεν περιλαμβάνεται ο κάδος)	1	60 x 70 x 85
4	TM90W-7 R	Ερμάριο γωνιακό με ανοιγόμενη πόρτα (δεξιά)	1	120 x 70 x 85
5	TMWH-720	Ερμάριο θερμαινόμενο +30° έως +90°C	1	200 x 70 x 85



CKD-S-12 BR2 BS



CKLR-S-12 BR2 BS



CKRF-S-DW-15 BR2 BS

- Διαθέτουν γούρνα με βρύση, παγολεκάνη, speed rail και θέση για blender.

Κωδικός	Speed Rail	Θέση για blender	Βαθύτερη Λεκάνη	Πληροφορίες	Ισχύς	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
Bar Stations Drop-in (για τοποθέτηση σε πάγκο bar)							
CKD-S-12 BR1	μονό	όχι	όχι	Διάσταση cut-out: 117,5 x 52 x 24,5	-	-	120 x 68,5 x 31
CKD-S-12 BR2 BS	διπλό	ναι	όχι				120 x 79,5 x 31
Bar Stations Ουδέτερα							
CKLR-S-12 BR1	μονό	όχι	όχι	δέσιμο στις 3 πλευρές	-	-	120 x 71 x 90
CKS1-S-12 BR1				ράφι στο κάτω μέρος			
CKLR-S-12 BR2 BS	διπλό	ναι	όχι	δέσιμο στις 3 πλευρές	-	-	120 x 82 x 90
CKS1-S-12 BR2 BS				ράφι στο κάτω μέρος			
CKLR-S-15 BR2 BS	διπλό	ναι	όχι	δέσιμο στις 3 πλευρές	-	-	150 x 82 x 90
CKS1-S-15 BR2 BS				ράφι στο κάτω μέρος			
Bar Stations Ψυχόμενα (0°/+4°C)							
CKRF-S-15 BR2 BS	διπλό	ναι	όχι	με 2 συρτάρια ψυχόμενα	255 W	R290	150 x 82 x 90
CKRF-S-DW-15 BR2 BS			ναι				





Ψύκτης Ποτηριών

- Ψηφιακή ρύθμιση θερμ/σίας
- Χειροκίνητη απόψυξη
- Στατική ψύξη
- Πόρτα με τριπλό τζάμι & σύστημα anti-mist κατά της υγρασίας
- Αποσπώμενο ράφι
- Φωτισμός LED

Κωδ.	Πόρτες	Θερμ/σία	Χωρ/τα	Ισχύς/Τάση	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)
GF-45	1	-18° /-12°C	52,5 lt	265 W/230 V-50 Hz	R-290	56,5 x 36,5 x 76,3



FAGOR PROFESSIONAL

Ψύξη

Βιτρίνες Sushi 108
Ψυγεία Πάγκοι 108
Ψυγεία Πίτσας 109
Βιτρίνες για Λεκανάκια GN 109
Ψυγεία Πάγκοι-Βάσεις Μηχ/των 110
Ψυγεία Θάλαμοι 110
Βιτρίνες Συντήρησης Αναψυκτικών 112
Ψυγεία Back Bar 112
Βιτρίνες Κρασιών 113
Κελάρια Κρασιών 116
Θάλαμοι Ωρίμανσης & Ξήρανσης Κρεάτων 118
Αξεσουάρ . . . . .
για Κελάρια Κρασιών 120
για Θαλάμους Κρεάτων 120

- Γυάλινες συρόμενες πόρτες πίσω
- Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμ/σίας
- Στατική ψύξη
- Εσωτερικός φωτισμός
- Κλιματική/Ενεργειακή Κλάση: 4/B



SS-139C



SS-175C

Κωδικός	Επιφάνεια Εσωτ.	Θερμ/σία	Ισχύς	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
SS-139C	ψυχόμενη διάτρητη ανοξείδωτη	-1°/+2°C	105 W	230 V/ 50 Hz	R600a	138 x 41,5 x 27,8
SS-175C			106 W			173 x 41,5 x 27,8

Ψυγεία Πάγκοι



ACP-2G



CCN-3G



CCP-4G

Κωδικός	Πόρτες Inox*	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Συχνότητα	Ψυκτικό Υγρό	Ενεργειακή Κλάση	Διαστάσεις (cm)
Ψυγεία Πάγκοι Συντήρηση								
CCP-2G	2	274	0°/+8°	203	50 Hz	R600a	B	134,2 x 70 x 85
ACP-2G		300		159			A	
CCP-3G	3	428		203			C	179,2 x 70 x 85
ACP-3G		450		159			A	
CCP-4G	4	581		224			C	224,2 x 70 x 85
ACP-4G		600		195			B	
Ψυγεία Πάγκοι Κατάψυξη								
CCN-2G	2	274	-18°/-22°	667	50 Hz	R290	D	134,2 x 70 x 85
ACN-2G		300		307				
CCN-3G	3	428		676				179,2 x 70 x 85
ACN-3G		450		316				
ACN-4G	4	600		325				224,2 x 70 x 85

* Διατίθενται και με γυάλινες πόρτες κωδ. GD.

Ψυγεία Πίτσας

- Επιφάνεια από γρανίτη πάχους 3 cm
- Με χώρο για βιτρίνα με λεκανάκια GN (δεν συμπεριλαμβάνεται)
- Ψηφιακή οθόνη για έλεγχο θερμ/σίας & απόψυξης
- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας
- Κλιματική Κλάση: 4
- Ρυθμιζόμενα inox πόδια

Βιτρίνες για Λεκανάκια GN

- Με γυάλινη βιτρίνα
- Με χώρο για λεκανάκια GN, max βάθος 15 cm (δεν συμπεριλαμβάνονται)
- Ψηφιακή οθόνη για έλεγχο θερμ/σίας
- Ψύξη με κρύα πλάκα
- Κλιματική Κλάση: 4



CPZC-2G



CPZC-3G



SP-2G



SP-3G



CCP-2G GR + SPT-2G



CCP-3G GR + SPT-3G

Κωδικός	Χωρ/τα (GN)	Πόρτες Inox	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Συχνότητα (Hz)	Ψυκτικό Υγρό	Ενεργειακή Κλάση	Διαστάσεις (cm)
Ψυγεία με Επιφάνεια Εργασίας από Γρανίτη & Ενσωματωμένο Χώρο για GN									
CPZC-2G	6 x 1/4	2	325	0°/+8°	262	50	R290	-	159 x 70 x 85,4
CPZC-3G	10 x 1/4	3	505	0°/+8°	262	50	R290	-	211 x 70 x 85,4
Ψυγεία με Επιφάνεια Εργασίας από Γρανίτη									
CCP-2G GR	-	2	274	0°/+8°	203	50	R600a	B	134,2 x 70 x 85
CCP-3G GR	-	3	428	0°/+8°	203	50	R600a	C	179,2 x 70 x 85
Γυάλινες Βιτρίνες για Λεκανάκια GN (συνδυάζονται με ψυγεία πίτσας με γρανίτη) *									
SP-2G	5 x 1/4	-	-	+2°/+8°	178	50	R600a	-	134 x 33,6 x 45
SP-3G	8 x 1/4	-	-	+2°/+8°	178	50	R600a	-	179 x 33,6 x 45

* Διατίθενται και με inox καπάκι κωδ. SPT.

Για τιμές, βλέπε σελ. 38 τιμοκαταλόγου



CCPB-2G



CCPB-2G W



CCPB-3G T

Κωδικός	Πόρτες Inox/Συρτάρια*	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Ψυκτικό Υγρό	Ενεργειακή Κλάση	Διαστάσεις (cm)
CCPB-2G	2 πόρτες	177	0°/+8°	203	R600a /50 Hz	C	134,2 x 70 x 58,4
CCPB-2G T	συρτάρια 2 x 1/3 + 1 x 2/3	177		203		C	134,2 x 70 x 58,4
CCPB-3G	3 πόρτες	277		203		C	179,2 x 70 x 58,4
CCPB-3G T	συρτάρια 4 x 1/3 + 1 x 2/3	277		203		C	179,2 x 70 x 58,4
CCPB-4G	4 πόρτες	377		224		D	224,2 x 70 x 58,4
CCPB-4G T	συρτάρια 6 x 1/3 + 1 x 2/3	377		224		D	224,2 x 70 x 58,4

* Διατίθενται και με συρτάρια 2/3, 1 συρτάρι 2/3 ανά πόρτα με κωδ. W.

Ψυγεία Θάλαμοι Slim

- Ταψιά σε 18 επίπεδα με απόσταση 70 mm μεταξύ τους
- Ψηφιακή οθόνη για έλεγχο θερμ/σίας & απόψυξης
- Ειδοποίηση για ανοιχτή πόρτα
- Εσωτερικός φωτισμός LED σε συντήρηση & κατάψυξη



CUP-11G1/1



CUP-11G1/1GD



CUN-11G1/1

Κωδικός	Πόρτες	Θερμ/σία (°C)	Χωρ/τα (lt)	Ισχύς (W)	Συχν.	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)
CUP-11G1/1	1	0°/+8°	305	205	50 Hz	R600a	48,8 x 70,3 x 200,8
CUP-11G1/1GD				208	50 Hz	R600a	
CUN-11G1/1		-18°/-22°		719	50 Hz	R290	

- Σύστημα βεβιασμένης ψύξης
- Ψηφιακή οθόνη για έλεγχο θερμ/σίας & απόψυξης
- Ειδοποίηση για ανοιχτή πόρτα
- Ενσωματωμένη αποστράγγιση για απομάκρυνση υγρών αποβλήτων μέσα στη μονάδα
- Πλαστικοποιημένες σχάρες
- Πόδια inox ρυθμιζόμενα
- Εσωτερικός φωτισμός LED σε συντήρηση & κατάψυξη
- Με 3 συρτάρια PVC (53x54x10 cm)



CUD-12S/N



CUD-23S/N



CUD-24S/N



CUD-22S/N



CUD-12G/2



CUD-23G/2



CUD-24G/2



MUD-22G

Κωδικός	Πόρτες		Χωρ/τα		Ισχύς (W)	Συχν.	Ψυκτικό Υγρό	Διαστάσεις (cm)
	Συντήρηση	Κατάψυξη	(lt)	Ταψιά				
Δύο Θερμοκρασιών (Συντ. 0°/+8°C, Κατάψ. -18°/-22°C)								
CUD-12S/N	1/2	1/2 ❄	506	-	931	50 Hz	R290	69,3 x 72,6 x 206,7
CUD-23S/N	1+ 1/2	1/2 ❄	1.109	-	928		R600a*	138,8 x 72,6 x 206,7
CUD-24S/N	3 x 1/2	1/2 ❄						
CUD-22S/N	1	1	1.012	17	883		R600a*	138,8 x 72,6 x 206,7
MUD-22G	1	1	1.144	24	821		R600a	131,8 x 79,6 x 199,6
CUD-12G/2	1/2	1/2	596	23	616		R290	69,3 x 82,6 x 200,8
CUD-22G/2	1	1	1.301	23	367		R600a	138,8 x 82,6 x 200,8
CUD-23G/2	1 + 1/2	1/2						
CUD-24G/2	3 x 1/2	1/2						

* Συντήρηση: R600a / Κατάψυξη: R290.

- Θερμ/σία: -1°/+6°C (Θερμ/σία δωματίου: 32°C)
- Ψηφιακό θερμόμετρο για έλεγχο θερμοκρασίας
- Αναστρέψιμη πόρτα αλουμινίου με διπλό τζάμι
- Εξωτ. από χάλυβα με λευκή επίστρωση & εσωτ. από ABS
- Εσωτερικός φωτισμός
- Λευκά ράφια
- Αποστράγγιση μέσα στον θάλαμο
- Με λουκέτο & κλειδαριά
- Βεβιασμένη ψύξη
- Κλιματική κλάση: 4



UP-251 GD



UP-451 GD



UP-651 GD

Κωδικός	Πόρτες	Χωρ/τα	Ράφια	Ισχύς (W)	Τάση	Ψυκτ. Υγρό	Διαστάσεις (cm)
UP-251 GD	1	125 lt	2	91	230 V 1N 50 Hz	R-600a	78 x 74 x 85
UP-451 GD	1	460 lt	3 + 1 (κάτω)	193			62,6 x 74 x 186,5
UP-651 GD	1	600 lt	3 x GN 2/1 + 1 (κάτω)	193			78 x 74 x 186,5

Ψυγεία Back Bar

- Θερμ/σία: +2°/+8°C
- Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμοκρασίας
- Πόρτα με διπλά κρύσταλλα & προστασία κατά του θαμπώματος
- Με κλειδαριά
- Πλαστικοποιημένα ράφια 2 ανά πόρτα
- LED κάθετος φωτισμός
- Εξωτερικό χρώμα μαύρο ή inox (κωδ. SS)



EERMU-1 SS



EERM-2

Κωδικός	Χωρ/τα		Πόρτες	Ψυκτικό Υγρό	Ισχύς (W)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	lt	75 cl					
EERMU-1	121	49 μπουκάλια	1	R290	220	230 V/ 50-60 Hz	62,5 x 56,5 x 80
EERM-1	142	49 μπουκάλια	1		220		62,5 x 56,5 x 90
EERMU-2	182	77 μπουκάλια	2		280		92,5 x 56,5 x 80
EERM-2	214	77 μπουκάλια	2		280		92,5 x 56,5 x 90
EERMU-3	277	119 μπουκάλια	3		285		137,5 x 56,5 x 80
EERM-3	327	119 μπουκάλια	3		285		137,5 x 56,5 x 90

- Ψηφιακός έλεγχος θερμ/σίας (0°/+8°C)
- Εσωτερικός φωτισμός LED
- Κλειδαριά σε κάθε πόρτα
- Πόρτες με διπλά κρύσταλλα



BBC-2



BBC-3

Κωδικός	Χωρ/τα		Πόρτες	Ράφια	Ψυκτικό Υγρό	Ισχύς (W)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
	lt	75 cl						
BBC-2	300	200 μπουκάλια	2	1	R290	336	230 V/ 50 Hz	154,4 x 57 x 86
BBC-3	510	290 μπουκάλια	3	1		337		210,5 x 57 x 86

Βιτρίνες Κρασιών

- Θερμ/σία: +5°/+16°C (Θερμ/σία δωματίου: 32°C)
- Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμ/σίας & απόψυξης
- Πόρτα με διπλό ενισχυμένο τζάμι & προστασία από UV ακτινοβολία
- Μαύρα πλαστικά ράφια (αποσπώμενα)
- LED κάθετος φωτισμός (που δεν επηρεάζει τη θερμ/σία των μπουκαλιών)



- Ψυκτικό Υγρό: R-600a
- Τάση: 230 V 1N/50 ή 60 Hz

Προαιρετικά:

- Ξύλινο ράφι



CWC-180



CWC-600

Κωδικός	Πόρτες	Χωρ/τα		Περιλαμβάνει	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
		Μπουκαλιών	Λίτρα			
CWC-180	1	25 (75 cl)	130 lt	1 ίσιο ράφι	225	50,5 x 57 x 95
CWC-300	1	72 (75 cl)	400 lt	3 ίσια ράφια και 1 με κλίση	257	62 x 65,5 x 185
CWC-600	2	144 (75 cl)	800 lt	3 ίσια ράφια και 1 με κλίση (ανά πόρτα)	513	124 x 65,5 x 185

Κελάρια Κρασιών
για κάθε ανάγκη

Χωρ/τα σε μπουκάλια ?

Παράδειγμα διάταξης ραφιών βάσει ύψους κελαριού
Ύψος 230 / 260 cm



Χωρ/τα **09** μπουκάλια/ράφι

Χωρ/τα **08** μπουκάλια/ράφι

Χωρ/τα **08** μπουκάλια/ράφι

Κρασί μη ανθρακούχο και/ή με χαμηλή περιεκτικότητα αλκοόλ



x2/x2
DIS-20



x1/x2
DIS-0-180

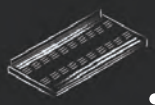


x1/x2
DIS-0-90

Χωρ/τα **43** μπουκάλια/ράφι

Χωρ/τα **43** μπουκάλια/ράφι

Σαμπάνια, Κρασί ανθρακούχο και με υψηλή περιεκτικότητα αλκοόλ



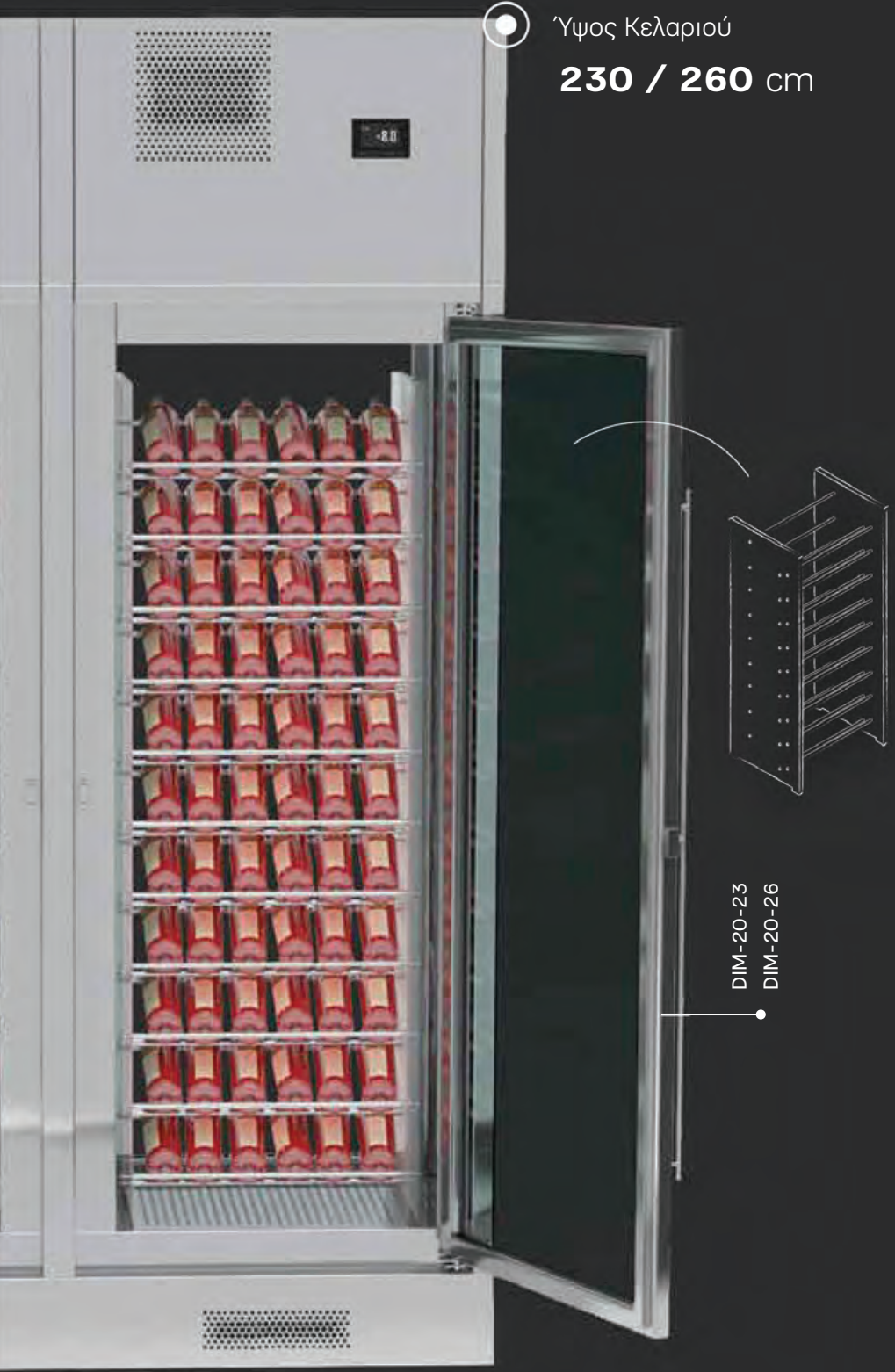
x1/x1
DIS-90

Βάση

FAGOR PROFESSIONAL

Ύψος Κελαριού

230 / 260 cm



DIM-20-23 DIM-20-26

DIM-20-23	DIM-20-26
Χωρ/τα **63** μπουκάλια/μπλοκ	Χωρ/τα **77** μπουκάλια/μπλοκ
09 ράφια/μπλοκ	**11** ράφια/μπλοκ

DIM-20-23
DIM-20-26

Χωρ/τα **07** μπουκάλια/ράφι



FWC-2602-T2-C-LR-W

- Θερμ/σία λειτουργίας: +4°/+18°C (Κλιματική Κλάση IV - θερμ. δωματίου +30°C και υγρασία 55%)
- Ανεξάρτητος χώρος ψύξης ανά πόρτα με ψηφιακό θερμοστάτη για συντήρηση λευκού και κόκκινου κρασιού
- Τοποθέτηση μπουκαλιών κάθετα, οριζόντια ή διαγώνια
- Τα ράφια & τα στηρίγματα δεν περιλαμβάνονται
- Σύστημα ψύξης για συντήρηση ομοιογενούς θερμ/σίας
- Δίσκος συλλογής νερού & αυτόματη εξάτμιση (δεν χρειάζεται αποχέτευση)
- Λευκός φωτισμός LED (LED φωτισμός και σε άλλα χρώματα)
- Χρώμα: μαύρο ή γκρι
- Ψυκτικό Υγρό: R452a

Προαιρερικά:

- Επιλογές Ψυκτικού Μηχανήματος: 60 Hz ή με απομακρυσμένο ψυκτικό μηχάνημα

Τα ράφια & τα στηρίγματα δεν περιλαμβάνονται στα κελάρια, δείτε Προαιρετικά Αξεσουάρ (δείτε σελ. 120).

(*) Τοίχου: 3 όψεις από γυαλί, Κέντρου: 4 όψεις από γυαλί

Κωδικός		Πόρτες	Θερμ/σία	Τοποθέτηση (*)	Ισχύς (W)	Τάση/ Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
FWC-2301-T1-	W-L-W	1	1	τοίχου	1.335	230 V 1N/ 50 Hz	86,2 x 63,2 x 230
	C-L-W			κέντρου			
FWC-2601-T1-	W-L-W	1	1	τοίχου	1.420		86,2 x 63,2 x 260
	C-L-W			κέντρου			
FWC-2302-T1-	W-LR-W	2	1	τοίχου	2.295		169,7 x 63,2 x 230
	C-LR-W			κέντρου			
FWC-2602-T1-	W-LR-W	2	1	τοίχου	2.700		169,7 x 63,2 x 260
	C-LR-W			κέντρου			
FWC-2302-T2-	W-LR-W	2	2	τοίχου	2.520		169,7 x 63,2 x 230
	C-LR-W			κέντρου			
FWC-2602-T2-	W-LR-W	2	2	τοίχου	2.800		169,7 x 63,2 x 260
	C-LR-W			κέντρου			



- Γυάλινη πόρτα με προστασία από UV ακτινοβολία
- Διπλό τζάμι στην πόρτα & αυτόματο σύστημα κλεισίματος
- Εσωτερικός κάθετος LED φωτισμός
- Αποστείρωση αέρα UV
- Ενεργό φίλτρο άνθρακα
- Σύστημα ψύξης αεριζόμενο
- Ηλεκτρονικός ρυθμιστής υγρασίας
- Έλεγχος θερμ/σίας με ψηφιακό θερμοστάτη
- Σύστημα αυτόματης απόψυξης & εξάτμισης νερού
- Ψυκτικό Υγρό: R-600a
- 4 ράφια (αντοχής 40 kg) καλυμμένα με αντιβακτηριακό πλαστικό
- Με 2 πόδια μπροστά & 4 ρόδες
- Χρώμα: inox ή inox με μαύρο (κωδ.B)



FMA-900 FMA-1650

Κωδικός	Χωρ/τα	Θερμ/σία	Υγρασία	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις (cm)	
						Εσωτ.	Εξωτ.
FMA-900	140 lt	0°/+20°C	60 - 90%	1 kW	230 V/ 50 Hz	49 x 42,7 x 68,6	60 x 62 x 92,5
FMA-1650	496 lt			1,7 kW		59,5 x 55,4 x 142,4	70 x 75 x 166,5
FMA-1650 S	496 lt					59,5 x 55,4 x 142,4	70 x 75 x 205



FMA-2602-C-LR-W

- Για προβολή & ξηρή ωρίμανση κρεάτων, αλλαντικών & τυριών
- 1 ψηφιακός θερμοστάτης για έλεγχο θερμ/σίας & υγρασίας
- Σύστημα ψύξης αεριζόμενο για συντήρηση ομοιογενούς θερμ/σίας
- UV φωτισμός για αποστείρωση αέρα
- Επεξεργασία νερού μέσω συστήματος αντίστροφης όσμωσης
- Παροχή νερού & αποστράγγιση 1/2''
- Ρύθμιση υγρασίας μεταξύ 60 και 90%
- Φωτισμός LED σε όλες τις περιμέτρους
- Κλιματική Κλάση V: θερμ. δωματίου +40°C και υγρασία 40%
- Δίσκος συλλογής νερού & αυτόματη εξάτμιση νερού
- Θερμαινόμενα κρύσταλλα για αποφυγή συμπυκνωμάτων
- Ράφια & γάντζοι (δεν περιλαμβάνονται)
- Ψυκτικό υγρό: R455a
- Χρώμα: μαύρο ή γκρι

Προαιρετικά:

- Μοντέλα με 1 ή 2 πόρτες κέντρου ή τοίχου μόνο για κρέας (κωδ. MD)
- Επιλογές Ψυκτικού Μηχανήματος: 60 Hz και χωρίς ψυκτικό μηχάνημα

Τα ράφια & οι γάντζοι δεν περιλαμβάνονται στους θαλάμους, δείτε Προαιρετικά Αξεσουάρ (δείτε σελ. 120).

* Τοίχου: 3 όψεις από γυαλί, Κέντρου: 4 όψεις από γυαλί

Κωδικός		Πόρτες	Τοποθέτηση *	Θερμ/σία	Ισχύς	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
FMA-2301-	W-L-W	1	τοίχου	0/+4°C με απόκλιση 0,1°C	1.180 W	230 V/50-60 Hz	86,2 x 63,2 x 230
FMA-2601-	W-L-W	1	τοίχου		1.160 W		86,2 x 63,2 x 260
FMA-2302-	W-LR-W	2	τοίχου		2.245 W		169,7 x 63,2 x 230
	C-LR-W		κέντρου		2.365 W		
FMA-2602-	W-LR-W	2	τοίχου		2.215 W		169,7 x 63,2 x 260
	C-LR-W		κέντρου		2.335 W		


PARMESANO
GOUDA
EMMENTAL
PARMESANO
CAMEMBERT
EMMENTAL
GOUDA
CAMEMBERT
PARMESANO
GOUDA
RUBIA GALLEGA
AVILEÑA
ALISTANA SAHARESA
ALISTANA SAHARESA
RUBIA GALLEGA
ALISTANA SAHARESA
SAYAGUESA
AVILEÑA



DIS-0-180

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 1

Κωδικός	Ποσότ. Ραφιών		Μπουκάλια ανά ράφι
	230 (Υ)	260 (Υ)	
DIS-0-180	2	3	8
DIS-0-90	2	3	8
DIS-90	1	1	43
ΒΑΣΗ	1	1	43
Συν. Αριθμός Μπουκαλιών	118	134	

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 2

Κωδικός	Ποσότ. Ραφιών		Μπουκάλια ανά ράφι
	230 (Υ)	260 (Υ)	
DIS-20	2	3	9
DIS-0-90	2	3	8
DIS-90	1	1	43
ΒΑΣΗ	1	1	43
Συν. Αριθμός Μπουκαλιών	120	137	



DIS-0-90

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 3

Κωδικός	Ποσότ. Ραφιών		Μπουκάλια ανά ράφι
	230 (Υ)	260 (Υ)	
DIS-0-180	4	5	8
DIS-20	5	6	9
Συν. Αριθμός Μπουκαλιών	77	94	

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 4

Κωδικός	Ποσότ. Ραφιών		Μπουκάλια ανά ράφι
	230 (Υ)	260 (Υ)	
DIS-0-180	4	5	8
DIS-0-90	5	6	8
Συν. Αριθμός Μπουκαλιών	72	88	



DIS-90

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 5

Κωδικός	Ποσότ. Ραφιών		Μπουκάλια ανά ράφι
	230 (Υ)	260 (Υ)	
DIS-20	2	4	9
DIS-90	2	2	43
ΒΑΣΗ	1	1	43
Συν. Αριθμός Μπουκαλιών	147	165	

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ 6

Κωδικός	Ποσότ. Ραφιών		Μπουκάλια ανά ράφι
	230 (Υ)	260 (Υ)	
DIS-20	5	6	9
DIS-0-90	2	3	8
ΒΑΣΗ	1	1	43
Συν. Αριθμός Μπουκαλιών	104	121	



DIS-20

Αξεσουάρ για Θαλάμους Κρεάτων



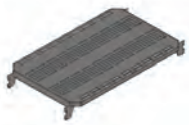
G-10/G-200



BS1



DIS-0-180



DIS-MB

Κωδικός	Περιγραφή
BS1	Μπάρα για κρέμασμα μεγάλων κομματιών κρέατος, max 200 kg (2 τμχ. ανά πόρτα)
DIS-0-180	Ράφι ανοξείδωτο για κρέμασμα αλλαντικών, λουκάνικων & μικρών κομματιών κρέατος
DIS-MB	Ράφι διάτρητο ανοξείδωτο για τοποθέτηση κρέατος
DIS-M	Ράφι διάτρητο ανοξείδωτο μόνο για μοντέλα με 1 πόρτα
DIM-90	Ράφι διαφανές μεθακρυλικό για αλλαντικά και τυριά έως 20 kg
G-10	Γάντζος για σαλάμι και μικρά κομμάτια κρέατος, max 10 kg
G-200	Γάντζος για μεγάλα κομμάτια κρέατος, max 200 kg



DIS-M



DIM-90



FAGOR PROFESSIONAL

Πλύση

Πλυντήρια Ποτηριών 124
Πλυντήρια Πιάτων - Ποτηριών 126
Πλυντήρια Καμπάνα 128
Πλυντήρια Σκευών 131
Πλυντήρια Τούνελ 133
Τραπέζια Πλύσης για Πλυντήρια Τούνελ 137
Πλυντήρια Τύπου Flight 138

Λειτουργίες για όλες τις Σειρές Πλυντηρίων

MULTI POWER | MULTI VOLTAGE | THERMO STOP | GN 1/1 | KITS PHILOSOPHY | STAMPED PHILOSOPHY

Επιπλέον Λειτουργίες Πλυντηρίων (ανά σειρά)

CONCEPT

EFFI WASH | EFFI SILENT | SOFT START | ROCK COUNTER-BALANCED DOOR

CONCEPT+

SOFT START | ECO FILL | ROCK COUNTER-BALANCED DOOR | EFFI WASH | EFFI RINSE | EFFI SILENT

ADVANCE

EFFI WASH | EFFI RINSE | EFFI SILENT | SOFT START | IPX5 ZERO HUMIDITY | SELF DRAIN | SCI FILTER | ROCK COUNTER-BALANCED DOOR | SELF CLEANING | FAGOR SERVICE | ECO FILL



EFFI WASH | HRS

ECO FILL | HRS | EFFI WASH | EFFI RINSE

IPX5 ZERO HUMIDITY | ECO FILL | SELF DRAIN | SELF CLEANING | SCI FILTER | EFFI WASH | EFFI RINSE | EFFI SILENT | HRS | FAGOR SERVICE

Σύνδεση Νερού:
Συνιστάται η εισαγωγή νερού, με θερμοκρασία 50°-60°C.

Πίεση Νερού:
Ελάχιστο: 2 bar = 2 kg/cm2
Μέγιστο: 4 bar = 4 kg/cm2

Αποσκληρυντικό Νερού:
Όλα τα πλυντήρια θα πρέπει να συνδέονται με παροχή επεξεργασμένου νερού, όταν η τοπική τροφοδοσία υπερβαίνει τα 10 HF/6 HD.

Τυχόν προβλήματα που προέρχονται από κακή εγκατάσταση που δεν πληροί τις υποδεικνυόμενες συνθήκες δεν θα περιλαμβάνονται στην εγγύηση.

Λειτουργίες Πλυντηρίων

EFFI WASH

Λειτουργία EFFI-WASH: Υδραυλικό σύστημα, το οποίο μέσω της μηχανικής κίνησης, του καθαρού νερού στον κάδο και της ισορροπημένης ενέργειας, επιτυγχάνει την τέλεια θερμοκρασία υγιεινής καθόλη τη διάρκεια ζωής του πλυντηρίου, κρατώντας πάντα σταθερή την ποιότητα πλύσης.

ROCK COUNTER-BALANCED DOOR

Λειτουργία ROCK COUNTERBALANCED DOOR: Πόρτα πλυντηρίων με διπλά ελατήρια και ενισχυμένο μεντεσέ από ανοξείδωτο ατσάλι, δοκιμασμένη ώστε να αντέχει περισσότερα από 360.000 ανοίγματα.

KITS PHILOSOPHY

KITS PHILOSOPHY: Επιλέξτε τα βασικά μοντέλα πλυντηριών και προσθέστε εξαρτήματα όποτε επέλθει επιπρόσθετη ανάγκη.

MULTI POWER

MULTI POWER: Κάνοντας μία ρύθμιση στην ηλεκτρική συνδεσμολογία του μηχανήματος, μπορείτε να μετατρέψετε την ισχύ του μηχανήματος σε 3,4 kW ή 6,2 kW κ.ά.

SOFT START

Σύστημα SOFT-START: Εξασφαλίζει χαμηλό επίπεδο θορύβου και εμποδίζει τα ποτήρια και τα άλλα σκεύη να μετακινούνται μέσα στο καλάθι, προστατεύοντάς τα από πιθανές φθορές και ραγίσματα.

STAMPED PHILOSOPHY

Λειτουργία STAMPED PHILOSOPHY: Σώμα και δομή μηχανήματος κατασκευασμένα από ανοξείδωτο ατσάλι, ώστε το μηχάνημα να αντέχει ακόμη και στη σκληρότερη χρήση.

GN 1/1

GN 1/1: Χρησιμοποιώντας το ειδικό καλάθι (CB7-GN), όλα τα πλυντήρια πιάτων-ποτηριών και πλυντήρια καμπάνα μπορούν να πλύνουν ταψιά GN 1/1, λόγω του ωφέλιμου εσωτερικού χώρου 38 cm (44 cm για καμπάνα).

ECO FILL

Σύστημα ECO FILL: Θερμοστατικό σύστημα γεμίσματος του κάδου με νερό: δραστική μείωση του χρόνου εκκίνησης του πλυντηρίου, καθώς ο κάδος γεμίζεται με ζεστό νερό, που έχει ήδη προθερμανθεί στο boiler.

EFFI RINSE

Σύστημα EFFI-RINSE: Εξασφαλίζει υγιεινό αποτέλεσμα με πλήρη γραμμικό κύκλο έκπλυσης στους 85°C, χάρη στην ενσωματωμένη αντλία έκπλυσης.

HRS

Σύστημα HRS: Συλλέγει και συμπυκνώνει τον εξερχόμενο ατμό από το πλυντήριο, αφού έχει ολοκληρωθεί ο κύκλος πλύσης, ώστε να ζεσταίνει το νερό (π.χ. από 10°C στους 25°C). Έτσι, μειώνεται έως και 40% η κατανάλωση της ενέργειας που χρησιμοποιείται για τη θέρμανση του νερού. Επίσης, τις περισσότερες φορές δε χρειάζεται τοποθέτηση εξαερισμού.

EFFI SILENT

EFFI-SILENT: Διπλό κάλυμμα κάδου για τη μείωση θορύβου.

SELF DRAIN

SELF-DRAIN: Σε κάθε κύκλο πλύσης, το σύστημα self-drain αφαιρεί το βρόμικο νερό από τον κάδο, πριν ξεκινήσει η διαδικαδία έκπλυσης, όπου θα γεμίσει με καθαρό και ζεστό νερό.

SCI FILTER

SCI FILTER: Σύστημα φιλτραρίσματος σε 3 στάδια, για μεγάλα, μεσαία και μικρά βρόμικα σωματίδια που υπάρχουν στον κάδο, με σκοπό να διατηρεί το νερό στον κάδο καθαρό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

FAGOR SERVICE

FAGOR SERVICE: Πρόσβαση σε ειδικό μενού με τη χρήση κωδικού, για τον έλεγχο της λειτουργίας όλων των εξαρτημάτων: αντλίες, διακόπτες, θερμαντικά στοιχεία, θερμοκρασία, αισθητήρες πίεσης κ.ά.

IPX5 ZERO HUMIDITY

IPX5 ZERO-HUMIDITY: Αδιάβροχη προστασία IPX5 για τον καθαρισμό του σωλήνα και την εξωτερική υγρασία.

SELF CLEANING

SELF-CLEANING: Αυτόματη πλύση του κάδου με απορρυπαντικό, έκπλυση και αποστράγγιση του κάδου και του boiler. Αυτό συμβάλλει στην αποφυγή δυσάρεστων οσμών και στη μακροχρόνια συντήρηση του μηχανήματος.

MULTI VOLTAGE

MULTIVOLTAGE (1+N/3+N)

THERMO STOP

THERMOSTOP (83ºC)

Σειρά CONCEPT

EFFI WASH | KITS PHILOSOPHY

CO-350

- Ωφέλιμο Ύψος: 22 cm
- Χωρ/τα Κάδου: 11 lt
- Χωρ/τα Boiler: 4 lt

CO-400 & CO-402

- Ωφέλιμο Ύψος: 27 cm
- Χωρ/τα Κάδου: 15 lt
- Χωρ/τα Boiler: 4 lt
- Έκπλυση με σύστημα thermostop (μόνο CO-402)

Μηχανικός Πίνακας Ελέγχου



CO-350 & CO-400

Ηλεκτρονικός Πίνακας Ελέγχου



CO-402



CO-350



CO-400



Σειρά Concept: Κωδ. CO

Κωδικός	Καλάθι (cm)	Καλάθια/ώρα	Χρόνος Πλύσης	Χαρ/κά (#)	Ισχύς (kW)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
CO-350	35 x 35	30	120"	-	2,66	230 V/ 50 ή 60 Hz (με παραγγελία)	43 x 47,5 x 65
CO-400	40 x 40	30	120"	-	3,06		47 x 52 x 72
CO-402 COLD	40 x 40	40	90", 120", 180"	COLD	3,06		47 x 52 x 72

(#) Χαρακτηριστικά Εκδόσεων (για τιμές δείτε σελ. 41 τιμοκαταλόγου)	
B	Ενσωματωμένη αντλία αποστράγγισης (30 W) - Κύκλος αποστράγγισης
DD	Ενσωματωμένος δοσομετρητής απορρυπαντικού
COLD	Κουμπί για κρύα έκπλυση στο τέλος του κύκλου
SOFT	Σύστημα αφαλάτωσης και κάδος με κύκλο αναγέννησης (μόνο CO-402)

Προσθέστε στο βασικό μοντέλο όποια προαιρερική επιλογή επιθυμείτε (εκτός από την έκδοση SOFT*)

Κωδ. Πλυντηρίου	Προαιρετικές Επιλογές
CO-350	B, DD, B+DD, COLD, COLD+B, COLD+DD, COLD+B+DD
CO-400	B, DD, COLD, COLD+B, COLD+DD, COLD+B+DD
CO-402 COLD	B, DD, B+DD, SOFT+DD

* Έκδοση SOFT: με την παραγγελία, εργοστασιακή τοποθέτηση.

Περίληψη Τεχνικών Χαρακτηριστικών

• Standard, O Προαιρετικά, - Δεν υπάρχει έκδοση

Σειρά		***Concept***		
Μοντέλο		**CO-350**	**CO-400**	**CO-402**
Κύκλοι πλύσης (σε δευτερόλεπτα)		120	120	90-120-180
Κύκλοι πλύσης (προγραμματιζόμενοι)		-	-	-
Ηλεκτρονική οθόνη		-	-	•
Παραγωγή	Καλάθια/ώρα (max)*	30	30	40
	Πιάτα/ώρα (max)*	-	-	-
	Ποτήρια/ώρα (max)*	-	-	-
	Δίσκοι/ώρα (max)*	-	-	-
Διαστάσεις καλαθιού standard (cm)		35x35	40x40	40x40
Κατάλληλο για GN 1/1		-	-	-
Διαστάσεις	Μήκος (cm)	43	47	47
	Βάθος (cm)	48	52	52
	Ύψος (cm)	66	72	72
	Ωφέλιμο ύψος (cm)	22	27	27
Χωρ/τα	Κάδος πλύσης (lt)	11	15	15
	Boiler (lt)	4	4	4
	Κατανάλωση νερού/κύκλο (lt)	2,2	2,2	2,2
Ισχύς	Θερμαντικό στοιχείο κάδου (kW)	2,0	2,0	2,0
	Θερμαντικό στοιχείο Boiler/ Booster (kW)	2,4	2,8	2,8
	Αντλία πλύσης (kW)	0,26	0,26	0,26
	Αντλία έκπλυσης (kW)	-	-	-
	Συνολική (max) (kW)	2,66	3,06	3,06
Θερμοκρασία πλύσης/έκπλυσης (°C)		60°/85°	60°/85°	60°/85°
Διάφορες Ισχύες - Multipower		-	-	-
Μονοφασικό		•	•	•
Τριφασικό		-	-	-
Διάφορες Τάσεις - Multivoltage (230 V-1N / 400 V-3/ 400 V-3N)		-	-	-
Έκδοση για πλοία (440 V 3 - 60 Hz)		-	-	-
Έκδοση 60 Hz		•	•	•
Αδιάβροχη προστασία		IPX4	IPX4	IPX4
Aid dispenser έκπλυσης		•	•	•
Aid dispenser απορρυπαντικού		O	O	O
Αντλία αδειάσματος		O	O	O
Αντλία έκπλυσης		-	-	-
Ενσωματωμένο softener		-	O	O
Διπλό τοίχωμα - πόρτα		•	•	•
Διπλό τοίχωμα - σώμα		-	-	-
Βραχίονες πλύσης-έκπλυσης, φίλτρο κάδου (AISI 304 ανοξ. ατσάλι)		-	-	-

* Περίπου 18 πιάτα/καλάθι, 36 ποτήρια/καλάθι και 7 δίσκοι/καλάθι.

Για τιμές, βλέπε σελ. 40 τιμοκαταλόγου

Σειρά CONCEPT, CONCEPT+ & ADVANCE

MULTIPOWER & MULTIVOLTAGE

- Άνοιγμα Πόρτας: 38 cm (ωφέλ. ύψος: 36 cm)
- Χωρ/τα Κάδου: 20 lt (εκτός από AD-505 χωρ/τα 14 lt)
- Χωρ/τα Boiler: 7 lt
- Πρόγραμμα πλύσης για ποτήρια (μόνο AD-505)
- Έκπλυση με σύστημα thermostop
- Με αντλία έκπλυσης για γραμμικό κύκλο έκπλυσης στους 85°C (COP-504 & AD-505)
- Θερμοστατικό σύστημα γεμίσματος (εκτός από CO-501)
- Θέρμανση κάδου & boiler σε διαφορετικό χρόνο (εκτός από AD-505 διαφορετικά ή ταυτόχρονα)
- Συχνότητα: 50 Hz (60 Hz με παραγγελία)



CO-501

Μηχανικός Πίνακας Ελέγχου



CO-501

Ηλεκτρονικός Πίνακας Ελέγχου



CO-502 & COP-504



AD-505

Σειρά Concept: Κωδ. CO
Σειρά Concept+: Κωδ. COP
Σειρά Advance: Κωδ. AD

Κωδικός	Καλάθι (cm)	Καλάθια/ώρα	Χρόνος Πλύσης	Χαρακτηριστικά (#)	Ισχύς (*)	Τάση (**)	Διαστάσεις (cm)
CO-501	50 x 50	40	90 ", 120 ", 180 "	-	MULTI	MULTI	60 x 60 x 83
CO-502	50 x 50	40	90 ", 120 ", 180 "	-	MULTI	MULTI	60 x 60 x 83
COP-504	50 x 50	40	90 ", 120 ", 180 "	A	MULTI	MULTI	60 x 60 x 83
AD-505	50 x 50	60	90 ", 120 ", 180 "	A + B + DD	MULTI	MULTI	60 x 60 x 83

(#) Χαρακτηριστικά Εκδόσεων (για τιμές δείτε σελ. 41 τιμοκαταλόγου)	
A	Ενσωματωμένη αντλία έκπλυσης (130 W)
B	Ενσωματωμένη αντλία αποστράγγισης (35 W) - Κύκλος αποστράγγισης
DD	Ενσωματωμένος δοσομετρητής απορρυπαντικού
SOFT	Σύστημα αφαλάτωσης και κάδος με κύκλο αναγέννησης (μόνο AD-505)

Προσθέστε στο βασικό μοντέλο όποια προαιρερική επιλογή επιθυμείτε (εκτός από την έκδοση SOFT*)

Κωδ. Πλυντηρίου	Προαιρετικές Επιλογές
CO-501, CO-502	B, DD, B+DD
COP-504	B, DD, B+DD
AD-505	SOFT

* Έκδοση SOFT: με την παραγγελία, εργοστασιακή τοποθέτηση.

MULTI VOLTAGE/ MULTI POWER

Κωδικός	Τάση (*)	Συν. Ισχύς (**)	Σύνδε-ση	Ισχύς Κάδου	Ισχύς Boiler
CO-501, CO-502, COP-504	400 V/ 3N~	6,2 kW	ALT	2,8 kW	5,6 kW
	230 V/ 1N	3,4 kW			2,8 kW
		4,3 kW			3,7 kW
	230 V/ 3~	6,2 kW			5,6 kW
AD-505	400 V/ 3N~	7,2 kW	SIM	1 kW	5,6 kW
	230 V/ 1N	2,5 kW	ALT		1,9 kW
		3,5 kW	SIM		1,9 kW
		4,4 kW	SIM		2,8 kW
	230 V/ 3~	7,2 kW	SIM		5,6 kW

(*) MULTI VOLTAGE: Σύνδεση του μηχανήματος μονοφασικά ή τριφασικά, ανά πάσα στιγμή.
(**) MULTI POWER: Διαφορετικές επιλογές ισχύος του μηχανήματος, ανάλογα με τη σύνδεση του (μονοφασικά ή τριφασικά).

Περίληψη Τεχνικών Χαρακτηριστικών

• Standard, O Προαιρετικά, - Δεν υπάρχει έκδοση

Σειρά		*Concept*		*Concept+*	*Advance*
Μοντέλο		**CO-501**	**CO-502**	**COP-504**	**AD-505**
Κύκλοι πλύσης (σε δευτερόλεπτα)		90-120-180	90-120-180	90-120-180	60-90-120-GLASS*
Κύκλοι πλύσης (προγραμματιζόμενοι)		-	-	-	•
Ηλεκτρονική οθόνη		-	•	•	•
Παραγωγή	Καλάθια/ώρα (max)**	40	40	40	60
	Πιάτα/ώρα (max)**	720	720	720	1.080
	Ποτήρια/ώρα (max)**	1.440	1.440	1.440	2.160
	Δίσκοι/ώρα (max)**	280	280	280	420
Διαστάσεις καλαθιού standard (cm)		50x50	50x50	50x50	50x50
Κατάλληλο για GN 1/1		•	•	•	•
Διαστάσεις	Μήκος (cm)	60	60	60	60
	Βάθος (cm)	60	60	60	60
	Ύψος (cm)	83	83	83	83
	Ωφέλιμο ύψος (cm)	36	36	36	36
Χωρ/τα	Κάδος πλύσης (lt)	20	20	20	14
	Boiler (lt)	7	7	7	7
	Κατανάλωση νερού/κύκλο (lt)	2,4	2,4	2,4	2,4
Ισχύς	Θερμαντικό στοιχείο κάδου (kW)	2,8 ***	2,8 ***	2,8	1,0
	Θερμαντικό στοιχείο Boiler/ Booster (kW)	5,6	5,6	5,6	5,6
	Αντλία πλύσης (kW)	0,6	0,6	0,6	0,6
	Αντλία έκπλυσης (kW)	-	-	0,13	0,13
	Συνολική (max) (kW)	6,2	6,2	6,2	7,2
Θερμοκρασία πλύσης/έκπλυσης (°C)		60°/85°	60°/85°	60°/85°	60°/85°
Διάφορες Ισχύες - Multipower		•	•	•	•
Διάφορες Τάσεις - Multivoltage (230 V-1N/ 400 V-3/ 400 V-3N)		•	•	•	•
Έκδοση για πλοία (440 V 3 - 60 Hz)		O	O	O	-
Έκδοση 60 Hz		O	O	O	O
Αδιάβροχη προστασία		IPX4	IPX4	IPX4	IPX5
Aid dispenser έκπλυσης		•	•	•	•
Aid dispenser απορρυπαντικού		O	O	O	•
Αντλία αδειάσματος		O	O	O	•
Αντλία έκπλυσης		-	-	•	•
Ενσωματωμένο softener		-	-	-	O
Διπλό τοίχωμα - πόρτα		•	•	•	•
Διπλό τοίχωμα - σώμα		•	•	•	•
Βραχίονες πλύσης-έκπλυσης, φίλτρο κάδου (AISI 304 ανοξ. ατσάλι)		•	•	•	•

***** Πρόγραμμα για πλύσιμο ποτηριών, βάσει των προδιαγραφών υγιεινής & ασφάλειας DIN10511 (90'' κύκλος, πλύση 60°C & έκπλυση 65°C).
****** Περίπου 18 πιάτα/καλάθι, 36 ποτήρια/καλάθι και 7 δίσκοι/καλάθι.
******* Υπάρχει ειδική έκδοση 13A, όπου η συνολική ισχύς μειώνεται στα 2,8 kW με θέρμανση 2,2 kW στον κάδο.

Σειρά CONCEPT & CONCEPT+

MULTIPOWER & MULTIVOLTAGE

- Ωφέλιμο Ύψος: 44 cm (κατάλληλο για GN 1/1)
- Συνεχόμενος κύκλος πλύσης 10 ' (max)
- Χωρ/τα Κάδου: 33 lt
- Χωρ/τα Boiler: 9 lt (εκτός από COP-144 χωρ/τα 10 lt)
- Έκπλυση με σύστημα thermostop
- Με αντλία έκπλυσης για γραμμικό κύκλο έκπλυσης στους 85°C (μόνο COP-144)
- Θέρμανση κάδου & boiler σε διαφορετικό χρόνο ή ταυτόχρονα
- Συχνότητα: 50 Hz (60 Hz με παραγγελία)



COP-144

Μηχανικός Πίνακας Ελέγχου



CO-110

Ηλεκρονικός Πίνακας Ελέγχου



CO-142 & COP-144

Σειρά Concept: Κωδ. CO
Σειρά Concept+: Κωδ. COP

Κωδικός	Καλάθι (cm)	Καλάθια/ώρα	Χρόνος Πλύσης	Χαρακτηριστικά (#)	Ισχύς (*)	Τάση (**)	Διαστάσεις (cm)
CO-110	50 x 50	40	90 ", 120 ", 180 "	-	MULTI	MULTI	63 x 75 x 146,5
CO-142	50 x 50	65	55 ", 75 ", 120 "	-	MULTI	MULTI	63 x 75 x 146,5
COP-144	50 x 50	65	55 ", 75 ", 120 "	A	MULTI	MULTI	63 x 75 x 146,5

(#) Χαρακτηριστικά Εκδόσεων (για τιμές δείτε σελ. 41 τιμοκαταλόγου)	
A	Ενσωματωμένη αντλία έκπλυσης (130 W)
B	Ενσωματωμένη αντλία αποστράγγισης (95 W) - Κύκλος αποστράγγισης
DD	Ενσωματωμένος δοσομετρητής απορρυπαντικού
HRS	Με σύστημα ανάκτησης θερμότητας (30 W) Συνολικό ύψος μηχανήματος: 192 cm

Προσθέστε στο βασικό μοντέλο όποια προαιρερική επιλογή επιθυμείτε (εκτός από την έκδοση HRS*)

Κωδ. Πλυντηρίου	Προαιρετικές Επιλογές
CO-110, CO-142	B, DD, B+DD, HRS, HRS+B+DD
COP-144	B, DD, B+DD, HRS, HRS+B+DD

* Έκδοση HRS: με την παραγγελία, εργοστασιακή τοποθέτηση

(*) MULTI VOLTAGE: Σύνδεση του μηχανήματος μονοφασικά ή τριφασικά, ανά πάσα στιγμή.

(**) MULTI POWER: Διαφορετικές επιλογές ισχύος του μηχανήματος, ανάλογα με τη σύνδεση του (μονοφασικά ή τριφασικά).

MULTI VOLTAGE/ MULTI POWER

Κωδικός	Τάση (*)	Συν. Ισχύς (**)	Σύνδε-ση	Ισχύς Κάδου	Ισχύς Boiler
CO-110	400 V/ 3N~	6,6 kW	ALT	4,5 kW	6 kW
		11,1 kW	SIM	4,5 kW	6 kW
	230 V/ 1N	3,6 kW	ALT	2,25 kW	3 kW
		4,6 kW		3 kW	4 kW
		6,6 kW		4,5 kW	6 kW
		5,9 kW	SIM	2,25 kW	3 kW
		7,6 kW		3 kW	4 kW
		11,1 kW		4,5 kW	6 kW
	230 V/ 3~	6,6 kW	ALT	4,5 kW	6 kW
		11,1 kW	SIM	4,5 kW	6 kW
CO-142, COP-144	400 V/ 3N~	9,6 kW	ALT	4,5 kW	9 kW
		14,1 kW	SIM	4,5 kW	9 kW
	230 V/ 1N	5,1 kW	ALT	2,3 kW	4,5 kW
		6,6 kW	ALT	3 kW	6 kW
		9,6 kW	ALT	4,5 kW	9 kW
		7,4 kW	SIM	2,3 kW	4,5 kW
		9,6 kW	SIM	3 kW	6 kW
	230 V/ 3~	9,6 kW	ALT	4,5 kW	9 kW
		14,1 kW	SIM	4,5 kW	9 kW

Περίληψη Τεχνικών Χαρακτηριστικών

• Standard, O Προαιρετικά, - Δεν υπάρχει έκδοση

Σειρά		*Concept*		*Concept+*	*Advance*	
Μοντέλο		**CO-110**	**CO-142**	**COP-144**	**AD-125 ECO**	**AD-125**
Κύκλοι πλύσης (σε δευτερόλεπτα)		90-120-180	55-75-120	55-75-120	55-75-120-GLASS*	55-75-120-GLASS*
Κύκλοι πλύσης (προγραμματιζόμενοι)		-	-	-	•	•
Συνεχόμενος κύκλος		•	•	•	•	•
Ηλεκτρονική οθόνη		-	•	•	•	•
Παραγωγή	Καλάθια/ώρα (max)**	40	65	65	65	65
	Πιάτα/ώρα (max)**	720	1.170	1.170	1.170	1.170
	Ποτήρια/ώρα (max)**	1.440	2.340	2.340	2.340	2.340
	Δίσκοι/ώρα (max)**	280	455	455	455	455
Διαστάσεις καλαθιού standard (cm)		50x50	50x50	50x50	50x50	50x50
Κατάλληλο για GN 1/1		•	•	•	•	•
Διαστάσεις	Μήκος (cm)	63	63	63	63	63
	Βάθος (cm)	75	75	75	75	75
	Ύψος (cm)	146,5	146,5	146,5	146,5	146,5
	Ωφέλιμο ύψος (cm)	44	44	44	44	44
	Ύψος καμπάνας (ανοιχτό) (cm)	194	194	194	194	194
Χωρ/τα	Κάδος πλύσης (lt)	33	33	33	28	28
	Boiler (lt)	9	9	10	-	10
	Κατανάλωση νερού/κύκλο (lt)	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Ισχύς	Θερμαντικό στοιχείο κάδου (kW)	4,5	4,5	4,5	2,1	2,1
	Θερμαντικό στοιχείο Boiler/ Booster (kW)	6	9	9	GWB-20	9
	Αντλία πλύσης (kW)	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
	Αντλία έκπλυσης (kW)	-	-	0,13	0,13	0,13
	Συνολική (max) (kW)	11,1	14,1	14,1	2,7	11,7
Θερμ/σία πλύσης/έκπλυσης (°C)		60°/85°	60°/85°	60°/85°	60°/85°	60°/85°
Διάφορες Ισχύες - Multipower		•	•	•	•	•
Διάφορες Τάσεις - Multivoltage (230 V-1N / 400 V-3 / 400 V-3N)		•	•	•	•	•
Έκδοση για πλοία (440 V 3 - 60 Hz)		O	O	O	-	-
Έκδοση 60 Hz		O	O	O	O	O
Αδιάβροχη προστασία		IPX4	IPX4	IPX4	IPX5	IPX5
Aid dispenser έκπλυσης		•	•	•	•	•
Aid dispenser απορρυπαντικού		O	O	O	•	•
Αντλία αδειάσματος		O	O	O	•	•
Αντλία έκπλυσης		-	-	•	•	•
Ενσωματωμένο softener		-	-	-	O	O
Διπλό τοίχωμα - καμπάνα		-	-	-	•	•
Διπλό τοίχωμα - σώμα		-	-	-	-	-
Βραχίονες πλύσης-έκπλυσης, φίλτρο κάδου (AISI 304 ανοξ. ατσάλι)		•	•	•	•	•

***** Πρόγραμμα για πλύσιμο ποτηριών, βάσει των προδιαγραφών υγιεινής & ασφάλειας DIN10511 (90'' κύκλος, πλύση 60°C & έκπλυση 65°C).
****** Περίπου 18 πιάτα/καλάθι, 36 ποτήρια/καλάθι και 7 δίσκοι/καλάθι.

Σειρά ADVANCE

MULTIPOWER & MULTIVOLTAGE

- Ωφέλιμο Ύψος: 44 cm (κατάλληλο για GN 1/1)
- Συνεχόμενος κύκλος πλύσης 10 ' (max)
- Πρόγραμμα πλύσης για ποτήρια (μόνο AD-505)
- Χωρ/τα Κάδου: 28 lt
- Χωρ/τα Boiler: 10 lt (μόνο AD-125)
- Έκπλυση με σύστημα thermostop
- Με αντλία έκπλυσης για γραμμικό κύκλο έκπλυσης (85°C)
- Θέρμανση κάδου & boiler σε διαφορετικό χρόνο ή ταυτόχρονα
- Συχνότητα: 50 Hz (60 Hz με παραγγελία)

Έκδοση ECO (AD-125 ECO)

Διαθέτει εξωτερική γεννήτρια ζεστού νερού, θερμαινόμενη με αέριο (GWB-20). Η γεννήτρια αντικαθιστά το ηλεκτρικό boiler έκπλυσης, για σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας. Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμ/σίας & επιπέδου νερού. Αυτόματη αφαίρεση αλάτων. Αυτόματη αποστράγγιση κάδου. Διαθέσιμο σε φυσικό αέριο ή αέριο πόλεως (50 ή 60 Hz).
Ισχύς: 20 kW - Διαστάσεις: 43,2 x 54,8 x 77 cm



AD-125 ECO + GWB-20

Ηλεκρονικός Πίνακας Ελέγχου



Σειρά Advance: Κωδ. AD

Κωδικός	Καλάθι (cm)	Καλάθια/ώρα	Χρόνος Πλύσης	Χαρακτηριστικά (#)	Ισχύς (*)	Τάση (**)	Διαστάσεις (cm)
AD-125	50 x 50	65	55 ", 75 ", 120 "	A+B+DD	MULTI	MULTI	63 x 75 x 146,5
AD-125 ECO	50 x 50	65	55 ", 75 ", 120 "	A+B+DD	2,7 kW	230 V 1N	63 x 75 x 146,5

(#) Χαρακτηριστικά Εκδόσεων (για τιμές δείτε σελ. 41 τιμοκαταλόγου)	
A	Ενσωματωμένη αντλία έκπλυσης (130 W)
B	Ενσωματωμένη αντλία αποστράγγισης (95 W) - Κύκλος αποστράγγισης
DD	Ενσωματωμένος δοσομετρητής απορρυπαντικού
HRS	Με σύστημα ανάκτησης θερμότητας (30 W) Συνολικό ύψος μηχανήματος: 192 cm (μόνο AD-125)
SOFT	Ενσωματωμένη μονάδα αφαλάτωσης & χρονοδιακόπτης για κύκλο αναγέννησης (μόνο AD-125)

Κωδ. Πλυντηρίου	**Προαιρετικές Επιλογές**
AD-125	SOFT, HRS, HRS+SOFT

* Έκδοση HRS & SOFT: με την παραγγελία, εργοστασιακή τοποθέτηση

MULTI VOLTAGE/ MULTI POWER

Κωδικός	Τάση (*)	Συν. Ισχύς (**)	Σύνδε-ση	Ισχύς Κάδου	Ισχύς Boiler
AD-125	400 V/ 3N~	11,7 kW	SIM	2,1 kW	9 kW
	230 V/ 1N	6,2 kW	SIM	1,1 kW	4,5 kW
		8 kW	SIM	1,4 kW	6 kW
	230 V/ 3~	11,7 kW	SIM	2,1 kW	9 kW
AD-125 ECO	400 V/ 3N~	2,7 kW	-	2,1 kW	-
	230 V/ 1N	2,7 kW	-	2,1 kW	-
	230 V/ 3~	2,7 kW	-	2,1 kW	-

(*) MULTI VOLTAGE: Σύνδεση του μηχανήματος μονοφασικά ή τριφασικά, ανά πάσα στιγμή.

(**) MULTI POWER: Διαφορετικές επιλογές ισχύος του μηχανήματος, ανάλογα με τη σύνδεση του (μονοφασικά ή τριφασικά).

Μοντέλα LP

- Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου
- Παραγωγή (max): 30 καλάθια/ώρα
- Θερμ/σία: πλύση 55°C, έκπλυση 80°C
- Συνεχής κύκλος πλύσης μέχρι 12 ′
- Σύστημα thermostop
- Έλεγχος πίεσης έκπλυσης
- Ενσωματομένος διανεμητής απορρυπαντικού & έκπλυσης
- Αυτόματος κύκλος καθαρισμού μηχανήματος, χάρη στην αντλία αποστράγγισης
- Κατανάλωση νερού 3 lt/κύκλο (εκτός από LP-70 B DD 4 lt/κύκλο, LP-130 B DD 6 lt/κύκλο)
- Περιστρεφόμενοι βραχίονες πλύσης και έκπλυσης
- Διπλό τοίχωμα από ανοξείδωτο ατσάλι 18/10 (AISI 304)
- Ηλεκτρική σύνδεση: 400 V - III+N+E - 50 Hz

Μοντέλα LP ECO

Δεν διαθέτουν:

- Αντλία αποστράγγισης
- Έλεγχο πίεσης έκπλυσης
- Διανεμητή απορρυπαντικού & έκπλυσης
- Αυτόματο κύκλο καθαρισμού μηχανήματος

DD: Με διανεμητές απορρυπαντικού & γυαλιστικού
B: Με αντλία αποστράγγισης



LP-61 B DD



LP-63 B DD



LP-130 B DD

Κωδικός	Καλάθι (cm)	Ωφέλιμο Ύψος	Χρόνος Πλύσης	Χωρ/τα Κάδου	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
LP-61 DD ECO	50 x 60	40 cm	2 ′, 4 ′, 8 ′	23 lt	6,7	60 x 70 x 122,8
LP-61 B DD	50 x 60	40 cm	2 ′, 4 ′, 6 ′	23 lt	6,7	60 x 70 x 129
LP-62 DD ECO	55 x 61	65 cm	2 ′, 4 ′, 8 ′	37 lt	7,5	71,9 x 78,2 x 172,7
LP-62 B DD *	55 x 61	65 cm	2 ′, 4 ′, 6 ′	37 lt	7,5	72 x 78 x 173
LP-63 B DD *	55 x 61	85 cm	2 ′, 4 ′, 6 ′	37 lt	7,5	72 x 78 x 193
LP-70 B DD *	70 x 70	85 cm	2 ′, 4 ′, 6 ′	68 lt	10,7	85 x 85 x 196
LP-130 B DD *	132 x 70	85 cm	2 ′, 4 ′, 6 ′	131 lt	15,9	147 x 85 x 196

***** Διατίθενται προαιρετικά και με σύστημα HRS (σύστημα ανάκτησης θερμότητας), ύψος μηχανήματος: 216 cm (εκτός από LP-62 B DD Y196 cm).



Σύνδεση Νερού:
Συνιστάται η εισαγωγή νερού, με θερμοκρασία 50°-60°C.

Πίεση Νερού:
Ελάχιστο: 2 bar = 2 kg/cm2
Μέγιστο: 4 bar = 4 kg/cm2

Αποσκληρυντικό Νερού:
Όλα τα πλυντήρια θα πρέπει να συνδέονται με παροχή επεξεργασμένου νερού, όταν η τοπική τροφοδοσία υπερβαίνει τα 10 HF/6 HD.

Τυχόν προβλήματα που προέρχονται από κακή εγκατάσταση που δεν πληροί τις υποδεικνυόμενες συνθήκες δεν θα περιλαμβάνονται στην εγγύηση.

Περίληψη Τεχνικών Χαρακτηριστικών

* Θερμ/σία Νερού: 50°-60°C (ζεστό), 15°-50°C (κρύο)

• Standard, - Δεν υπάρχει έκδοση

Μοντέλο		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Ταχύτητες		3	3	3	3	3	3
Παραγωγή	Πρόγρ. πλύσης DEEP (καλάθια/ώρα)	80	100	-	-	-	-
	Πρόγρ. πλύσης INTENSIVE (καλάθια/ώρα)	-	-	90	125	140	170
	Πρόγρ. πλύσης MEDIUM (καλάθια/ώρα)	100	130	135	175	225	245
	Πρόγρ. πλύσης HIGH (καλάθια/ώρα)	120	160	180	225	270	320
Πρόπλυση (PL3, PL5)	Χωρ/τα κάδου (lt)	-	-	-	60	100	60
	Ισχύς αντλίας (kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
Πλύση (L5, LP)	Χωρ/τα κάδου (lt)	50	50	100	100	100	200
	Θερμ/σία (°C)	55°-65°	55°-65°	55°-65°	55°-65°	55°-65°	55°-65°
	Ισχύς θερμαντικού στοιχείου (kW)	9	9	12	12	12	18
	Ισχύς αντλίας (kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
Προ-έκπλυση (DA, TA)	Χωρ/τα κάδου (lt)	-	-	15	15	15	15
	Θερμ/σία (°C)	-	-	70°	70°	70°	70°
	Ισχύς θερμαντικού στοιχείου (kW)	-	-	5	5	5	5
	Ισχύς αντλίας (kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
Έκπλυση	Χωρ/τα boiler (lt)	21	21	21	21	21	21
	Θερμ/σία (°C)	80°-85°	80°-85°	80°-85°	80°-85°	80°-85°	80°-85°
	Ισχύς θερμαντικού στοιχείου - κρύο νερό (kW)	27	30	27	24	27	27
	Ισχύς θερμαντικού στοιχείου - κρύο νερό + ανακύκλωση νερού (kW)	24	27	24	21	24	24
	Ισχύς θερμαντικού στοιχείου-ζεστό νερό (kW)	18	21	18	15	18	18
	Ισχύς θερμαντικού στοιχείου - ECO (kW)	-	-	-	-	-	-
	Ισχύς αντλίας έκπλυσης ECO (kW)	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Τύπος σύνδεσης		ALT	ALT	ALT	SIM	SIM	SIM
Τάση (400 V 3N/ 50 - 60 Hz)		•	•	•	•	•	•
Συνολική Ισχύς	Κρύο νερό * (kW)	28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
	Κρύο νερό + ανακύκλωση νερού (kW)	26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
	Ζεστό νερό * (kW)	19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
	ECO (kW)	10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
	ECO GAS BOOSTER (αέριο kW)	38	38	38	38	38	38
Διαστάσεις	Μήκος (cm)	118	118	175	236	266	326
	Μήκος (cm) Standard	118	118	150	210	240	300
	Μήκος (cm) Με σύστημα εισόδου/ στεγνώματος	144/178	144/178	176/210	236/270	266/320	326/380
	Βάθος (cm)	79	79	79	79	79	79
	Ύψος (cm) Standard	155/161	155/161	155/161	155/161	155/161	155/161
	Ύψος (cm) Με σύστημα στεγνώματος	186/192	186/192	186/192	186/192	186/192	186/192
	Ύψος (cm) Με σύστημα ανακύκλωσης	196/202	196/202	196/202	196/202	196/202	196/202
	Ύψος (cm) Με σύστημα μπλοκαρίσματος πόρτας	187/193	187/193	187/193	187/193	187/193	187/193
	Ύψος (cm) κατά τη λειτουργία	85-90	85-90	85-90	85-90	85-90	85-90
	Ύψος (cm) ωφέλιμο εισόδου	39	39	39	39	39	39
	Μήκος περάσματος (cm)	51	51	51	51	51	51

COMPACT Ηλεκτρικά & Αερίου

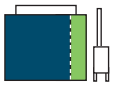
Τα πλυντήρια της σειράς Compact παρέχουν υψηλή παραγωγικότητα σε compact μέγεθος.

- Πόρτα ανοιγόμενη προς τα πάνω
- Είσοδος καλαθιών δεξιά ή αριστέρα (επιλογή στην παραγγελία)
- Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμ/σίας (πλύση: 50°-65°C, έκπλυση 70°-85°C)
- 3 προγράμματα πλύσης: deep, medium & high capacity
- Έκπλυση διπλής δράσης
- Σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας (έναρξη πλυσίματος και τερματισμός έκπλυσης μόνο κατά την ανίχνευση καλαθιών, απενεργοποίηση μετά από 10 λεπτά)
- Ρύθμιση πίεσης για έλεγχο ροής
- Διακόπτης τερματισμού έκτακτης ανάγκης
- Σύστημα ηλεκτρονικής ρύθμισης ταχυτήτων μέσω μετατροπής συχνότητας
- Boiler για έκπλυση με θερμαντική μόνωση
- Σύστημα για μπλοκάρισμα ανοίγματος πόρτας
- Σύστημα ανίχνευσης εμπλοκής κατά τη μεταφορά και αυτόματη αντίστροφη λειτουργία
- Βασικά εξαρτήματα κατασκευασμένα από μη-διαβρώσιμο ανοξείδωτο ατσάλι (AISI-304)
- Τάση: 400 V 3+N/ 50 ή 60 Hz (επιλογή στην παραγγελία)
- Αδιάβροχη προστασία IPX4

Έκδοση Eco: Με εξωτερική γεννήτρια για ζεστό νερό, θερμαινόμενη με αέριο (GWB-40) - επιτρέπει τη σύνδεση με κρύο νερό. Η γεννήτρια αντικαθιστά το ηλεκτρικό boiler έκπλυσης (σημαντική μείωση της ηλεκτρικής κατανάλωσης). Μεταφορά νερού από τη γεννήτρια στα μπεκ έκπλυσης με αντλία. Με ρυθμιστή ροής για σταθερή κατανάλωση νερού. Το πρώτο γέμισμα του κάδου πραγματοποιείται με νερό από τη γεννήτρια, φτάνοντας γρήγορα σε υψηλή θερμοκρασία. Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμ/σίας & επιπέδου νερού. Αυτόματη αφαίρεση αλάτων. Αυτόματη αποστράγγιση κάδου. Διαθέσιμο σε φυσικό αέριο ή αέριο πόλεως (50 ή 60 Hz). Ισχύς: 40 kW - Διαστάσεις: 43,2 x 54,8 x 77 cm



CCO-160 ECO + GWB-40

Κωδικός		Νερό (κρύο/ ζεστό)	Προγράμματα (Καλάθια/ώρα)			Εσωτερικές Ζώνες	Κατανάλωση Νερού (lt/ώρα)	Ηλεκτρ. Ισχύς (kW)	Ισχύς Αερίου (kW)	Διαστάσεις (cm)
			Deep	Medium	High					
CCO-120	-HW	>50°C	80	100	120	 LP + A	210	19,45	-	118 x 79 x 155
	-CW	<50°C	80	100	120		210	28,45	-	
CCO-120-ECO		<50°C	80	100	120	 LP + A-ECO	210	10,7	48	118 x 79 x 155
CCO-160	-HW	>50°C	100	130	160	 LP + A	240	22,45	-	118 x 79 x 155
	-CW	<50°C	100	130	160		240	31,45	-	
CCO-160-ECO		<50°C	100	130	160	 LP + A-ECO	240	10,7	48	118 x 79 x 155

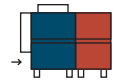
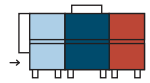
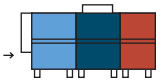
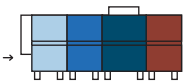
LP: Κύριο πλύσιμο **A:** Έκπλυση διπλής δράσης **A-ECO:** Έκπλυση διπλής δράσης ECO

MODULAR Ηλεκτρικά

Τα πλυντήρια της σειράς Modular αποτελούνται από διαφορετικές ενότητες, που εκτελούν διαφορετικές λειτουργίες, συνθέτοντας τη διαδικασία πλύσης.

- Πόρτα ανοιγόμενη προς τα πάνω
- Είσοδος καλαθιών δεξιά ή αριστέρα (επιλογή στην παραγγελία)
- Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμ/σίας (πλύση: 50°-65°C, έκπλυση 70°-85°C)
- 3 προγράμματα πλύσης: intensive, medium & high capacity
- Έκπλυση & προ-έκπλυση διπλής δράσης (CCO 180, 225, 270)
- Έκπλυση διπλής & προ-έκπλυση τριπλής δράσης (CCO 320)
- Σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας (έναρξη πλυσίματος και τερματισμός έκπλυσης μόνο κατά την ανίχνευση καλαθιών, απενεργοποίηση μετά από 10 λεπτά)
- Ρύθμιση πίεσης για έλεγχο ροής
- Διακόπτης τερματισμού έκτακτης ανάγκης
- Σύστημα ηλεκτρονικής ρύθμισης ταχυτήτων μέσω μετατροπής συχνότητας
- Boiler για έκπλυση με θερμαντική μόνωση
- Σύστημα για μπλοκάρισμα ανοίγματος πόρτας
- Σύστημα ανίχνευσης εμπλοκής κατά τη μεταφορά και αυτόματη αντίστροφη λειτουργία
- Βασικά εξαρτήματα κατασκευασμένα από μη-διαβρώσιμο ανοξείδωτο ατσάλι (AISI-304)
- Τάση: 400 V 3+N/ 50 ή 60 Hz (επιλογή στην παραγγελία)
- Αδιάβροχη προστασία IPX4



Κωδικός		Νερό	Προγράμματα (Καλάθια/ώρα)			Σύνθεση	Κατανάλωση Νερού (lt/ώρα)	Ηλεκτρ. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
			Intensive	Medium	High				
CCO-180	-HW	>50°C	90	135	180	 AS-260 + LP + DA	210	25,7	175 x 79 x 155
	-CW	<50°C	90	135	180		210	34,7	
CCO-225	-HW	>50°C	125	175	225	 AS-260 + PL3+LP+DA	210	35,9	236 x 79 x 155
	-CW	<50°C	125	175	225		210	44,9	
CCO-270	-HW	>50°C	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA	240	39,9	266 x 79 x 155
	-CW	<50°C	140	205	270		240	48,9	
CCO-320	-HW	>50°C	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	47,1	326 x 79 x 155
	-CW	<50°C	170	245	320		240	56,1	

☐ **AS-260:** Anti-splash βοηθητικό σύστημα
PL3: Πρόπλυση με κρύο νερό
PL5: Πρώτο πλύσιμο με κρύο νερό
L5: Πρώτο πλύσιμο με ζεστό νερό
LP: Κύριο πλύσιμο
DA: Έκπλυση και προ-έκπλυση διπλής δράσης
TA: Έκπλυση διπλής δράσης και προ-έκπλυση τριπλής δράσης
→ Τα διαγράμματα υποδεικνύουν την έκδοση με είσοδο από αριστερά

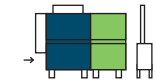
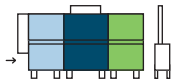
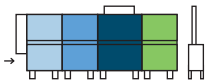
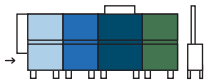
Για τιμές, βλέπε σελ. 41, 42 τιμοκαταλόγου

MODULAR Αερίου



Έκδοση Eco

Με εξωτερική γεννήτρια για ζεστό νερό, θερμαινόμενη με αέριο, (GWB-40) - επιτρέπει τη σύνδεση με κρύο νερό. Η γεννήτρια αντικαθιστά το ηλεκτρικό boiler έκπλυσης (σημαντική μείωση της ηλεκτρικής κατανάλωσης). Μεταφορά νερού από τη γεννήτρια στα μπεκ ξεβγάλματος με αντλία. Με ρυθμιστή ροής για σταθερή κατανάλωση νερού. Το πρώτο γέμισμα του κάδου πραγματοποιείται με νερό από τη γεννήτρια και την ηλεκτροβαλβίδα γεμίσματος. Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμ/σίας & επιπέδου νερού. Αυτόματη αφαίρεση αλάτων. Αυτόματη αποστράγγιση κάδου. Διαθέσιμο σε φυσικό αέριο ή αέριο πόλεως (50 ή 60 Hz). Ισχύς: 40 kW, Διαστάσεις: 43,2 x 54,8 x 77 cm

Κωδικός	Νερό	Προγράμματα (Καλάθια/ώρα)			Σύνθεση	Καταν/ση Νερού	Ηλεκτρ. Ισχύς (kW)	Ισχύς Αερίου (kW)	Διαστάσεις (cm)
		Intensive	Medium	High					
CCO-180-ECO *	<50°C	90	135	180	 AS-260 + LP + DA-ECO + GWB-40	210 (lt/ώρα)	19,7	48	175 x 79 x 155
CCO-225-ECO *	<50°C	125	175	225	 AS-260+PL3+LP+DA-ECO + GWB-40	210 (lt/ώρα)	20,9	48	236 x 79 x 155
CCO-270-ECO *	<50°C	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA-ECO + GWB-40	240 (lt/ώρα)	21,9	48	266 x 79 x 155
CCO-320-ECO *	<50°C	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA-ECO + GWB-40	240 (lt/ώρα)	29,1	48	326 x 79 x 155

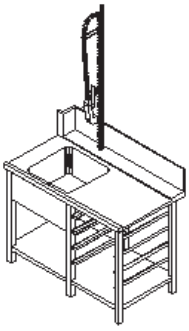
- ☐ **AS-260:** Anti-Splash σύστημα
- **PL3:** Πρόπλυση με κρύο νερό
- **PL5:** Πρώτο πλύσιμο με κρύο νερό
- **L5:** Πρώτο πλύσιμο με ζεστό νερό
- **LP:** Κύριο πλύσιμο
- **DA-ECO:** Έκπλυση & προ-έκπλυση διπλής δράσης
- **TA-ECO:** Έκπλυση διπλής δράσης & προ-έκπλυση τριπλής δράσης
- → Τα διαγράμματα υποδεικνύουν την έκδοση με είσοδο από αριστερά
- * Όλα τα μοντέλα διατίθενται με δεξιά ή αριστερή είσοδο (επιλογή κατά την παραγγελία)

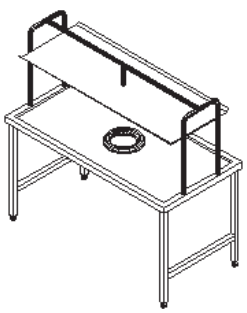


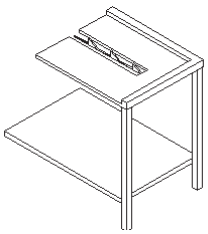
- Κατάλληλα για πλυντήρια Compact & Modular Conveyor
- Όλα τα τραπέζια διατίθενται για τοποθέτηση δεξιά και αριστερά του μηχανήματος

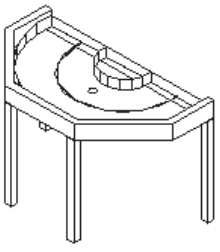
Κωδικός	Πληροφορίες	Διαστάσεις (cm)
MFDB-1200 LM	Τραπέζι πρόπλυσης (με γούρνα, καταιωνιστήρα, υπερύψωμα πίσω, ράφι κάτω και οδηγούς για καλάθια)	120 x 80 x 90
MD3C	Τραπέζι παράδοσης/καθαρισμού με ράφι (153 x 60 x 45 cm, χωρ/τα: 3 καλάθια) και τρύπα για σκουπίδια	160 x 80 x 145
MFDH-1200 LM*	Τραπέζι παράδοσης/καθαρισμού (με γούρνα, καταιωνιστήρα, υπερύψωμα πίσω, τρύπα για σκουπίδια και χώρο για κάδο)	120 x 80 x 90
E-90	Γωνιακό τραπέζι με σύστημα εισαγωγής καλαθιών (κίνηση μέσω ιμάντα) με υπερύψωμα 25 cm και ράφι κάτω	80 x 70 x 85 (+25)
MCFD-1000	Τραπέζι πρόπλυσης με σύστημα εισαγωγής καλαθιών, υπερύψωμα 20 cm, γούρνα και καταιωνιστήρα	140 x 95 x 90
180-TS	Τραπέζι με κυκλικό σύτημα αυτόματης εξόδου (180º)	77,8 x 144,2 x 90
MR2C	Τραπέζι με ράουλα (Φ 40 mm), χωρ/τα: 2 καλάθια	115 x 63 x 87

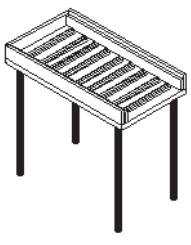
*Διατίθεται και με οδηγούς για καλάθια


MFDB-1200 LM (D)


MD3C


E-90 (D)


180 TS


MR2C

Για τιμές, βλέπε σελ. 42 τιμοκαταλόγου



FCO-PW4-RD-L

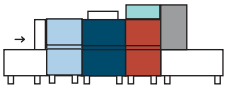
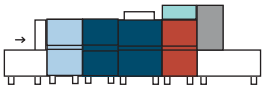
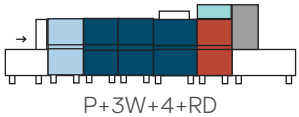
Ηλεκτρικά Μοντέλα:

- Διαστάσεις εισόδου τούνελ: 63 x 44 cm
- Χώρος φόρτωσης 120 cm, χώρος παραλαβής 220 cm, ύψος 90 cm, μήκος ιμάντα 60 cm (standard) για πιάτα & δίσκους
- Έκπλυση διπλής δράσης με κάδο προ-έκπλυσης & boiler
- Αυτόματη ανίχνευση πιάτων με αισθητήρα (φωτοκύτταρο)
- Ρυθμιζόμενο σύστημα εξαγωγής ατμού
- Αυτόματο σύστημα ανανέωσης νερού για πρόπλυση (μόνο για FCO-W4)
- Σύστημα πρόπλυσης τριπλής δράσης (για FCO-P2W4 & FCO-P3W4)
- Διπλές προστατευτικές κουρτίνες στην είσοδο/έξοδο και στους εσωτερικούς χώρους
- Διακόπτες Start/Stop στην είσοδο και έξοδο
- Τριπλό φιλτράρισμα στις μονάδες πλύσης
- Σύστημα ανάκτησης ενέργειας (μείωση 9 kW/ώρα)
- Αυτόματο σύστημα προθέρμανσης
- Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμ/σίας νερού σε όλα τα στάδια
- 3 προγράμματα παραγωγής
- Σύστημα αντιστροφής ιμάντα για αποφυγή εμπλοκής
- Στάση κατά την ανίχνευση τέλους ιμάντα & αυτόματη εκκίνηση
- Πόρτες με αισθητήρες για διακοπή λειτουργίας
- Κατασκευή με διπλό τοίχωμα από ανοξείδωτο ατσάλι

Επιλογή ιμάντα (κατά την παραγγελία):

- Για πιάτα και καλάθια πιάτων
- Για μαγειρικά σκεύη (δοχεία και δίσκοι)
- Για ισοθερμικούς δίσκους

Η τιμή του μηχανήματος δεν περιλαμβάνει τον ιμάντα.

Κωδικός	Παραγωγή	Σύνθεση	Καταν/ση Νερού	Ισχύς (kW)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
FCO-W4-RD-L*	3.100 (πιάτα/ώρα)	 W+4+RD	190-230 (lt/ώρα)	53,8	400 V 3+N/ 50 Hz	498,8 x 90 x 207
FCO-PW4-RD-L*	4.600 (πιάτα/ώρα)	 P+W+4+RD	190-230 (lt/ώρα)	53,4		589 x 90 x 207
FCO-P2W4-RD-L*	6.600 (πιάτα/ώρα)	 P+2W+4+RD	220-270 (lt/ώρα)	68		679,2 x 90 x 207
FCO-P3W4-RD-L*	8.600 (πιάτα/ώρα)	 P+3W+4+RD	220-270 (lt/ώρα)	82,6		769,2 x 90 x 207

☐ **E:** Χώρος φόρτωσης
☐ **A:** Anti-Splash σύστημα
P: Πρόπλυση με κρύο νερό
W: Κύριο πλύσιμο (65°C)
4: Έκπλυση με αντλία έκπλυσης
D: Στέγνωμα
R: Σύστημα ανάκτησης ενέργειας
→ Τα διαγράμματα υποδεικνύουν την έκδοση με είσοδο από αριστερά
* Όλα τα μοντέλα διατίθενται με δεξιά ή αριστερή είσοδο (επιλογή κατά την παραγγελία)



OFFCAR
THE GREAT COOKING

Φριτέζες Αυτόματες 140
Βραστήρες Ζυμαρικών Αυτόματοι 141



- Με οθόνη αφής 7''
- Κάδος κατασκευασμένος από ανοξείδωτο AISI 304
- Αποσπώμενο φίλτρο κάδου
- 20 προγράμματα/συνταγές (θερμ/σία, χρόνος)
- Αυτόματο σύστημα ανόδου-καθόδου καλαθιών
- Με τεχνολογία αυτοεκμάθησης που προσαρμόζει αυτόματα όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με τα προϊόντα και την ποσότητα που τηγανίζει ο χρήστης
- Έως 30% χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας συγκριτικά με τις standard φριτέζες
- Με λειτουργία για εξοικονόμηση ενέργειας όταν η συσκευή δεν λειτουργεί
- Παρακολουθεί τη διάρκεια ζωής του λαδιού για να διασφαλίζει την καλύτερη αναλογία μεταξύ χρήσης και ποιότητας του λαδιού
- Σύνδεση με WiFi – θύρα usb
- Ημιαυτόματο πρόγραμμα πλύσης σε 10'
- Αυτόματο φιλτράρισμα λαδιού σε 4' χωρίς να το παγώνει
- Με κρύα ζώνη στο κάτω μέρος
- Ιταλικής κατασκευής



Προαιρετικά: Με 1 μεγάλο καλάθι (30 x 40 x 12 cm)



Κωδικός	Καλάθια	Χωρ/τα	Θερμ/σία	Επίπεδο λαδιού	Φορτίο max	Ισχύς (kW)	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις (cm)
SuperFry 4.0	2 x 14,6 x 40 x 12 cm	25 lt	100°-185°C	min 22 lt/ max 25 lt	2,8 kg	25	230 V/50-60 Hz	40 x 90 x 90
		21 lt		min 18 lt/ max 21 lt		20,3	400 V/50-60 Hz	

- Με οθόνη αφής
- Προγραμματισμένο αυτόματο σύστημα ανόδου-καθόδου καλαθιών βάσει χρόνου ή με το πάτημα ενός κουμπιού
- Δυνατότητα αποθήκευσης 4 χρόνων μαγειρέματος για κάθε σύστημα ανύψωσης με ψηφιακό έλεγχο
- Με χειροκίνητη πλήρωση νερού (προαιρετικά αυτόματη πλήρωση νερού για βραστήρες με κωδ. 80)
- Ιταλικής κατασκευής

Μοντέλα Αερίου: Με ρυθμιστή.

Μοντέλα Ηλεκτρικά: Με 3 λειτουργίες:

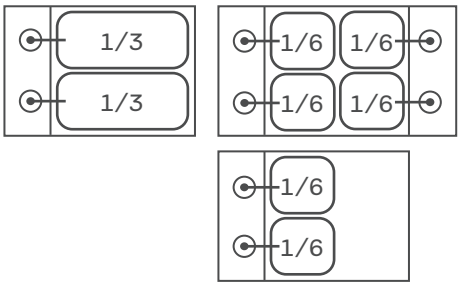
- Επίπεδο 1: διατήρηση βραστού νερού χωρίς ζυμαρικά
- Επίπεδο 2: τοποθέτηση ζυμαρικών για βρασμό
- Επίπεδο 3: προθέρμανση/βρασμός νερού max ισχύς

Αυτόματοι Βραστήρες: Για να γίνει ο βραστήρας ζυμαρικών αυτόματος, επιλέξτε έναν βραστήρα ζυμαρικών ηλεκτρικό ή αερίου με βάθος 70 ή 90 cm (κωδ. 70 ή 80) και το αντίστοιχο ανυψωτικό καλαθιών με βάθος 70 ή 90 cm (κωδ. 70 ή 80).





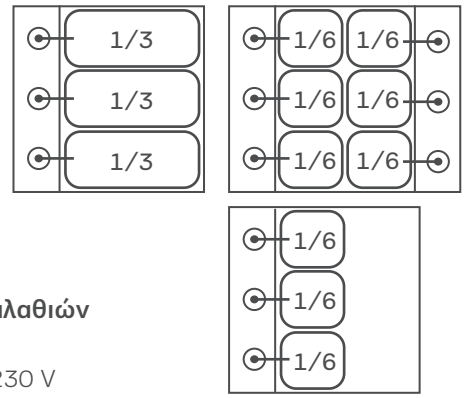
Για μοντέλα με κάδο 30 lt



Ανυψωτικό Καλαθιών 70ACE20AP
Ισχύς: 0,2 kW/230 V
Διάσταση: 20 x 73 x 90 cm



Για μοντέλα με κάδο 45 lt



Ανυψωτικό Καλαθιών 80ACE20AP
Ισχύς: 0,2 kW/230 V
Διάσταση: 20 x 90 x 90 cm

Κωδικός	Κάδοι	Χωρ/τα	Καλάθια/κάδο*	Ισχύς	Τάση/Συχνότητα	Διαστάσεις	Ανυψωτικό Καλαθιών
70CPE30	1	30 lt	2 x 1/3 ή 4 x 1/6	7 kW	400 V/50-60 Hz	40 x 73 x 90 cm	70ACE20AP
70CPG30				10 kW	-		
70CPE60	2	2x30 lt	2 x 1/3 ή 4 x 1/6	14 kW	400 V/50-60 Hz	80 x 73 x 90 cm	
70CPG60				20 kW	-		
80CPE45	1	45 lt	3 x 1/3 ή 6 x 1/6	9 kW	400 V/50-60 Hz	40 x 90 x 90 cm	80ACE20AP
80CPG45				13,9 kW	-		
80CPE90	2	2x45 lt	3 x 1/3 ή 6 x 1/6	18 kW	400 V/50-60 Hz	80 x 90 x 90 cm	
80CPG90				27,8 kW	-		

* Τα καλάθια δεν περιλαμβάνονται.





















Φούρνοι Κυκλοθερμικοί Evolution 144
Φούρνοι Κυκλοθερμικοί Millennial 146
Στόφες - Θερμοθάλαμοι Millennial 154
Αξεσουάρ . . . . . .
για Φούρνους Millennial 154
για Φούρνους Evolution 155

Σειρά Evolution Next Snack NEW

Φούρνοι Ηλεκτρικοί

Πίνακας Ελέγχου (*)

Ηλεκτρομηχανικός (Η/Μ): Έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστάτη.

Οθόνη Αφής: Έλεγχος θερμ/σίας με ψηφιακό αισθητήρα, 99 προγράμματα & 5 στάδια μαγειρέματος, λειτουργία προθέρμανσης στους 180°C.

Κωδ. P: Χωρίς προστασία από το νερό IPX.

Δυνατότητα προσθήκης χειροκίνητου ντους EKKDD, στους κωδ. EKF 523 N UD & EKF 523 N T UD.

Μοντέλα EKF: 423 N UD, 311 N UD, 411 N, 364 N UD, 464 N UD (διατίθενται και με οθόνη αφής με κωδ. N T)

Για αξεσουάρ δείτε σελ. 155



EKF 412 N AL U



EKF 423 N P



EKF 423 N M



EKF 523 N UD



EKF 523 N T UD

Κωδ. EKF	Πόρτα				Ατμός	Πίνακας Ελέγχου (*)	Μοτέρ/ Κατεύθ.	Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
Για Ταψί GN 1/2									
412 N AL U		4	25 mm	100°/ 260°C	έμμεσος με κουμπί	Η/Μ	1/ μονής	2,6 kW 230 V	46,3 x 51,2 x 46,1
Για Ταψί 42,9 x 34,5 cm									
423 N P		4	74 mm	100°/ 260°C	-	Η/Μ	1/ μονής	3,1 kW 230 V	59 x 70,9 x 58,9
423 N		4	74 mm	100°/ 260°C	-	Η/Μ	1/ μονής	3,1 kW 230 V	59 x 70,9 x 58,9
423 N UP		4	74 mm	100°/ 260°C	έμμεσος με κουμπί	Η/Μ	1/ μονής	3,1 kW 230 V	59 x 70,9 x 58,9
423 N U		4	74 mm	100°/ 260°C	έμμεσος με κουμπί	Η/Μ	1/ μονής	3,1 kW 230 V	59 x 70,9 x 58,9
423 N M		4	74 mm	100°/ 260°C	-	Η/Μ, **7 επιλογές ψησίματος	1/ μονής	2,6 kW 230 V	59 x 70,9 x 58,9
423 N UD		4	74 mm	100°/ 260°C	άμεσος με κουμπί	Η/Μ	1/ διπλής	3,15 kW 230 V	59 x 70,9 x 58,9
Για Ταψί GN 2/3 (35,4 x 32,5 cm)									
523 N UD **COMBI**		5	80 mm	100°/ 270°C	άμεσος/5 επίπεδα από διακόπτη	Η/Μ	1/ διπλής	3,2 kW 230 V	55 x 75,4 x 66,2
523 N T UD **COMBI**		5	80 mm	30°/ 270°C	άμεσος (από 10% έως 100%)	οθόνη αφής	1/ διπλής	3,2 kW 230 V	55 x 75,4 x 66,2

** 7 Επιλογές μαγειρέματος: στατικό, πάνω, κάτω, grill, grill με κυκλοφορία αέρα, στατικό με κυκλοφορία αέρα & κυκλοθερμικό.

Σειρά Evolution Next Snack NEW

Φούρνοι Ηλεκτρικοί & Αερίου

Άνοιγμα Πόρτας:

δεξιά μπροστά αριστερά

Μοντέλα EKF: 411 N UD, 464 N P, 464 N UD (διατίθενται και με άνοιγμα πόρτας δεξιά με κωδ. AL)

Δυνατότητα προσθήκης χειροκίνητου ντους EKKDD, στους κωδ. EKF 411 N, EKF 411 N UD & EKF 464 N UD.



EKF 311 N UD



EKF 411.3 N GRILL



EKF 464 N UD



KF 1001G IX AL

Κωδ. EKF	Πόρτα				Ατμός	Πίνακας Ελέγχου (*)	Μοτέρ/ Κατεύθ.	Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
Για Ταψί GN 1/1									
311 N UD		3	70 mm	100°/ 260°C	άμεσος/5 επίπεδα από διακόπτη	H/M	1/ διπλής	3,7 kW 230 V	78,4 x 75,4 x 50,4
411 N		4	73 mm	100°/ 260°C	έμμεσος με κουμπί	H/M	2/ μονής	3,4 kW 230 V	78,4 x 75,4 x 63,4
411.3 N GRILL		4	73 mm	100°/ 260°C	έμμεσος με κουμπί	H/M, με Grill	2/ μονής	5,2 kW 380 V	78,4 x 75,4 x 63,4
411 N UD		4	73 mm	100°/ 260°C	άμεσος/5 επίπεδα από διακόπτη	H/M	2/ διπλής	6,4 kW 380 V	78,4 x 75,4 x 63,4
Για Ταψί 60 x 40 cm									
364 N UD		3	73 mm	100°/ 260°C	άμεσος/5 επίπεδα από διακόπτη	H/M	1/ διπλής	3,7 kW 230 V	78,4 x 75,4 x 50,4
464 N P		4	83 mm	100°/ 260°C	-	H/M	1/ διπλής	6,2 kW 380 V	78,4 x 77,7 x 63,4
464 N		4	73 mm	100°/ 260°C	έμμεσος με κουμπί	H/M	2/ μονής	3,4 kW 230 V	78,4 x 75,4 x 63,4
464.3 N GRILL		4	83 mm	100°/ 260°C	έμμεσος με κουμπί	H/M, με Grill	2/ μονής	5,2 kW 380 V	78,4 x 75,4 x 63,4
464 N UD COMBI		4	83 mm	100°/ 260°C	άμεσος/5 επίπεδα από διακόπτη	H/M	2/ διπλής	6,4 kW 380 V	78,4 x 75,4 x 63,4
KF 1001G IX AL		4**	70 mm	100°/ 275°C	έμμεσος με κουμπί	H/M	1/ διπλής	8 kW 230 V	96 x 76 x 74

** Διατίθεται και με 5 ταψιά GN 1/1.

Σειρά Millennial

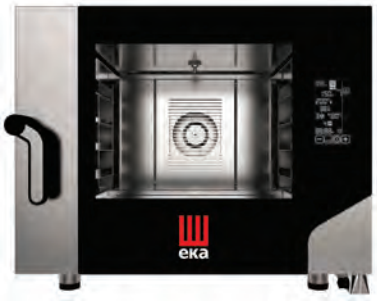
Smart



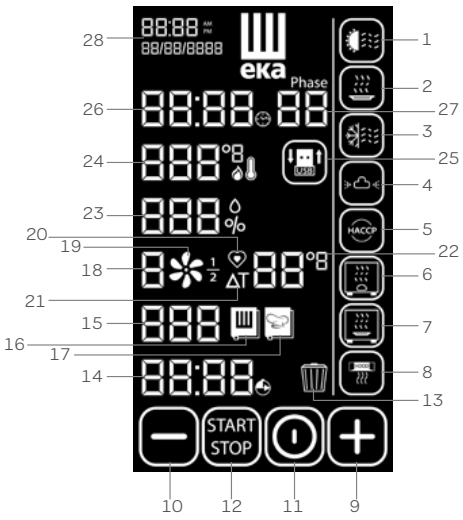


1. Ώρα
2. Θερμοκρασία
3. Ατμός

Black Mask



Πίνακες Ελέγχου



1. Προθέρμανση
2. Συντήρηση
3. Ψύξη θαλάμου
4. Σύστημα καθαρισμού
5. H.A.C.C.P.
6. Στόφα
7. Αναμονή
8. Ειδοποίηση φούσκας
9. Συν (+)
10. Μείον (-)
11. ON/OFF
12. Έναρξη/Τέλος λειτουργίας
13. Διαγραφή
14. Προγρ. εκκίνησης
15. Αριθμός συνταγής
16. Συνταγές της Eka
17. Συνταγές του Chef
18. Ταχύτητα ανεμιστήρα
19. Λειτουργία ανεμιστήρα: κανονική, ημιστατική, 1/2 ισχύος
20. Αισθητήρας θερμ/σίας
21. ΔΤ (Διαφορά 40°C προϊόν/θάλαμος)
22. Θερμ/σία στον πυρήνα
23. Ατμός
24. Θερμοκρασία
25. USB
26. Ώρα μαγειρέματος
27. Φάση μαγειρέματος
28. Ώρα και Ημ/νία

Touch Screen





1. Ώρα και Ημ/νία
2. Λίστα συνταγών
3. Απλοποιημένο μαγείρεμα
4. Expert μαγείρεμα
5. Βιβλίο συνταγών
6. Ταυτόχρονο μαγείρεμα
7. Αρχικό μενού
8. Αξεσουάρ
9. Ψύξη θαλάμου
10. Ρυθμίσεις
11. Service

Drylogic™

Πατενταρισμένο σύστημα Drylogic™, γρήγορης ξήρανσης στο θάλαμο μαγειρέματος. Εισάγει αέρα από το εξωτερικό του φούρνου για να μειώσει την υγρασία εσωτερικά του θαλάμου. Μέσω ελέγχου προκαθορισμένων παραμέτρων, η σειρά Millennial προσφέρει πλήρη έλεγχο στη διαχείριση της υγρασίας στο θάλαμο.

Humilogic™

Πατενταρισμένο σύστημα Humilogic™, για ποιοτικό μαγείρεμα στον ατμό, μέσω υψηλού επιπέδου υγρασίας στο θάλαμο μαγειρέματος, αφού το νερό διανέμεται μέσω του ανεμιστήρα. Σημαντική μείωση της κατανάλωσης.

Airflowlogic™

Πατενταρισμένη καινοτομία Airflowlogic™, για ομοιόμορφο μαγείρεμα σε όλο τον θάλαμο.

Περίληψη Τεχνικών Χαρακτηριστικών

• Standard, - Δεν υπάρχει έκδοση

Βασικά Χαρακτηριστικά/Σειρά	*SMART*	*BLACK MASK*	*TOUCH SCREEN*
Πίνακας ελέγχου	ηλεκτρομηχανικός	7'' οθόνη αφής με ηλεκτρονικό έλεγχο	7'' έγχρωμη οθόνη αφής + διακόπτης
Χρονοδιακόπτης μαγειρέματος	10-120 λεπτά ή άπειρο	-	-
Θερμ/σία φούρνων (ηλεκτρικών)	100° έως 270°C	30° έως 270°C	30° έως 270°C
Θερμ/σία φούρνων (αερίου)	100° έως 260°C	30° έως 260°C	30° έως 260°C
Πατέντες	-	Airflowlogic™, Humilogic™	Airflowlogic™, Humilogic™, Drylogic™
Πλύση	χειροκίνητο σύστημα (δυνατότητα εγκατάστασης)	αυτόματο σύστημα (δυνατότητα εγκατάστασης)	αυτόματο σύστημα
Θερμόμετρο	-	δυνατότητα εγκατάστασης	πολυαισθητικό
Φάσεις μαγειρέματος	-	10 προγραμματιζόμενες	10 προγραμματιζόμενες
Ατμός άμεσος	ελεγχόμενος από διακόπτη (5 στάδια)	ελεγχόμενος από οθόνη αφής (10 στάδια)	ελεγχόμενος από οθόνη αφής (10 στάδια)
Προθέρμανση	-	•	•
Συντήρηση	-	•	•
Σύστημα ψύξης θαλάμου	-	•	•
Υλικό θαλάμου	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Αδιάβροχη προστασία	IPX3 ή IPX4	IPX3 ή IPX4	IPX3 ή IPX4 ή IPX5
Πιστοποίηση CB	•	•	•
Θύρα USB	-	•	•
HACCP	-	•	•
Συλλέκτης ατμού	με αποστράγγιση στην πόρτα	με αποστράγγιση στην πόρτα	με αποστράγγιση στην πόρτα
Ρυθμιζόμενο άνοιγμα πόρτας (60°, 90°, 120°, 180°)	•	•	•
Προγραμματισμένη εκκίνηση για έως 24 ώρες μετά	-	•	•
Αποθήκευση αγαπημένων συνταγών	-	-	•
Προγραμματιζόμενες συνταγές	-	100	500
Γλώσσες	-	-	42
Ρυθμιζόμενα πόδια	•	•	•
Δυνατότητα χειρισμού μέσω φούρνου	-	• (μόνο στόφα)	• (στόφα & χοάνη υδρατμών)

Millennial Bakery & Pastry

Σειρά Smart

Φούρνοι Combi(*) Ηλεκτρικοί & Αερίου

(*) Όλοι οι φούρνοι είναι Combi, εκτός από MKF 664 SP, D1T & D2T.

Smart (Κωδ. S): Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου με διακόπτες για χρόνο, θερμ/σία και ατμό. Έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστάτη, δυνατότητα προσθήκης χειροκίνητου ντους EKKD (εκτός από κωδ. MKF 664 S P).

Όλα τα μοντέλα διατίθενται με άνοιγμα πόρτας δεξιά. Υπάρχει δυνατότητα ανοίγματος πόρτας αριστερά με παραγγελία.

Deck (Κωδ. D1T & D2T): Πίνακας ελέγχου με οθόνη αφής (50 προγράμματα, προθέρμανση 130°C), 2 ψηφιακούς αισθητήρες θερμ/σίας. Ιδανικοί για pizza, focaccia, ψωμί & επιδόρπια με προζύμη.

Για αξεσουάρ δείτε σελ. 154-155



MKF D1T



MKF 464 S



MKF 511 G S



MKF 664 S P

Κωδ. MKF				Ατμός (άμεσος)	Μοτέρ/ Κατεύθ.	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
Για Ταψί 60 x 40 cm							
D1T **Στατικός**	1	-	30°/350°C	έμμεσος ατμός/ οθόνη αφής	-	2,8 kW 230 V	85 x 98 x 43,5
D2T **Στατικός**	2	-	30°/350°C	έμμεσος ατμός/ οθόνη αφής	-	5,5 kW 380 V	85 x 125 x 43,5
464 S	4	80 mm	100°/275°C	5 επίπεδα	1/διπλής	7,8 kW 380 V	85 x 104,4 x 70
464 G S	4	80 mm	100°/260°C	5 επίπεδα	1/διπλής	9,3 kW 230 V	85 x 104,1 x 80,1
664 S P	6	80 mm	100°/270°C	-	2/διπλής	10,4 kW 380 V	85 x 104,1 x 85
664 S	6	80 mm	100°/270°C	5 επίπεδα	2/διπλής	10,4 kW 380 V	85 x 104,1 x 85
664 G S	6	80 mm	100°/260°C	5 επίπεδα	2/διπλής	13,5 kW 230 V	85 x 104,1 x 95,1
1064 S	10	80 mm	100°/270°C	5 επίπεδα	3/διπλής	15,4 kW 380 V	85 x 104,1 x 113
1064 G S	10	80 mm	100°/260°C	5 επίπεδα	3/διπλής	18 kW 230 V	85 x 104,1 x 123,1
1664 S με Τρόλεϊ *	16	80 mm	100°/270°C	5 επίπεδα	4/διπλής	31 kW 380 V	93 x 103,5 x 190

***** Διάσταση Τρόλεϊ EKCR 16 TC: 74 x 56 x 170,4 cm.

Millennial Cooking

Σειρά Smart

Φούρνοι Combi Ηλεκτρικοί & Αερίου



MKF 711 G S



MKF 1064 S



MKF 1111 G S



MKF 2011 S

Κωδ. MKF				Ατμός (άμεσος)	Μοτέρ/ Κατεύθ.	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
511 S	5 GN 1/1	68 mm	100°/275°C	5 επίπεδα/ διακόπτης	1/ διπλής	7,8 kW 380 V	73 x 85,5 x 70
511 G S	5 GN 1/1	68 mm	100°/260°C	5 επίπεδα/ διακόπτης	1/ διπλής	9,3 kW 230 V	73 x 85,5 x 80,1
621 S	6 GN 2/1	80 mm	100°/275°C	5 επίπεδα/ διακόπτης	2/ διπλής	18,4 kW 380 V	85 x 104,1 x 85
711 S	7 GN 1/1	68 mm	100°/275°C	5 επίπεδα/ διακόπτης	2/ διπλής	10,4 kW 380 V	73 x 85,5 x 85
711 G S	7 GN 1/1	68 mm	100°/260°C	5 επίπεδα/ διακόπτης	2/ διπλής	13,5 kW 230 V	73 x 85,5 x 95,1
1021 S	10 GN 2/1	80 mm	100°/275°C	5 επίπεδα/ διακόπτης	3/ διπλής	27,5 kW 380 V	85 x 104,1 x 113
1111 S	11 GN 1/1	68 mm	100°/275°C	5 επίπεδα/ διακόπτης	2/ διπλής	15,4 kW 380 V	73 x 85,5 x 113
1111 G S	11 GN 1/1	68 mm	100°/260°C	5 επίπεδα/ διακόπτης	2/ διπλής	17,5 kW 380 V	73 x 85,5 x 123,1
2011 S με Τρόλεϊ *	20 GN 1/1	66 mm	100°/275°C	5 επίπεδα/ διακόπτης	4/ διπλής	31 kW 380 V	93 x 104,1 x 190

***** Διάσταση Τρόλεϊ EKCR 20 TC: 66 x 56 x 170,4 cm.

Για τιμές, βλέπε σελ. 44, 45 τιμοκαταλόγου

Millennial Bakery-Pastry & Cooking

Σειρά Black Mask

Φούρνοι Combi Ηλεκτρικοί & Αερίου

Black Mask (Κωδ. BM): Οθόνη με ηλεκτρονικό έλεγχο (100 προγράμματα & 10 στάδια μαγειρέματος, προθέρμανση 180°C), έλεγχος θερμ/σίας με ψηφιακό αισθητήρα, σύνδεση με wi-fi, δυνατότητα προσθήκης αισθητήρα θερμ/σίας EKSCS & αυτόματου πλυσίματος MKWT.

Όλα τα μοντέλα διατίθενται με άνοιγμα πόρτας δεξιά. Υπάρχει δυνατότητα ανοίγματος πόρτας αριστερά με παραγγελία.

Για αξεσουάρ δείτε σελ. 154-155



MKF 464 G BM



MKF 511 BM



MKF 664 G BM



MKF 611 C BM

Κωδ. MKF				Ατμός (άμεσος)	Μοτέρ/ Κατεύθ.	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
464 BM	4 x 60x40	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	1/ διπλής	7,8 kW 380 V	85 x 103,5 x 70
464 G BM	4 x 60x40	80 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	1/ διπλής	9,3 kW 230 V	85 x 103,5 x 80,1
664 BM	6 x 60x40	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	2/ διπλής	10,4 kW 380 V	85 x 103,5 x 85
664 G BM	6 x 60x40	80 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	2/ διπλής	13,5 kW 230 V	85 x 103,5 x 95,1
1064 BM	10 x 60x40	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	3/ διπλής	15,4 kW 380 V	85 x 103,5 x 113
1064 G BM	10 x 60x40	80 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	3/ διπλής	18 kW 230 V	85 x 103,5 x 123,1
1664 BM **με Τρόλεϊ ***	16 x 60x40	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	4/ διπλής	31 kW 380 V	93 x 103,5 x 190
1664 G BM **με Τρόλεϊ ***	16 x 60x40	80 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	4/ διπλής	30 kW 230 V	93 x 116 x 206
511 BM	5 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	1/ διπλής	7,8 kW 380 V	73 x 84,9 x 70
511 G BM	5 GN 1/1	68 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	1/ διπλής	9,3 kW 380 V	73 x 84,9 x 80,1

***** Διάσταση Τρόλεϊ EKCR 16 TC: 74 x 56 x 170,4 cm.

Millennial Cooking

Σειρά Black Mask

Φούρνοι Combi Ηλεκτρικοί & Αερίου



MKF 711 G BM



MKF 1011 C BM



MKF 1111 G BM



MKF 1664 BM

Κωδ. MKF				Ατμός (άμεσος)	Μοτέρ/ Κατεύθ.	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
623 C BM	6 GN 2/3	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	1/ διπλής	5,2 kW 380 V	50 x 75 x 70 **COMPACT**
611 C BM	6 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	1/ διπλής	7,8 kW 380 V	50 x 93 x 70 **COMPACT**
621 BM	6 GN 2/1	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	2/ διπλής	18,4 kW 380 V	85 x 103,5 x 85
711 BM	7 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	2/ διπλής	10,4 kW 380 V	73 x 84,9 x 85
711 G BM	7 GN 1/1	68 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	2/ διπλής	13,5 kW 230 V	73 x 84,9 x 95,1
1011 C BM	10 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	2/ διπλής	15,4 kW 380 V	50 x 93 x 97 **COMPACT**
1021 BM	10 GN 2/1	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	3/ διπλής	27,5 kW 380 V	85 x 103,5 x 113
1111 BM	11 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	2/ διπλής	15,5 kW 380 V	73 x 84,9 x 113
1111 G BM	11 GN 1/1	68 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	3/ διπλής	17,5 kW 230 V	73 x 84,9 x 123,1
2011 BM **με Τρόλεϊ ***	20 GN 1/1	66 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	4/ διπλής	31 kW 380 V	93 x 103,5 x 190
2011 G BM **με Τρόλεϊ ***	20 GN 1/1	66 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/ ηλεκτρονική οθόνη	4/ διπλής	30 kW 380 V	93 x 116 x 206

***** Διάσταση Τρόλεϊ EKCR 20 TC: 66 x 56 x 170,4 cm.

Millennial Bakery & Pastry

Σειρά Touch Screen

Φούρνοι Combi Ηλεκτρικοί & Αερίου

Touch Screen (Κωδ. TS): Πίνακας ελέγχου με οθόνη αφής (500 προγράμματα & 10 στάδια μαγειρέματος, προθέρμανση 180°C), πολυαισθητήρα θερμ/σίας, σύνδεση με wi-fi & αυτόματο ντους καθαρισμού.

Όλα τα μοντέλα διατίθενται με άνοιγμα πόρτας δεξιά. Υπάρχει δυνατότητα ανοίγματος πόρτας αριστερά με παραγγελία.

Για αξεσουάρ δείτε σελ. 154-155



MKF 4642 TS



MKF 511 G TS



MKF 664 G TS



MKF 623 C TS

Κωδ. MKF				Ατμός (άμεσος)	Μοτέρ/ Κατεύθ.	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
464 TS	4 x 60x40	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	1/ διπλής	7,8 kW 380 V	85 x 103,5 x 70
4642 TS	4 x 60x40	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	2/ διπλής	8,3 kW 380 V	85 x 103,5 x 70
464 G TS	4 x 60x40	80 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	1/ διπλής	9,3 kW 230 V	85 x 103,5 x 80
664 TS	6 x 60x40	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	2/ διπλής	11,4 kW 380 V	85 x 103,5 x 85
664 G TS	6 x 60x40	80 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	2/ διπλής	13,5 kW 230 V	85 x 103,5 x 95
1064 TS	10 x 60x40	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	3/ διπλής	17 kW 380 V	85 x 103,5 x 113
1064 G TS	10 x 60x40	80 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	3/ διπλής	18 kW 230 V	85 x 103,5 x 123
1664 TS με Τρόλεϊ *	16 x 60x40	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	4/ διπλής	31 kW 380 V	93 x 103,5 x 190
1664 G TS με Τρόλεϊ *	16 x 60x40	80 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	4/ διπλής	30 kW 230 V	93 x 116 x 206
511 TS	5 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	1/ διπλής	7,8 kW 380 V	73 x 84,9 x 70
511 G TS	5 GN 1/1	68 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	1/ διπλής	9 kW 230 V	73 x 85 x 80
623 C TS	6 GN 2/3	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	1/ διπλής	5,2 kW 380 V	50 x 75 x 70 **COMPACT**
611 C TS	6 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	1/ διπλής	7,8 kW 380 V	50 x 93 x 70 **COMPACT**
611 V C TS με Boiler	6 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής, με boiler (3,5 kW)	1/ διπλής	11,4 kW 380 V	50 x 93 x 70 **COMPACT**

***** Διάσταση Τρόλεϊ EKCR 16 TC: 74 x 56 x 170,4 cm.

Millennial Cooking

Σειρά Touch Screen

Φούρνοι Combi Ηλεκτρικοί & Αερίου



MKF 711 V TS



MKF 1011 C TS



MKF 1111 G TS



MKF 2011 G TS

Κωδ. MKF				Ατμός (άμεσος)	Μοτέρ/ Κατεύθ.	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
621 TS	6 GN 2/1	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	2/ διπλής	18,4 kW 380 V	85 x 103,5 x 85
621 G TS	6 GN 2/1	80 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	2/ διπλής	13 kW 230 V	85 x 103,5 x 95
711 TS	7 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	2/ διπλής	11,4 kW 380 V	73 x 84,9 x 85
711 V TS με Boiler	7 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής, με boiler (3,5 kW)	2/ διπλής	15 kW 380 V	73 x 84,9 x 85
711 G TS	7 GN 1/1	68 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	2/ διπλής	13,5 kW 230 V	73 x 85 x 95
1011 C TS	10 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	2/ διπλής	15,4 kW 380 V	50 x 93 x 97 **COMPACT**
1011 V C TS με Boiler	10 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής, με boiler (3,5 kW)	2/ διπλής	19 kW 380 V	50 x 93 x 97 **COMPACT**
1021 TS	10 GN 2/1	80 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	3/ διπλής	27,5 kW 380 V	85 x 103,5 x 113
1021 G TS	10 GN 2/1	80 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	3/ διπλής	18 kW 230 V	85 x 103,5 x 123
1111 TS	11 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	2/ διπλής	15,4 kW 380 V	73 x 84,9 x 113
1111 V TS με Boiler	11 GN 1/1	68 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής, με boiler (3,5 kW)	2/ διπλής	19 kW 380 V	73 x 84,9 x 113
1111 G TS	11 GN 1/1	68 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	2/ διπλής	18 kW 230 V	73 x 85 x 123
2011 TS με Τρόλεϊ *	20 GN 1/1	66 mm	30°/270°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	4/ διπλής	31 kW 380 V	93 x 103,5 x 190
2011 G TS με Τρόλεϊ *	20 GN 1/1	66 mm	30°/260°C	10 επίπεδα/οθόνη αφής	4/ διπλής	30 kW 230 V	93 x 116 x 206

* Διάσταση Τρόλεϊ EKCR 20 TC: 66 x 56 x 170,4 cm.



MKM 1211



MKL 1064 S

Στόφες - Θερμοθάλαμοι

Κωδ.	Χωρ/τα	↕	Πληροφορίες	Για φούρνους με κωδ. MKF	Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
MKM 1211	12 (GN 1/1)	75 mm	Θερμοθάλαμος (65°/85°C), έλεγχος από το φούρνο, έλεγχος θερμ/σίας με ψηφιακό αισθητήρα	511, 711, 1111 BM και TS	1,8 kW 230 V	73 x 87,5 x 77
MKL 1064 S	10 (60 x 40 cm)	85 mm	Στόφα (25°/65°C), ατμός (έμμεσος με κουμπί), ηλεκτρομηχανικός πίνακας, έλεγχος θερμ/σίας με θερμοστάτη	464, 664, 1064 S & D1T	2,4 kW 230 V	85 x 103 x 77
MKLM 1064	10 (60 x 40 cm)	85 mm	Θερμοθάλαμος (65°/85°C) & Στόφα (20°/40°C), ατμός (8 επίπεδα), έλεγχος από το φούρνο, έλεγχος θερμ/σίας με ψηφιακό αισθητήρα	464, 664, 1064 BM και TS	1,8 kW 230 V	85 x 103 x 77



MKTS 11



MKTS 623 C



MKTS 11 C



MKTS 64

Βάσεις με Οδηγούς

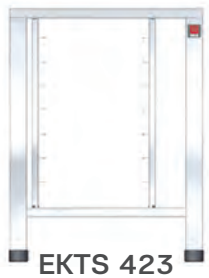
Κωδ.	Χωρ/τα	Για φούρνους με κωδ. MKF	Διαστάσεις (cm)
MKTS 11	5 (GN 1/1)	511, 711, 1111	73 x 60 x 77
MKTS 21	5 (GN 2/1)	621, 1021	85 x 78,7 x 77
MKTS 623 C	6 (GN 2/3)	623 C	50 x 55,6 x 77
MKTS 11 C	6 (GN 1/1)	611 C, 1011 C	50 x 73,6 x 77
MKTS 64	5 (60x40 cm)	464, 664, 1064, D1T	85 x 78,7 x 77

Τρόλεϊ

Κωδ.	Χωρ/τα	Για φούρνους με κωδ. MKF	Διαστάσεις (cm)
EKCR 20 TC	20 (GN 1/1)	2011	66 x 56 x 170,4
EKCR 16 TC	16 (60 x 40 cm)	1664	74 x 56 x 170,4
EKCR 1664	16 (60 x 40 cm)	δεν εισέρχεται σε φούρνο	46 x 62 x 180



EKCR 20 TC



EKTS 423



EKTS 411

Βάσεις με Οδηγούς

Κωδ.	Χωρ/τα	Για φούρνους με κωδ. EKF	Διαστάσεις (cm)
EKTS 423 *	6 (GN 2/3 ή 42,5 x 34 cm)	423 N, 523 N (όλα τα μοντέλα)	61 x 63 x 79,1
EKTS 411 *	6 (GN 1/1 ή 60 x 40 cm)	311 N, 364 N, 411 N, 464 N (όλα τα μοντέλα)	78,5 x 67 x79,1

* Τα παραπάνω μοντέλα διατίθενται και με ρόδες (ύψος βάσης 88,3 cm).



EKL 823 N



EKL 864 N

Στόφες (30°/60°C)

Κωδ.	Χωρ/τα	↕	Πληροφορίες	Για φούρνους με κωδ. EKF	Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
EKL 823 N	8 (42,9 x 34,5 cm)	74 mm	Η/Μ *, έλεγχος θερμ/σίας από θερμοστάτη	423 N (όλα τα μοντέλα)	1,2 kW/ 230 V	59,5 x 54,5 x 84
EKL 864 N	8 (60 x 40 cm)	70 mm	Η/Μ *, έλεγχος θερμ/σίας από θερμοστάτη	364 N, 464 N (όλα τα μοντέλα)	2,4 kW/ 230 V	79,5 x 65,5 x 83,5

* Η/Μ: Ηλεκτρομηχανικός πίνακας
Το παραπάνω μοντέλο EKL 864 N διατίθεται και με ρόδες.

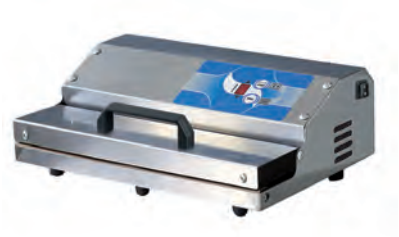
Για τιμές, βλέπε σελ. 44, 46 τιμοκαταλόγου

Σειρά Premium (εξωτερική αναρρόφηση)

- Κουμπί για εκκίνηση vacuum & κουμπί συγκόλλησης
- Αυτόματο πρόγραμμα για μικρές & μεγάλες σακούλες
- Χειροκίνητο πρόγραμμα (Χειροκίνητη λειτουργία)

Σειρά Square (καμπάνα)

- Με 9 προγράμματα λειτουργίας
- Αποσπώμενη μπάρα συγκόλλησης
- Τάση: 230 V (εκτός από Square 550 Dual, 380 V)



Premium 350



Square 450 BIS

Κωδικός	Μπάρα συγκόλλησης	Αντλία Vacuum	Διαστάσεις θαλάμου (cm)	Διαστάσεις (cm)
Σειρά Premium (εξωτερική αναρρόφηση)				
350	35 cm	20 lt/min	-	37 x 26 x 13
400	40 cm		-	42 x 26 x 13
450	45 cm		-	47 x 26 x 13
450 Auto	45 cm	40 lt/min	-	47 x 26 x 13
500	50 cm		-	52 x 26 x 13
Σειρά Square (καμπάνα)				
300 B	30 cm	10 m³/h OIL	31 x 35 x 19	41 x 46 x 43
350	35 cm		36 x 40 x 19	46 x 50 x 43
400	40 cm	20 m³/h OIL	41 x 45 x 22	51 x 56 x 46
450	45 cm		46 x 50 x 22	56 x 61 x 46
450 BIS	45 cm (x2)		50 x 46 x 22	60 x 56 x 46
500	50 cm		52 x 52 x 22	61 x 63 x 50
450 Dual	45 cm (x2)		56 x 46 x 22	68 x 57 x 105
550 Dual	55 cm (x2)	60 m³/h OIL	72 x 57 x 22	84 x 68 x 105

Sous Vide

Hydro-Cooking (θερμ/σία 45°-100°C)

Σύστημα για μαγείρεμα συσκευασμένων τροφίμων σε χαμηλή θερμοκρασία!

Κωδικός	Mini Cooking	Special Cooking	Super Cooking
Χωρ/τα	9 lt	25 lt	50 lt
Στάθμη νερού	12 cm	17 cm	17 cm
Ισχύς	400 W	1 kW	2 kW
Τάση		230 V - 50/60 Hz	
Ύψος θαλάμου	15 cm	20 cm	20 cm
Διαστάσεις (cm)	34,5 x 28,5 x 27	35 x 55 x 32	67 x 55 x 32



Mini-Cooking

Σφράγιση Δίσκων - Συσκευασία Προϊόντων



Σειρά Super Jet

- Ψηφιακός χρονοδιακόπτης
- Ημιαυτόματος κύκλος

Κωδικός	Διαστάσεις Δίσκου	Ισχύς (W)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
Super Jet 300	22 x 19,6 cm	760	230 V - 50/60 Hz	32 x 44 x 50
Super Jet 400	26,5 x 32,5 cm	1.520		52 x 54 x 50



Γκριλιέρες 158, 161, 165
Σουβλακιέρες 158, 161
Φλόγιστρα 158, 161
Γύροι 159, 162, 165
Εστίες 159, 165
Κρεπιέρες 159, 163
Φούρνοι Πίτσας 160, 166, 168
Φούρνοι Πίτσας Περιστρεφόμενοι 166
Φριτέζες 160
Φριτέζες Αυτόματες 160
Κοντοσούβλι 162, 165, 169
Αρνιέρες 162
Κοτοπουλιέρες 163, 164
Βαφλιέρες 164
Συσκευή για Γλυκό Καμινάδα 164
Ψύκτες Νερού 167
Καταψύκτες Τροφίμων & Παγωτού 167, 170
Επαγωγική Εστία 167
Φούρνοι Κάρβουνου 168
Ψησταριά Parrilla 168
Βιτρίνες Συντήρησης Αναψυκτικών 169
Ψυγεία για Μπύρα 169
Βιτρίνες Χύμα Παγωτού 170



Artemis 1 Eco



Artemis 2



Artemis C2

Γκριλιέρες

- Με συρτάρι νερού
- Η κάθε επιφάνεια ψησίματος διαθέτει ανεξάρτητο καυστήρα (με πιλότο και θερμοκόπια ασφαλείας)

Σουβλακιέρες

- Με συρτάρι νερού
- Artemis C2, C4: Ξεχωριστό καυστήρα στη βάση και στο σκαλοπάτι για ομοιόμορφη θερμοκρασία

	Κωδικός	Σχάρα (cm)	Κατασκευή	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
Γκριλιέρες	Artemis 1 Eco	1 σχάρα 37 x 47	Inox 430	10,5	46 x 69 x 34
	Artemis 1		Inox 304		
	Artemis 2 Eco	2 σχάρες 37 x 47	Inox 430	21	82 x 69 x 34
	Artemis 2		Inox 304		
	Artemis 3 Eco	3 σχάρες 37 x 47	Inox 430	31,5	121 x 69 x 34
	Artemis 3		Inox 304		
Σουβλακιέρες	Artemis C1	1 σχάρα 56 x 26	Inox 304	7	63 x 42 x 34
	Artemis C2	1 σχάρα (56 x 26) + 1 σχάρα (56 x 21)		14	63 x 70 x 47
	Artemis C3	2 σχάρες (56 x 26)		14	120 x 42 x 34
	Artemis C4	2 σχάρες (56 x 26) + 2 σχάρες (56 x 21)		28	120 x 70 x 47

Φλόγιστρα



Kallisti 4

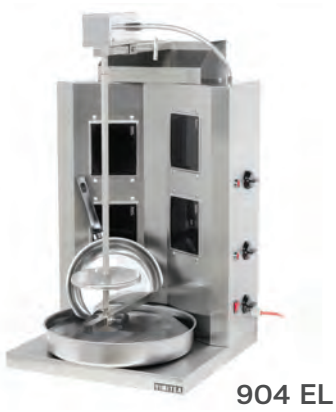


Kallisti 6

- Διακόπτης 2 θέσεων με πιλότο και θερμοκόπια
- Χωρίς πλάτη, για να χωράνε μεγάλα τηγάνια & κατσαρόλες

Προαιρετικά: Τοποθέτηση κορώνας στην εστία για συγκέντρωση της φλόγας στο κέντρο του σκεύους (για μικρότερα σκεύη)

Κωδικός	Αριθμός Καυστήρων	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
Kallisti 2A	2 (8,5 + 11 kW)	19,5	41 x 70 x 19
Kallisti 2	2 (8,5 + 11 kW)	19,5	80 x 55 x 19
Kallisti 3	3 (1 x 8,5 + 2 x 11 kW)	30,5	120 x 55 x 19
Kallisti 4	4 (2 x 8,5 + 2 x 11 kW)	39	80 x 70 x 19
Kallisti 6	6 (3 x 8,5 + 3 x 11 kW)	58,5	120 x 70 x 19



904 EL

Κωδικός	904 EL	904 B	908
Παραγωγή (max)	40 kg	40 kg	80 - 100 kg
Καυστήρες/ Αντιστάσεις	4 κεραμικές αντιστάσεις	4 οριζόντιοι καυστήρες	4+4 κατακόρυφοι καυστήρες
Σούβλα	65,5 cm	69,5 cm	87 cm
Ισχύς/Τάση	2,6 kW - 230/400 V	10,8 kW	22 kW
Διαστάσεις	50 x 50 x 87 cm	50 x 70 x 94 cm	50 x 50 x 107 cm

Εστίες Αερίου



202 S
με σχάρα χρωμίου



204 M
με σχάρα από μαντέμι



206 S

Όλα τα μοντέλα διατίθενται με σχάρα από μαντέμι (M) ή χρωμίου (S).

Κωδικός	Εστίες (Ø)	Συν. Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
202	2 x 140 mm	14 (7 kW/εστία)	38 x 70 x 20
302 A *	2 x 180 mm	14-18	70,5 x 62,5 x 20
303 A *	3 x 180 mm	21-27	103,5 x 62,5 x 20
204	4 x 140 mm	28 (7 kW/εστία)	80 (ή 71) x 70 x 20
206	6 x 140 mm	42 (7 kW/εστία)	120 (ή 104) x 70 x 20

* Διατίθενται και χωρίς συρτάρι καθαρισμού



302 AM

Κρεπιέρες

Κωδικός	Πλάκες	Ø Πλάκας	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
701 Αερίου	1	35/40 cm	4	42,5 x 50,5 x 14,5
702 Αερίου	2	35/40 cm	8	83 x 50,5 x 14,5
701 Ηλεκτρική	1	35cm	2,2	42,5 x 50,5 x 14,5
		40 cm	2,85	
702 Ηλεκτρική	2	35 cm	4,4	83,5 x 50,5 x 14,5
		40 cm	5,7	



701 Αερίου



F 80



F 70T



FPD 92

Όλοι οι φούρνοι πίτσας διαθέτουν πυρίμαχη πλάκα.

Κωδικός	Χωρ/τα (Ø pizza)	Θερμ/σία	Ισχύς (kW)	Τάση (V)	Διαστάσεις (cm)	
					Εσωτ.	Εξωτ.
F 80 *	4 x Ø 30 cm	400°C	5	230	60 x 80 x 17	84,5 x 99 x 44
F 135 *	6 x Ø 36 cm	400°C	7,2	230/380	110 x 80 x 17	135 x 99 x 44
F 70T	2 όροφοι x (4 x Ø 30 cm)	400°C	9	380	2 x (61,5 x 61,5 x 13)	80 x 72 x 56
FPD 92 Ηλεκτρονικός	2 όροφοι x (4 x Ø 36 cm)	450°C	13,9	380	2 x (73 x 14,5/20,5)	115,5 x 95 x 80

* Μπορούν να εγκατασταθούν είτε σαν αυτόνομες μονάδες είτε σε συνδυασμούς (ορόφους).

Φριτέζες

Ηλεκτρικές: έλεγχος θερμ/σίας από θερμοστάτη 50°-190°C (εκτός από FL 15, FL 25)

FL 15 & FL 25: ηλεκτρονικός πίνακας με 99 προγράμματα, αυτόματο σύστημα ανόδου-καθόδου καλαθιού & σύστημα αναμονής

Αερίου: με θερμοστάτη, πιεζοηλεκτρική ανάφλεξη, θερμοκόπια & πιλότο

Όλες οι φριτέζες διαθέτουν κάνουλα εξαγωγής λαδιού.



FL 60



FL 102



FL 10



FL 25 Αυτόματη

Κωδικός	Κάδοι	Χωρ/τα/Κάδο	Διάστ. καλαθιού	Ισχύς (kW)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
FL 60	1	8-10 lt	28 x 20 x 11 cm	6	230/380 V	40 x 60 x 30/38
FL 62	2	8-10 lt	2 x (28 x 20 x 11 cm)	12	230/380 V	60 x 60 x 30/38
FL 101	1	8-10 lt	28 x 20 x 11 cm	7	-	40,5 x 70 x 30/46
FL 102	2	8-10 lt	2 x (28 x 20 x 11 cm)	14	-	80 x 70 x 30/46
FL 10	1	10-12 lt	25,5 x 28 x 11 cm	10	380 V	40 x 70 x 30/46
FL 20	2	10-12 lt	2 x (25,5 x 28 x 11 cm)	20	380 V	80 x 70 x 30/46
Με Αυτόματο Σύστημα Ανόδου-Καθόδου Καλαθιού						
FL 15	1	10-12 lt	25,5 x 28 x 11 cm	10	380 V	40 x 70 x 30/46
FL 25	2	10-12 lt	2 x (25,5 x 28 x 11 cm)	20	380 V	80 x 70 x 30/46



GAS E22



GAS E24



GAS E26

Κωδικός	Πληροφορίες	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
GAS E22C	2 μαντεμένιοι καυστήρες (1 μονός + 1 διπλός)	12	32,5 x 70 x 16
GAS E22			62,5 x 36,5 x 16
GAS E23	3 μαντεμένιοι καυστήρες (1 μονός + 2 διπλοί)	19,5	93 x 36,5 x 16
GAS E24	4 μαντεμένιοι καυστήρες (2 μονοί + 2 διπλοί)	24	62,5 x 70 x 16
GAS E26	6 μαντεμένιοι καυστήρες (4 μονοί + 2 διπλοί)	24	93 x 70 x 16

Γκριλιέρες & Σουβλακιέρες με Συρτάρι Νερού

- Όλα τα μοντέλα διαθέτουν συρτάρι νερού για την περισυλλογή λίπους
- Όλα τα μοντέλα διαθέτουν οριζόντιες σχάρες (διατίθενται και με κάθετες σχάρες οι σχαριέρες, κατόπιν παραγγελίας)
- Ηλεκτρικά μοντέλα 380 V (εκτός από HS 1 70 230 V)

Κωδικός	Σχάρα (cm)	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
Γκριλιέρες με Συρτάρι Νερού			
T 20	2 σχάρες 33 x 47	18	77 x 63 x 43
T 30	3 σχάρες 33 x 47	27	113 x 63 x 43
T 701 *	1 σχάρα 36 x 57	11	40,5 x 70 x 30/46
T 702 *	2 σχάρες x 36 x 57	22	76,5 x 70 x 30/46
T 703 *	3 σχάρες x 36 x 57	33	113 x 70 x 30/46
HS 1 70	1 σχάρα 43 x 52	8,1	54 x 70 x 21
HS ½ 70	1 σχάρα 60 x 52	11,1	70 x 70 x 21
HS 2 70	2 σχάρες x 43 x 52	16,2	103,5 x 70 x 21
ΧΙΟΣ 2 με αντιστάσεις	1 σχάρα 56,5 x 47,5	7,56	68 x 63 x 23
Σουβλακιέρες με Συρτάρι Νερού			
GR 150	138 x 27 (2 σχάρες)	14	141 x 42 x 30/46
GR 200 2 επιπέδων	68 x 28 + 68 x 24,5 (2 σχάρες)	14	77 x 70 x 30/46
GR 400 2 επιπέδων	133 x 28 + 133 x 24,5 (4 σχάρες)	28	141 x 70 x 30/46



T 701



HS ½ 70



GR 200

* Τα μοντέλα T 701, 702, 703 διατίθενται και με ύψος 43 cm.

Για τιμές, βλέπε σελ. 49 τιμοκαταλόγου



DG 103



MK 6



MK 204



Μαχαίρι Γύρου

- Πάχος κοπής έως 8 mm
- Ισχύς: 80 W-120 W/230 V

Κωδικός	Σούβλα	Καυστήρες/Αντιστάσεις	Ισχύς (kW)	Τάση (V)	Διαστάσεις (cm)
35 - 45 kg					
DG 103	66 cm	6 καυστήρες	10,2	-	48 x 50 x 94
MK 6	75 cm	6 κεραμικές αντιστάσεις (μοτέρ κάτω)	4,2	230/380	48 x 63 x 92
75 - 85 kg					
ND 3	82 cm	σωληνωτές αντιστάσεις & πυρότουβλο	9	230/380	48 x 50 x 108
ND 8	82 cm	σωληνωτές αντιστάσεις & πυρότουβλο	9	230/380	48 x 52,5 x 112
DC 204	82 cm	4 καυστήρες	15,3	-	47 x 50 x 114
MK 204	92 cm	4 καυστήρες (μοτέρ κάτω)	15,3	-	48 x 63 x 119,5

Κοντοσούβλι & Αρνιέρες



R7



G7



GAS K3A

Κοντοσούβλι

- Για κοκορέτσι, κοντοσούβλι, κότσι & κοτόπουλο
- Με 7 σούβλες (μήκος/σούβλα: 44 cm)
- Απόσταση από σούβλα σε σούβλα: 65 cm
- Απόσταση από σούβλα σε πλάτη: 11 cm
- Διαστάσεις: 69 x 38 x 88 cm

Ηλεκτρικό (κωδ. R7)
- Ισχύς/Τάση: 6,5 kW/380 V

Αερίου (κωδ. G7)
- Ισχύς: 10 kW

Αρνιέρα

- Με 3 σούβλες (2 για αρνί & 1 για κοτόπουλο)
- Μήκος/σούβλα: 118 cm

Ηλεκτρική (κωδ. HK 3A)
- Ισχύς/Τάση: 9,5 kW/380 V
- Διαστάσεις: 151 x 50 x 105 cm

Αερίου (κωδ. GAS K3A)
- Ισχύς: 18 kW
- Διαστάσεις: 151 x 50 x 104,5 cm



HK 12



HK 4



GAS K5

Όλες οι ηλεκτρικές κοτοπουλιέρες διατίθενται σε μονοφασική ή τριφασική σύνδεση (230/380 V)

Κωδικός	Μήκος Σούβλας	Συν. Χωρ/τα (κοτόπουλα)	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
HK 8	2 σούβλες x 80 cm	8-10 (4 κοτόπ./σούβλα)	4,2	100 x 38 x 62
HK 12	3 σούβλες x 80 cm	12-15 (4 κοτόπ./σούβλα)	6	100 x 38 x 82
HK 16	4 σούβλες x 80 cm	16-20 (4 κοτόπ./σούβλα)	8	100 x 38 x 102
HK 3	3 σούβλες x 103 cm	12-15 (5 κοτόπ./σούβλα)	7,8	132 x 46 x 86
HK 4 * Περιστροφική	4 καλάθια	16-20 κοτόπουλα	5,4	90 x 63 x 84
HK 5	5 σούβλες x 103 cm	20-25 (5 κοτόπ./σούβλα)	7,8	132 x 57 x 89
GAS K3	3 σούβλες x 103 cm	12-15 (5 κοτόπ./σούβλα)	12	132 x 46 x 88
GAS K5	5 σούβλες x 103 cm	20-25 (5 κοτόπ./σούβλα)	24	132 x 46 x 125,5

***** Προαιρετικά διατίθεται και σούβλα 65 cm
Προαιρετικά: Βάση για τοποθέτηση επιτραπέζιας κοτοπουλιέρας

Κρεπιέρες

Κρεπιέρες Ηλεκτρικές

Μονή με πλάκα Ø 35 cm (κωδ. HF 1)
- Ισχύς/Τάση: 2,25 kW/ 230 V
- Διαστάσεις: 42 x 43 x 18 cm

Μονή με πλάκα Ø 40 cm (κωδ. HF 41)
- Ισχύς/Τάση: 2,5 kW/ 230 V
- Διαστάσεις: 44 x 44 x 18 cm

Διπλή με πλάκες Ø 35 cm (κωδ. HF 2)
- Ισχύς/Τάση: 4,5 kW/ 230 V
- Διαστάσεις: 80 x 43 x 18 cm

Διπλή με πλάκες Ø 40 cm (κωδ. HF 42)
- Ισχύς/Τάση: 5 kW/ 230 V
- Διαστάσεις: 86 x 44 x 18 cm

Κρεπιέρες Αερίου

Μονή με πλάκα Ø 35 cm (κωδ. GAS 1)
- Ισχύς: 2,6 kW
- Διαστάσεις: 42 x 43 x 19 cm

Μονή με πλάκα Ø 40 cm (κωδ. GAS 41)
- Ισχύς: 3 kW
- Διαστάσεις: 44 x 44 x 19 cm

Διπλή με πλάκες Ø 35 cm (κωδ. GAS 2)
- Ισχύς: 5,2 kW
- Διαστάσεις: 80 x 43 x 19 cm

Διπλή με πλάκες Ø 40 cm (κωδ. GAS 42)
- Ισχύς: 6 kW
- Διαστάσεις: 86 x 44 x 19 cm



HF 1



GAS 42



Βαφλιέρα Ήλιος



Φούρνος (γλυκό καμινάδα)



	Κωδικός	Πληροφορίες	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
Βάφλα	Ήλιος	με πλάκα στρογγυλή ή για μπουκίτσες κάθετου ψησίματος, Ø 18,5 (Πάχος: 3 cm)	1,6	24 x 40,5 x 37 ή 36 x 40,5 x 48
	Βρυξελλών	περιστροφή 180° αριστερά/δεξιά, διαστ.: 2 x (10,5 x 16,5 x 2,8 cm)	2	41,5 x 30 x 19
	Bubble Waffle	περιστροφή 180° αριστερά/δεξιά, διαστ.: 18 x 20,3 x 2,3 cm	2	41,5 x 30 x 19
	Ξυλάκι DT	με πλάκα αλουμινίου ή από μαντέμι, ψηφιακό χρονόμετρο, θερμοστάτη, διαστ.: 4 x (6 x 2,3 x 2,5 cm)	2,2	31 x 34 x 25/ 54
	Χωνάκια/ Μπολάκια DT	με ψηφιακό χρονόμετρο, θερμοστάτη, διαστ.: 26 x 26 cm	2,2	31 x 34 x 25/54
Γλυκό Καμινάδα	Φούρνος	8 ξύλινες σούβλες και 8 κωνικές ξύλινες σούβλες, 2 πόρτες	3,2	29,5 x 55 x 54
	Συσκευή	8 σούβλες, 2 ζώνες ψησίματος (ανά 4 σούβλες), 2 θερμόστατες	6	115,2 x 42 x 35

Όλα τα μοντέλα διατίθενται με τάση 230 V.

Κοτοπουλιέρες



T 16G



T 24

T30P με Θερμοθάλαμο & *πλανητική περιστροφή σουβλών*



Κωδικός	Καλάθια/Σούβλες	Συν. Χωρ/τα (κοτόπουλα)	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις (cm)
T 16G	4 καλάθια	16 (4 κοτόπ./καλάθι)	7,2 kW	230 ή 400 V	82 x 75 x 85
T 24	4 καλάθια	24 (6 κοτόπ./καλάθι)	5,5 kW	230 V	112 x 64 x 98
T 30	5 καλάθια	30 (6 κοτόπ./καλάθι)	6 kW	230 ή 400 V	120 x 70 x 72
T30P (*)	5 σούβλες	25 (5 κοτόπ./σούβλα)	6 kW	230 ή 400 V	120 x 70 x 72
T30GP (*)	5 σούβλες	25 (5 κοτόπ./σούβλα)	13,6 kW	230 V	120 x 80 x 80
KG2	2 σούβλες 118 cm	14 (7 κοτόπ./σούβλα)	9 kW	230 V	145 x 48 x 78
KG3 *	3 σούβλες 118 cm	21 (7 κοτόπ./σούβλα)	18 kW	230 V	145 x 48 x 108
KG9 *	9 σούβλες 118 cm	63 (7 κοτόπ./σούβλα)	18 kW	230 V	145 x 64 x 126

(*) Με πλανητική περιστροφή.
Διατίθενται και με θερμοθάλαμο.

Κωδ.	Μήκος Σούβλας	Καυστήρες	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
DG3	59,5 cm	3	5,5 kW/ 230 V	47 x 60 x 89
DG7	81,5 cm	7	12 kW/ 230 V	47 x 60 x 110
DG L5T*	85 cm	5	16 kW/ 230 V	56 x 78 x 115,6

***** Με ανεξάρτητη ρύθμιση καυστήρων για έλεγχο φλόγας.

Ανεξάρτητη ρύθμιση καυστήρων



DG3



DG L5T

Κοντοσούβλι & Εστίες



Κοντοσούβλι SGA9

- Με 9 σούβλες
- Συρταρωτός λιποσυλλέκτης
- Ισχύς: 7,6 kW/ 230 V
- Διαστάσεις: 74 x 61 x 60 cm



FC2S7

Εστίες Αερίου

Με 2 εστίες (κωδ. FC2S7)

- Ισχύς: 19 kW (1 x 9,5 kW + 1 x 5,5 kW)
- Διαστάσεις: 40 x 75 x 34 cm

Με 4 εστίες (κωδ. FC4S7)

- Ισχύς: 34 kW (3 x 9,5 kW + 1 x 5,5 kW)
- Διαστάσεις: 80 x 75 x 34 cm

Με 6 εστίες (κωδ. FC6S7)

- Ισχύς: 53 kW (5 x 9,5 kW + 1 x 5,5 kW)
- Διαστάσεις: 120 x 75 x 34 cm



FC4ES7

Εστίες Ηλεκτρικές

Με 2 εστίες (κωδ. FC2ES7)

- Ισχύς/Τάση: 5,4 kW (2 x 2,7 kW)/ 230 V
- Διαστάσεις: 40 x 75 x 34 cm

Με 4 εστίες (κωδ. FC4ES7)

- Ισχύς/Τάση: 10,8 kW (4 x 2,7 kW)/ 230 V
- Διαστάσεις: 80 x 75 x 34 cm

Γκριλιέρες με Συρτάρι Νερού

- **Επιφάνεια/Σχάρα:** 40 x 46 cm (για όλα τα μοντέλα)
- **Σχαριέρες Αερίου με Πέτρα Λάβας:** όλα τα μοντέλα αερίου διατίθενται με πέτρες προερχόμενες από ηφαιστειακή λάβα όπου λειτουργούν σαν τεχνητό κάρβουνο (κωδ. GR).



WG 1

Με 1 σχάρα

- Διαστάσεις: 47 x 65 x 32 cm
- **WG 1:** Ισχύς: 9 kW (1 καυστήρας)
- **WEG 1:** Ισχύς: 5,5 kW/230 V



WEG 2

Με 2 σχάρες

- Διαστάσεις: 87 x 65 x 32 cm
- **WG 2:** Ισχύς: 18 kW (2 καυστήρες)
- **WEG 2:** Ισχύς: 11 kW/ 230 V



GR 2

Με 3 σχάρες

- Διαστάσεις: 127 x 65 x 32 cm
- **WG 3:** Ισχύς: 27 kW (3 καυστήρες)



K150



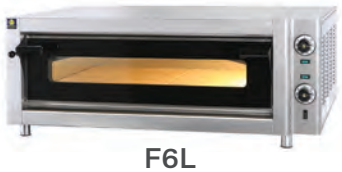
FG4



FG4 D



FG6L



F6L

Κωδικός	Εσωτ. Διαστάσεις	Ισχύς (kW)	Τάση	Διαστάσεις (cm)
K120 *	91 x 91 x 17 cm	7	230 V	118 x 111 x 47
K150 *	121 x 91 x 17 cm	8		148 x 111 x 47
Με περιστρεφόμενη πλάκα και βάση				
RP1 (*)	Ø 98 cm	16	-	128 x 109 x 147
RPE1 (*)		12	230 V	
RP2 (*)	2 x Ø 98 cm	24	-	128 x 109 x 165
RPE2 (*)		18	230 V	

* Διατίθενται και με θερμοθάλαμο. Μπορούν να εγκατασταθούν είτε σαν αυτόνομες μονάδες είτε σε συνδυασμούς (ορόφους).
(*) Διατίθενται με βάση (δεν περιλαμβάνεται στην τιμή).

Κωδ.	Χωρ/τα σε πίτσες	Εσωτ. Διαστάσεις (cm)	Ισχύς (kW)	Τάση (V)	Διαστάσεις (cm)
FG4	4 (Ø 30 cm)	61 x 61 x 17	8	230	91 x 86 x 55
FG4 D	4 (Ø 30 cm)/όροφο	2 x (61 x 61 x 17)	18	230	91 x 86 x 110
F4	4 (Ø 30 cm)	61 x 61 x 17	4,5	230	83,5 x 80 x 43,5
F8	4 (Ø 30 cm)/όροφο	2 x (61 x 61 x 17)	9	230	83,5 x 80 x 80
FG6L	6 (Ø 30 cm)	91 x 61 x 17	16	230	120 x 86 x 55
FG6L D	6 (Ø 30 cm)/όροφο	2 x (91 x 61 x 17)	32	230	120 x 86 x 110
F6L	6 (Ø 30 cm)	91 x 61 x 17	7,5	230/400	113 x 77 x 44
F12L	6 (Ø 30 cm)/όροφο	2 x (91 x 61 x 17)	15	230/400	113 x 77 x 95



RP1
περιστρεφόμενη κεραμική πλάκα & βάση



RPE2
περιστρεφόμενη κεραμική πλάκα & βάση



Επαγωγική Εστιά H23

- Ανοξείδωτη κατασκευή και εστίες από γυαλί
- Ηλεκτρονικός χειρισμός αφής με ψηφ. ένδειξη
- Χρονοδιακόπτης
- Σκεύη με προτεινόμενη διάμετρο από Ø 120 μέχρι Ø 260 mm
- 8 επίπεδα ρύθμισης θερμ/σίας 60°C-240°C
- Ισχύς: 500-3.500 W
- Τάση: 230 V
- Διαστάσεις: 35,5 x 44 x 11 cm

Καταψύκτες Μπαούλα

- Τάση: 230 V
- Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης, εσωτ. φωτισμός (κωδ. CEF)



CEF 222

Κωδικός	Χωρ/τα	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
Καταψύκτες Μπαούλα (-18°/-25°C)			
CEF 222	200 lt	125	76 x 62 x 87
CEF 232	300 lt	145	104 x 62 x 87
CEF 242	400 lt	187	131 x 62 x 87
CEF 252	500 lt	205	160 x 62 x 87

Ψύκτες Νερού



K-17 inox



K-203 C



K-153



M-17

θερμ/σία εξαγ. νερού 8°-12°C



NANO-50

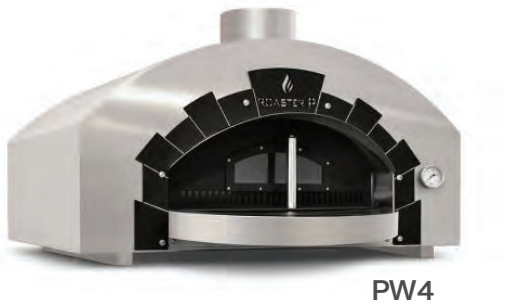
Κωδικός	Πληροφορίες	Παραγωγή Νερού	Ισχύς* (W)	Διαστάσεις (cm)
K-17 inox	inox δοχείο νερού (6 lt)	28 lt/ώρα	240	32 x 32 x 105
K-203 C	2 κουμπιά για νερό που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα ή ανεξάρτητα, επιλογή συνεχούς ή διακοπτόμενης ροής, κατάλληλος για μπουκάλια, inox δοχείο νερού (6 lt)	60 lt/ώρα	487	40 x 47 x 133
K-153	με βρύση μπύρας, κατάλληλος για μπουκάλια, inox δοχείο νερού (6 lt)	60 lt/ώρα	390	40 x 44 x 150
M-17	για τοποθέτηση κάτω από λάντζες & πρόψυξη νερού για παγομηχανές, inox δοχείο νερού (6 lt)	28 lt/ώρα	240	30 x 40 x 47
M-50		50 lt/ώρα	390	30 x 40 x 47
NANO-17	για τοποθέτηση κάτω από λάντζες & πρόψυξη νερού για παγομηχανές, inox δοχείο νερού (6 lt)	28 lt/ώρα	240	53,5 x 45,5 x 25,5
NANO-50		50 lt/ώρα	390	53,5 x 45,5 x 25,5
R-17	κατάλληλος για μπουκάλια, inox δοχείο νερού (6 lt)	28 lt/ώρα	240	30 x 44 x 47

* Τάση: 230 V-50 Hz

Για τιμές, βλέπε σελ. 52 τιμοκαταλόγου

- Θερμ/σία έως 450°C μέσα σε 35'
- Με πυρίμαχη πλάκα
- **Επιδαπέδιο μοντέλο:** με ερμάριο

Περιλαμβάνονται: φτυάρι πίτσας, βάση ξύλων.



PW4

Κωδ.	Είδος	Κατανάλωση Ξύλου	Χωρ/τα σε Πίτσες	Μαγειρική Επίδοση	Διαστάσεις (cm)
PW4/ PWC4	ξύλο	4 kg/ώρα	4 x Φ30 cm	60 πίτσες/ώρα	114 x 81,5 x 59/ 168
PW6/ PWC6		7 kg/ώρα	6 x Φ30 cm	110 πίτσες/ώρα	139 x 93 x 59/ 168
PGC4	ξύλο ή αέριο*	4 kg/ώρα	4 x Φ30 cm	60 πίτσες/ώρα	114 x 81,5 x 168
PGC6		7 kg/ώρα	6 x Φ30 cm	110 πίτσες/ώρα	139 x 93 x 168

* Επιλογή κατά την παραγγελία.

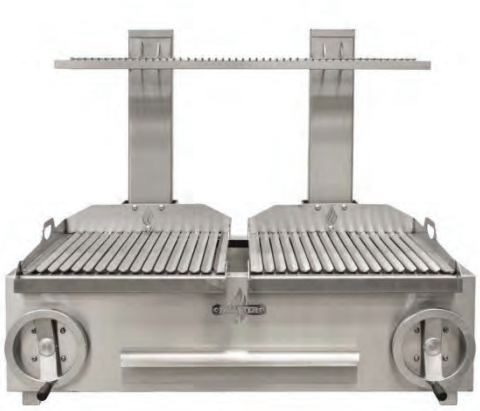
Φούρνοι Κάρβουνου & Ψησταριά Parrilla



R54

- Διαφορετικά επίπεδα ψησίματος
- Σύστημα αερισμού για ρύθμιση θερμ/σίας
- Διαθέτει αποσπώμενες σχάρες, συρτάρι συλλογής στάχτης & λιποσυλλέκτη

Περιλαμβάνονται: φλογοκρύπτης, άνω σχάρα, 2 σχάρες ψησίματος, λιποσυλλέκτης, 1 τσιμπίδα, ξύστρα σχάρας, σκαλιστήρι, φτυάρι.



GP95D

- Ρυθμιζόμενο ύψος σχάρας για επίτευξη επιθυμητής θερμ/σίας
- Σχάρα στο πάνω μέρος 100 x 29 cm (3 σχάρες 31x29)
- Συρτάρι συλλογής στάχτης
- **Επιδαπέδιο μοντέλο:** με ερμάριο

Περιλαμβάνονται: 2 σχάρες V, πυρότουβλα, δοχείο εκκίνησης κάρβουνου, σκαλιστήρι, ράφι αναμονής, φτυάρι, συλλέκτης λαδιού, ξύστρα σχάρας.

Φούρνοι με Κάρβουνο

Κωδ.	Κουβέρ	Θερμ/σία	Διαστάσεις (cm)
R54	45	250°-350°C	76,5 x 51 x 127
R56	75		76,5 x 71 x 127
R74	75		96,5 x 51 x 127
R76	110		96,5 x 71 x 127

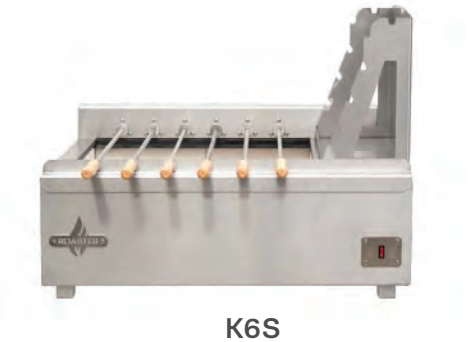
Ψησταριά Parrilla

Κωδ.	Διάσταση Σχάρας	Θερμ/σία	Διαστάσεις (cm)
GP95D	2x(≈50x62 cm)	200°-250°C	115 x 79,5 x 94
GP95DC			115 x 79,5 x 158
GP95S	70x62 cm		85 x 70 x 90
GP95SC			85 x 70 x 151

- Περιστρεφόμενο σύστημα
- Μοτέρ 1x220V

Περιλαμβάνονται: 2 σχάρες ψησίματος, πυρότουβλα, δοχείο εκκίνησης κάρβουνου, 1 σετ κοντοσούβλια 8x8 mm, σκαλιστήρι, φτυάρι, ξύστρα σχάρας.

Κωδ.	Σούβλες	Διάσταση Επιφάνειας	Θερμ/σία	Διαστάσεις (cm)
K6S	6	57,5 x 46 cm	200°-250°C	85 x 61 x 35
K6SF	6			85 x 61 x 97
K9S	9	83 x 46 cm		110 x 61 x 35
K9SF	9			110 x 61 x 97



K6S

CRYSTAL Βιτρίνες Συντήρησης Αναψυκτικών & Ψυγεία για Μπύρα



Amazon



CR 600



CR 1000



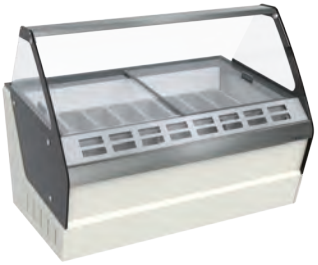
CR 500 SZ

Κωδ.	Χωρ/τα	Πόρτες Ανοιγόμενες	Ράφια Ρυθμ.	Κατ. Ενέργειας	Τρόπος Ψύξης	Εσωτ. Διαστάσεις (cm)	Εξωτ. Διαστάσεις (cm)
Βιτρίνες Συντήρησης Αναψυκτικών (+2°/+7°C)							
Amazon	435 lt	1	5	1,82 kW/24h	στατικός με ανεμιστήρα	51,5 x 51 x 165	59,5 x 59,5 x 201,8
CR 300	314 lt (254 x 330 ml)	1	4	2,61 kW/24h	με αέρα	45 x 51 x 136,8	53 x 59,5 x 179,3
CR 600	567 lt (812 x 330 ml)	1	5	2,07 kW/24h	με αέρα	58,7 x 56,6 x 159,3	66,7 x 71,6 x 201,8
CR 1000	1.060 lt (1.020 x 330 ml)	2	10	4,19 kW/24h	με αέρα	102 x 60,6 x 163,4	110 x 71,6 x 205,9
Ψυγεία για Μπύρα (-1°/-4°C)							
CR 450 SZ	435 lt	1	5	-	με αέρα	51,5 x 51 x 165	59,5 x 59,5 x 201,8
CR 500 SZ	477 lt	1		-		58,7 x 51 x 159,3	66,7 x 62 x 201,8

- Με θερμοστάτη
- Φωτισμός LED
- Σύστημα αποφυγής υγρασίας συρόμενων τζαμιών & αυτόματη απόψυξη (Athena & Optimus)
- Με ρόδες



ATHENA 9



OPTIMUS 16



ELEGANTE 36

Κωδικός	Χωρ/τα	Θέσεις για Λεκανάκια	Θερμ/σία	Ψύξη	Κατανάλωση Ενέργειας	Διαστάσεις (cm)
ATHENA 9	358 lt	9	-14°/-24°C	στατική	5,29 kW/24h	119,4 x 84,2 x 128,5
OPTIMUS 16	657 lt	16			5,24 kW/24h	159 x 119,5 x 133
ELEGANTE 36	358 lt	9	-15°/-22°C		3,01 kW/24h	120,6 x 86,2 x 126,3
ELEGANTE 46	456 lt	10 inox/ 11 πλαστικά			3,64 kW/24h	146,1 x 86,2 x 126,3
VITRINE 56	498 lt	14	-16°/-24°C		3,95 kW/24h	165,4 x 68,7 x 122,9

***** Τα λεκανάκια δεν περιλαμβάνονται.

Καταψύκτες Τροφίμων & Παγωτού

- Ένδειξη θερμ/σίας
- Περιστροφικός θερμοστάτης
- Με κλειδαριά
- Με ρόδες



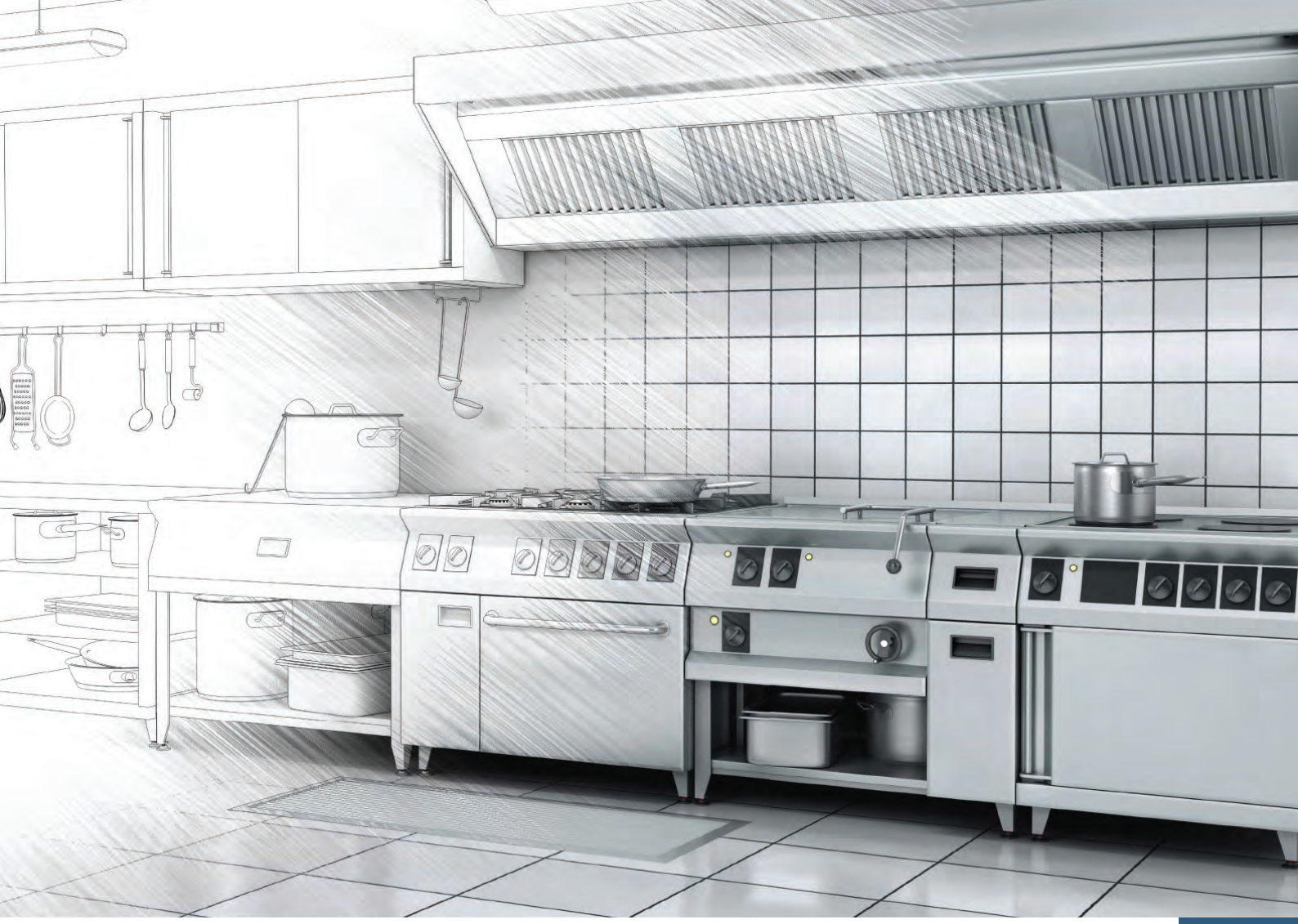
IRAKLIS 26



EKTOR 46 SGL

Κωδικός	Χωρ/τα	Καλάθια*		Κατανάλωση Ενέργειας	Διαστάσεις (cm)
		Τροφίμων	Παγωτού		
Μπαούλα (-18°/-25°C)					
IRAKLIS 26	240 lt	3	-	1,7 kW/24h	90,9 x 73,1 x 86,9
IRAKLIS 36	342 lt	4	-	1,76 kW/24h	118,4 x 73,1 x 86,9
IRAKLIS 46	471 lt	5	-	1,86 kW/24h	138,8 x 73,1 x 86,9
IRAKLIS 56	515 lt	6	-	2,14 kW/24h	165,4 x 73,1 x 86,9
Με Συρόμενα Κρύσταλλα (-18°/-26°C)					
EKTOR 16 SGL	172 lt	2	1 (για 4 γεύσεις)	1,06 kW/24h	65,4 x 64,4 x 89,9
EKTOR 26 SGL	251 lt	3	2 (για 6 γεύσεις)	1,96 kW/24h	90,5 x 64,4 x 89,5
EKTOR 36 SGL	356 lt	4	3 (για 9 γεύσεις)	2,39 kW/24h	118,4 x 64,4 x 89,5
EKTOR 46 SGL	445 lt	5	3 (για 10 γεύσεις)	2,74 kW/24h	143,9 x 64,4 x 89,5
EKTOR 56 SGL	535 lt	6	4 (για 12 γεύσεις)	3,30 kW/24h	165,4 x 64,4 x 89,5

***** Τα καλάθια δεν περιλαμβάνονται.



BAMBAS FROST

Δυνατότητα Ειδικών Κατασκευών

Ψυγεία Θάλαμοι 172
Ψυγεία Θάλαμοι Slim 172
Ψυγεία Θάλαμοι 2 θερμ/σιών 172
Βιτρίνες Κρεάτων 173
Θάλαμοι Ξήρανσης & Ωρίμανσης Κρεάτων 173
Ψυγεία Πάγκοι 174
Ψυγεία Πάγκοι-Βάσεις Μηχανημάτων 174
Ψυγεία Πάγκοι με γούρνα 175
Ψυγεία Σαλατών 176
Βιτρίνες Θερμαινόμενες 177
Bain Marie 177
Θερμαντικό Πατατών 179
Ψύκτης Νερού 181
Ανοξείδωτες Κατασκευές 178
Ποτηριέρες 178
Ραφιέρες 178
Πάγκοι Κοπής 178
Ερμάρια-Θερμοερμάρια 179
Λάντζες 180
Τραπέζια Εργασίας & Ακαθάρτων 181
Φούσκες 181
Προαιρετικά Αξεσουάρ 182

Σειρά 70 & 80
Με Ψυκτικό Μηχάνημα

- Εσωτερικός φωτισμός σε όλα τα ψυγεία συντήρησης & κατάψυξης μόνο με γυάλινες πόρτες & US 50 Slim
- Δυνατότητα τοποθέτησης συρταριών GN 1/1 (κωδ. SC1) σε κωδ. US 50 Slim & UK 50 Slim
- Σχάρες πλαστικοποιημένες ρυθμιζόμενες καθ' ύψος
- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας - Αυτόματη απόψυξη
- Ψυκτικό υγρό: R290

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Σχάρες, Οδηγοί, Κλειδαριά, Ρόδες



US 50 Slim



US 70



USK 70



UB 137

Συντήρηση - Κατάψυξη

* Ψ.Μ.: Ψυκτικό μηχάνημα

Κωδικός	Πόρτες Τύπος	Σχάρες τμχ/διάστ.	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Ψ.Μ.*	Διαστάσεις (cm)
Συντήρηση							
US 50 Slim	1 inox	3/33x53,5 cm	314	0°/+10°	450	πάνω	50 x 72 x 207
US 70	1 inox	3/55x63 cm	620	-1°/+10°	450	πάνω	70 x 82 x 207
UB 70	1 γυάλινη	4/55x63 cm	620	0°/+10°	450	πάνω	70 x 82 x 207
US 137	2 inox	6/60,5x60,5 cm	1.232	-1°/+10°	650	πάνω	137 x 82 x 207
UB 137	2 γυάλινες	8/60,5x60,5 cm	1.232	0°/+10°	650	πάνω	137 x 82 x 207
US 205	3 inox	9/55x63 cm	1.900	-1°/+10°	900	πάνω	205 x 82 x 207
Κατάψυξη							
UK 50 Slim	1 inox	3/33x53,5 cm	314	0°/-20°	650	πάνω	50 x 72 x 207
UK 70	1 inox	3/55x63 cm	620	0°/-20°	650	πάνω	70 x 82 x 207
UBF 70	1 γυάλινη	4/55x63 cm	620	0°/-18°	650	πάνω	70 x 82 x 207
UK 137	2 inox	6/60,5x60,5 cm	1.232	0°/-20°	850	πάνω	137 x 82 x 207
UBF 137	2 γυάλινες	8/60,5x60,5 cm	1.232	0°/-18°	850	πάνω	137 x 82 x 207
UK 205	3 inox	9/55x63 cm	1.900	0°/-20°	950	πάνω	205 x 82 x 207
Δύο Θερμοκρασιών							
USK 70	1/2 συντ. + 1/2 κατάψ. inox	4/55x63 cm	320 + 280	0°/+10° -15°/-20°	650	πάνω	70 x 82 x 207
USKS 70	1/2 συντ. inox + 2 συρτάρια κατάψ.	2/55x63 cm	320 + 280	0°/+10° -15°/-20°	650	πάνω	70 x 82 x 207

Σειρά 70 & 80
Με Ψυκτικό Μηχάνημα

- Εσωτερικός φωτισμός
- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας - Αυτόματη απόψυξη
- Ψυκτικό υγρό: R290

UP & UPF: Χρώμα λευκό ή μαύρο (κωδ. BL)
UST: 17 υποδοχές για λαμαρίνες 40×60 εσωτερικά (δεν συμπεριλαμβάνονται)
ROLL: Εσωτ. διαστ.: 76 x 76 x 185 cm (για τοποθέτηση trolley)

UBK: Με διπλή τσιγκέλα
DR 70: Με ψηφιακό πίνακα ελέγχου, ρυθμιζόμενη υγρασία, UVC αντιβακτηριακή λάμπα, διπλά τζάμια με φίλτρο UV, εσωτερικό φωτισμό LED & σύνδεση Bluetooth. Απαιτείται σύνδεση με παροχή νερού. Χρώμα inox ή μαύρο (κωδ. BL).

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Σχάρες, Κλειδαριά, Ρόδες


UST 70


UP 137 BL


UBK 90


DR 70 BL

Συντήρηση - Κατάψυξη

Κωδικός	Πόρτες / Τύπος	Σχάρες τμχ/διάστ.	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
Συντήρηση							
UP 69	1 γυάλινη	4/53x50 cm	480	0°/+10°	450	κάτω	69 x 72 x 200
UP 137	2 γυάλινες	8/60,5x51 cm	1.080	0°/+10°	650	κάτω	137 x 72 x 200
UBP 137	2 γυάλινες συρόμενες	8/60,5x51 cm	958	0°/+10°	650	κάτω	137 x 73 x 200
UP 205	3 γυάλινες	12/53x50 cm	1.671	0°/+10°	900	κάτω	205 x 72 x 200
UST 70 *	1 inox	17/40x60 cm	600	-1°/+10°	450	πάνω	70 x 82 x 207
ROLL 90	1 inox	-	1.068	+3°/+10°	650	πάνω	90 x 90 x 238
Κατάψυξη							
UPF 69	1 γυάλινη	4/53x50 cm	480	0°/-18°	650	κάτω	69 x 72 x 200
UPF 137	2 γυάλινες	8/60,5x51 cm	1.080	0°/-18°	850	κάτω	137 x 72 x 200
Με 4 Όψεις από Κρύσταλλο							
UBK 90	1 γυάλινη	-	924	+2°/+10°	700	κάτω	90 x 80 x 220
UBK 160	2 γυάλινες	-	1.732	+2°/+10°	750	κάτω	160 x 80 x 220
Ωρίμανσης & Ξήρανσης Κρεάτων (Υγρασία 30%-90%)							
DR 70	1 γυάλινη	3/55x65 cm	600	-2°/+15°	1.150	πάνω	70 x 82 x 207

* Διατίθεται και κατάψυξη (κωδ. UKT 70) με θερμ/σία 0°/-20°C και ισχύς 650 W.

Σειρά 70
Με/Χωρίς Ψυκτικό Μηχάνημα

- Δυνατότητα συνδυασμών σε πόρτες και συρτάρια για τα μοντέλα με βάθος 70 cm
- LED φωτισμός (εκτός από PGC 124 και μοντέλα με συρτάρια)
- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας - Αυτόματη απόψυξη
- Ψυκτικό υγρό: R290

Μοντέλα χωρίς ψυκτικό μηχάνημα (PK): Διατίθενται και σε κατάψυξη (συμβουλευτείτε μας για το κατάλληλο απομακρυσμένο ψυκτικό μηχάνημα)

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Σχάρες, Ρόδες
- Καπάκι με υπερύψωμα, Συρτάρια GN



PG 110



PGG 139



PGC 124 S

Συντήρηση 0°/+10°C

* Ψ.Μ.: Ψυκτικό μηχάνημα

Κωδικός	Πόρτες/ Συρτάρια GN		Σχάρες τμχ/διάστ.	Χωρ/τα (lt)	Ισχύς (W)	Ψ.Μ.*	Διαστάσεις (cm)
	Τύπος	ΜxΥ (cm)					
Σειρά GN							
PG 110	2 πόρτες inox	2 x (45 x 46,5)	2/41x48 cm	215	350	κάτω	110 x 70 x 85
PS 110	4 συρτάρια	4 x (45 x 58 x 46,5)	-	215	350	κάτω	110 x 70 x 85
PGC 124	2 πόρτες inox	2 x (45 x 67)	2/41x48 cm	344	350	δεξιά	124 x 70 x 85
PGC 124 S	4 συρτάρια 1/2	2 x (45 x 58 x 66,5)	-	344	350	δεξιά	124 x 70 x 85
PG 139	2 πόρτες inox	2 x (45 x 67)	2/41x48 cm	344	350	δεξιά	139 x 70 x 85
PGG 139	2 πόρτες γυάλινες	2 x (45 x 67)	2/41x48 cm	344	350	δεξιά	139 x 70 x 85
PG 139 S	4 συρτάρια 1/2	4 x (45 x 58 x 66,5)	-	358	350	δεξιά	139 x 70 x 85
PK 124	2 πόρτες inox	2 x (45 x 67)	2/41x48 cm	344	-	χωρίς	124 x 70 x 85
PG 185	3 πόρτες inox	3 x (45 x 67)	3/41x48 cm	510	350	δεξιά	185 x 70 x 85
PGG 185	3 πόρτες γυάλινες	3 x (45 x 67)	3/41x48 cm	510	350	δεξιά	185 x 70 x 85
PG 185 S	6 συρτάρια 1/2	6 x (45 x 58 x 66,5)	-	431	350	δεξιά	185 x 70 x 85
PK 170	3 πόρτες inox	3 x (45 x 67)	3/41x48 cm	510	-	χωρίς	170 x 70 x 85
PG 239	4 πόρτες inox	4 x (45 x 67)	4/41x48 cm	680	450	δεξιά	239 x 70 x 85
PG 239 S	8 συρτάρια 1/2	8 x (45 x 58 x 66,5)	-	695	450	δεξιά	239 x 70 x 85
PK 216	4 πόρτες inox	4 x (45 x 67)	4/41x48 cm	680	-	χωρίς	216 x 70 x 85
Χαμηλό Ύψος - Βάσεις Μηχανημάτων							
PS 139	4 συρτάρια	4 x (Μ45 x Π50,5)	-	255	350	δεξιά	139 x 70 x 68
PS 185	6 συρτάρια	6 x (Μ45 x Π50,5)	-	376	350	δεξιά	185 x 70 x 68
PS 239	8 συρτάρια	8 x (Μ45 x Π50,5)	-	500	450	δεξιά	239 x 70 x 68

Σειρά 70

Με ψυκτικό μηχάνημα (δεξιά)



PG 139 1S1P



PG 185 2S1P

Συνδυασμοί με Συρτάρια & Πόρτες

Κωδικός	Πόρτες + Συρτάρια GN		Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
	Τύπος	MxY (cm)				
PG 139 1S1P	1 πόρτα inox + 2 συρτάρια GN 1/2	1 x (45 x 67) 2 x (45 x 58 x 66,5)	318	0°/+10°	350	139 x 70 x 85
PG 185 1S2P	2 πόρτες inox + 2 συρτάρια GN 1/2	2 x (45 x 67) 2 x (45 x 58 x 66,5)	431	0°/+10°	350	185 x 70 x 85
PG 185 2S1P	1 πόρτα inox + 4 συρτάρια GN 1/2	1 x (45 x 67) 4 x (45 x 58 x 66,5)	431	0°/+10°	350	185 x 70 x 85
PG 239 2S2P	2 πόρτες inox + 4 συρτάρια GN 1/2	2 x (45 x 67) 4 x (45 x 58 x 66,5)	623	0°/+10°	450	239 x 70 x 85



PG159-40L



PM7 185

Συντήρηση 0°/+10°C & Κατάψυξη 0°/-18°C

Κωδικός	Πόρτες Inox		Σχάρες τμχ/διάστ.	Χωρ/τα (lt)		Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
	Τύπος	MxY (cm)		Βάθος 60	Βάθος 70		
Συντήρηση με GN Πόρτες & Γούρνα 40x40 cm (δεν περιλαμβάνεται η βρύση)							
PG159-40L	2 πόρτες	2 x (45 x 67)	2/41x48 cm	-	358	350	159 x 70 x 85
PG205-40L	3 πόρτες	3 x (45 x 67)	3/41x48 cm	-	510	350	205 x 70 x 85
Συντήρηση με Μεγάλες Πόρτες (* Με βάθος 60 cm)							
PM6*/ PM7 155	2 μεγάλες	2 x (52 x 67)	2	332	405	350	155 x 60/70 x 85
PM6*/ PM7 185	2 μεγάλες	2 x (52 x 67)	2	420	510	350	185 x 60/70 x 85
PM6*/ PM7 216	3 μεγάλες	3 x (52 x 67)	3	510	620	450	216 x 60/70 x 85
Κατάψυξη με GN ή Μεγάλες Πόρτες							
PGK 139	2 GN	2 x (45 x 67)	2/41x48 cm	-	344	350	139 x 70 x 85
PMK 185	2 μεγάλες	2 x (52 x 67)	2/67,5x49,5 cm	-	510	450	185 x 70 x 85

Σειρά 70
Με ψυκτικό μηχάνημα

- Με χώρο για λεκανάκια GN (δεν συμπεριλαμβάνονται)
- Γυάλινο ράφι (μοντέλα με βιτρίνα)
- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας - Αυτόματη απόψυξη
- Ψυκτικό υγρό: R290

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Σχάρες, Ρόδες
- Συρτάρια GN



PIMG 139



SM 155



SM 110



SMGN 185

Συντήρηση

* Ψ.Μ.: Ψυκτικό μηχάνημα

Κωδικός	Χωρ/τα (GN)	Πόρτες Inox		Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Ψ.Μ.*	Διαστάσεις (cm)
		Τύπος	MxY (cm)					
Με Καπάκι								
PIMG 139	8 x 1/4	2 GN	2 x (45 x 67)	366	0°/+10°	350	δεξιά	139 x 70 x 85/95
PIM 155	8 x 1/4	2 μεγάλες	2 x (52 x 67)	368	0°/+10°	350	δεξιά	155 x 70 x 85/95
PIMG 185	10 x 1/4	3 GN	3 x (45 x 67)	532	0°/+10°	350	δεξιά	185 x 70 x 85/95
Με Βιτρίνα & Επιφάνεια Εργασίας (πάνω από το ψυκτικό μηχάνημα)								
SM 155	9 x 1/4	2 μεγάλες	2 x (52 x 67)	368	0°/+10°	350	δεξιά	155 x 70 x 130
SM 185	13 x 1/4	3 GN	3 x (45 x 67)	450	0°/+10°	350	δεξιά	185 x 70 x 130
Με Βιτρίνα & Χώρο για Λεκανάκια GN (σε όλο το μήκος της επιφάνειας)								
SM 110	9 x 1/4	2 κοντές	2 x (45 x 46,5)	215	0°/+10°	350	κάτω	110 x 70 x 130
SMGN 139	4 x 1/1	2 GN	2 x (45 x 67)	366	+3°/+10°	350	δεξιά	139 x 70 x 130
SMGN 185	5 x 1/1	3 GN	3 x (45 x 67)	532	+3°/+10°	350	δεξιά	185 x 70 x 130
SMGN 239	7 x 1/1	4 GN	4 x (45 x 67)	706	+3°/+10°	350	δεξιά	239 x 70 x 130

Σειρά 60 & 70

- Θερμ/σία: +30°/+90°C
- Με θερμαινόμενη επιφάνεια & γυάλινο ράφι
- Θερμοστάτης αντίστασης
- Εσωτερικός φωτισμός LED

Επιδαπέδια Μοντέλα:
- Πόρτες συρόμενες & ράφι στη μέση

Προαιρετικά:
- Θέρμανση στο ερμάριο



HT



HD

Κωδικός	Χωρ/τα ερμαρίου	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
Επιτραπέζιες			
HT 80	-	1.420	80 x 53 x 57,5
HT 100	-	1.620	100 x 53 x 57,5
HT 120	-	1.820	120 x 53 x 57,5
Επιδαπέδιες			
HD 110	455 lt	1.800	110 x 70 x 130
HD 140	579 lt	2.350	140 x 70 x 130

Bain Marie

- Θερμ/σία: +30°/+90°C
- Με χώρο για λεκανάκια GN*
- Εσωτερικός φωτισμός LED (μόνο για μοντέλα με βιτρίνα)
- Θερμοστάτης αντίστασης
- Βάνα εξόδου νερού

Επιδαπέδια Μοντέλα:
- Πόρτες συρόμενες & ράφι στη μέση

Προαιρετικά:
- Θέρμανση στο ερμάριο



MTX



MT



MD

Κωδικός	Χωρ/τα (GN)	Βιτρίνα	Χωρ/τα ερμαρίου	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
Επιτραπέζια					
MTX 106	3 x 1/1	όχι	-	1.500	106 x 70 x 27
MT 106	3 x 1/1	ναι	-	1.500	106 x 70 x 77
MTX 138	4 x 1/1	όχι	-	1.500	138 x 70 x 27
MT 138	4 x 1/1	ναι	-	1.500	138 x 70 x 77
Επιδαπέδια					
MDX 106	3 x 1/1	όχι	455 lt	1.500	106 x 70 x 85
MD 106	3 x 1/1	ναι	455 lt	1.500	106 x 70 x 130
MDX 138	4 x 1/1	όχι	579 lt	1.500	138 x 70 x 85
MD 138	4 x 1/1	ναι	579 lt	1.500	138 x 70 x 130
MDX 170	5 x 1/1	όχι	744 lt	3.000	170 x 70 x 85
MD 170	5 x 1/1	ναι	744 lt	3.000	170 x 70 x 130

* Τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται.

Ποτηριέρες (με 2 ράφια)



PK 120



PI 120

Κωδικός	Συρόμενες Πόρτες	Διαστάσεις (cm)
P 120	όχι	120 x 30 x 70
PK 120	2 γυάλινες	120 x 30 x 70
PI 120	2 inox	120 x 35 x 70
P 140	όχι	140 x 30 x 70
PK 140	2 γυάλινες	140 x 30 x 70
PI 140	2 inox	140 x 35 x 70
P 160	όχι	160 x 30 x 70
PK 160	2 γυάλινες	160 x 30 x 70
PI 160	2 inox	160 x 35 x 70
P 180	όχι	180 x 30 x 70
PK 180	2 γυάλινες	180 x 30 x 70
PI 180	2 inox	180 x 35 x 70
P 240	όχι	240 x 30 x 70
PK 240	4 γυάλινες	240 x 30 x 70
PI 240	4 inox	240 x 35 x 70

Ραφιέρες (επιτραπέζιες & επιδαπέδιες)



R 185

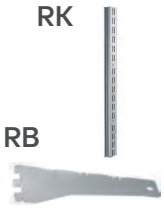


RD 150

Κωδικός	Ράφια	Διαστάσεις (cm)
Επιτραπέζιες Ραφιέρες		
R 110	2	110 x 35 x 70
R 139	2	139 x 35 x 70
R 155	2	155 x 35 x 70
R 185	2	185 x 35 x 70
R 216	2	216 x 35 x 70
R 239	2	239 x 35 x 70
Επιδαπέδιες Ραφιέρες		
RD 100	4	100 x 60 x 180
RD 120	4	120 x 60 x 180
RD 150	4	150 x 60 x 180
RD 180	4	180 x 60 x 180

Ραφιέρα Τοίχου
(ράφια ρυθμιζόμενα καθ' ύψος)





RK

RB

RS1



Κωδικός	Περιγραφή	Διαστάσεις (cm)
R	ράφι (δεν περιλαμβάνονται οι βραχίονες ραφιού)	70 x 40*
RB	βραχίονας ραφιού (2 τμχ ανά ράφι)	40 (M)
RK	κολώνα (μέχρι 2 βραχίονες ανά κολώνα)	70 (Y)
RS1	ΚΙΤ κρεμάσματος σκευών (1 τμχ ανά ράφι)	-

*Προαιρετικά και 70 x 35 cm



Πάγκος Κοπής

Με πλάκα κοπής πολυαιθυλενίου 20 mm (άσπρη ή κόκκινη)

ΚΡ 40: 40 x 40 x 85 cm
ΚΡ 50: 50 x 50 x 85 cm
ΚΡ 60: 60 x 60 x 85 cm
ΚΡ 70: 70 x 70 x 85 cm



Κουβέρ

Με 2 ράφια & θήκη για μαχαιροπίρουνα & ψωμί

Κ 75: 75 x 68 x 150 cm

Ερμάρια
(με ράφι στην αποθήκη)



E 120

Κωδ.	Χωρ/τα	Διαστάσεις (cm)
Με 2 Συρόμενες Πόρτες*		
E 100	460 lt	100 x 70 x 85
E 120	540 lt	120 x 70 x 85
E 140	630 lt	140 x 70 x 85
E 160	720 lt	160 x 70 x 85
E 180	810 lt	180 x 70 x 85
Με 4 Συρόμενες Πόρτες*		
E 200	910 lt	200 x 70 x 85
E 220	1.000 lt	220 x 70 x 85
E 240	1.090 lt	240 x 70 x 85

* Διατίθενται και με ανοιγόμενες πόρτες με κωδ. EO.

Θερμοερμάρια (+30°/+90°C)
(θερμαινόμενη αποθήκη με ράφι & συρόμενες πόρτες)



EH 120

Κωδ.	Χωρ/τα (lt)	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
EH 120	493	2	120 x 70 x 85
EH 140	575	2,5	140 x 70 x 85
EH 160	658	3	160 x 70 x 85
EH 180	741	3,5	180 x 70 x 85

Θερμαντικό Πατατών
(με λάμπες θερμικής λειτουργίας)



XD 1

Κωδικός	XD 1
Χωρ/τα	GN 1/1
Λάμπες	2
Ισχύς	2 x 250 W
Διαστ.	35 x 56 x 64 cm

Διάφορα Ερμάρια



EK 86



ES 50



EA 50



EE 120



EP 100

Κωδικός	Περιγραφή	Διαστάσεις (cm)
EK 50	Συρτάρι καφέ με μπάρα (36 x 45 x 13 cm)	50 x 50 x 23
EK 86	Συρτάρι καφέ με μπάρα διπλό, 2 x (36 x 45 x 13 cm)	86 x 50 x 23
EA 50	Ερμάριο με αμπάρι ανοιγόμενο (45 x 40 x 62 cm)	50 x 70 x 85
ES 50	Ερμάριο με 3 συρτάρια (36 x 45 x 13 cm)	50 x 70 x 85
ESA 100	Ερμάριο με 3 συρτάρια (36 x 45 x 13 cm) & αμπάρι ανοιγόμενο (45 x 40 x 62 cm)	100 x 70 x 85
EP 100	Ερμάριο με ποτηριέρα (100 x 30 x 70 cm, με 2 ράφια και γυάλινες συρόμενες πόρτες), 3 συρτάρια (36 x 45 x 13 cm) & αμπάρι (45 x 40 x 62 cm)	100 x 70 x 195
EE 120	Ερμάριο-Ντουλάπα με 3 ράφια & συρόμενες πόρτες	120 x 70 x 200
EE 140	Ερμάριο-Ντουλάπα με 3 ράφια & συρόμενες πόρτες	140 x 70 x 200



Λάντζα Ποδοκίνητη
LP 50

Λεκάνη: 1
Ανοξείδωτη βρύση
Θερμομικτική βαλβίδα ζεστού & κρύου νερού
Λειτουργία με πεντάλ στο πόδι
Αποχέτευση
Διαστάσεις: 45 x 40 x 85 cm



Λάντζα Ποδοκίνητη
LPDX 45

Λεκάνη: 1
Ανοξείδωτη βρύση
Ποδοκίνητη βαλβίδα ζεστού & κρύου νερού
Ενσωματωμένο dispenser για σαπούνι & χαρτοπετσέτες
Κάδος απορ/των
Διαστάσεις: 45 x 46 x 155 cm

Λάντζες Ανοιχτές (με ράφι στο κάτω μέρος)

- Με βούλες αποστράγγισης
- Καπάκι με υπερύψωμα στην πλάτη
- Όλες οι λάντζες διατίθενται και κλειστές με κωδ. LK (με συρόμενες πόρτες, ράφι στη μέση και στο κάτω μέρος)



LAE2-160



LA3-180

Λεκάνη 34 x 37 x 15 cm

Κωδικός	LAE1-60	LAE1-100	LAE1-140	LAE2-100	LAE2-120	LAE2-140	LAE2-160
Λεκάνες	1	1	1	2	2	2	2
Διαστ. (cm)	60 x 60 x 85	100 x 60 x 85	140 x 60 x 85	100 x 60 x 85	120 x 60 x 85	140 x 60 x 85	160 x 60 x 85

Λεκάνη 40 x 40 x 25 ή 50 x 50 x 30 cm

Κωδικός	LA1-70	LA1-120	LA1-140	LA2-140	LA2-180	LA2-240	LA3-180 ή -240
Λεκάνες	1	1	1	2	2	2	3
Διαστ. (cm)	70 x 70 x 85	120 x 70 x 85	140 x 70 x 85	140 x 70 x 85	180 x 70 x 85	240 x 70 x 85	180 ή 240 x 70 x 85

Λεκάνη 96 x 51 x 35 cm

Κωδικός	LA96-120	LA96-160	LA96-180
Λεκάνες	1	1	1
Διαστ. (cm)	120 x 70 x 85	160 x 70 x 85	180 x 70 x 85

Λεκάνη 126 x 51 x 35 cm

Κωδικός	LA126-150	LA126-180
Λεκάνες	1	1
Διαστ. (cm)	150 x 70 x 85	180 x 70 x 85



Τραπέζια Εργασίας
(με ράφι στο κάτω μέρος)

Κωδικός	Διαστάσεις (cm)	Κωδικός	Διαστάσεις (cm)
T 100	100 x 70 x 85	T 180	180 x 70 x 85
T 120	120 x 70 x 85	T 200	200 x 70 x 85
T 140	140 x 70 x 85	T 220	220 x 70 x 85
T 160	160 x 70 x 85	T 240	240 x 70 x 85



Τραπέζια Ακαθάρτων
(καπάκι σκαφωτό, τρύπα για σκουπίδια δεξιά με χώρο για αμπάρι*)

Κωδικός	Διαστάσεις (cm)
TA 80	80 x 70 x 85
TA 120	120 x 70 x 85

* Το αμπάρι δεν συμπεριλαμβάνεται.



Ψύκτης Νερού HD
(έως 250 ποτήρια νερό/ώρα)

Απόδοση: 55 lt/ώρα
Ισχύς: 350 W/230 V
Ψυκτικό Υγρό: R290
Διαστάσεις: 37 x 44 x 45 cm



Αμπάρια

Κωδικός	Διαστάσεις (cm)
AM 1 με ανάκλιση	45 x 40 x 62
AP 1 με ρόδες	45 x 54 x 76



Συρτάρι SE1
(για τραπέζια & ερμάρια)

Διαστάσεις: 36 x 45 x 13 cm

Φούσκες Snack, Τοίχου & Κέντρου

- Σωλήνας απομάκρυνσης λαδιού
- Υποδοχή για φίλτρα (τα φίλτρα δεν συμπεριλαμβάνονται)
- Υποδοχές για κρέμασμα (μόνο κέντρου)

Προαιρετικά:
- Φίλτρο για φούσκες FF 00 (49 x 50 cm)



FS



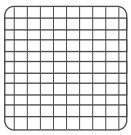
FT



FK

Φούσκα Snack				
Κωδικός	FS 100	FS 150	FS 200	FS 250
Διαστ. (cm)	100 x 75 x 60	150 x 75 x 60	200 x 75 x 60	250 x 75 x 60
Φούσκα Τοίχου				
Κωδικός	FT 150	FT 200	FT 250	FT 300
Διαστ. (cm)	150 x 90 x 60	200 x 90 x 60	250 x 90 x 60	300 x 90 x 60
Φούσκα Κέντρου				
Κωδικός	FK 150	FK 200	FK 250	FK 300
Διαστ. (cm)	150 x 120 x 60	200 x 120 x 60	250 x 120 x 60	300 x 120 x 60

Για Ψυγεία Θαλάμους

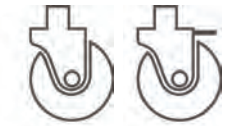


Σχάρα λευκή*
55 x 63 cm
60,5 x 51 cm
60,5 x 60,5 cm

*Διατίθενται και inox σχάρες για όλες τις διαστάσεις.



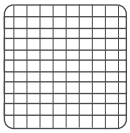
Κλειδαριά (κωδ. K1)



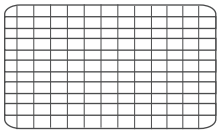
Ρόδα (κωδ. RO)
Ρόδα με φρένο (κωδ. RO F)

Οδηγός για λεκανάκια GN (κωδ. GN)

Για Ψυγεία Πάγκους

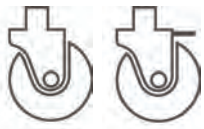


Σχάρα λευκή*
41 x 48 cm
48 x 49,5 cm
67 x 49,5 cm
52,5 x 49,5 cm



48 x 39,5 cm
63 x 39,5 cm
67 x 39,5 cm
52,5 x 39,5 cm

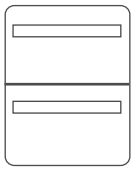
*Διατίθενται και inox σχάρες για όλες τις διαστάσεις.



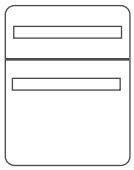
Ρόδα (κωδ. RO)
Ρόδα με φρένο (κωδ. RO F)



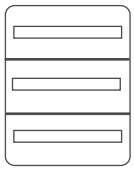
Καπάκι με υπερύψωμα στην πλάτη



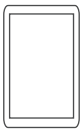
Συρτάρια 1/2+1/2
45 x 58 x 67 cm



Συρτάρια 1/3+2/3
45 x 58 x 67 cm



Συρτάρια 1/3+1/3+1/3
45 x 58 x 67 cm

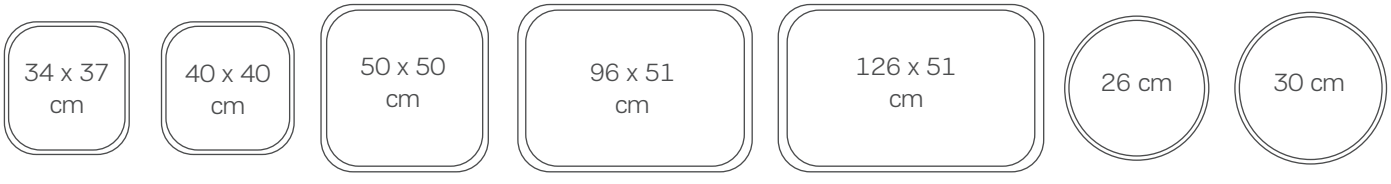


Τοποθέτηση νεροχύτη
Για ψυγεία πάγκους με κωδ. PG, PM6 & PM7

Οδηγός για λεκανάκια GN (κωδ. GN)

Για Λάντζες

Λεκάνες





Ψυγεία Θάλαμοι 184
Ψυγεία Πάγκοι 185
Ψυγεία Πάγκοι-Βάσεις Μηχανημάτων 185
Ψυγεία Σαλατών 186
Bain Marie 187
Ανοξείδωτες Κατασκευές 188
Τραπέζια Εργασίας 188
Ερμάρια 188
Θερμοερμάρια 189
Ποτηριέρες 189
Ραφιέρες 189
Θερμαντικά Στοιχεία 189
Προαιρετικά Αξεσουάρ 190

Σειρά 70 & 80

Με/χωρίς ψυκτικό μηχάνημα

- Με κλειδαριά ανά πόρτα
- Με 3 σχάρες ανά πόρτα
- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας αέρα
- Αυτόματη εξάτμιση συμπυκνωμάτων/ Αυτόματη απόψυξη
- LED φωτισμός στα μοντέλα με γυάλινες πόρτες
- Όλοι οι θάλαμοι διατίθενται και χωρίς ψυκτικό μηχάνημα στην ίδια διάσταση (συμβουλευτείτε μας για το κατάλληλο απομακρυσμένο ψυκτικό μηχάνημα)

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Επιλογή χρώματος (Παλέτα RAL)
- Ρόδες
- Kit Τσιγκελιών
- Ανοξείδωτες Σχάρες από AISI 304
- Kit Patisserie: για να δέχεται ταψί 60x40 cm (διατίθεται μόνο για θαλάμους με βάθος 86,8 cm)



CAP 172 SL



CEP 2144 GL



CEPB 2144

Συντήρηση & Κατάψυξη

Κωδικός	Πόρτες	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Ψυκτικό Υγρό	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
Συντήρηση							
CAP 172 SL	1 inox	560	-2°/+8°	458	R290	πάνω	72 x 76,8 x 210
CAP 172	1 inox	654	-2°/+8°	561		πάνω	72 x 86,8 x 210
CAP 172 GL	1 γυάλινη	654	-2°/+8°	582		πάνω	72 x 86 x 210
CEP 2144 SL	2 inox	1.227	-2°/+8°	745		πάνω	144 x 76,8 x 210
CEP 2144	2 inox	1.432	-2°/+8°	745		πάνω	144 x 86,8 x 210
CEP 2144 GL	2 γυάλινες	1.432	-2°/+8°	787		πάνω	144 x 86 x 210
Κατάψυξη							
CBP 172 SL	1 inox	560	-10°/-22°	580	R290	πάνω	72 x 76,8 x 210
CBP 172	1 inox	654	-10°/-22°	588		πάνω	72 x 86,8 x 210
CBP 172 GL	1 γυάλινη	654	-10°/-18°	749		πάνω	72 x 86 x 210
CFP 2144 SL	2 inox	1.227	-10°/-22°	763		πάνω	144 x 76,8 x 210
CFP 2144	2 inox	1.432	-10°/-22°	956		πάνω	144 x 86,8 x 210
CFP 2144 GL	2 γυάλινες	1.432	-10°/-18°	1.277		πάνω	144 x 86 x 210

Σειρά 60 & 70
Με/χωρίς ψυκτικό μηχάνημα

- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας

Μοντέλα PNRP και PMRP:
Διατίθενται και με γυάλινες πόρτες με LED φωτισμό (με κωδ. GL)

Μοντέλα χωρίς ψυκτικό μηχάνημα (Κωδ. RU) (συμβουλευτείτε μας για το κατάλληλο απομακρυσμένο ψυκτικό μηχάνημα)

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Καπάκι με υπερύψωμα ή χωρίς καπάκι
- Σχάρες ανοξείδωτες από AISI 304
- Σχάρες ενδιάμεσες (αύξηση ωφέλιμου χώρου του ψυγείου)
- Τοποθέτηση νεροχύτη σε σειρές PNRP και PMRP (εκτός από μοντέλα με γυάλινες πόρτες και χωρίς ψυκτικό μηχάνημα)
- Συρτάρια GN (για σειρά PNRP και PWDP, με βάθος 70 cm)



PNRP 99



PNRPB 999 GL



PWDP 777



PMRP 9999 RU

Συντήρηση

Κωδικός	Πόρτες	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Ψυκτικό Υγρό	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
PMRP 99	2 inox	224	0°/+10°	344	R290	δεξιά	134,2 x 60 x 87,3
PMRP 999	3 inox	350	0°/+10°	344		δεξιά	179,2 x 60 x 87,3
PMRP 9999	4 inox	475	0°/+10°	447		δεξιά	224,2 x 60 x 87,3
PNRP 99	2 inox	270	0°/+10°	344		δεξιά	134,2 x 70 x 87,3
PNRP 99 RU	2 inox	270	0°/+10°	-	-	χωρίς	110,3 x 70 x 87,3
PNRP 999	3 inox	421	0°/+10°	344	R290	δεξιά	179,2 x 70 x 87,3
PNRP 999 RU	3 inox	421	0°/+10°	-	-	χωρίς	154,6 x 70 x 87,3
PNRP 9999	4 inox	571	0°/+10°	447	R290	δεξιά	224,2 x 70 x 87,3
PNRP 9999 RU	4 inox	571	0°/+10°	-	-	χωρίς	199,6 x 70 x 87,3
Χαμηλό Ύψος - Βάση Μηχανημάτων							
PWDP 777	3 inox	250	0°/+10°	344,2	R290	δεξιά	179,2 x 70 x 64,3
PWDP 777 RU	3 inox	250	0°/+10°	-	-	χωρίς	154,6 x 70 x 64,3
PWDP 7777	4 inox	335	0°/+10°	447,2	R290	δεξιά	224,2 x 70 x 64,3
PWDP 7777 RU	4 inox	335	0°/+10°	-	-	χωρίς	199,6 x 70 x 64,3

Σειρά 70
Με Ψυκτικό Μηχάνημα

- Ψύξη βεβιασμένης κυκλοφορίας
- Αυτόματη εξάτμιση συμπυκνωμάτων
- Τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται
- **Κωδ. BPZP 7300:** Με υπερυψωμένη υπερκατασκεύη για GN



BPVP 7300



BSVP 77



BPZP 7300



ZQFP 99



ZPZP 9999

Συντήρηση

Κωδικός	Χωρ/τα GN	Πόρτες Inox	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία (°C)	Ισχύς (W)	Ψυκτ. Υγρό	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
Με Ψυκτικό Μηχάνημα (κάτω)								
BPVP 7300	-	2	245	0°/+10°	344	R290	κάτω	108 x 70 x 85,8
BSVP 77 με καπάκι	3 x 1/1	2	245	+3°/+10°	344		κάτω	108 x 70 x 90
BPZP 7300	6 x 1/4	2	245	0°/+10°	360		κάτω	108 x 70 x 100,4
Με Υπερκατασκευή για Λεκανάκια GN								
ZPZP 99	7 x 1/4	2	270	0°/+10°	449	R290	δεξιά	134,2 x 70 x 101,9
ZPZP 999	10 x 1/4	3	421	0°/+10°	449		δεξιά	179,2 x 70 x 101,9
ZPZP 9999	12 x 1/4	4	571	0°/+10°	465		δεξιά	224,2 x 70 x 101,9
Με Βιτρίνα & Λεκανάκια GN (σε όλο το μήκος της επιφάνειας)								
ZQFP 99	14 x 1/4	2	270	+3°/+10°	476	R290	δεξιά	134,2 x 70 x 131,3
ZQFP 999	20 x 1/4	3	421	+3°/+10°	485		δεξιά	179,2 x 70 x 131,3

Σειρά 60 & 70

- Λειτουργία υγρού τύπου
- Με 1 λάμπα αλογόνου ανά λεκάνη GN 1/1
- Θερμ/σία νερού bain marie max 90°C
- Θερμοερμάριο με θερμ/σία max 72°C
- Ρύθμιση θερμ/σίας bain marie & θερμοερμαρίου από διαφορετικούς θερμοστάτες
- Βάθος για λεκανάκια GN: max 150 mm (τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται)

Προαιρετικά:

- Με αντιπτερνιστικό κρύσταλλο μονό ή διπλό ή και χωρίς βιτρίνα
- Με θερμοερμάριο (μόνο για επιδαπέδια μοντέλα)



MAV 67



MBV 614



MHV 714



MFV 714

Κωδικός	Χωρ/τα GN	Ισχύς	Διαστάσεις
Επιτραπέζια με Πλήρη Βιτρίνα			
MBV 67	2 x 1/1	2.263 W	75,9 x 62,9 x 70,8 cm
MBV 610	3 x 1/1	2.393 W	107,8 x 62,9 x 70,8 cm
MBV 614	4 x 1/1	2.523 W	140,6 x 62,9 x 70,8 cm
Επιδαπέδια με Πλήρη Βιτρίνα			
MFV 711	3 x 1/1	2.390 W	110,2 x 70 x 131,3 cm
MFV 714	4 x 1/1	2.520 W	140,6 x 70 x 131,3 cm
MFV 718	5 x 1/1	3.250 W	179,2 x 70 x 131,3 cm

Τραπέζια Εργασίας
(με ράφι στο κάτω μέρος)





Συρταριέρες (για τραπέζια εργασίας)





Κωδικός	Συρτάρια	Διαστάσεις (cm)
STR 100	1	45,1 x 66,5 x 15,7
STR 300	3	45,7 x 66,5 x 58

Κωδικός	TLR 709	TLR 711	TLR 714	TLR 716	TLR 719
Υπερύψωμα	όχι	όχι	όχι	όχι	όχι
Διαστάσεις (cm)	89,2 x 70 x 87,3	110,2 x 70 x 87,3	139,2 x 70 x 87,3	160,2 x 70 x 87,3	189,2 x 70 x 87,3

Κωδικός	TLR 709/A	TLR 711/A	TLR 714/A	TLR 716/A	TLR 719/A
Υπερύψωμα	ναι	ναι	ναι	ναι	ναι
Διαστάσεις (cm)	89,2 x 70 x 93,3	110,2 x 70 x 93,3	139,2 x 70 x 93,3	160,2 x 70 x 93,3	189,2 x 70 x 93,3

Ερμάρια







Κωδικός	Περιγραφή	Διαστάσεις (cm)
ESS 752D	4 συρτάρια	52,7 x 70 x 87,3
ESS 752C	1 αμπάρι	52,7 x 70 x 87,3
EGS 711	2 συρόμενες πόρτες	110,2 x 70 x 87,3
EGS 714	2 συρόμενες πόρτες	139,2 x 70 x 87,3
EGS 716	2 συρόμενες πόρτες	160,2 x 70 x 87,3
EGS 719	2 συρόμενες πόρτες	189,2 x 70 x 87,3

Προαιρετικά για ερμάρια: Καπάκι με υπερύψωμα ή χωρίς καπάκι.

Θερμοερμάρια (έως 72°C)

Λειτουργία με θερμαντικό στοιχείο & ανεμιστήρα



Κωδικός	Πόρτες	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
GES 711	2 συρόμενες	1.435	110,2 x 70 x 87,3
GES 714	2 συρόμενες	1.435	139,2 x 70 x 87,3
GES 716	2 συρόμενες	1.835	160,2 x 70 x 87,3
GES 719	2 συρόμενες	1.835	189,2 x 70 x 87,3

Προαιρετικά για θερμοερμάρια: Καπάκι με υπερύψωμα ή χωρίς καπάκι.

Ποτηριέρες (με συρόμενες πόρτες)

Κωδικός	Πόρτες	Ράφια	Διαστάσεις (cm)
ETS 311A	2 inox	1 ρυθμιζόμενο	110 x 40,3 x 69,2
ETS 314A	2 inox	1 ρυθμιζόμενο	140 x 40,3 x 69,2
ETS 316A	2 inox	1 ρυθμιζόμενο	160 x 40,3 x 69,2
ETS 319A	2 inox	1 ρυθμιζόμενο	190 x 40,3 x 69,2



Ράφια Επιτραπέζια

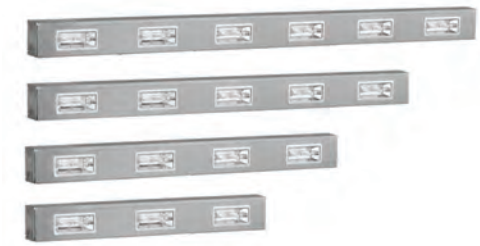
(για τοποθέτηση θερμαντικών στοιχείων)



Κωδικός	Ράφια	Διαστάσεις (cm)
RE 311	1	109,2 x 33,2 x 46,2
RE 314	1	139,2 x 33,2 x 46,2
RE 316	1	159,2 x 33,2 x 46,2
RE 318	1	178,2 x 33,2 x 46,2
RE 319	1	189,2 x 33,2 x 46,2
RD 311	2	109,2 x 33,2 x 76,3
RD 314	2	139,2 x 33,2 x 76,3
RD 316	2	159,2 x 33,2 x 76,3
RD 318	2	178,2 x 33,2 x 76,3
RD 319	2	189,2 x 33,2 x 76,3

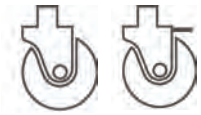
Θερμαντικά Στοιχεία

Με λάμπες αλογόνου

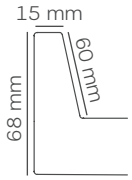


Κωδικός	Λάμπες Αλογόνου	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
XWH 11	3	390	95 x 12,2 x 6
XWH 14	4	520	125,2 x 12,2 x 6
XWH 16	5	650	145,2 x 12,2 x 6
XWH 19	6	780	175,2 x 12,2 x 6

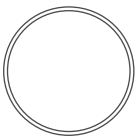
Για Ψυγεία Θαλάμους & Πάγκους



Ρόδες
Για ψυγεία θαλάμους, πάγκους & σαλατών, επιδαπέδια bain marie, θερμοερμάρια και ερμάρια

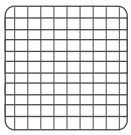


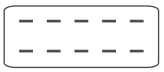
Καπάκι με υπερύψωμα στην πλάτη ή χωρίς καπάκι
Για όλα τα ψυγεία πάγκους, θερμοερμάρια και ερμάρια



Τοποθέτηση νεροχύτη
Για ψυγεία πάγκους κωδ. PMRP (inox πόρτες), PNRP (inox/γυάλινες πόρτες), PNRP/RU

Για Ψυγεία Θαλάμους







Σχάρα* (cm)
53 x 55 (κωδ. SL)
53 x 65 (εκτός κωδ. SL)
53 x 65 (για μπουκάλια, μοντέλα με γυάλινες πόρτες & ψυκτικό μηχάνημα)

Ενδιάμεση Σχάρα (cm)
49,7 x 18,8 (λευκή για κωδ. SL)
49,4 x 18,5 (inox για κωδ. SL)
59,4 x 18,5 (inox για εκτός κωδ. SL)
59,7 x 18,8 (για μπουκάλια, εκτός κωδ. SL)

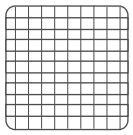
Οριζόντιοι Οδηγοί Σχαρών (cm)
54,5 x 1,8 x 2,6 (κωδ. SL)
64,5 x 1,8 x 2,6 (εκτός κωδ. SL)

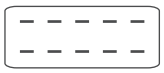
KIT Patisserie (60x40 cm)
Y 139 cm (εκτός κωδ. SL)

KIT Τσιγκελιών (εκτός κωδ. SL)

* Διατίθενται και ανοξείδωτες σχάρες για όλες τις διαστάσεις.

Για Ψυγεία Πάγκους



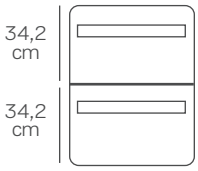


Σχάρα* (cm)
32,5 x 44,5 (κωδ. PMRP)
32,5 x 53 (κωδ. PNRP & σαλατών)
32,5 x 53 (για μπουκάλια, μοντέλα με γυάλινες πόρτες & ψυκτικό μηχάνημα)

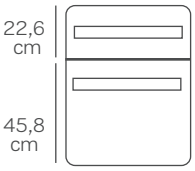
Ενδιάμεση Σχάρα (cm)
40,7 x 14,2 (κωδ. PMRP)
50,7 x 14,2 (κωδ. PNRP & σαλατών)

Οριζόντιοι Οδηγοί Σχαρών (cm)
45,5 x 2,6 x 1,6 (κωδ. PMRP)
55,4 x 1,2 x 1,6 (κωδ. PNRP & σαλατών)

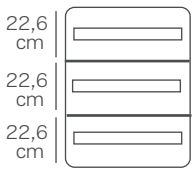
* Διατίθενται και ανοξείδωτες σχάρες για όλες τις διαστάσεις.



Συρτάρια GN 2 x 1/2
(κωδ. PNRP, PNRP/RU)



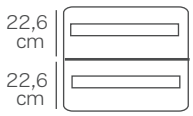
Συρτάρια GN 1/3 +2/3
(κωδ. PNRP, PNRP/RU)



Συρτάρια GN 3 x 1/3
(κωδ. PNRP, PNRP/RU)



Συρτάρι GN 2/3
(κωδ. PWDP, PWDP/RU)

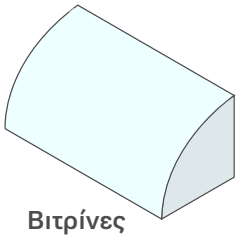


Συρτάρια GN 2 x 1/3
(κωδ. PWDP, PWDP/RU)

Για Θερμαινόμενες & Ψυχόμενες Βιτρίνες



Αντιπτερνιστικά Τζάμια



Βιτρίνες



Δυνατότητα Ειδικών Κατασκευών

Ψυγεία Θάλαμοι 192
Ψυγεία Θάλαμοι Slim 192
Ψυγεία Θάλαμοι 2 θερμ/σιών 193
Ψυγεία Πάγκοι 194
Ψυγεία Πάγκοι-Βάσεις Μηχανημάτων 197
Ψυγεία Σαλατών 198
Ψυγεία Πίτσας 200
Βιτρίνες Ψυχόμενες 201
Βιτρίνες Ψυχόμενες για λεκανάκια GN 201
Βιτρίνες Θερμαινόμενες 201
Bain Marie 203
Βιτρίνες με Επένδυση 204
Drop-In 205
Ψυγεία & Βιτρίνες Ψαριών 206
Ψυγεία Πάγκοι για Bar & Μπύρα 208
Ανοξείδωτες Κατασκευές 209
Bar Stations 209
Coffee Stations 209
Ραφιέρες 210
Ποτηριέρες 210
Τραπέζια Εργασίας & Ακαθάρτων 211
Τραπέζια-Εκθετήρια Ψαριών 211
Ερμάρια 212
Λάντζες 213
Φούσκες 214
Προαιρετικά Αξεσουάρ 214

Σειρά 60, GN & 80
Με Ψυκτικό Μηχάνημα

- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης
- Δυνατότητα αυτόματης απόψυξης

TH 80 060M & TH 80 060F: για 42 λαμαρίνες 60 x 40 cm ή 21 λαμαρίνες 60 x 80 cm

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Σχάρες & Στηρίγματα
- Συρτάρια (για σειρά GN)
- Κλειδαριά (για σειρά 80)



TH GN 48K SLIM



TH 60 060K



TH 60 060KG



TH D1 070M

Συντήρησης

Κωδικός	Πόρτες Inox	Χωρ/τα	Θερμ/σία	Ισχύς	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
Συντήρηση (με ψυκτικό μηχάνημα κάτω ή πάνω)						
TH 60 060K	1 (*)	343 lt	-1°/+8°C	1/4 hp	κάτω	60 x 64 x 202
TH GN 48K	1	245 lt	-1°/+8°C	1/4 hp	κάτω	48 x 70 x 193
TH D1 070M	1 (*)	657 lt	-1°/+8°C	1/3 hp	πάνω	70 x 78 x 215
TH D2 070M	2 μισές	657 lt	-1°/+8°C	1/3 hp	πάνω	70 x 78 x 215
TH 80 060M	1	855 lt	-1°/+8°C	1/2 hp	πάνω	85 x 102 x 205
TH GN 089K2	2 GN (*)	550 lt	-1°/+8°C	1/4 hp	κάτω	89 x 70 x 195
TH GN 089K4	4 GN μισές	550 lt	-1°/+8°C	1/4 hp	κάτω	89 x 70 x 195
TH D2 140M	2 (*)	1.420 lt	-1°/+8°C	1/2 hp	πάνω	140 x 78 x 215
TH D3 140M	1 + 2 μισές	1.420 lt	-1°/+8°C	1/2 hp	πάνω	140 x 78 x 215
TH D4 140M	4 μισές	1.420 lt	-1°/+8°C	1/2 hp	πάνω	140 x 78 x 215
TH GN 134K3	3 GN (*)	907 lt	-1°/+8°C	1/3 hp	κάτω	134 x 70 x 195
TH GN 134K6	6 GN μισές	907 lt	-1°/+8°C	1/3 hp	κάτω	134 x 70 x 195

(*) Διατίθενται και με γυάλινες πόρτες.



TH GN 089K2



TH GN 134K3



TH GN 134KG



TH D3 140M



TH SK 140M



TH 80 060M
(Σειρά 100)

Δύο Θερμοκρασιών & Κατάψυξης

Κωδικός	Πόρτες Inox	Χωρ/τα	Ισχύς		Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
			Συντήρηση -1°/+8°C	Κατάψυξη -21°/-18°C		
Δύο Θερμοκρασιών (με 2 μηχανές & ανεξάρτητους χώρους ψύξης)						
TH SK 140M	2	657+657 lt	1/3 hp	5/8 hp	πάνω	140 x 80 x 215
Κατάψυξη (με ψυκτικό μηχάνημα κάτω ή πάνω)						
TH 60 060KF	1 (*)	343 lt	-	5/8 hp	κάτω	60 x 64 x 202
TH GN 48KF	1	245 lt	-	5/8 hp	κάτω	48 x 70 x 193
TH KA 070M	1 (*)	657 lt	-	5/8 hp	πάνω	70 x 78 x 215
TH 80 060F	1	855 lt	-	1 hp	πάνω	85 x 102 x 205
TH KA 140M	2 (*)	1.420	-	1 hp	πάνω	140 x 78 x 215

(*) Διατίθενται και με γυάλινες πόρτες.

Σειρά 60 & GN (Πόρτες GN)
Με/Χωρίς Ψυκτικό Μηχάνημα

- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης, δυνατότητα αυτόματης απόψυξης

Μοντέλα χωρίς ψυκτικό μηχάνημα (κωδ. A & AF):
συμβουλευτείτε μας για το κατάλληλο απομακρυσμένο ψυκτικό μηχάνημα

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Σχάρες, Στηρίγματα & Καπάκι με υπερύψωμα
- Συρτάρια
- Γυάλινες πόρτες (για σειρά GN)
- Λεκάνη (μοντέλα με ψυκτικό μηχάνημα)



PA 60 140M



PA 60 185M



PA GN 230 M2220

Συντήρηση (Κωδ. M, A) & Κατάψυξη (Κωδ. MF, AF)

	Κωδικός	Πόρτες GN Inox	Χωρ/τα (lt)	Ισχύς (HP) Συντήρηση -1°/+8°C	Ισχύς (HP) Κατάψυξη -21°/-18°C	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
Σειρά 60	PA 60 140 M ή MF	2	237	1/4	5/8	δεξιά	140 x 60 x 88
	PA 60 105 A ή AF	2	237	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	105 x 60 x 88
	PA 60 185 M ή MF	3	379	1/4	5/8	δεξιά	185 x 60 x 88
	PA 60 150 A ή AF	3	379	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	150 x 60 x 88
	PA 60 230 M ή MF	4	503	1/4	1	δεξιά	230 x 60 x 88
	PA 60 195 A ή AF	4	503	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	195 x 60 x 88
	PA 60 275 M ή MF	5	634	1/3	1	δεξιά	275 x 60 x 88
	PA 60 240 A ή AF	5	634	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	240 x 60 x 88
Σειρά GN	PA GN 140 M ή MF	2	287	1/4	5/8	δεξιά	140 x 70 x 88
	PA GN 105 A ή AF	2	287	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	105 x 70 x 88
	PA GN 185 M ή MF	3	458	1/4	5/8	δεξιά	185 x 70 x 88
	PA GN 150 A ή AF	3	458	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	150 x 70 x 88
	PA GN 230 M ή MF	4	610	1/4	1	δεξιά	230 x 70 x 88
	PA GN 195 A ή AF	4	610	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	195 x 70 x 88
	PA GN 275 M ή MF	5	780	1/3	1	δεξιά	275 x 70 x 88
	PA GN 240 A ή AF	5	780	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	240 x 70 x 88
Συνδυασμοί							
	PA GN 140 M20	1 πόρτα + 2 συρτ. 1/2	287	1/4	-	δεξιά	140 x 70 x 88
	PA GN 185 M220	1 πόρτα + 4 συρτ. 1/2	458	1/4	-	δεξιά	185 x 70 x 88
	PA GN 230 M2220	1 πόρτα + 6 συρτ. 1/2	610	1/4	-	δεξιά	230 x 70 x 88

Σειρά 70 & 80 (Πόρτες Μεγάλες)
Με/Χωρίς Ψυκτικό Μηχάνημα

- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης, δυνατότητα αυτόματης απόψυξης
- Σειρά 80 κατάλληλη για ταψιά 60 x 40

Μοντέλα χωρίς ψυκτικό μηχάνημα (κωδ. A& AF):
συμβουλευτείτε μας για το κατάλληλο απομακρυσμένο ψυκτικό μηχάνημα

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Σχάρες, Στηρίγματα & Καπάκι με υπερύψωμα
- Συρτάρια (για σειρά 70)
- Γυάλινες πόρτες (για σειρά 70)
- Λεκάνη (μοντέλα με ψυκτικό μηχάνημα)



PA 70 121A



PA 80 173A



PA 80 156MF



PA 70 260M

Συντήρηση (Κωδ. M, A) & Κατάψυξη (Κωδ. MF, AF)

	Κωδικός	Πόρτες Μεγάλες Inox	Χωρ/τα (lt)	Ισχύς (HP)		Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
				Συντήρηση -1°/+8°C	Κατάψυξη -21°/-18°C		
Σειρά 70	PA 70 156 M ή MF	2	349	1/4	5/8	δεξιά	156 x 70 x 88
	PA 70 121 A ή AF	2	349	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	121 x 70 x 88
	PA 70 208 M ή MF	3	529	1/4	1	δεξιά	209 x 70 x 88
	PA 70 173 A ή AF	3	529	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	174 x 70 x 88
	PA 70 260 M ή MF	4	726	1/3	1	δεξιά	261 x 70 x 88
	PA 70 225 A ή AF	4	726	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	226 x 70 x 88
Σειρά 80	PA 80 156 M ή MF	2	409	1/4	5/8	δεξιά	156 x 80 x 88
	PA 80 121 A ή AF	2	409	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	121 x 80 x 88
	PA 80 208 M ή MF	3	622	1/4	1	δεξιά	209 x 80 x 88
	PA 80 173 A ή AF	3	622	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	174 x 80 x 88
	PA 80 260 M ή MF	4	852	1/3	1	δεξιά	261 x 80 x 88
	PA 80 225 A ή AF	4	852	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	226 x 80 x 88

Σειρά 60, GN, 70 & 80

Με ψυχόμενο χώρο πάνω από το ψυκτικό μηχάνημα

- Συντήρηση ή Κατάψυξη (εκτός από ψυγεία PA 60 179M, PA 60 224M, PA GN 179M, PA GN 224M,)
- Σειρά 80 κατάλληλη για ταψιά 60 x 40
- Ψυκτικό μηχάνημα στο πλάι δεξιά
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης, δυνατότητα αυτόματης απόψυξης

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Σχάρες, Στηρίγματα & Καπάκι με υπερύψωμα
- Συρτάρια (για σειρά 60, GN & 70)
- Γυάλινες πόρτες (για σειρά GN, 70)



PA 60 089M



PA GN 134M



PA 70 157M



PA 80 210M

Συντήρηση (Κωδ. M) & Κατάψυξη (Κωδ. MF)

	Κωδικός	Πόρτες Inox	Χωρ/τα (lt)	Ισχύς (HP)		Διαστάσεις (cm)
				Συντήρηση -1°/+8°C	Κατάψυξη -21°/-18°C	
Σειρά 60	PA 60 089 M ή MF	1 + 1/2 GN	160	1/4	5/8	89 x 60 x 88
	PA 60 134 M ή MF	2 + 1/2 GN	305	1/4	5/8	134 x 60 x 88
	PA 60 179 M	3 + 1/2 GN	460	1/4	-	179 x 60 x 88
	PA 60 224 M	4 + 1/2 GN	570	1/3	-	224 x 60 x 88
Σειρά GN	PA GN 089 M ή MF	1 + 1/2 GN	195	1/4	5/8	89 x 70 x 88
	PA GN 134 M ή MF	2 + 1/2 GN	312	1/4	5/8	134 x 70 x 88
	PA GN 179 M	3 + 1/2 GN	550	1/4	-	179 x 70 x 88
	PA GN 224 M	4 + 1/2 GN	690	1/3	-	224 x 70 x 88
Σειρά 70	PA 70 105 M ή MF	1 + 1/2 μεγάλες	259	1/4	5/8	105 x 70 x 88
	PA 70 157 M ή MF	2 + 1/2 μεγάλες	439	1/4	5/8	158 x 70 x 88
	PA 70 210 M	3 + 1/2 μεγάλες	620	1/4	-	210 x 70 x 88
Σειρά 80	PA 80 105 M ή MF	1 + 1/2 μεγάλες	302	1/4	5/8	105 x 80 x 88
	PA 80 157 M ή MF	2 + 1/2 μεγάλες	520	1/4	5/8	158 x 80 x 88
	PA 80 210 M	3 + 1/2 μεγάλες	730	1/4	-	210 x 80 x 88

Σειρά 60 & 70 (Χαμηλό Ύψος - Βάση Μηχανημάτων)
Με/Χωρίς Ψυκτικό Μηχάνημα

- Όλα τα ψυγεία με χαμηλό ύψος διατίθενται με συρτάρια ή πόρτες κοντές σε συντήρηση και κατάψυξη
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης, δυνατότητα αυτόματης απόψυξης

Μοντέλα χωρίς ψυκτικό μηχάνημα (Κωδ. A): συμβουλευτείτε μας για το κατάλληλο απομακρυσμένο ψυκτικό μηχάνημα


PA X6 134MF


PA XA 179M


PA XA 134M


PA X6 179M

Συντήρηση (Κωδ. M, A) & Κατάψυξη (Κωδ. MF, AF)

	Κωδικός	Πόρτες κοντές GN 2/3	Συρτάρια GN 1/3	Χωρ/τα (lt)	Ισχύς (HP)		Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
					Συντήρηση -1°/+8°C	Κατάψυξη -21°/-18°C		
Σειρά 60	PA X6 134 M ή MF	2	4	168	1/4	3/8	δεξιά	134 x 60 x 64
	PA X6 105 A ή AF	2	4	168	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	105 x 60 x 64
	PA X6 179 M ή MF	3	6	255	1/4	5/8	δεξιά	179 x 60 x 64
	PA X6 150 A ή AF	3	6	255	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	150 x 60 x 64
	PA X6 224 M ή MF	4	8	394	1/3	1	δεξιά	224 x 60 x 64
	PA X6 195 A ή AF	4	8	394	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	195 x 60 x 64
Σειρά 70	PA XA 134 M ή MF	2	4	195	1/4	3/8	δεξιά	134 x 70 x 64
	PA XA 105 A ή AF	2	4	195	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	105 x 70 x 64
	PA XA 179 M ή MF	3	6	287	1/4	5/8	δεξιά	179 x 70 x 64
	PA XA 150 A ή AF	3	6	287	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	150 x 70 x 64
	PA XA 224 M ή MF	4	8	458	1/3	1	δεξιά	224 x 70 x 64
	PA XA 195 A ή AF	4	8	458	συντήρηση	κατάψυξη	χωρίς	195 x 70 x 64

Για τιμές, βλέπε σελ. 63, 64 τιμοκαταλόγου

Σειρά GN
Με λεκανάκια βυθισμένα στην ψύξη

Μοντέλα με ψυκτικό μηχάνημα (Κωδ. Μ):

- Θερμοκρασία: +3°/+6°C
- Βιτρίνα με κουρμπαριστό γυαλί
- Για λεκανάκια GN (τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται)
- Με ψυκτικό μηχάνημα στο πλάι δεξιά
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης, δυνατότητα αυτόματης απόψυξης

Μοντέλα χωρίς ψυκτικό μηχάνημα (Κωδ. Α) (συμβουλευτείτε μας για το κατάλληλο απομακρυσμένο ψυκτικό μηχάνημα)

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Σχάρες
- Συρτάρια
- Γυάλινες πόρτες



SA GN 089M



SA GN 105A



SA GN 140M



SA GN 230M

Κωδικός	Χωρ/τα (GN)	Πόρτες Inox	Χωρ/τα (lt)	Ισχύς (HP)	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
Με Επιφάνεια Εργασίας (πάνω από το ψυκτικό μηχάνημα)						
SA GN 140M	10 x 1/4	2 GN	287	1/5	δεξιά	140 x 70 x 129
SA GN 105A	10 x 1/4	2 GN	287	-	χωρίς	105 x 70 x 129
SA GN 185M	14 x 1/4	3 GN	458	1/4	δεξιά	185 x 70 x 129
SA GN 150A	14 x 1/4	3 GN	458	-	χωρίς	150 x 70 x 129
SA GN 230M	20 x 1/4	4 GN	610	1/4	δεξιά	230 x 70 x 129
SA GN 195A	20 x 1/4	4 GN	610	-	χωρίς	195 x 70 x 129
Με Λεκανάκια GN (σε όλο το μήκος της επιφάνειας & ψυχόμενο χώρο πάνω από το ψυκτικό μηχάνημα)						
SA GN 089M	10 x 1/4	1 + 1/2 GN	195	1/4	δεξιά	89 x 70 x 129
SA GN 134M	14 x 1/4	2 + 1/2 GN	312	1/4	δεξιά	134 x 70 x 129
SA GN 179M	20 x 1/4	3 + 1/2 GN	559	1/4	δεξιά	179 x 70 x 129
SA GN 224M	26 x 1/4	4 + 1/2 GN	690	1/4	δεξιά	224 x 70 x 129

Σειρά 70 & 80
Με αέρα

- Θερμοκρασία: +3°/+6°C
- Με βιτρίνα ίσια με γυάλινο ράφι στο πάνω μέρος
- Για λεκανάκια GN σε όλο το μήκος της επιφάνειας (δεν συμπεριλαμβάνονται)
- Με ψυχόμενο χώρο πάνω από το ψυκτικό μηχάνημα
- Με αεραγωγούς και ψυκτικό μηχάνημα (πλάι δεξιά)
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης, δυνατότητα αυτόματης απόψυξης



VI XA 089M



VI 70 134M



VI 70 157M



VI XA 179M

	Κωδικός	Χωρ/τα (GN)	Βιτρίνα	Πόρτες Inox	Χωρ/τα (lt)	Ισχύς (HP)	Διαστάσεις (cm)
Σειρά 70	VI 70 089M	8 x 1/4	ναι	1 + 1/2 GN	195	1/4	89 x 70 x 129
	VI 70 105M	9 x 1/4	ναι	1 + 1/2 μεγάλες	259	1/4	105 x 70 x 129
	VI 70 134M	11 x 1/4	ναι	2 + 1/2 GN	312	1/3	134 x 70 x 129
	VI 70 157M	14 x 1/4	ναι	2 + 1/2 μεγάλες	439	1/2	157 x 70 x 129
	VI 70 179M	16 x 1/4	ναι	3 + 1/2 GN	550	1/2	179 x 70 x 129
	VI 70 210M	19 x 1/4	ναι	3 + 1/2 μεγάλες	620	3/4	210 x 70 x 129
	VI 70 224M	21 x 1/4	ναι	4 + 1/2 GN	690	3/4	224 x 70 x 129
Σειρά 80	VI XA 089M	10 x 1/4	ναι	1 + 1/2 GN	222	1/4	89 x 80 x 129
	VI XA 105M	12 x 1/4	ναι	1 + 1/2 μεγάλες	302	1/4	105 x 80 x 129
	VI XA 134M	14 x 1/4	ναι	2 + 1/2 GN	355	1/3	134 x 80 x 129
	VI XA 157M	18 x 1/4	ναι	2 + 1/2 μεγάλες	520	1/2	157 x 80 x 129
	VI XA 179M	20 x 1/4	ναι	3 + 1/2 GN	627	1/2	179 x 80 x 129
	VI XA 210M	24 x 1/4	ναι	3 + 1/2 μεγάλες	730	3/4	210 x 80 x 129
	VI XA 224M	26 x 1/4	ναι	4 + 1/2 GN	786	3/4	224 x 80 x 129

Για τιμές, βλέπε σελ. 64, 65 τιμοκαταλόγου

- Με ανοξείδωτο καπάκι
- Με επιφάνεια κοπής από Corian (μπροστά)
- Με υποδοχή για λεκανάκια GN (δεν συμπεριλαμβάνονται)

Μοντέλο PA GN 134ML: Ψυγείο-Πάγκος συντήρησης με υπερκατασκευή για 7 λεκανάκια 1/4 GN (τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται)



SL GN 089M



PA GN 134ML



SL GN 134M

Κωδικός	Πόρτες Inox	Θερμ/σία (°C)	Χωρητικότητα		Ισχύς (HP)	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
			(lt)	(GN)			
SL GN 089M	1 + 1/2 GN	-1°/+8°	195	2 x 1/1 + 2 x 1/4 ή 10 x 1/4	1/4	δεξιά	89 x 70 x 88
SL GN 134M	2 + 1/2 GN	-1°/+8°	312	3 x 1/1 + 2 x 1/4 ή 14 x 1/4	1/4	δεξιά	134 x 70 x 88
PA GN 134ML	2 + 1/2 GN	-1°/+8°	312	7 x 1/4	1/4	δεξιά	134 x 70 x 100

Ψυγεία Πίτσας

Σειρά 70 & 80
Για ταψιά 60x40 cm

- Με επιφάνεια εργασίας από γρανίτη για προετοιμασία πίτσας
- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης, δυνατότητα αυτόματης απόψυξης
- Με ψυκτικό μηχάνημα (στο πλάι δεξιά)



PA PI 157M3

Κωδικός	Πόρτες Inox	Συρτάρια	Χωρ/τα (lt)	Ισχύς (HP)	Διαστάσεις (cm)
PA PI 157M	2 μεγάλες	-	410	1/4	157 x 80 x 110
PA PI 209M	3 μεγάλες	-	622	1/4	209 x 80 x 110
PA PI 209M6	2 μεγάλες	6 ουδέτερα	410	1/4	209 x 80 x 110
Με χώρο πάνω από το ψυκτικό μηχάνημα					
PA PI 134M	2 + 1/2 GN	-	312	1/4	134 x 70 x 110
PA PI 157M3	2 μεγάλες	3 ουδέτερα	410	1/4	157 x 80 x 110
PA PI 209M3	3 μεγάλες	3 ουδέτερα	622	1/4	209 x 80 x 110

Βιτρίνες Ψυχόμενες για Λεκανάκια GN (με στατική ψύξη)

- Ηλεκτρονικός θερμοστάτης
- Για λεκανάκια GN (δεν συμπεριλαμβάνονται)
- Ισχύς: 1/6 HP (για όλα τα μοντέλα SA PI)



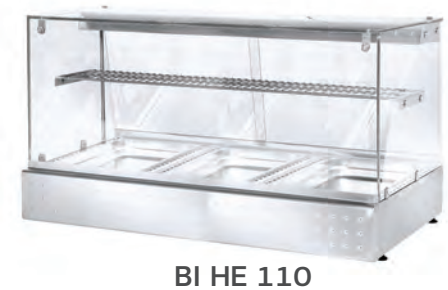
SA PI 157T

Κωδικός	Χωρ/τα (GN)*	Διαστάσεις (cm)
SA PI 108T	4 x 1/4	108 x 34 x 45
SA PI 125T	5 x 1/4	124 x 34 x 45
SA PI 134T	6 x 1/4	134 x 34 x 45
SA PI 157T	7 x 1/4	157 x 34 x 45
SA PI 173T	8 x 1/4	173 x 34 x 45
SA PI 189T	9 x 1/4	189 x 34 x 45
SA PI 209T	10 x 1/4	209 x 34 x 45



SA PI 174T3

Κωδικός	Χωρ/τα (GN)*	Διαστάσεις (cm)
SA PI 122T3	4 x 1/3	122 x 40 x 45
SA PI 134T3	5 x 1/3	134 x 40 x 45
SA PI 157T3	6 x 1/3	157 x 40 x 45
SA PI 174T3	7 x 1/3	174 x 40 x 45
SA PI 192T3	8 x 1/3	192 x 40 x 45
SA PI 209T3	9 x 1/3	209 x 40 x 45



BI HE 110



BI RE 110 C

Βιτρίνες Ψυχόμενες & Θερμαινόμενες (με αέρα)

Κωδικός	Χωρ/τα	Κατασκευή	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
Ψυχόμενες με Αέρα (+3°/+6°C)				
BI RE 80 ή 80 C	65,5 x 34 cm	inox ή επένδυση από corian και λεπτομέρειες μαύρης βαφής στα κρύσταλλα (κωδ. C)	1/4 HP	80 x 68 x 68
BI RE 110 ή 110 C	95,5 x 34 cm	inox ή επένδυση από corian και λεπτομέρειες μαύρης βαφής στα κρύσταλλα (κωδ. C)	1/4 HP	110 x 68 x 68
Θερμαινόμενες με Αέρα				
BI HE 80 ή 80 C	2 x GN 1/1 *	inox ή επένδυση από corian και λεπτομέρειες μαύρης βαφής στα κρύσταλλα (κωδ. C)	1.700 W	80 x 68 x 68
BI HE 110 ή 110 C	3 x GN 1/1 *	inox ή επένδυση από corian και λεπτομέρειες μαύρης βαφής στα κρύσταλλα (κωδ. C)	2.200 W	110 x 68 x 68

* Τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται.

Σειρά 70 & 80



THE ET 089

Επιτραπέζιες Βιτρίνες Θερμαινόμενες (με λάμπες αλογόνου)

Κωδικός	Διάσταση Επιφάνειας	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
THE ET 089	79,2 x 51 cm	1.700	89 x 70 x 56
THE ET 134	122 x 51 cm	2.300	134 x 70 x 56



THE 80 089A



THE 80 134A



THE ED 134

* Επιδαπέδιες Βιτρίνες Θερμαινόμενες

Κωδικός	Πόρτες Inox	Βιτρίνα	Διάσταση Επιφάνειας	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)		
					M	B	Y
Με Λάμπες Αλογόνου							
THE ED 089	2 GN	κουρμπαριστή	79,2 x 51 cm	1.600	89	70	129
THE ED 134	3 GN	κουρμπαριστή	122 x 51 cm	2.000	134	70	129
THE ED 179	4 GN	κουρμπαριστή	167 x 51 cm	2.100	179	70	129
Με Λάμπες Αλογόνου & Αέρα							
THE 70 089A	2 GN	ίσια	63,6 x 51 cm	1.600	89	70	129
THE 80 089A	2 GN	ίσια	73,2 x 54 cm	1.600	89	80	129
THE 70 134A	3 GN	ίσια	106,4 x 51 cm	2.000	134	70	129
THE 80 134A	3 GN	ίσια	118,2 x 54 cm	2.000	134	80	129
THE 70 179A	4 GN	ίσια	151,4 x 51 cm	2.100	179	70	129
THE 80 179A	4 GN	ίσια	163,2 x 54 cm	2.100	179	80	129

* Προαιρετικά για τα επιδαπέδια μοντέλα θέρμανση στο ερμάριο (1.800 W).

Σειρά 70 & 80

Επιτραπέζια Bain Marie (με λάμπες αλογόνου)

Κωδικός	Χωρ/τα (GN*)	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
MM ET 45G	1 x 1/1	1.600	43 x 70 x 75
MM ET 75G	2 x 1/1	1.900	75 x 70 x 75
MM ET 107G	3 x 1/1	2.000	107 x 70 x 75
MM ET 140G	4 x 1/1	2.000	139 x 70 x 75
MM ET 172G	5 x 1/1	2.100	172 x 70 x 75

* Τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται.



MM ET 107G



MM ED 75G



MM ED 140G



MM ED 204G

Επιδαπέδια Bain Marie (με λάμπες αλογόνου)

Κωδικός	Χωρ/τα (GN*)	Ερμάριο με συρόμενες πόρτες	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
MM ED 75G	2 x 1/1	✓	1.900	75 x 70 x 129
MM 80 75G	2 x 1/1	✓	1.900	75 x 80 x 129
MM ED 107G	3 x 1/1	✓	2.000	107 x 70 x 129
MM 80 107G	3 x 1/1	✓	2.000	107 x 80 x 129
MM ED 140G	4 x 1/1	✓	2.000	139 x 70 x 129
MM 80 140G	4 x 1/1	✓	2.000	139 x 80 x 129
MM ED 172G	5 x 1/1	✓	2.100	172 x 70 x 129
MM 80 172G	5 x 1/1	✓	2.100	172 x 80 x 129
MM ED 204G	6 x 1/1	✓	4.000	204 x 70 x 129
MM 80 204G	6 x 1/1	✓	4.000	204 x 80 x 129
MM ED 237G	7 x 1/1	✓	4.000	237 x 70 x 129
MM 80 237G	7 x 1/1	✓	4.000	237 x 80 x 129

***** Προαιρετικά για τα επιδαπέδια μοντέλα θέρμανση στο ερμάριο (1.800 W).

* Τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται.

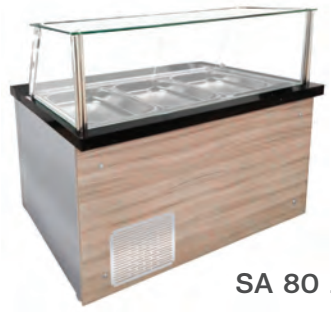
Για τιμές, βλέπε σελ. 66 τιμοκαταλόγου

Με Γρανίτη & Ξύλο

- Επιφάνεια βιτρίνας με γρανίτη, με διακόσμηση ξύλου στην πρόσοψη & φωτισμό LED

Κωδικός	Χωρ/τα (GN) *	Ισχύς (HP)	Διαστάσεις (cm)
Βιτρίνες Σαλατών Χωρίς Αέρα (+3°/+8°C)			
SA 80 105MM	3 (1/1)	1/5	106 x 88 x 129
SA 80 157MM	4 (1/1) + 2 (1/4)	1/5	158 x 88 x 129
SA 80 179MM	5 (1/1)	1/4	180 x 88 x 129
SA 80 224MM	6 (1/1)	1/4	225 x 88 x 129
Βιτρίνες Σαλατών Με Αέρα (+3°/+8°C)			
SA 80 105MAM	3 (1/1)	1/4	106 x 88 x 129
SA 80 157MAM	4 (1/1) + 2 (1/4)	1/2	158 x 88 x 129
SA 80 179MAM	5 (1/1)	1/2	180 x 88 x 129
SA 80 224MAM	6 (1/1)	3/4	225 x 88 x 129

Κωδικός	Χωρ/τα (GN) *	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
Βιτρίνες Κρεάτων (+3°/+8°C)			
VI KR 090M	-	1/3	90 x 88 x 129
VI KR 120M	-	1/3	120 x 88 x 129
VI KR 150M	-	1/2	150 x 88 x 129
Βιτρίνες Bain Marie			
MM 80 075GM	2 (1/1)	1,9	76 x 88 x 129
MM 80 107GM	3 (1/1)	2	108 x 88 x 129
MM 80 140GM	4 (1/1)	2	141 x 88 x 129
MM 80 172GM	5 (1/1)	2,1	173 x 88 x 129
MM 80 204GM	6 (1/1)	4	205 x 88 x 129
MM 80 237GM	7 (1/1)	4	238 x 88 x 129



SA 80 105MAM

Με Corian & Ψηφιακή Εκτύπωση

- Βιτρίνες ψυχόμενες (με ψυκτικό μηχάνημα & αεραγωγούς)
- Διατίθενται και βιτρίνες προβολής σε γωνία



Κωδικός	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
Βιτρίνες Ψυχόμενες Με Αέρα (+3°/+6°C)		
VI XA 089MC	1/4 HP	92 x 90 x 115
VI XA 105MC	1/4 HP	108 x 90 x 115
VI XA 134MC	1/3 HP	137 x 90 x 115
VI XA 157MC	1/2 HP	160 x 90 x 115
VI XA 179MC	1/2 HP	182 x 90 x 115
VI XA 210MC	3/4 HP	213 x 90 x 115
VI XA 224MC	3/4 HP	227 x 90 x 115

Κωδικός	Χωρ/τα (GN)*	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
Βιτρίνες Θερμαινόμενες Με Αέρα			
THE XA 089A	-	1,6 kW	92 x 90 x 115
THE XA 134A	-	2 kW	137 x 90 x 115
THE XA 179A	-	2,1 kW	182 x 90 x 115
Bain Marie			
MM XA 107	3	2	110 x 90 x 115
MM XA 140	4	2	142 x 90 x 115
MM XA 172	5	2,1	175 x 90 x 115
MM XA 204	6	4	207 x 90 x 115
MM XA 237	7	4	240 x 90 x 115

(*) Τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται

Με Corian

- Βιτρίνα προβολής με ουδέτερο αποθηκευτικό χώρο & επένδυση Corian



BI ZR 110



BI ZH 140

Κωδικός	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
Βιτρίνες Ψυχόμενες (+3°/+6°C)		
BI ZR 110	1/3 Hp	110 x 70 x 130
BI ZR 140	1/2 Hp	140 x 70 x 130
Βιτρίνες Θερμαινόμενες (+30°/+90°C)		
BI ZH 110	2 kW	110 x 70 x 130
BI ZH 140	2 kW	140 x 70 x 130

Drop-In



DRE ST 140

Ψυχόμενες Επιφάνειες

Κωδικός	Χωρ/τα*	Ισχύς (HP)	Διαστάσεις (cm)
Με Στατική Ψύξη			
DRE ST 107	3 GN	1/4	107 x 70 x 40
DRE ST 140	4 GN	1/4	140 x 70 x 40
DRE ST 172	5 GN	1/3	172 x 70 x 40
DRE ST 204	6 GN	1/2	204 x 70 x 40
Με Αέρα			
DRE AE 107	3 GN	1/3	107 x 70 x 40
DRE AE 140	4 GN	1/3	140 x 70 x 40
DRE AE 172	5 GN	1/2	172 x 70 x 40
DRE AE 204	6 GN	1/2	204 x 70 x 40



DHE ST 140

Θερμαινόμενες Επιφάνειες

Κωδικός	Χωρ/τα *	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
DHE ST 107	3 GN	2	107 x 70 x 40
DHE ST 140	4 GN	2	140 x 70 x 40
DHE ST 172	5 GN	2,3	172 x 70 x 40
DHE ST 204	6 GN	2,4	204 x 70 x 40



DHE MM 107

Bain Marie

Κωδικός	Χωρ/τα *	Θερμ/σία	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
DHE MM 107	3 GN	+30°/ +90°C	2	107 x 70 x 40
DHE MM 140	4 GN		2	140 x 70 x 40
DHE MM 172	5 GN		2,1	172 x 70 x 40
DHE MM 204	6 GN		4	204 x 70 x 40

(*) Τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται

Προαιρετικά: Βάθος για λεκανάκια GN, βάση τραπέζι, πλήρης μονάδα με Corian & ξύλο.

Βιτρίνες Ψαριών (με/χωρίς ψυκτικό μηχάνημα)

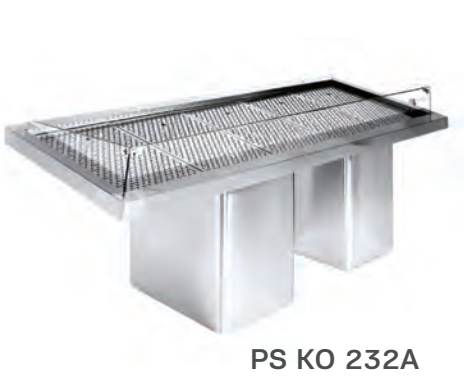
- Βιτρίνες ψαριών που λειτουργούν με στατική ψύξη και διαθέτουν αποχέτευση.



PS KO 100M



PS KO 188M



PS KO 232A

Κωδικός	Βιτρίνα	Ισχύς (HP)	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
PS KO 100M	κλειστού τύπου	1/4	ναι	100 x 90 x 120
PS KO 144M	κλειστού τύπου	1/4	ναι	144 x 90 x 120
PS KO 188M	κλειστού τύπου	1/4	ναι	188 x 90 x 120
PS KO 188A	ανοιχτού τύπου	-	χωρίς	188 x 90 x 92
PS KO 232M	κλειστού τύπου	1/3	ναι	232 x 90 x 120
PS KO 232A	ανοιχτού τύπου	-	χωρίς	232 x 90 x 92

Ψυγεία-Βιτρίνες (με αποθηκευτικό χώρο)

- Θερμοκρασία: -1°/+5°C
- Λειτουργούν με στατική ψύξη
- Με ψυκτικό μηχάνημα κάτω
- Με ηλεκτρονικό θερμοστάτη
- Δυνατότητα αυτόματης απόψυξης



PS GN 089KG



PS GN 134KT

Κωδικός	Χωρ/τα (lt)	Βιτρίνα	Πόρτες Inox	Ισχύς (HP)	Διαστάσεις (cm)
PS GN 089KG	194	κέντρου	2 x (33x55x43 cm)	1/4	89 x 70 x 120
PS GN 089KT*	195	τοίχου (με καθρέφτη)	2 x (33x55x38 cm)	1/4	89 x 70 x 130
PS GN 134KG	295	κέντρου	3 x (33x55x43 cm)	1/3	134 x 70 x 120
PS GN 134KT*	312	τοίχου (με καθρέφτη)	3 x (33x55x38 cm)	1/3	134 x 70 x 130

* Προαιρετικά με συρτάρια

Ψυγεία Ψαριών (φυσικής κυκλοφορίας/στατική ψύξη)

- Θερμοκρασία: -1°/+5°C
- Με ψυκτικό μηχάνημα κάτω

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Στηρίγματα (ST GN 00)
- Σχάρες (SX GN 00)
- Συρτάρια με αποχέτευση (SY PS 1212 & SY PS 131313)



PS GN 089K

Ψυγεία Πάγκοι Συντήρησης Ψαριών

Κωδικός	Χωρ/τα (lt)	Πόρτες Inox	Ισχύς (HP)	Διαστάσεις (cm)
PS GN 089K	287	2 GN	1/4	89 x 70 x 115
PS GN 134K	458	3 GN	1/3	134 x 70 x 115

- Θερμοκρασία: -1°/+5°C
- Με ψυκτικό μηχάνημα
- Διάσταση τελάρου PVC: (60 x 40 x 13 cm)
- Συρτάρια με αποχέτευση: ανεξάρτητη αποχέτευση σε κάθε συρτάρι

Προαιρετικά για θαλάμους με Υ206 cm (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Κλειδαριά
- Στηρίγματα (ST GO 00)
- Σχάρες (SX TH 00)

Προαιρετικά για μοντέλο TH PS 070M2:

- Inox συρταριέρα 5απλή (ανεξάρτητη αποχέτευση σε κάθε συρτάρι - SY PS 05)



TH PS 070M2 + SY PS 05



TH PS 070KT

Ψυγεία Θάλαμοι Συντήρησης Ψαριών

Κωδικός	Διαθέτει	Χωρ/τα (lt)	Πόρτες Inox	Ισχύς (HP)	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
TH PS 070K	σχάρες	340	1	1/4	κάτω	70 x 80 x 130
TH PS 070KT	4 τελάρα PVC	340	1	1/4	κάτω	70 x 80 x 130
TH PS 070KS	5 συρτάρια με αποχέτευση	340	1	1/4	κάτω	70 x 80 x 130
TH PS 070M	σχάρες	657	1	1/3	πάνω	70 x 78 x 206
TH PS 070MT	6 τελάρα PVC	657	1	1/3	πάνω	70 x 78 x 206
TH PS 070M2	σχάρες	657	μισή + μισή	1/3	πάνω	70 x 78 x 206
TH PS 140M	σχάρες	1.240	2	1/2	πάνω	140 x 78 x 206

Για Bar (μπουκαλιέρα)

- Για τοποθέτηση μπουκαλιών
- Λειτουργία με στατική ψύξη
- Με μεγάλες πόρτες για τοποθέτηση βαρελιών φέτας

Κωδικός	PA MB 089K	PA MB 134K
Πόρτες Inox	2 πόρτες GN	3 πόρτες GN
Θερμ/σία (°C)	-1°/+8°	-1°/+8°
Χωρ/τα (lt)	195	312
Ισχύς (HP)	1/4	1/4
Ψυκτικό Μηχάνημα	κάτω	κάτω
Διαστάσεις (cm)	89 x 70 x 88	134 x 70 x 88



PA MB 089K

Για Μπύρα (με λεκάνη 30 x 50 cm)

- Ψηλός πάγκος για συντήρηση μπύρας
- Διάστ./λεκάνη (MxBxY): 30,5 x 50,5 x 30 cm

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Στηρίγματα (ST GE 00)
- Σχάρες (SX GE 00)
- Συρτάρια (SY GE 1212, SY GE 1323)
- Γυάλινη πόρτα (POR GE 02)



PA GE 157



PA GE 257



PA GE 200

Κωδικός	Πόρτες Inox	Λεκάνες	Θερμ/σία	Ισχύς	Ψυκτικό Μηχάνημα	Διαστάσεις (cm)
PA GE 157 R1 ή L1	2	1 δεξιά ή αριστερά	-1°/+8°C	1/4 Hp	στην πλευρά της λάντζας	157 x 70 x 96
PA GE 200 R2 ή L2	2 + 1/2	2 δεξιά ή αριστερά				200 x 70 x 96
PA GE 213 R1 ή L1	3	1 δεξιά ή αριστερά		1/3 Hp		213 x 70 x 96
PA GE 257 R2 ή L2	3 + 1/2	2 δεξιά ή αριστερά				257 x 70 x 96



BS NE 134



BS NE 179



BS RE 179M

Με γούρνα (33 x 33 x 18 cm), pitcher rinser, μονωμένη παγολεκάνη (75 x 37 x 23 cm), speed rail και θέση για γαστρονόμους.

Κωδικός	Πληροφορίες	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
Bar Stations Ουδέτερα			
BS NE 134	1 πόρτα GN (δεξιά) και το υπόλοιπο ανοιχτό με ράφι στο κάτω μέρος	-	134 x 70 x 88
BS NE 179	1 πόρτα GN (δεξιά), στη μέση ανοιχτό με ράφι στο κάτω μέρος και αμπάρι σκουπιδιών (88 lt) Ø 20 cm με ρόδες (αριστερά)	-	179 x 70 x 88
Bar Stations Ψυχόμενα (-1°/+8°C)			
BS RE 134M	1 συρτάρι GN 2/3 (αριστερά), 2 συρτάρια GN 1/3 και ψυκτικό μηχάνημα (δεξιά)	1/4 Hp	134 x 70 x 88
BS RE 179M	αμπάρι σκουπιδιών (88 lt) Ø 20 cm με ρόδες (αριστερά), 1 συρτάρι GN 2/3, 2 συρτάρια GN 1/3 και ψυκτικό μηχάνημα (δεξιά)	1/4 Hp	179 x 70 x 88

Coffee Stations



CS NE 179



CS RE 179M

Με γούρνα (33 x 30 x 18 cm), pitcher rinser, συρταριέρα καφέ και αμπάρι σκουπιδιών φάκελος.

Κωδικός	Πληροφορίες	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
CS NE 179 Ουδέτερο	αμπάρι φάκελος (62 lt) Ø 20 cm (αριστερά), 2 συρταριέρες καφέ (30x52,5x12 cm), 2 πόρτες (33x55x45 cm) κάτω από τις συρταριέρες, 1 πόρτα (33x55x53 cm) (δεξιά)	-	179 x 70 x 88
CS RE 179M Ψυχόμενο	θερμ/σία -1°/+8°C, αμπάρι φάκελος (62 lt) Ø 20 cm (αριστερά), 2 συρταριέρες καφέ, 2 ψυχόμενα συρτάρια GN 2/3 (47x44 cm) κάτω από τις συρταριέρες και ψυκτικό μηχάνημα (δεξιά)	1/4 Hp	179 x 70 x 88

Ραφιέρες Επιτραπέζιες & Επιδαπέδιες



Κωδικός	Ράφια	Διαστάσεις (cm)
Επιτραπέζιες Ραφιέρες		
RA 1R 134	1	134 x 30 x 40
RA 2R 134	2	134 x 30 x 70
RA 1R 185	1	185 x 30 x 40
RA 2R 185	2	185 x 30 x 70
Επιδαπέδιες Ραφιέρες		
RAF 60 080	4	80 x 60 x 180
RAF 60 100	4	100 x 60 x 180
RAF 60 120	4	120 x 60 x 180
RAF 60 140	4	140 x 60 x 180
RAF 60 160	4	160 x 60 x 180
RAF 60 190	4	190 x 60 x 180

Ράφια Τοίχου
(ρυθμιζόμενο ράφι καθ' ύψος)



RA 01 134

Κωδικός	Διαστάσεις (cm)
RA 01 090	90 x 30 x 15
RA 01 134	134 x 30 x 15
RA 01 185	185 x 30 x 15

Ποτηριέρες



PO GL 090



PO SY 090

Γυάλινες Συρόμενες Πόρτες (2 ράφια)	
Κωδικός	Διαστάσεις (cm)
PO GL 090	90 x 30 x 70
PO GL 115	115 x 30 x 70
PO GL 134	134 x 30 x 70
PO GL 160	160 x 30 x 70
PO GL 185	185 x 30 x 70
PO GL 230	230 x 30 x 70

Inox Συρόμενες Πόρτες (1 ράφι ρυθμιζόμενο)	
Κωδικός	Διαστάσεις (cm)
PO SY 090	90 x 40 x 70
PO SY 115	115 x 40 x 70
PO SY 134	134 x 40 x 70
PO SY 160	160 x 40 x 70
PO SY 185	185 x 40 x 70

Τραπέζια Εργασίας (με ράφι στο κάτω μέρος)

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Καπάκι με υπερύψωμα στην πλάτη
- Συρτάρι τραπεζιού (SR 00 00)
- Συρταριέρα τριπλή (SR 00 03)
- 2ο ράφι έως 140, 190 ή 240 cm (RA 00 140/ 190/ 240)



TR 70 134



TR 70 230

Κωδικός	TR 70 052	TR 70 089	TR 70 105	TR 70 134	TR 70 157
Διαστ. (cm)	52 x 70 x 88	89 x 70 x 88	105 x 70 x 88	134 x 70 x 88	157 x 70 x 88

Τα παρακάτω τραπέζια εργασίας διαθέτουν πόδια στη μέση.

Κωδικός	TR 70 185	TR 70 209	TR 70 230	TR 70 261	TR 70 285
Διαστ. (cm)	185 x 70 x 88	209 x 70 x 88	230 x 70 x 88	261 x 70 x 88	285 x 70 x 88

Τραπέζια Ακαθάρτων

(με σκαφωτό καπάκι και τρύπα για σκουπίδια & χώρο για αμπάρι ή κάδο)



TR EP 160

Κωδικός	TR EP 089	TR EP 120	TR EP 134	TR EP 160
Διαστ. (cm)	89 x 70 x 88	120 x 70 x 88	134 x 70 x 88	160 x 70 x 88

Κωδικός	TR EP 185	TR EP 210	TR EP 230	TR EP 260
Διαστ. (cm)	185 x 70 x 88	210 x 70 x 88	230 x 70 x 88	260 x 70 x 88

Εκθετήρια Ψαριών



Κωδικός	Διαστάσεις (cm)
TR PS 160	160 x 120 x 90/105
TR PS 200	200 x 120 x 90/105
TR PS 240	240 x 120 x 90/105



Διάφορα Ερμάρια



SR CO 01



ER SR 03

Κωδικός	Περιγραφή	Διαστάσεις (cm)
SR CO 01 Συρτάρι καφέ μονό	1 συρτάρι	50 x 60 x 22
SR CO 02 Συρτάρι καφέ διπλό	2 συρτάρια	95 x 60 x 22
ER FA 00 Αμπάρι φάκελος	1 αμπάρι (62 lt)	45 x 70 x 88
ER RO 00 Αμπάρι με ρόδες	1 αμπάρι (88 lt)	45 x 70 x 88
ER SR 03 με συρτάρια	3 συρτάρια GN 1/3	45 x 70 x 88



ER SK 120

Ερμάρια Ντουλάπα

Κωδικός	Διαστάσεις (cm)
Inox Συρόμενες Πόρτες (3 ράφια ρυθμιζόμενα)	
ER SK 120	120 x 70 x 200
ER SK 140	140 x 70 x 200
ER SK 160	160 x 70 x 200
ER SK 190	190 x 70 x 200

Ερμάρια (με ράφι στην αποθήκη)

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Καπάκι με σήκωμα
- Συρτάρια & Αμπάρια (μόνο για ερμάρια με ανοιγόμενες πόρτες)



ER SY 185

Κωδικός	Πόρτες Συρόμενες	Διαστάσεις (cm)
ER SY 120	2	120 x 70 x 88
ER SY 134	2	134 x 70 x 88
ER SY 157	2	157 x 70 x 88
ER SY 185	2	185 x 70 x 88
ER SY 209	4	209 x 70 x 88
ER SY 230	4	230 x 70 x 88
ER SY 261	4	261 x 70 x 88
ER SY 285	4	285 x 70 x 88



ER GN 134

Κωδικός	Πόρτες Ανοιγόμενες	Διαστάσεις (cm)
ER 00 52	-	52 x 70 x 88
ER GN 089	2 GN	89 x 70 x 88
ER 00 105	2 μεγάλες	105 x 70 x 88
ER GN 134	3 GN	134 x 70 x 88
ER 00 157	3 μεγάλες	157 x 70 x 88
ER GN 179	4 GN	179 x 70 x 88
ER 00 209	4 μεγάλες	209 x 70 x 88
ER GN 224	5 GN	224 x 70 x 88
ER 00 261	5 μεγάλες	261 x 70 x 88

Λάντζες με Ποδοβαλβίδα

Κωδ.	Λεκάνες	Πληροφορίες	Διαστάσεις (cm)
LK PO 00	1 x (Ø 35x13 Y cm)	Λειτουργία με βαλβίδα στο γόνατο, Ανοξείδωτη βρύση	40 x 40 x 25
LK PO 01	1 (42x34x13 cm)	Λειτουργία με βαλβίδα στο πόδι, Ανοξείδωτη βρύση	50 x 45 x 88



LK PO 01



LK PO 00

Λάντζες Ανοιχτές & Κλειστές



LA SK 120



LA 1G 120



LK 2G 230

- Καπάκι με υπερύψωμα στην πλάτη
- **Κωδ. LA:** Ανοιχτές με ράφι στο κάτω μέρος
- **Κωδ. LK:** Κλειστές με ράφι στη μέση και το κάτω μέρος, με συρόμενες πόρτες (εκτός από LK 1G 052 χωρίς πόρτα)

Με 1 Λεκάνη 40 x 40 x 25 ή 50 x 50 x 30 cm				
Κωδικός	LA ή LK 1G 052	LA ή LK 1G 089	LA ή LK 1G 120	LA ή LK 1G 134
Διαστ. (cm)	52 x 70 x 88	89 x 70 x 88	120 x 70 x 88	134 x 70 x 88

Με 2 Λεκάνες 40 x 40 x 25 ή 50 x 50 x 30 cm					
Κωδικός	LA ή LK 2G 120	LA ή LK 2G 134	LA ή LK 2G 160	LA ή LK 2G 185	LA ή LK 2G 230
Διαστ. (cm)	120 x 70 x 88	134 x 70 x 88	160 x 70 x 88	185 x 70 x 88	230 x 70 x 88

Με 3 Λεκάνες 40 x 40 x 25 ή 50 x 50 x 30 cm				
Κωδικός	LA ή LK 3G 185	LA ή LK 3G 210	LA ή LK 3G 230	LA ή LK 3G 260
Διαστ. (cm)	185 x 70 x 88	210 x 70 x 88	230 x 70 x 88	260 x 70 x 88

Με 1 Λεκάνη 96 x 51 x 38 cm			
Κωδικός	LA ή LK SK 120	LA ή LK SK 185	LA ή LK SK 230
Διαστ. (cm)	120 x 70 x 88	185 x 70 x 88	230 x 70 x 88

Φούσκες



FO SN 146



FO 90 146



FO DE 146

- Υποδοχή για φίλτρα (τα φίλτρα δεν συμπεριλαμβάνονται)

Προαιρετικά (δείτε στο τέλος του κεφαλαίου):

- Ανοξείδωτη πλάτη (κατά παραγγελία με το μέτρο)
- Ανοξείδωτο φίλτρο (50x50, 45x50 ή 40x50 cm) (Υ 2,8 cm)

Snack							
Κωδικός	FO SN 096	FO SN 146	FO SN 196	FO SN 246	FO SN 296		
Διαστ. (cm)	96 x 70 x 70	146 x 70 x 70	196 x 70 x 70	246 x 70 x 70	296 x 70 x 70		
Τοίχου							
Κωδικός	FO 90 096	FO 90 146	FO 90 196	FO 90 246	FO 90 296	FO 90 346	FO 90 396
Διαστ. (cm)	96 x 90 x 58	146 x 90 x 58	196 x 90 x 58	246 x 90 x 58	296 x 90 x 58	346 x 90 x 58	396 x 90 x 58
Διπλής Ενέργειας (απαγωγή/προσαγωγή αέρα)							
Κωδικός	FO DE 096	FO DE 146	FO DE 196	FO DE 246	FO DE 296	FO DE 346	FO DE 396
Διαστ. (cm)	96 x 90 x 60	146 x 90 x 60	196 x 90 x 60	246 x 90 x 60	296 x 90 x 60	346 x 90 x 60	396 x 90 x 60

Προαιρετικά Αξεσουάρ

Ψυγεία Θάλαμοι

• Υπάρχει έκδοση, - Δεν υπάρχει έκδοση

Πρόσθετες Επιλογές	Πληροφορίες			
	Σειρά 60	**Σειρά GN**	**Σειρά 80**	**Σειρά 100**
Στηρίγματα	ST 60 60	ST GN 00	ST 80 00 ή (ST GO 00 για κωδ. TH PS)	ST GO 80
Σχάρες	SX 60 60 (48x43 cm)	SX GN 00 ή 01 (32x53 cm)	SX TH 00 ή 01 (53x64 cm)	SX GO 80 (60x79 cm)
Κλειδαριά	-	-	•	-
Συρτάρια	-	SY GN 1212 (1/2+1/2), SY GN 1323 (1/3+2/3), SY GN 131313 (1/3+1/3+1/3) 44 x 55 x 72 cm	-	-
Συρταριέρα 5απλή (ανεξάρτητη αποχέτευση σε κάθε συρτάρι)	-	-	SY PS 05 (50x57x75 cm) (μόνο για μοντέλα TH PS 070M2, TH DK 140M & TH DF 140M)	-

Ψυγεία Πάγκοι & Ψυγεία Σαλατών

• Υπάρχει έκδοση, - Δεν υπάρχει έκδοση

Πρόσθετες Επιλογές	Πληροφορίες			
	Σειρά 60	**Σειρά GN**	**Σειρά 70**	**Σειρά 80**
	Με πόρτες GN		Με πόρτες Μεγάλες	
Στηρίγματα	ST 60 00	ST GN 00	ST GO 00	ST GO 01
Σχάρες	SX 60 00 (32x43 cm)	SX GN 00 ή 01 (32x53 cm)	SX 70 00 (40x53 cm)	SX 80 00 ή 01 (40x63 cm)
Καπάκι με υπερύψωμα	•	•	•	•
Λεκάνη (30x33x18 cm) (με ψυκτικό μηχάνημα)*	•	•	•	•
Γυάλινη Πόρτα	-	POR GN 02 (44x72 cm)	POR 70 01 (51,5x72 cm)	-
Συρτάρι 1/2 (μόνο για μοντέλα με ψυχόμενο χώρο πάνω από το ψυκτικό μηχάνημα)	SY 60 12 44 x 45 x 36 cm	SY GN 12 44 x 55 x 36 cm	SY 70 12 51,5 x 55 x 36 cm	-
Συρτάρια 1/2+1/2	SY 60 1212 44 x 45 x 72 cm	SY GN 1212 44 x 55 x 72 cm	SY 70 1212 51,5 x 55 x 72 cm	-
Συρτάρια 1/3+2/3	SY 60 1323 44 x 45 x 72 cm	SY GN 1323 44 x 55 x 72 cm	SY 70 1323 51,5 x 55 x 72 cm	-
Συρτάρια 1/3+1/3+1/3	SY 60 131313 44 x 45 x 72 cm	SY GN 131313 44 x 55 x 72 cm	SY 70 131313 51,5 x 55 x 72 cm	-

* Εκτός από πάγκους με ψυχόμενο χώρο πάνω από το ψυκτικό μηχάνημα

Ψυγεία Πάγκοι για Μπύρα

Πρόσθετες Επιλογές	Στηρίγματα	Σχάρες	Γυάλινη Πόρτα	Συρτάρια 1/2+1/2	Συρτάρια 1/3+2/3
Πληροφορίες	ST GE 00	SX GE 00 (43x53 cm)	POR GE 02 (54x86 cm)	SY GE 1212 54 x 55 x 89 cm	SY GE 1323 54 x 55 x 89 cm

Ερμάρια

• Υπάρχει έκδοση, - Δεν υπάρχει έκδοση

Πρόσθετες Επιλογές	Πληροφορίες - Σειρά 70	
	Πόρτες GN	**Πόρτες Μεγάλες**
Καπάκι με υπερύψωμα	•	•
Αμπάρι Φάκελος	AM FA 00 44 x 48 x 71 cm	AM FA 00M 51,5 x 48 x 71 cm
Αμπάρι με ράβδες	AM RO 00 44 x 56 x 71 cm	AM RO 00M 51,5 x 56 x 71 cm
Συρτάρια 1/2+1/2	SY ER 02 44 x 57 x 71 cm	SY ER 02M 51,5 x 57 x 71 cm
Συρτάρια 1/3+1/3+1/3	SY ER 03 44 x 57 x 71 cm	SY ER 03M 51,5 x 57 x 71 cm

Τα συρτάρια και τα αμπάρια τοποθετούνται μόνο στα ερμάρια με ανοιγόμενες πόρτες.

Τραπέζια Εργασίας

• Υπάρχει έκδοση

Πρόσθετες Επιλογές		Πληροφορίες - Σειρά 70
Καπάκι με υπερύψωμα		•
2ο ράφι έως	140 cm	RA 00 140
	190 cm	RA 00 190
	240 cm	RA 00 190
Συρτάρι		SR 00 00 (45 x 58 x 17 cm)
Τριπλή Συρταριέρα		SR 00 03 (45 x 66 x 54 cm)

Επιπλέον Παραμετροποιήσεις

Πρόσθετες Επιλογές	Κατάλληλο για
Υπερκατασκευή για τοποθέτηση GN	όλες τις σειρές πάγκων
Ψυκτικό μηχάνημα (τοποθέτηση αριστερά)	όλα τα μοντέλα με ψυκτικό μηχάνημα δεξιά
Διπλή όψη	ψυγεία πάγκους και ερμάρια



POR GN 02



SY GN 12



SR 00 03

Καταιωνιστήρες



PS 13



PS 38

Επιτραπέζιος Καταιωνιστήρας (με ή χωρίς βρύση)

1 οπής 1,1''
2 παροχές (ζεστό-κρύο νερό)
Περιστροφικό άνοιγμα 3/4
Διαστάσεις (Υ): 99 cm (χωρίς βρύση)
Διαστάσεις (Υ): 110,6 cm (με βρύση)



PS 33



PS 18

Επιτοίχιος Καταιωνιστήρας (με ή χωρίς βρύση)

2 οπών
2 παροχές (ζεστό-κρύο νερό)
Περιστροφικό άνοιγμα 3/4
Διαστάσεις (Υ): 90,2 cm (χωρίς βρύση)
Διαστάσεις (Υ): 100,3 cm (με βρύση)



BMD

Επιτραπέζιος Καταιωνιστήρας (με βρύση)

1 οπής
2 παροχές (ζεστό-κρύο νερό)
Βρύση με περιστροφικό ρουξούνι & λεβιέ
Αναμεικτική μπαταρία με λεβιέ
Διαστάσεις (Υ): 120 cm (με βρύση)



Blenders 218
Ψύκτης Ποτηριών 218
Πρέσες Πορτοκαλιών 218
Φρυγανιέρες 219
Τοστιέρες 219
Σαλαμάνδρες 220
Hot-Dog 220
Κρεπιέρες 220
Βαφλιέρες 221
Συσκευές για Pancake, Churros & Donut 221
Λουκουμαδιέρες 222, 241
Γεμιστικό για Λουκουμάδες 222
Φριτέζες για Λουκουμάδες 223, 224
Φριτέζες 224
Πλατό 225
Επαγωγικές Εστίες 225
Βραστήρας Ζυμαρικών & Noodles 226
Φούρνοι Μικροκυμάτων 226
Φούρνοι Κυκλοθερμικοί 227
Φούρνοι Πίτσας 227
Sous Vide 228
Vacuum 228
Συσκευασία Τροφίμων 229
Πολτοποιητές 229, 242
Bain Marie 230
Βραστήρες για Νερό, Τσάι, Καφέ & Τσαγιέρες ... 230, 241
Θερμαντικά .....
Chafing Dish 230
Σουπιέρα 230
Θερμαντικές Λάμπες 231, 244
Θερμαντικό Πατατών 231
Πιάτων & Φλιτζανιών 231
Διανεμητές Πιάτων Θερμαινόμενοι 231
Μίξερ Χειρός & Ζαχαροπλαστικής 232
Ζυμωτήρια 233
Κόπτες Τροφίμων 234, 242
Ζαμπονομηχανές 234
Κρεατομηχανές 234
Βιτρίνες Ψυχόμενες για Λεκανάκια GN 235
Βιτρίνες Sushi & Tapas 235
Βιτρίνες Θερμαινόμενες 236
Βιτρίνες Ψυχόμενες 237
Βιτρίνες Συντήρησης Αναψυκτικών 239
Ψυγεία Back Bar 239
Ψυγείο & Καταψύκτης Mini 240
Παγομηχανές 240
Τρόλεϊ Σερβιρίσματος & Μεταφοράς 240
Πλυντήρια & Στεγνωτήρια Λαχανικών 242
Στεγνωτήρια Ποτηριών 242
Φούρνοι Κυκλοθερμικοί Περιστρεφόμενοι 243
Φούρνοι Πίτσας Περιστρεφόμενοι 243
Φούρνοι Πατατών 243
Γυαλιστικά Μαχαιροπίρουνων 244
Αποστειρωτές Μαχαιριών 244
Συστήματα Self-Service 245
Τρόλεϊ Θερμαινόμενα & Ψυχόμενα 246



Blender XL

Ιδανικά για θρυμματισμό πάγου!



Blender Master



Thermic Blender

Κατάλληλος για σχεδόν όλα τα είδη ποτηριών!



Ψύκτης Ποτηριών

Κωδικός	Πληροφορίες	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
Blender XL	πλαστική κανάτα (2,5 lt), στροφές/λεπτό: 28.000 r.p.m.	1,8 kW	25,3 x 26 x 56,6
Blender Master	polycarbonate κανάτα (1,5 lt), πίνακας αφής με 5 προγράμματα, ενισχυμένο κάλυμμα για μείωση θορύβου, στροφές/λεπτό: 20.000 r.p.m.	800 W (1,5 kW max)	22 x 22 x 44,5
Thermic Blender	κανάτα (1,2 lt), ψηφιακός έλεγχος με 9 ταχύτητες έως 28.000 r.p.m., θερμ/σία έως 120°C	1,55 kW	21,8 x 21,8 x 39
Ψύκτης Ποτηριών	άμεση ψύξη & αποστείρωση ποτηριών, σύνδεση με υγρό διοξείδιο του άνθρακα (άζωτο), φωτισμός (απαιτεί μπαταρίες)	-	13 x 27 x 41 cm

Πρέσες Πορτοκαλιών



MAJ-25



MAJ-25 SS



MAJ-80X

Κωδικός	/λεπτό	Ø	Χωρ/τα	Ισχύς	Πληροφορίες	Διαστάσεις (cm)
MAJ-25	18-25	Ø 60-80 mm	8 kg	200 W	χειροκίνητη τροφοδότηση, ποτήρι (Υ): 16 cm	45 x 36 x 77,5
MAJ-25 SS	20-25	Ø 60-80 mm	8 kg	200 W	αυτόματη κάνουλα, χειροκίνητη τροφοδότηση, ποτήρι (Υ): 15 cm	45 x 36 x 85
MAJ-26X	20-25	Ø 40-90 mm	8 kg	120 W	χειροκίνητη τροφοδότηση, ποτήρι (Υ): 16 cm, slider για καθαρισμό φίλτρου πολτού	40 x 30 x 78
MAJ-45	20-25	Ø 60-80 mm	20 kg	200 W	αυτόματη τροφοδοσία & κάνουλα, ποτήρι (Υ): 28 cm	45 x 50 x 109
MAJ-50X	20-25	Ø 40-90 mm	20 kg	120 W	αυτόματη τροφοδοσία & κάνουλα, ψηφιακός μετρητής πορτοκαλιών, ποτήρι (Υ): 17 cm, slider για καθαρισμό φίλτρου πολτού	40 x 45 x 108
MAJ-80X	40-45	Ø 40-90 mm	40 kg	370 W	αυτόματη τροφοδοσία & κάνουλα, ψηφιακός μετρητής πορτοκαλιών, ποτήρι (Υ): 35 cm, slider για καθαρισμό φίλτρου πολτού	66 x 64 x 177

* Όλες οι πρέσες πορτοκαλιών έχουν τάση 230 V.



MT-4



MT-6



MTT-150

Κωδικός	Χωρ/τα	Μεταφορ. Ιμάντας (M)	Πληροφορίες	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
MT-4	4 φέτες	-	Σχισμή: 14,5 x 20 cm, ρυθμιζόμενος θερμοστάτης, δίσκος για ψίχουλα	2,24 kW/230 V	37 x 21 x 22,5
MT-6	6 φέτες	-		3,24 kW/230 V	46 x 21 x 22,5
MTT-150 Conveyor	150 φέτες/ώρα	180 mm	άνοιγμα μπροστά: 85 (Y) mm, τρύπες ιμάντα: 8 mm, ρυθμιζόμενη ταχύτητα με κουμπί, δίσκος για ψίχουλα, ρυθμιζόμενα πόδια	1,34 kW/230 V	29 x 42 x 39
MTT-300 Conveyor	300 φέτες/ώρα	280 mm		2,24 kW/230 V	37 x 42 x 39
MTT-450 Conveyor	450 φέτες/ώρα	360 mm		2,64 kW/230 V	47 x 42 x 39

Τοστιέρες



Ταχεία επίτευξη θερμ/σίας (3 λεπτά)

EC-1P



PANINI



MCG BIG SM

Κωδικός	Πλάκα	Διαστάσεις Πλάκας (cm)	Θερμ/σία	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
MCG GR	ραβδωτή/ραβδωτή	21,4x21,4 (άνω)/ 22x23,5 (κάτω)	έως 300°C	1,8 kW	29 x 30,5 x 21
668	ραβδωτή/λεία	21,4x21,4 (άνω)/ 22x23,5 (κάτω)			29 x 39,5 x 21
669	λεία/λεία				
EC-1P	κεραμική (ταχεία επίτευξη θερμ/σίας 3')	25x25 cm (άνω-κάτω)	έως 400°C	1,6 kW	34 x 48 x 17
PANINI	ραβδωτή/ραβδωτή	33,5x22 (άνω-κάτω)	έως 300°C	2,2 kW	41 x 30,5 x 21
676	ραβδωτή/λεία	33,5x22 (άνω)/ 33,5x23 (κάτω)			41 x 39,5 x 21
MCG BIG GR	ραβδωτή/ραβδωτή	21,4x21,4 (κάθε άνω)/ 44x23,5 (κάτω)	έως 300°C	3,6 kW	57 x 30,5 x 21
673	ραβδωτή/λεία	21,5x21,5 (κάθε άνω)/ 47x23 (κάτω)			57 x 39,5 x 21
MCG BIG SM	λεία/λεία	21,4x21,4 (κάθε άνω)/ 44x23,5 (κάτω)			57 x 30,5 x 21

* Όλες οι τοστιέρες έχουν τάση 230 V.

Για τιμές, βλέπε σελ. 72 τιμοκαταλόγου



Grill 1

Ιδανικές για ψήσιμο στη σχάρα, gratinating και θέρμανση!



Grill Lift 2
με σύστημα ανύψωσης

Κωδικός	Σχάρα (cm)	Πληροφορίες	Ισχύς/Τάση	Εσωτ. Διαστάσεις	Εξωτ. Διαστάσεις
Grill 1	41,7 x 33,5	Inox σχάρα (ρυθμιζόμενη) Δίσκος για ψίχουλα	2,2 kW/ 230 V	42,6 x 34,5 x 25 cm	58 x 39 x 39 cm
Grill 2	63,8 x 29,5		3,6 kW/ 230 V	64,6 x 40,5 x 33 cm	80 x 45 x 47 cm
Grill Lift 1	44 x 32	Σύστημα ανύψωσης Δίσκος για ψίχουλα	2,8 kW/ 230 V	44 x 32 x 14 cm	45 x 45 x 53 cm
Grill Lift 2	59 x 32		3,6 kW/ 230 V	59 x 32 x 14 cm	60 x 45 x 53 cm
Grill Lift 3	79 x 32		5,6 kW/ 400 V	79 x 32 x 14 cm	80 x 45 x 53 cm

Συσκευές Hot-Dog



Hot Dog Cooker 1



Hot Dog Cooker 2

- Θερμαινόμενο δοχείο (Ø 20 x 24 (Y) cm) με καλάθι
- Διάμετρος πιάτου: Ø 20 cm
- Θερμοστάτης από 30°-100°C
- Με δίσκο νερού

Hot Dog Cooker 1
- Ισχύς: 800 W - 230 V/ 50 Hz
- Διαστάσεις: 36 x 36 x 46 cm

Hot Dog Cooker 2
- 4 θερμαινόμενες υποδοχές για ψωμάκια
- Ισχύς: 1,1 kW - 230 V/ 50 Hz
- Διαστάσεις: 58 x 36 x 46 cm

Κρεπιέρες



CP 1



CP 2

Κωδικός	Διάμετρος Πλάκας	Πληροφορίες	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
CP 1	Ø 40 cm	Θερμ/σία: 0°-300°C, πλάκα από μαντέμι (αντικολλητική)	3 kW	45 x 48 x 24
CP 2	2 x Ø 40 cm		6 kW	90 x 48 x 24



Κλασική Μονή



Καρδιές Μονή



Lollypop

Κωδικός	Bubble	Lollypop	Κλασική Μονή	Κλασική Διπλή	Καρδιές Μονή	Καρδιές Διπλή
Πληροφορίες	θερμοστάτης: 50°-300°C, πλάκα αλουμινίου (αντικολλητική), χρονοδιακόπτης					
Ισχύς/Τάση	1,42 kW/230 V	1,75 kW/230 V	1,75 kW/230 V	3,2 kW/230 V	1 kW/230 V	2 kW/230 V
Διαστάσεις	22,5 x 31,5 x 27	30 x 38 x 26	30 x 38 x 26	63 x 38 x 27	25,5 x 38 x 27	52 x 38 x 27

Συσκευές για Pancake, Churros, Donut



Pancake 4



Churros 10



Donut 6

Κωδικός	Pancake 4	Pancake 9	Churros 5	Churros 10	Donut 6	Donut 12
Παραγωγή	4 τμχ. Ø 10 cm	9 τμχ. Ø 7,5 cm	5 τμχ. (29,7x2,5x3 cm)	10 τμχ. (21,5x2x1,6 cm)	6 τμχ. Ø 8 cm	12 τμχ. Ø 5 cm
Πληροφορίες	θερμοστάτης: 50°-300°C, πλάκα αλουμινίου (αντικολλητική), χρονοδιακόπτης					
Ισχύς/Τάση	1,75 kW/230 V	1,75 kW/230 V	1,75 kW/230 V	1,75 kW/230 V	1,75 kW/230 V	1,75 kW/230 V
Διαστάσεις	30 x 40 x 29	30 x 38 x 26	38 x 31 x 27	30 x 38 x 26	38 x 31 x 27	38 x 31 x 27



Επιλέξτε την κατάλληλη κεφαλή για λουκουμάδες συνδυάζοντάς την με την αντίστοιχη φριτέζα!



Λουκουμαδιέρα 1011

2,5-5 cm 7-9 cm



Λουκουμαδιέρα 1024 K

2,5-5 cm 7-9 cm



Λουκουμαδιέρα 1031 K

2,5-5 cm 7-9 cm



Λουκουμαδιέρα 1031 V

2,5-5 cm 2,5-5 cm

7-9 cm 9-14 cm

• Standard, - Δεν υπάρχει έκδοση

Κωδικός	Έμβολο για		Πληροφορίες	Διαστάσεις (cm)	Τύπος Λειτουργίας		
	Donut	Λουκουμάδες			Χειρ/τη	Αυτόματη	Χειρ/τη + Αυτόματη
1011	Ø 7-9 cm	Ø 2,5-5 cm (για 2 λουκουμάδες)	δοχείο αλουμινίου (5 lt), ρυθμιστής μεγέθους, βραχίονες στήριξης	41 x 40 x 45	•	-	-
1024 K	Ø 7-9 cm	Ø 2,5-5 cm (για 2 λουκουμάδες)	δοχείο inox (7 lt), ρυθμιστής μεγέθους, βραχίονες στήριξης	42 x 43 x 45	•	•	•
1031 K	Ø 7-9 cm	Ø 2,5-5 cm (για 2 λουκουμάδες)	δοχείο inox (7 lt), διπλά έμβολα, ρυθμιστής μεγέθους, βραχίονες στήριξης	47 x 33 x 55	•	-	•
1031 V	Ø 7-9 cm & Ø 9-14 cm	Ø 2,5-5 cm (για 2 & 4 λουκουμάδες)	δοχείο inox (7 lt), διπλά έμβολα, ρυθμιστής μεγέθους, βραχίονες στήριξης	47 x 33 x 55	•	-	•



Γεμιστικό για Λουκουμάδες RANIA 2014

- Χειροκίνητη λειτουργία
- Ρυθμιστής Ποσότητας: 0-21 ml
- Θερμ/σία: έως 60°C
- Με inox έμβολο, βελόνα & καπάκι
- Με εξάρτημα στερέωσης (σφιγκτήρας)
- Διαστάσεις: 34 x 30 x 44 cm

Χωρ/τα δοχείου:

- 2 lt (πλαστικό ή ανοξείδωτο, επιλογή κατά την παραγγελία)



FR 804



RDF



G 150

Κωδικός	Χωρ/τα	Επιφάνεια Ψησίματος	Πληροφορίες	Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
FR 804	14 lt	50 x 30 cm	επιφάνεια βύθισης με λαβή, ράφι αποστράγγισης (δεξιά ή αριστερά)	4 kW/230 V ή 6 kW/400 V	92 x 45 x 34
RDF	16 lt	Ø 45 cm	κρύα ζώνη στον πυθμένα για προστασία ποιότητας λαδιού, βαλβίδα αποστράγγισης	4 kW/230 V	58,5 x 55 x 29
G 150	22 lt	Ø 44 cm (inox καζάνι)	καυστήρας Ø 18 cm	7 kW	37,5 x 63 x 44

Λουκουμαδιέρες Αυτόματες

Λουκουμαδιέρες με Σύστημα Αυτοματισμού



Αυτόματη Μηχανή Λουκουμά 4001



Αυτόματη Μηχανή Λουκουμά 7K

Κωδικός	Έμβολο για		Πληροφορίες	Διαστάσεις (cm)
	Donut	Λουκουμάδες		
4001 Αυτόματη	Ø 4,5 cm & Ø 7-9 cm	Ø 2,5-5 cm (για 2 λουκουμάδες)	δοχείο inox (7 lt), ρυθμιστής μεγέθους & ταχύτητας, φριτέζα (18,5 lt-6 kW-230 V), βαλβίδα αποστράγγισης	122 x 46 x 35
7K Αυτόματη	Ø 7-9 cm & Ø 9-14 cm	Ø 2,5-5 cm (για 2 & 4 λουκουμάδες)	δοχείο inox (7 lt), διπλά έμβολα, ρυθμιστής μεγέθους & ταχύτητας, φριτέζα (30 lt-9 kW-230 V), σύστημα βύθισης, βαλβίδα αποστράγγισης, διάστ. δεξαμενής 137 x 25 x 16 cm	160 x 55 x 90



FR 4 lt



FR 6 lt



FR 8 lt



FRI 8 lt

Κωδικός	Κάδοι	Πληροφορίες	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
FR 4 lt	1 x 4 lt	1 x (16x22x12,5 cm), 0°-190°C	2,5 kW/230 V	27 x 38 x 31
FR 4+4 lt	2 x 4 lt	2 x (16x22x12,5 cm), 0°-190°C	5 kW/230 V	50 x 38 x 31
FR 6 lt	1 x 6 lt	1 x (20x22x11 cm), 0°-200°C	2,5 kW/230 V	28 x 44 x 31,5
FR 6+6 lt	2 x 6 lt	2 x (20x22x11 cm), 0°-200°C	6 kW/230 V	55 x 42 x 29
FR 8 lt	1 x 8 lt	1 x (19x24x14 cm), 0°-190°C, 1 κάνουλα	3,25 kW/230 V	31,5 x 46,5 x 39,5
FR 8+8 lt	2 x 8 lt	2 x (19x24x14 cm), 0°-190°C, 2 κάνουλες	6,5 kW/230 V	60 x 46 x 39
FRI 8 lt*	1 x 8 lt	1 x (18,5x22,5x13,5 cm), 60°-190°C, 1 κάνουλα	3,5 kW/230 V	29 x 50 x 41
FRI 8+8 lt*	2 x 8 lt	2 x (18,5x22,5x13,5 cm), 60°-190°C, 2 κάνουλες	7 kW/230 V	58 x 50 x 41
FR 10 lt	1 x 10 lt	1 x (21x23x10 cm), 0°-190°C, 1 κάνουλα	6 kW/400 V	40 x 60 x 38
FR 10+10 lt	2 x 10 lt	2 x (21x23x10 cm), 0°-190°C, 2 κάνουλες	12 kW/400 V	60 x 60 x 38
FR 16 lt	1 x 16 lt	1 x (23,5x25,5x12 cm), 50°-200°C, 1 κάνουλα	3 kW/230 V	33,6 x 53 x 38,5
FR 16+16 lt	2 x 16 lt	2 x (23,5x25,5x12 cm), 50°-200°C, 2 κάνουλες	6 kW/230 V	68,6 x 53 x 38,5
FR 20 lt	1 x 20 lt	1 (48x28,5x10 cm), 50°-200°C, 1 κάνουλα	4,5 kW/400 V	59 x 52,5 x 36,5
FR 30 lt	1 x 30 lt	1 (48x28,5x15 cm), 50°-200°C, 1 κάνουλα	6 kW/400 V	60,6 x 57,5 x 40,7

* Κωδ. FRI: Επαγωγικές φριτέζες.



FR 10 lt



FR 16 lt

Ιδανική για ψάρι & λουκουμάδες!



FR 20 lt/30 lt



PLM 360 R



PLM 505 L+R



PLM-G 610 L

Κωδικός	Πλάκα	Διάστ. Πλάκας	Πληροφορίες	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
PLM 360 R	Ραβδωτή	35,6 x 38,5 cm	θερμοστάτης: 50°-300°C	2 kW/230 V	36 x 45 x 22
PLM 360 L+R	Λεία+Ραβδωτή				
PLM 360 L	Λεία				
PLM 360 LC	Λεία Χρωμίου				
PLM 505 R	Ραβδωτή	55,5 x 36,5 cm	θερμοστάτης: 70°-300°C	3 kW/230 V	56 x 47 x 25
PLM 505 L+R	Λεία+Ραβδωτή				
PLM 505 L	Λεία				
PLM 505 LC	Λεία Χρωμίου	54,8 x 36,5 cm	θερμοστάτης: 50°-300°C		55,5 x 47,5 x 22
PLM 510 L+R	Λεία+Ραβδωτή	73,5 x 41,5 cm	2 θερμοστάτες: 70°-300°C	4,4 kW/400 V	74 x 52 x 25
PLM 510 L	Λεία				
PLM 510 LC	Λεία Χρωμίου	72,8 x 40	2 θερμοστάτες: 50°-300°C		73,5 x 52,5 x 24
PLM 605 L	Λεία	~ 40 x 60 cm	θερμοστάτης: 50°-300°C	3 kW/230 V	40 x 60 x 24
PLM 605 R	Ραβδωτή				
PLM-G 605 L	Λεία	~ 40 x 60 cm	θερμοστάτης: 50°-300°C	3 kW	40 x 60 x 24
PLM-G 605 R	Ραβδωτή				
PLM 610 L	Λεία	~ 60 x 60 cm	2 θερμοστάτες: 50°-300°C	4,5 kW/400 V	60 x 60 x 24
PLM-G 610 L				5 kW	

Όλα τα μοντέλα διαθέτουν συρτάρι συλλογής λίπους.

Επαγωγικές Εστίες



IH 2700



IH 3500 XL



IH 5000



WOK 3500

Κωδικός	Επιφάνεια	Θερμ/σία	Ισχύς	Τάση	Διαστάσεις (cm)
IH 2700	Ø 12-26 cm	35°-240°C	2,7 kW	230 V	32 x 36,8 x 10,6
IH 3500	Ø 12-24 cm	60°-240°C	3,5 kW	230 V	33 x 42,5 x 10,5
IH 3500 XL	Ø 14-32 cm	60°-240°C	3,5 kW	230 V	44 x 54 x 13
IH 5000	Ø 14-32 cm	60°-240°C	5 kW	400 V	40,2 x 52,5 x 18,3
WOK 3500	Ø 26 cm	60°-240°C	3,5 kW	230 V	42,5 x 34 x 13,5

Για τιμές, βλέπε σελ. 74 τιμοκαταλόγου



PC 60 15L

- Χωρ/τα: 15 lt
- Καλάθια: 2 μικρά και 1 μεγάλο
- Θερμ/σία: 30°-100°C
- Παροχή κρύου νερού με βαλβίδα
- Αποστράγγιση με διακόπτη (χειροκίνητα)
- Ισχύς: 3,4 kW/230 V
- Διαστάσεις: 40 x 60 x 24 cm



NC 2

- Ιδανικός για noodles
- Χωρ/τα: 4 lt
- Καλάθια: 2 x (Ø11 x 14 Y cm)
- Ισχύς: 2 kW/230 V
- Διαστάσεις: 16,5 x 41 x 32 cm



NC 4

- Ιδανικός για noodles
- Χωρ/τα: 8 lt
- Καλάθια: 4 x (Ø11 x 14 Y cm)
- Ισχύς: 2,5 kW/230 V
- Διαστάσεις: 31,5 x 46 x 30,5 cm

Φούρνοι Μικροκυμάτων



25 L Manual

- Αναλογικός χρονοδιακόπτης
- Κατάλληλος για πιάτα Ø 33 cm
- Προγράμματα: Low=20%, Defrost=42%, Medium/Low=52%, Medium=73%, Medium/High=88%, High=100%
- Ισχύς: 1,4 kW/230 V
- Εσωτ. Διαστάσεις: 34 x 34,4 x 22 cm
- Εξωτ. Διαστάσεις: 48,3 x 42 x 28,1 cm

25 L Digital

- Ψηφιακός χρονοδιακόπτης
- Κατάλληλος για πιάτα Ø 32 cm
- Προγράμματα: Defrost=30%, Medium=50%, High=100% και 20 προγραμματισμένα προγράμματα
- Ισχύς: 1,5 kW/230 V
- Εσωτ. Διαστάσεις: 36,4 x 33,5 x 21,2 cm
- Εξωτ. Διαστάσεις: 52 x 43,5 x 31,2 cm





30 L Digital

- Ψηφιακός χρονοδιακόπτης
- Κατάλληλος για πιάτα Ø 36 cm
- Προγράμματα: Defrost=30%, Medium=80%, High=100% και 20 προγραμματισμένα προγράμματα
- Θερμαντικά στοιχεία (πάνω-κάτω)
- Ισχύς: 1,4-2,8 kW/230 V
- Εσωτ. Διαστάσεις: 37,4 x 37,8 x 22,4 cm
- Εξωτ. Διαστάσεις: 49 x 63,5 x 40,5 cm



MCO

- Αναλογικός έλεγχος
- Θερμοστάτης: 0°-300°C
- Χρονοδιακόπτης 0-120 λεπτά
- Χωρ/τα: 4 x (43,5 x 31,5 cm)
- Απόσταση Σχαρών: 70 mm
- Ισχύς: 2,67 kW/230 V
- Διαστάσεις: 59,5 x 61,5 x 57 cm

MCO με Grill & Ατμό

- Αναλογικός έλεγχος
- Θερμοστάτης: 0°-300°C
- Χρονοδιακόπτης 0-120 λεπτά
- Χωρ/τα: 4 x (43,5 x 31,5 cm)
- Απόσταση Σχαρών: 70 mm
- Ισχύς: 2,67 kW+2 kW (Grill)/230 V
- Διαστάσεις: 59,5 x 61,5 x 57 cm

Διατίθεται και μοντέλο μόνο με Grill.





MCO 60x40 με Ατμό

- Αναλογικός έλεγχος
- Θερμοστάτης: 0°-300°C
- Χρονοδιακόπτης 0-120 λεπτά
- Χωρ/τα: 4 x (60 x 40 cm)
- Απόσταση Σχαρών: 80 mm
- Ισχύς: 6,4 kW/400 V
- Διαστάσεις: 83,4 x 79,6 x 57 cm

Διατίθεται και με τάση 230V (Ισχύς: 3,6 kW).

Φούρνοι Πίτσας



Compact 2



Deluxe 2



Pizza Coveyor

Ρύθμιση θερμ/σίας πάνω & κάτω

Κωδικός	Χωρ/τα σε Πίτσες	Πληροφορίες	Ισχύς/Τάση	Εσωτ. Διαστ. (cm)	Διαστάσεις (cm)
Compact 1	1 x (Ø 40 cm) ή 4 x (Ø 20 cm)	θερμοστάτης από 0°-350°C	2,4 kW/230 V	42 x 42 x 12	58 x 57 x 28
Compact 2	2 x (Ø 40 cm) ή 8 x (Ø 20 cm)		3,6 kW/230 V	2 x (42 x 42 x 12)	58 x 57 x 44
Deluxe 1	4 x (Ø 25 cm)	θερμοστάτης από 50°-500°C	4 kW/400 V	51 x 51 x 11	80 x 66 x 34
Deluxe 2	8 x (Ø 25 cm)		6 kW/400 V	2 x (51 x 51 x 11)	80 x 66 x 49,5
Pizza Conveyor	2 x (Ø +/-20 cm), παραγωγή: 30 πίτσες/ώρα	θερμοστάτης από 50°-280°C	3,4 kW/230 V	53 x 40 x 2/4/5,5	124 x 68 x 44

Για τιμές, βλέπε σελ. 74 τιμοκαταλόγου

Διαθέτουν:

- Ψηφιακή οθόνη με πλήκτρα αφής
- Ρύθμιση χρόνου & θερμ/σίας



Sous Vide 8,5 lt

- Χωρ/τα: 8,5 lt
- Θερμ/σία: 0°-90°C (+/-0,3°C)
- Ισχύς/Τάση: 800 W/230 V
- Εσωτ. Διαστάσεις: 30 x 22 x 15 cm
- Διαστάσεις: 38 x 25 x 22 cm



Sous Vide 12,5 lt

- Χωρ/τα: 12,5 lt
- Θερμ/σία: 0°-99°C (+/-0,1°C)
- Ισχύς/Τάση: 620 W/230 V
- Εσωτ. Διαστάσεις: 30 x 23,5 x 20 cm
- Διαστάσεις: 41,5 x 27 x 28,5 cm



Sous Vide 28 lt

- Χωρ/τα: 28 lt
- Θερμ/σία: 0°-99°C (+/-0,1°C)
- Ισχύς/Τάση: 1,8 kW/230 V
- Διαστάσεις: 57 x 43 x 28 cm



Sous Vide Universal

- Χωρ/τα: 20 lt
- Θερμ/σία: 0°-99°C (+/-0,1°C)
- Ισχύς/Τάση: 1 kW/230 V
- Διαστάσεις: 8,2 x 16,1 x 32,6 cm



Sous Vide Universal Pro

- Χωρ/τα: 30 lt
- Θερμ/σία: 0°-99°C (+/-0,1°C)
- Ισχύς/Τάση: 1,5 kW/230 V
- Διαστάσεις: 14,5 x 18,5 x 29 cm

Vacuum

Τάση: 230 V-50 Hz

Ρύθμιση για:

- Χρόνο για κενό αέρος
- Χρόνο σφράγισης
- Θερμ/σία σφράγισης



MVAC 310



MVAC 400

Κωδικός	Μήκος Συγκόλ. (mm)	Πληροφορίες	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
MVAC 310	310 x 5	κίνηση με παλμό για μαλακά προϊόντα, σφράγιση μόνο, χρόνος σφράγισης (min): 2'', ψηφιακός έλεγχος	700 W	39 x 27,5 x 13 (εξωτ.)
MVAC 406	406 x 5		650 W	49 x 26 x 12,5 (εξωτ.)
MVAC Liquid 250	254 x 10	Για σακούλες έως 25 x 25 cm, με γάντζους για κρέμασμα, ψηφιακός έλεγχος, αντλία κενού χωρίς λάδι	380 W	31,5 x 3 x 26,1 (εσωτ.) 34,6 x 24,9 x 42,1 (εξωτ.)
MVAC 200	260 x 8	τύπου καμπάνα, ψηφιακός έλεγχος	370 W	28 x 38,5 x 9 (εσωτ.) 33 x 48 x 32 (εξωτ.)
MVAC 280	290 x 10	τύπου καμπάνα, ψηφιακός έλεγχος, αντλία κενού χωρίς λάδι	1,1 kW	30 x 35 x 11 (εσωτ.) 35,9 x 46,8 x 34,5 (εξωτ.)
MVAC 300	300 x 8	τύπου καμπάνα, ψηφιακός έλεγχος	370 W	32 x 37 x 18,5 (εσωτ.) 37 x 48 x 43,5 (εξωτ.)
MVAC 400	440 x 8	τύπου καμπάνα, ψηφιακός έλεγχος	900 W	46 x 46 x 22 (εσωτ.) 52 x 56 x 46 (εξωτ.)
MVAC 450	500 x 8	τύπου καμπάνα, ψηφιακός έλεγχος		52 x 54 x 20 (εσωτ.) 59 x 68 x 52 (εξωτ.)

- Σφράγιση: 6-8 δίσκους/λεπτό
- Διάφορα καλούπια με 1, 2 ή 3 χωρίσματα (δεν περιλαμβάνονται)
- Θήκη για ρολό film στο πίσω μέρος
- Ισχύς/Τάση: 700 W/230 V – 50 Hz



Tray Sealer Small

- Επιφάνεια συγκόλλησης: 25 x 18 cm
- Μήκος film: 18,5 cm (max)
- Διαστάσεις: 25,6 x 63 x 26 cm



Tray Sealer Medium

- Επιφάνεια συγκόλλησης: 27 x 22 cm
- Μήκος film: 22 cm (max)
- Διαστάσεις: 29,6 x 63 x 26 cm



Tray Sealer Large

- Επιφάνεια συγκόλλησης: 32,5 x 26,5 cm
- Μήκος film: 26,5 cm (max)
- Διαστάσεις: 34,1 x 70,5 x 25 cm

Επιλογή Καλουπιών:



Πολτοποιητές



Cutter 6

Για επεξεργασία ψαριών, κρέατος, τυριών, φρούτων, ξηρών καρπών και για παραγωγή sauce κ.ά.



Cutter 9

Κωδικός	Χωρ/τα κάδου	Ταχύτητα	Πληροφορίες	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
Cutter 6	6 lt Inox κάδο	1.100 - 2.800 r.p.m (ρυθμιζόμενη)	2 διακόπτες ασφαλείας, inox μαχαίρι κοπής σχήματος S, πλαστικό καπάκι με άνοιγμα	1,8 kW/230 V	56,5 x 36,5 x 44
Cutter 9	9 lt Inox κάδο				57 x 38,5 x 46



Για τιμές, βλέπε σελ. 75 τιμοκαταλόγου



BM 1/1

- Θερμοστάτης 45°-90°C
- Κάδος GN 1/1 (Υ 150 mm)
- Βρύση αδειάσματος
- Ισχύς: 1,2 kW/230 V
- Διαστάσεις: 33,8 x 54 x 24,8 cm
  Περιλαμβάνεται:
  1 x GN 1/1 με καπάκι (κωδ. BM 1/1)



BM 1/2

- Θερμοστάτης 45°-90°C
- Κάδος GN 1/1 (Υ 150 mm)
- Βρύση αδειάσματος
- Ισχύς: 1,2 kW/230 V
- Διαστάσεις: 33,8 x 54 x 24,8 cm
  Περιλαμβάνονται:
  2 x GN 1/2 με καπάκι (κωδ. BM 1/2)



BM 1/3

- Θερμοστάτης 45°-90°C
- Κάδος GN 1/1 (Υ 150 mm)
- Βρύση αδειάσματος
- Ισχύς: 1,2 kW/230 V
- Διαστάσεις: 33,8 x 54 x 24,8 cm
  Περιλαμβάνονται:
  3 x GN 1/3 με καπάκι (κωδ. BM 1/3)

Βραστήρες για Νερό, Τσάι, Καφέ



WB 20

Βραστήρας Νερού

- Χρόνος παρασκευής: 20-30 λεπτά
- Θερμοστάτης από 30°-110°C
- Ένδειξη θερμοκρασίας
- Υαλοδείκτης

Κωδικός	Χωρ/τα	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
WB 10	10 lt	2 kW/230 V	29 x 29 x 40,5
WB 20	20 lt	2,5 kW/230 V	31 x 31 x 52,3



CP 15

Βραστήρας Καφέ

- Λειτουργεί με φίλτρο ή κόκκο καφέ
- Χρόνος παρασκευής: 45-60 λεπτά
- Ένδειξη θερμοκρασίας
- Υαλοδείκτης
- Inox φίλτρο καφέ (αφαιρούμενο)
- Ξεχωριστό σύστημα για παρασκευή και συντήρηση καφέ

Κωδικός	Χωρ/τα		Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
	lt.	φλιτζάνια		
CP 10	10	80	1,52 kW/ 230 V	34 x 34 x 48
CP 15	15	120		34 x 34 x 59

Θερμαντικά

Chafing Dish

- Χωρ/τα: 8,5 lt
- Με θερμοστάτη
- Ισχύς: 900 W/230 V
- Διαστάσεις: 61 x 35 x 28 cm
  Περιλαμβάνεται:
  1 x GN 1/1 (Υ 65 mm) με καπάκι



Σουπιέρα 10 lt.

- Χωρητικότητα: 10 lt
- Θερμοστάτης από 30°-90°C
- Ανοξείδωτος κάδος και καπάκι (με λαβή & άνοιγμα για κουτάλι)
- Ισχύς/Τάση: 400 W/230 V
- Διαστάσεις: Ø 33 x 36 (Υ) cm





Θερμαντικές Λάμπες

- Με ρυθμιζόμενο ύψος βάσης
- Περιλαμβάνεται:
- 1 x GN 1/1 (Y 65 mm)

Με 1 Λάμπα

- Ισχύς/Τάση: 275 W/230 V
- Διαστάσεις: 35 x 46 x 76 cm

Με 2 Λάμπες

- Ισχύς/Τάση: 550 W/230 V
- Διαστάσεις: 35 x 56 x 76 cm



Θερμαντικό Πατατών

- Με υπέρυθρο θερμαντικό στοιχείο (πίσω μέρος)
- Ισχύς/Τάση: 1 kW/230 V
- Διαστάσεις: 40 x 60 x 37 cm



Θερμαντικό Φλιτζανιών

- Χωρ/τα: 72 φλιτζάνια
- Συνεχής θέρμανση μέχρι 65°C
- Με 2 ορόφους & χώρο για πιάτα στο πάνω μέρος της συσκευής
- Ισχύς/Τάση: 140 W/230 V
- Διαστάσεις: 38 x 32 x 56 cm





PWC 30



PWC 60



PWC 120

Θερμαντικά Πιάτων (+30°/+85°C)

Κωδικός	Χωρ/τα (Ø 32 cm)	Ισχύς/ Τάση	Εσωτ. Διαστάσεις (cm)	Εξωτ. Διαστάσεις (cm)
PWC 30	έως 30 πιάτα	400 W/230 V	36 x 36 x 42	40 x 45 x 57,5
PWC 60	έως 60 πιάτα	750 W/230 V	41 x 38 x 66	45 x 48,5 x 85
PWC 120	έως 120 πιάτα	1,2 kW/230 V	71 x 38 x 66	90 x 48,5 x 85

Διανεμητές Πιάτων Θερμαινόμενοι (+30°/+85°C)

Κωδικός	Χωρ/τα (Ø 30 cm)	Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
PWD 40	40 πιάτα	400 W/230 V	57 x 64 x 103
PWD 2x40	80 πιάτα	800 W/230 V	57 x 106 x 103



PWD 40



PWD 2x40

Για τιμές, βλέπε σελ. 75, 76 τιμοκαταλόγου



Stick Blender 198



Stick Blender 510

Κωδικός	Βάθος Βύθισης	Χωρ/τα	Ταχύτητα	Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
Stick Blender 198	150 mm	έως 10 lt	6.000-20.000 r.p.m	280 W/230 V	57 x 9 x 9
Stick Blender 210	167 mm	έως 20 lt	4.000-16.000 r.p.m	450 W/230 V	65,5 x 26 x 10
Stick Blender 260	200 mm	έως 30 lt			71 x 26 x 10
Stick Blender 310	235 mm	έως 60 lt	8.000-18.000 r.p.m	650 W/230 V	77 x 25,5 x 12
Stick Blender 410	305 mm	έως 140 lt			86 x 25,5 x 12
Stick Blender 460	340 mm	έως 200 lt		850 W/230 V	91 x 25,5 x 12
Stick Blender 510	375 mm	έως 240 lt			96,5 x 25,5 x 12

Μίξερ Ζαχαροπλαστικής



MPM 7

Διαθέτουν:

- Φτυάρι, Γάντζο, Σύρμα



MPM 20 **MPM 40**

Διαθέτουν:

- Φτυάρι, Γάντζο, Σύρμα
- Περιστρεφόμενη λαβή ανύψωσης κάδου

Κωδικός	Χωρ/τα Inox Κάδου	Παραγωγή Ζύμης		Ταχύτητες/ Στροφές	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
		Pizza	Ψωμιού			
MPM 7	7 lt	2 kg	1,5 kg	11 ταχύτητες, 100 - 938 r.p.m.	350 W/230 V	24 x 42,5 x 42,5
MPM 10	10 lt	5 kg	3,5 kg	3 ταχύτητες, 110/178/390 r.p.m.	550 W/230 V	36,6 x 45 x 60,6
MPM 20	20 lt	10 kg	7 kg	3 ταχύτητες, 105/180/408 r.p.m.	750 W/230 V	44 x 52 x 76
MPM 30	30 lt	15 kg	8-10 kg	3 ταχύτητες, 110/200/420 r.p.m.	1,1 kW/230 V	42 x 54,5 x 79
MPM 40	40 lt	20 kg	16 kg	3 ταχύτητες, 80/160/310 r.p.m.	1,5 kW/230 V	63 x 62 x 101,1
MPM 60	60 lt	30 kg	24 kg	3 ταχύτητες, 74/150/288 r.p.m.	2 kW/400 V	72,4 x 65,2 x 130





MSM 10



MSM 30



MSM 100

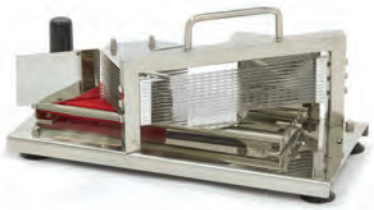
Κωδικός	Χωρ/τα Inox Κάδου	Διαστάσεις Κάδου (cm)	Ταχύτητα		Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
			Spiral	Κάδου		
MSM 8*	8 lt	Ø 21 x 16,5 (Y)	159 r.p.m.	21 r.p.m.	450 W/230 V	30,2 x 49,5 x 38,5
MSM 10*	10 lt	Ø 27 x 21 (Y)	160 r.p.m.	15 r.p.m.	650 W/230 V	30 x 61 x 63
MSM 20* 2 ταχύτητες	20 lt	Ø 36 x 20 (Y)	115/187 r.p.m.	11/18 r.p.m.	1,1 kW/230 V	42,7 x 67,5 x 85,3
MSM 30* 2 ταχύτητες	30 lt	Ø 41 x 27 (Y)	115/187 r.p.m.	11/18 r.p.m.	1,5 kW/230 V	43,2 x 72,5 x 88,6
MSM 50* 2 ταχύτητες	50 lt	Ø 50 x 30 (Y)	110/220 r.p.m.	11/22 r.p.m.	2,4 kW/400 V	53,2 x 80 x 105,2
MSM 60* 2 ταχύτητες	60 lt	Ø 50 x 33 (Y)	126/252 r.p.m.	12,6/25,2 r.p.m.	2,4 kW/400 V	52,5 x 88 x 112
MSM 75* 2 ταχύτητες	75 lt	Ø 53 x 36 (Y)	108/216 r.p.m.	11/22 r.p.m.	2,4 kW/400 V	58 x 92 x 114,2
MSM 100* 2 ταχύτητες	100 lt	Ø 60 x 35 (Y)	126/252 r.p.m.	12,6/25,2 r.p.m.	4,5 kW/400 V	108 x 65 x 131,5
MSM 130* 2 ταχύτητες	130 lt	Ø 70 x 36 (Y)	126/252 r.p.m.	17 r.p.m.	4,5 kW/400 V	68,2 x 111,2 x 136,4

* Ο κάδος ανάμειξης είναι σταθερός και δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

Κωδικός	MSM 8	MSM 10	MSM 20	MSM 30	MSM 50	MSM 60	MSM 75	MSM 100	MSM 130
Αλεύρι (min)	1,5 kg	2 kg	-	-	-	-	-	-	-
Αλεύρι (max)	3 kg	4 kg	8 kg	12 kg	20 kg	24 kg	30 kg	40 kg	50 kg
Ζύμη (min)	-	-	6 kg	10 kg	15 kg	20 kg	22,5 kg	30 kg	30 kg
Ζύμη (max)	4,5 kg	6 kg	13 kg	19 kg	32 kg	38 kg	48 kg	64 kg	80 kg

Κόπτης Οριζόντιας Κοπής
TS 4





Πολυκοπτικό
VC 450



Κωδ.	Παραγωγή	Πάχος Κοπής*	Ταχύτητα	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
TS 4	-	φέτες 4 mm	-	-	26 x 48,5 x 35,5
VC 450	50-450 kg	Κοπή σε φέτες: 2 mm, 4 mm Τρίψιμο: 3 mm, 4 mm, 7 mm	270 r.p.m.	550 W/230 V	29 x 54 x 40

*** Προαιρετικά:** Μαχαίρια για κοπή σε καρέ-κύβο, Julienne, για τηγανιτές πατάτες, τρίψιμο και σε φέτες σε διάφορα πάχη κοπών.

Ζαμπονομηχανές



MS 250



MS 300

Κωδ.	Διάμετρος Μαχαιριού	Πάχος Κοπής	Ταχύτητα	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
MS 220	Ø 220 mm	1-12 mm (ρυθμιζόμενο)	300 r.p.m.	150 W/ 230 V	45 x 28 x 32
MS 250	Ø 250 mm				47 x 28 x 38
MS 300	Ø 300 mm		265 r.p.m.	250 W/230 V	53 x 33 x 46

Κρεατομηχανές

Διαθέτουν:

- Στουμπωτήρι, 2 μαχαίρια
- Γεμιστικό για λουκάνικο Ø 20 mm
- Πλάκα άλεσης: 6 mm & 8 mm



MM 12



MM 32

Κωδ.	Παραγωγή /ώρα	Ταχύτητες	Πληροφορίες	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
MM 12	120 kg	μπροστά/πίσω	Δίσκος με άνοιγμα Ø 55 mm, πλάκα άλεσης: Ø 70 mm	650 W	24 x 41 x 41
MM 22	220 kg	μπροστά/πίσω	Δίσκος με άνοιγμα Ø 55 mm, πλάκα άλεσης: Ø 82 mm	1,1 kW	24 x 43 x 42,5
MM 32	320 kg	μπροστά	Δίσκος με άνοιγμα Ø 80 mm, πλάκα άλεσης: Ø 100 mm	1,5 kW	34 x 65 x 57

***** Όλες οι κρεατομηχανές έχουν τάση 230 V.

- Για λεκανάκια GN, βάθος έως 15 cm
- Ψηφιακός έλεγχος θερμοκρασίας
- Σύστημα κατά της συμπύκνωσης
- Στατική ψύξη/Αυτόματη απόψυξη
- Ψυκτικό Υγρό: R600a
- Ρυθμιζόμενα πόδια



RD 95



RD 120

Κωδικός	Χωρητικότητα *	Θερμ/σία	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
RD 95	3 x 1/3 GN	0°/+10°C	200 W/230 V	95,5 x 39,5 x 43,5
RD 120	4 x 1/3 GN ή 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN			120 x 39,5 x 43,5
RD 140	6 x 1/3 GN			140 x 39,5 x 43,5
RD 150	6 x 1/3 GN ή 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN			150 x 39,5 x 43,5
RD 160	7 x 1/3 GN			160 x 39,5 x 43,5
RD 180	8 x 1/3 GN			180 x 39,5 x 43,5
RD 200	9 x 1/3 GN			200 x 39,5 x 43,5

* Τα λεκανάκια GN δεν περιλαμβάνονται.

Βιτρίνες Sushi & Tapas

- Γυάλινες συρόμενες πόρτες πίσω
- Ψηφιακός έλεγχος θερμ/σίας
- Στατική ψύξη/Αυτόματη απόψυξη
- Σύστημα κατά της συμπύκνωσης
- Ψυκτικό Υγρό: R134a
- Ρυθμιζόμενα πόδια



SV 52



SV 132

Κωδικός	Χωρ/τα (GN)	Χωρ/τα (lt)	Θερμ/σία	Περιλαμβάνει	Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
SV 52	5 x 1/3 GN	52 lt	0°/+12°C	5 λεκανάκια GN 1/3 (Βάθος: 40 mm)	130 W/ 230 V	135,2 x 42 x 26,5
SV 132	8 x 1/3 GN ή 5 x 1/2 GN	132 lt		8 λεκανάκια GN 1/3 (Βάθος: 40 mm)	160 W/ 230 V	180 x 42 x 26,5

- Λεκανάκι εφύγρανσης
- Αναλογικός θερμοστάτης (+30°/+90°C)
- Τάση: 230 V



HDI 25



HDI 115



HDG 96



HDD 120

Κωδικός	Χωρ/τα	Πληροφορίες	Ισχύς	Διαστάσεις (cm)
HDI 25	25 lt	κουρμπαριστό γυαλί, ράφι χρωμίου (σταθερό), πόρτα (πίσω)	800 W	55,4 x 37,6 x 31,1
HDI 45	45 lt	κουρμπαριστό γυαλί, 2 ράφια χρωμίου (σταθερά), 2 πόρτες (πίσω)		55,4 x 37,6 x 37,6
HDI 50	50 lt	τετράγωνο γυαλί, 2 ράφια χρωμίου (σταθερά), 2 πόρτες (πίσω)	800 W	55,4 x 36,1 x 37,6
HDI 115	115 lt	τετράγωνο γυαλί, 3 ράφια χρωμίου (σταθερά), εσωτερικός φωτισμός LED, 3 πόρτες (πίσω)		70 x 40 x 50
HDG 96	96 lt	γυαλί ίσιο με κλίση, 3 ράφια χρωμίου (ρυθμιζόμενα), εσωτερικός φωτισμός LED, συρόμενες πόρτες πίσω & μπροστά, χώρος αποθήκευσης στο πάνω μέρος, χρώμα: γκρί	1,5 kW	67,5 x 48,4 x 66,2
HDG 136	136 lt			91,5 x 48,4 x 66,2
HDG 186	186 lt		1,8 kW	121,5 x 48,4 x 66,2
HDD 120	120 lt	κουρμπαριστό γυαλί, 3 ράφια χρωμίου (ρυθμιζόμενα), εσωτερικός φωτισμός LED, συρόμενες πόρτες πίσω, χρώμα: inox και μαύρο	1,1 kW	67,8 x 56,8 x 67
HDD 160	160 lt		1,5 kW	85,6 x 56,8 x 67



HD 2x1/2 GN OPEN



HD 4x1/2 GN OPEN



HD 4x1/2 GN

Κωδικός	Χωρ/τα GN*	Πληροφορίες	Ισχύς/Τάση	Διαστάσεις (cm)
HD 2x1/2 GN Open	2 x 1/2	ανοιχτό μπροστινό μέρος με αντιπτερνιστικό τζάμι, ψηφιακός μετρητής θερμ/σίας (+30°/+90°C)	550 W/230 V	56 x 44 x 52
HD 4x1/2 GN Open	4 x 1/2		560 W/230 V	63 x 47 x 65
HD 4x1/2 GN	4 x 1/2	2 γυάλινες πόρτες στο μπροστινό μέρος, ψηφιακός μετρητής θερμ/σίας (+30°/+90°C)	560 W/230 V	63 x 47 x 65

* Τα λεκανάκια GN δεν συμπεριλαμβάνονται

Ζαχαροπλαστικής & Snack

- Εσωτερικός φωτισμός
- Ψηφιακός έλεγχος θερμοκρασίας
- Ψύξη υποβοηθούμενη με ανεμιστήρα
- Αυτόματη απόψυξη



RS 100 Cake



RS 220 Self-Service



RS 100



RS 125



RS 160

Κωδικός	Χωρ/τα	Θερμ/σία	Πληροφορίες	Ψυκτικό Υγρό	Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
RS 100	100 lt	0°/+12°C	2 ράφια (ρυθμιζόμενα), συρόμενες πόρτες πίσω, χρώμα: άσπρο ή μαύρο	R134a	160 W/ 230 V	68,2 x 45 x 67,5
RS 120	120 lt		2 ράφια (ρυθμιζόμενα), φωτισμός LED, συρόμενες πόρτες πίσω, χρώμα: inox με μαύρο	R134a		69,6 x 56,8 x 68,6
RS 125	125 lt		2 ράφια (ρυθμιζόμενα), φωτισμός LED, συρόμενες πόρτες μπροστά-πίσω, χρώμα: inox με μαύρο	R134a		71 x 56,8 x 68,6
RS 160	160 lt		2 ράφια (ρυθμιζόμενα), φωτισμός LED, συρόμενες πόρτες πίσω, χρώμα: inox με μαύρο	R600a		87,4 x 56,8 x 68,6
RS 100 Cake	100 lt		3 γυάλινα ράφια (ρυθμιζόμενα), φωτισμός LED, ανοιγόμενη πόρτα πίσω	R134a	180 W/ 230 V	48 x 48 x 103
RS 220 Self-Service	220 lt	2°/+10°C	Ανοιχτό με 3 ράφια (ρυθμιζόμενα), Διάστ. ραφιού: 46 x 28 cm, 4 ρόδες & 2 φρένα	R404a	1,34 kW/ 230 V	49,4 x 60 x 174

Για τιμές, βλέπε σελ. 77, 78 τιμοκαταλόγου

Ζαχαροπλαστικής & Snack

Κωδικός	RS 400	RS 500
Χωρ/τα	400 lt	500 lt
Θερμ/σία	0°/+12° C	
Πληροφορίες	Διπλά τζάμια (4 πλευρές), 3 γυάλινα ράφια ρυθμιζόμενα, συρόμενες πόρτες (πίσω), σύστημα ψύξης με ανεμιστήρα, αυτόματη απόψυξη, εσωτερικός LED φωτισμός, 4 ρόδες	
Ψυκτικό Υγρό	R134a	
Ισχύς/Τάση	450 W/230 V	
Διαστάσεις (cm)	90 x 80,5 x 144,5	120 x 80,5 x 144,5



RS 400

4 Όψεων

- Κλειδαριά
- Εσωτερικός φωτισμός LED
- Ψηφιακός έλεγχος θερμοκρασίας
- Ψύξη υποβοηθούμενη με ανεμιστήρα
- Αυτόματη απόψυξη
- Ψυκτικό Υγρό: R134a



RS 58



RS 98



RS 235

Κωδικός	Χωρ/τα	Θερμ/σία	Πληροφορίες	Ισχύς/ Τάση	Διαστάσεις (cm)
RS 58	58 lt	0°/+12°C	2 ράφια (ρυθμιζόμενα) Χρώμα: άσπρο ή μαύρο	180 W/ 230 V	42,8 x 38,6 x 81
RS 78	78 lt		3 ράφια (ρυθμιζόμενα) Χρώμα: άσπρο ή μαύρο		42,8 x 38,6 x 96
RS 98	98 lt		4 ράφια (ρυθμιζόμενα) Χρώμα: άσπρο ή μαύρο		42,8 x 38,6 x 111
RS 235	235 lt		4 ράφια (ρυθμιζόμενα) Χρώμα: άσπρο ή μαύρο	250 W/ 230 V	53 x 48,5 x 170



BC 1



BCS 2



BCU 2

- Ψηφιακός έλεγχος θερμ/σίας
- Εσωτερικός φωτισμός LED
- Με φωτιζόμενη μετώπη για διαφημίσεις (μόνο οι κωδ. BCM)
- Κλειδαριά σε κάθε πόρτα
- Ψύξη υποβοηθούμενη με ανεμιστήρα
- Αυτόματη απόψυξη
- Τάση: 230V
- Ρυθμιζόμενα πόδια



BCM 50



BCM 360



BCM 800

Κωδικός	Χωρ/τα	Πόρτες	Ράφια	Ψυκτ. Υγρό	Ισχύς	Εσωτ. Διαστάσεις (cm)	Εξωτ. Διαστάσεις (cm)
Βιτρίνες Αναψυκτικών - Back Bar (0°/+12°C)							
BC 1	142 lt	1 ανοιγόμενη	2 ρυθμιζόμενα	R600a	174 W	53,6 x 43,3 x 66	60 x 51,5 x 85
BC 2	227 lt	2 ανοιγόμενες	2 ρυθμιζόμενα	R600a	200 W	85,6 x 43,3 x 66	92 x 51,5 x 85
BCS 2		2 συρόμενες					92 x 53 x 85
BC 3	341 lt	3 ανοιγόμενες	2 ρυθμιζόμενα	R600a	250 W	128,6 x 43,3 x 66	135 x 51,5 x 85
BCS 3		3 συρόμενες					135 x 53 x 85
BCU 1	292 lt	1 ανοιγόμενη	5 ρυθμιζόμενα	R290	253 W	53,6 x 43,3 x 147,2	66,5 x 51,5 x 180
BCU 2	466 lt	2 ανοιγόμενες	5 ρυθμιζόμενα	R290	418 W	85,6 x 43,3 x 147,2	92 x 51,5 x 180
Βιτρίνες με Φωτιζόμενη Μετώπη (0°/+10°C)							
BCM 50	50 lt	1 ανοιγόμενη	2 ρυθμιζόμενα	R600a	120 W	34 x 33 x 50	46 x 42,6 x 80,5
BCM 80	80 lt	1 ανοιγόμενη	2 ρυθμιζόμενα	R600a	120 W	37,3 x 34,5 x 65,3	46,6 x 46 x 95
BCM 360*	360 lt	1 ανοιγόμενη	4 ρυθμιζόμενα	R600a	205 W	48,4 x 43 x 157,9	57,8 x 60,5 x 198
BCM 700*	700 lt	2 ανοιγόμενες	8 ρυθμιζόμενα	R600a	560 W	82 x 40,9 x 145,3	100 x 72 x 202,3
BCM 800*	800 lt	2 ανοιγόμενες	8 ρυθμιζόμενα	R600a	680 W	90 x 54,5 x 156,5	100 x 72 x 202,3

* Με 4 ρόδες και 2 φρένα.

Για τιμές, βλέπε σελ. 78 τιμοκαταλόγου

- Ψηφιακός έλεγχος θερμ/σίας
- Στατική ψύξη υποβοηθούμενη με ανεμιστήρα
- Αυτόματη απόψυξη
- Ψυκτικό Υγρό: R600
- Αναστρέψιμη πόρτα με κλειδαριά
- Ρυθμιζόμενα πόδια

Ψυγείο Συντήρησης
R 200L SS

- Χωρ/τα: 125 lt
- Θερμ/σία: 0°/ +10°C
- Με 1 ράφι ρυθμιζόμενο
- Ισχύς/Τάση: 90 W/230 V
- Εσωτ. Διαστάσεις: 45,7 x 44,8 x 57,5 cm
- Εξωτ. Διαστάσεις: 60 x 61,5 x 86 cm

Καταψύκτης
FR 200L SS

- Χωρ/τα: 125 lt
- Θερμ/σία: -18°/ -25°C
- Με 2 ράφια σταθερά
- Ισχύς/Τάση: 165 W/230 V
- Εσωτ. Διαστάσεις: 45,7 x 44,8 x 57,5 cm
- Εξωτ. Διαστάσεις: 60 x 61,5 x 86 cm



FR 200L SS

Παγομηχανές



M-ICE 24

- Ψυκτικό Υγρό: R134a
- Τάση: 230 V

Κωδικός	Σχήμα Πάγου	Παραγωγή	Αποθήκη	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
M-ICE 24	με τρύπα	24 kg/24h	5 kg	200	33 x 47 x 58
M-ICE 28		28 kg/24h	7 kg	240	39,8 x 51 x 60,8
M-ICE 45		45 kg/24h	7 kg	280	39,8 x 51 x 60,8
M-ICE 60		60 kg/24h	13 kg	400	39,8 x 51,2 x 82
M-ICE 30F *	τρίμμα	30 kg/24h	7 kg	215	33 x 47 x 58
M-ICE 50F *		50 kg/24h	10 kg	230	39,8 x 54,2 x 71,6
M-ICE 85F *		85 kg/24h	20 kg	470	39,8 x 51 x 83,2

* Διαθέτει βαλβίδα νερού

Τρόλεϊ Σερβιρίσματος

- Με 2 ράφια (απόσταση μεταξύ ραφιών 60 cm)
- Με 3 ράφια (απόσταση μεταξύ ραφιών 28,5 cm)
- Διαστάσεις: 95 x 51 x 94 cm



ST 2



ST 3

Τρόλεϊ Μεταφοράς



GT 1/1 GN



GT 60x40

- Σωλήνες διαμέτρου: 25 mm
- Με ρόδες και φρένα

Κωδικός	Χωρ/τα	Απόσταση θέσεων	Διαστάσεις (cm)
GT 1/1 GN	16 x (1/1 GN)	80 mm	44 x 61 x 173,5
GT 60x40	16 x (60x40)	85 mm	54 x 68 x 173,5
GT 2 60x40	32 x (60x40)		98 x 68 x 173,5



Λουκουμαδιέρα Επιδαπέδια EMP.LK.001 + EMP.LK.003

- Βάση με φριτέζα & λεκάνες για διατήρηση λουκουμάδων
- Αντιπτερνιστικά τζάμια
- Χωρ/τα ζύμης: 7 kg
- Χωρ/τα κάδου μαγειρέματος: 25 lt
- Τάση: 220 V
- Διαστάσεις: 140 x 70 x 85/132 cm



Λουκουμαδιέρα EMP.LK.001

- Κατάλληλη για λουκουμά & donut
- Χωρ/τα ζύμης: 7 kg

Βραστήρες για Νερό & Τσάι



EMP.SU.80



EMP.CY.80

Βραστήρας Νερού EMP.SU.80

- Χωρ/τα: 8 lt (περίπου 80 ποτήρια)
- Με θερμοστάτη
- Ισχύς: 1,75 KW
- Διαστάσεις: Ø 30 x 42,5 cm

Βραστήρας Τσαγιού EMP.CY.80

- Χωρ/τα: 8 lt (περίπου 80 ποτήρια)
- Με θερμοστάτη
- Ισχύς: 1,75 KW
- Διαστάσεις: Ø 30 x 42,5 cm

Τσαγιέρες



Τσαγιέρα EMP.DCY.120

- Με κανάτα
- Χωρ/τα: 13 τμχ/λεπτό (περίπου 120 ποτήρια)
- Με θερμοστάτη
- Λυχνία ειδοποίησης
- Ισχύς: 2 KW
- Διαστάσεις: 29,4 x 36,7 x 40 cm



Τσαγιέρα EMP.DCY.250

- Με 2 κανάτες
- Χωρ/τα: 23 τμχ/λεπτό (περίπου 250 ποτήρια)
- Με θερμοστάτη
- Λυχνία ειδοποίησης
- Ισχύς: 2,5 KW
- Διαστάσεις: 35,2 x 42,5 x 44 cm



Για τιμές, βλέπε σελ. 79 τιμοκαταλόγου



Πολτοποιητής με Έλεγχο Ταχύτητας SD.07-22

- Ρύθμιση ταχύτητας
- Χρονόμετρο
- Χωρ/τα: 20 lt
- Στροφές: 1.500 r.p.m.
- Ισχύς/Τάση: 2,5 kW/220 V
- Διαστάσεις: 61,5 x 68,5 x 105 cm



Πολτοποιητής SD.09

- Χρονόμετρο
- Χωρ/τα: 50 lt
- Στροφές: 750 - 1.500 r.p.m.
- Ισχύς/Τάση: 3,5 - 5,5 kW/380 V
- Διαστάσεις: 72 x 68,5 x 125 cm



Πολυκοπτικό με Βάση EMP.300-AS

- Κοπή σε Φέτες: 2-8 mm (ρυθμιζόμενο)
- Κοπή Τρίψιμο: 5 & 7 mm
- Στροφές: 1.400 r.p.m.
- Ισχύς/Τάση: 550 W/220 V
- Διαστάσεις: 42 x 49,5 x 115,5 cm (με βάση)

Πλυντήρια & Στεγνωτήρια Λαχανικών



Στεγνωτήριο Λαχανικών 40 lt SY.40-09

- Στέγνωμα λαχανικών σε λίγα λεπτά
- Πίνακας ελέγχου με χρονοδιακόπτη
- Χωρ/τα: 40 lt
- Στροφές: 1.500 r.p.m.
- Ισχύς: 550 - 750 W
- Τάση: 220 V ή 380 V (επιλογή κατά την παραγγελία)
- Διαστάσεις: 59 x 78 x 106,5 cm

Στεγνωτήριο Λαχανικών 60 lt SY.60-09

- Στέγνωμα λαχανικών σε λίγα λεπτά
- Πίνακας ελέγχου με χρονοδιακόπτη
- Χωρ/τα: 60 lt
- Στροφές: 1.500 r.p.m.
- Ισχύς: 550 - 750 W
- Τάση: 220 V ή 380 V (επιλογή κατά την παραγγελία)
- Διαστάσεις: 59 x 78 x 115 cm



Πλυντήριο & Στεγνωτήριο Λαχανικών EMP.SYK.01

- Χωρ/τα για Πλύσιμο: 4-20 kg
- Χρόνος Πλυσίματος: 4-10 min
- Χωρ/τα για Στέγνωμα: 2-10 kg
- Χρόνος Στεγνώματος: 2-10 min
- Χωρ/τα Κάδου Πλυσίματος: 157 lt
- Στροφές: 1.000 r.p.m.
- Ισχύς/Τάση: 370 - 500 W/380 V
- Διαστάσεις: 130 x 66 x 98,7 cm

Στεγνωτήρια Ποτηριών

EMP.BPR.002

- Στέγνωμα με θερμό αέρα
- Παραγωγή: 300-360 ποτήρια/ώρα
- Βούρτσες Γυαλίσματος: 5
- Ισχύς: 1,49 kW
- Διαστάσεις: 36 x 34 x 51 cm



EMP.BPR.001

- Στέγνωμα με θερμό αέρα
- Παραγωγή: 600-720 ποτήρια/ώρα
- Βούρτσες Γυαλίσματος: 8
- Ισχύς: 2,62 kW
- Διαστάσεις: 59,5 x 32,2 x 51 cm





EMP.EDKF-10-B



EMP.GDKF-10

- Οθόνη αφής
- Χρόνος μαγειρέματος (ρυθμιζόμενος)
- Σύστημα αέρα (ρυθμιζόμενο)
- Θερμ/σία: 0° έως 300°C
- Θερμοστάτης ασφαλείας
- Λάμπες αλογόνου
- Με στόφα (4 kW) & φούσκα
- Χωρ/τα Φούρνου: 10 ταψιά (60 x 40 cm)
- Χωρ/τα Στόφας: 12 ταψιά (60 x 40 cm)
- Χρώμα: inox (προαιρετικά μαύρο χρώμα κωδ. Β)
- Διαστάσεις: 99 x 96 x 224 cm

EMP.EDKF-10

- Ισχύς/Τάση: 26,5 kW/380 V – 50/60 Hz

EMP.GDKF-10

- Ισχύς/Τάση: 46,43 kW/220 V – 50/60 Hz

Φούρνοι Πίτσας Περιστρεφόμενοι

- Οθόνη αφής
- Χωρ/τα σε Πίτσες: 6 πίτσες Ø 300 mm
- Χρόνος μαγειρέματος (ρυθμιζόμενος)
- Θερμ/σία: 0° έως 400°C
- Θερμοστάτης ασφαλείας
- Με περιστρεφόμενη πλάκα (από πυρίμαχο υλικό) για ομοιόμορφο μαγείρεμα

EMP.SPO.01

- Ισχύς/Τάση: 16 kW/380 V – 50 Hz
- Εσωτ. Διαστάσεις: Ø 100 x (Y) 17 cm
- Διαστάσεις: 120 x 136,8 x 200 cm

EMP.SPO.04

- Ισχύς/Τάση: 48 kW (LPG ή NG)/220 V–50 Hz
- Εσωτ. Διαστάσεις: Ø 100 x (Y) 45 cm
- Διαστάσεις: 148,2 x 172 x 183,5 cm



EMP.SPO.01

Επιλογή Χρώματος:



Μαύρο-Κόκκινο



Χρυσό-Μαύρο



Κόκκινο-Μαύρο



Καφέ-Μαύρο

Φούρνοι Πατατών

- Ξεχωριστή αντίσταση σε κάθε συρτάρι
- Με θερμοστάτη

EMP.KFE.020

- Με 2 συρτάρια
- Χωρ/τα: 24-30 τμχ/ώρα
- Ισχύς/Τάση: 3 kW/380 V
- Διαστάσεις: 50 x 70 x 75 cm

EMP.KFE.030

- Με 3 συρτάρια
- Χωρ/τα: 36-45 τμχ/ώρα
- Ισχύς/Τάση: 4,5 kW/380 V
- Διαστάσεις: 50 x 70 x 98 cm



EMP.KFE.020



EMP.KFE.030

Για τιμές, βλέπε σελ. 79 τιμοκαταλόγου



EMP.CKP.01

- Παραγωγή: 3.000 τμχ/ώρα
- Χωρ/τα Κάδου: 3 kg
- Ισχύς/Τάση: 600 W/220 V
- Διαστάσεις: 56 x 55 x 41 cm



EMP.CKP.02

- Παραγωγή: 7.000 τμχ/ώρα
- Χωρ/τα Κάδου: 5 kg
- Ισχύς/Τάση: 800 W/220 V
- Διαστάσεις: 66 x 65 x 70 cm

- Χρονόμετρο: 0-120 λεπτά
- Πόρτα plexiglass

EMP.BST.001

- Χωρ/τα: 10 τμχ.
- Ισχύς/Τάση: 100 W
- Διαστάσεις: 55,2 x 13,1 x 62 cm

EMP.BST.002

- Χωρ/τα: 20 τμχ.
- Ισχύς/Τάση: 200 W
- Διαστάσεις: 102,2 x 13,1 x 62 cm



EMP.BST.001

Θερμαινόμενες Επιφάνειες με Λάμπες Αλογόνου



EMP.PD.8060

EMP.PD.8060*

- Χωρ/τα: 2 x GN 1/1
- Ψηφιακός έλεγχος
- Θερμ/σία: 30°-90°C
- Inox κατασκευή με τζάμι μπροστά & λάμπες αλογόνου
- Ισχύς/Τάση: 1,3 kW/220 V
- Διαστάσεις: 80 x 60 x 12/75 cm

* Διατίθεται και με ξύλινη επένδυση (κωδ. EMP.AD)



EMP.AD.8060

EMP.PD.11060*

- Χωρ/τα: 3 x GN 1/1
- Ψηφιακός έλεγχος
- Θερμ/σία: 30°-90°C
- Inox κατασκευή με τζάμι μπροστά & λάμπες αλογόνου
- Ισχύς/Τάση: 1,8 kW/220 V
- Διαστάσεις: 111,5 x 60 x 12/75 cm

* Διατίθεται και με ξύλινη επένδυση (κωδ. EMP.AD)

EMP.STU.01

- Με 2 λάμπες αλογόνου
- Plexiglass στο επάνω μέρος
- Θερμοστατικός έλεγχος θερμ/σίας
- Χωρ/τα: 2 x GN 1/1
- Ισχύς/Τάση: 1,3 kW/220 V
- Διαστάσεις: 72,5 x 57 x 56,2 cm



EMP.GP.40

- Με 1 λάμπα αλογόνου
- Ψηφιακός έλεγχος θερμ/σίας
- Θερμ/σία: 30°-90°C
- Ισχύς/Τάση: 650 W/220 V
- Διάμετρος: Ø 400 mm

Κατάλληλο για κατσαρόλες και πίτσες!





GLT.SSU-N.03
με ψυχ. επιφάνεια από γρανίτη



GLT.P.SSU.03
με ανοξείδωτη ψυχ. επιφάνεια

Ψυχόμενα Buffet Self-Service

- Αντιπτερνιστικό τζάμι
- Χρώμα: επιλογή κατά την παραγγελία
- **Διαθέσιμα Μήκη (cm):** 100/ 120/ 140/ 160/ 180/ 200/ 220/ 240
- **Βάθος x Ύψος:** 90 x 90/150 cm

Θερμαινόμενα Buffet Self-Service

- Αντιπτερνιστικό τζάμι (και χωρίς αντιπτερνιστικό για μοντέλα με Chafing Dish)
- Χρώμα: επιλογή κατά την παραγγελία
- **Διαθέσιμα Μήκη (cm) με GN:** 120 (2 x 1/1)/ 160 (3 x 1/1)/ 200 (4 x 1/1)/ 240 (5 x 1/1)
- **Διαθέσιμα Μήκη (cm) με Chafing Dish:** 120 (1 Chafing Dish)/ 180 (2 Chafing Dish)/ 240 (3 Chafing Dish)
- **Βάθος x Ύψος:** 90 x 90/150 cm



GLT.SSB.03



GLT.SSC-N.02



GLT.TD.01





Διανεμητές Πιάτων

- Θερμαινόμενος ή ουδέτερος διανεμητής (επιλογή κατά την παραγγελία)
- Χρώμα: επιλογή κατά την παραγγελία
- Διαστάσεις: 110 x 90 x 90 cm

Όλα τα σετ Self Service διατίθενται στις παραπάνω αποχρώσεις.

Θερμαινόμενα Buffet

- Θερμοστατικός έλεγχος
- Με βαλβίδα αποστράγγισης
- Με φωτισμό
- Αντιπτερνιστικό τζάμι διπλό
- Χρώμα: επιλογή κατά την παραγγελία

Ψυχόμενα Salad Bar

- Ψυκτικό Υγρό: R 134a
- Με φωτισμό
- Αντιπτερνιστικό τζάμι διπλό
- Χρώμα: επιλογή κατά την παραγγελία





Επιλογή Χρώματος:



1 2 3

Για 4 Λεκανάκια GN *

- Διαστάσεις: 150 x 89 x 87/137 cm
- Ισχύς/Τάση: 1,3 kW/220 V (ψυχόμενο κωδ. EMP.SB.04)
- Ισχύς/Τάση: 2,7 kW/220 V (θερμαινόμενο κωδ. EMP.SBS.04)

* Διατίθενται μοντέλα και με χωρ/τα: 3, 5 ή 6 GN 1/1.

Στα παραπάνω μοντέλα δεν περιλαμβάνονται τα λεκανάκια GN.



EMP.BQ1



EMP.BQ2



EMP.BQ3

Θερμαινόμενα

- Θερμ/σία: 0°/+70°C
- Εσωτερική ένδειξη θερμ/σίας
- Ψηφιακός θερμοστάτης
- Σύστημα υγρασίας
- Τάση: 220 V



Κωδικός	Χωρ/τα	Ισχύς (kW)	Διαστάσεις (cm)
EMP.BQ4	15 GN 1/1	1,7	58,2 x 76,8 x 168,4
EMP.BQ3	6 GN 2/1	1,7	71,7 x 88,8 x 124,5
EMP.BQ1	11 GN 2/1	1,7	71,7 x 88,8 x 180,3
EMP.BQ2	2 x (11 GN 2/1)	3,4	135,2 x 88,8 x 180,3



EMP.BQ1-S



EMP.BQ2-S



EMP.BQ3-S

Ψυχόμενα

- Θερμ/σία: 0°/+5°C
- Ψηφιακός θερμοστάτης
- Ψυκτικό υγρό: R 134a
- Τάση: 220-230 V

Κωδικός	Χωρ/τα	Ισχύς (W)	Διαστάσεις (cm)
EMP.BQ4-S	15 GN 1/1	350	50,5 x 77,5 x 183
EMP.BQ3-S	6 GN 2/1	350	72 x 88,5 x 125
EMP.BQ1-S	11 GN 2/1	350	72 x 88,5 x 183
EMP.BQ2-S	2 x (11 GN 2/1)	700	136 x 88,5 x 183

Σημειώσεις

Για τον παρών κατάλογο έχει καταβληθεί κάθε προσπάθεια ώστε οι περιγραφές και οι εικόνες των μηχανημάτων να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές και τα χαρακτηριστικά των προϊόντων που παραδίδουμε. Δεν μπορούμε όμως να αποκλείσουμε αλλαγές ή βελτιώσεις σε φωτογραφίες και τεχνικά χαρακτηριστικά από τους προμηθευτές μας, χωρίς προειδοποίηση. Η εταιρεία μας δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν τυπογραφικά λάθη και αλλαγή/κατάργηση μηχανημάτων, που περιέχονται στον κατάλογο.

ΑΡΖΙΝΟΣ Ν. Α.Ε.
Πειραιώς 70 & Πύργου 15
Τ.Κ.: 183 46, Μοσχάτο
Τηλ. | Fax: 210 4838252
E-mail: info@arzinos.gr
www.arzinos.gr
www.granites.com.gr
www.pagotomixanes.com

arzinos_catering_equipment
Arzinos Catering Equipment
Arzinos Επαγγελματικός Εξοπλισμός Εστίασης
Arzinos Catering Equipment