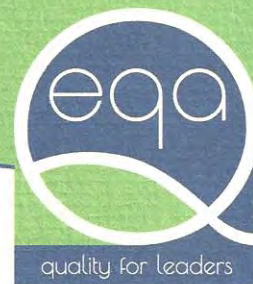


ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ



Ο Φορέας Πιστοποίησης & Ελέγχου EQA HELLAS A.E.
πιστοποιεί ότι η εταιρεία

ΕΜΚΟ ΕΜΜ.ΚΟΥΤΕΛΑΣ Α.Ε.

ΛΥΣΙΚΡΑΤΟΥΣ 25, Τ.Κ. 176 74, ΚΑΛΛΙΘΕΑ, ΑΤΤΙΚΗΣ

έχει αναπτύξει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας
το οποίο ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του:

ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2015

(Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας)

με πεδίο εφαρμογής:

ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ - ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



Αριθμός Πιστοποιητικού:
ΣΔΠ 2235/22

**Ημερομηνία Επαναπιστοποίησης/
Χορήγησης:**
21 Ιουλίου 2022

Ημερομηνία Λήξης Πιστοποιητικού:
21 Ιουλίου 2025

Ημερομηνία Αρχικής Πιστοποίησης:
22 Ιουλίου 2019

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΠΑΝ. ΓΑΛΑΤΣΑΝΟΣ

ΕQA HELLAS A.E.

Ποταμού Καλαμά 30, Χαλάνδρι, 152 33 www.eqa.gr
210 68 34 012 | Fax: 210 68 50 985 equa@eqa.gr | info@eqa.gr

Το παρόν πιστοποιητικό, ισχύει υπό την προϋπόθεση διενέργειας των απαιτούμενων ετήσιων επιθεωρήσεων επιτήρησης - 1ης επιτήρησης εντός 12μήνου από της ημερομηνίας χορήγησης και 2ης επιτήρησης εντός 24μήνου από της ημερομηνίας χορήγησης - και υπόκειται στους κανονισμούς της διαπίστευσης και στους κανονισμούς πιστοποίησης της EQA HELLAS A.E.
F05-06.2, Εκδ.3.0, 05/08/2021



Η εταιρεία **EMKO Εμμ. Κουτελάς Α.Ε.** εισάγει μηχανήματα και συσκευές επαγγελματικού εξοπλισμού για χώρους μαζικής εστίασης από το 1976.

Συνεργάζεται με διεθνώς αναγνωρισμένα εργοστάσια στην παγκόσμια αγορά του επισιτιστικού κλάδου και είναι σε θέση να προσφέρει στους πελάτες της προϊόντα υψηλής ποιότητας και τεχνογνωσίας με υπευθυνότητα και συνέπεια.

Το εξειδικευμένο Τεχνικό Τμήμα της εταιρείας και η διαρκής παρακαταθήκη ανταλλακτικών συντελούν στην υψηλή ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών της.

Στόχος και μέλημα της εταιρείας είναι η αρμονική επικοινωνία και η εποικοδομητική συνεργασία με τους πελάτες της. Για την διασφάλισή τους κρίνεται απαραίτητη η πλήρης αποδοχή των όρων συνεργασίας και πωλήσεων που ακολουθούν στην επόμενη σελίδα.



Γενικοί όροι συνεργασίας & όροι πωλήσεων

Η εταιρεία, στο πλαίσιο της συνεχούς βελτίωσης των προϊόντων και υπηρεσιών της, διατηρεί το δικαίωμα να διαφοροποιήσει χωρίς προειδοποίηση τα χαρακτηριστικά, τις προδιαγραφές και τις τιμές των προϊόντων της.

Όλες οι αλλαγές δημοσιεύονται εγκαίρως στην ιστοσελίδα μας **www.emko.gr** την οποία και συνιστούμε να επισκέπτεστε τακτικά για την έγκαιρη ενημέρωσή σας.

Οι παραγγελίες μηχανημάτων πρέπει να μεταβιβάζονται από τον πελάτη στην εταιρεία μέσω fax ή email και να αναγράφουν κωδικούς, τεμάχια και περιγραφή προϊόντων.

Οι παραγγελίες ανταλλακτικών εκτελούνται μέσω fax ή email και μόνο μετά από υπόδειξη αυτών στη σχετική διασκόρπιση που παρέχει η εταιρεία.

Οι παραγγελίες με μορφή προσωρινής δέσμευσης διαγράφονται αυτόματα από το σύστημα μετά από μία εβδομάδα.

Τα ανταλλακτικά και οι επισκευές εξοφλούνται τοις μετρητοίς κατά την επίσκεψη του τεχνικού στο χώρο σας ή με προ-έμβασμα για τις περιοχές εκτός Αττικής.

Ο έλεγχος και η διάγνωση βλαβών σε μηχανήματα γίνονται μόνο με χρέωση και προπληρωμή αυτής.

Η χρέωση ελέγχου/διάγνωσης βλαβών αφαιρείται από το συνολικό κόστος αν ο πελάτης προχωρήσει σε επισκευή.

Η εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές ή απώλειες επισκευασμένων ειδών που παρέμειναν στον χώρο της μετά την παρέλευση μηνός με υπαιτιότητα του πελάτη.

Τα ανταλλακτικά αποστέλλονται στον πελάτη μέσω courier και η χρέωση μεταφορικών επιβαρύνει τον παραλήπτη.

Το πρακτορείο μεταφοράς επιλέγεται μόνον από τον πελάτη ο οποίος και αναλαμβάνει την ευθύνη για το ταξίδι των εμπορευμάτων, τις όποιες πιθανές ζημιές ή απώλειες αυτών.

Τυχόν λάθη ή ασάφειες λόγω προφορικής συνεννόησης επιβαρύνουν τον πελάτη.

Για τυχόν επιστροφές εμπορευμάτων είναι απαραίτητο να προηγηθεί συνεννόηση με το Τμήμα Πωλήσεων. Η επιστροφή ανταλλακτικών δεν γίνεται δεκτή.

Αριθμοί λογαριασμού όψεως για **EMKO Εμμ. Κουτελάς Α.Ε.**

ΕΘΝΙΚΗ 153/47017715
IBAN: GR91 0110 1530 0000 153 4701 7715

ALPHA BANK 131/002330000328
IBAN : GR90 0140 1310 1310 0233 0000 328

ΠΕΙΡΑΙΩΣ 5187-050481-892
IBAN : GR58 0172 1870 0051 8705 0481 892

EUROBANK 00260010440200664940
IBAN : GR19 0260 0100 0004 4020 0664 940

Περιεχόμενα (ανά κατηγορία)

1 Ζεστά και κρύα ροφήματα

Σίφτες εσπεριδοειδών	06 - 07
Πρέσες πορτοκαλιών (αυτόματες)	08, 10
Αποχυματές φρούτων - λαχανικών	11 - 13, 72
Φραπιέρες	14 - 15
Blenders	16 - 17
Ψύκτες χυμών	18
Παγοθραύστες	18
Γρανιτομηχανές	19
Παγωτομηχανές	19
Βραστήρες νερού - γάλακτος	20
Μηχανές καφέ φίλτρου	20 - 22
Μηχανές καφέ Espresso	23
Μύλοι αλέσεως καφέ	24 - 26
Σοκολατιέρες	27
Συντριβάνι σοκολάτας	27
Σαμβόρια	27

2 Παρουσίαση

Chafing dishes (Bain Marie)	28
Ψυχόμενοι δίσκοι	28
Βραστήρας αυγών	29
Θερμαινόμενες επιφάνειες, Σουπιέρες	29
Διανεμητές	30
Buffet - Salad Bars - Drop in	31
Θερμαντικές λάμπες, Carving stations	32, 33

3 Μηχανές παγοκύβων

Μηχανές παγοκύβων (συμπαγές παγάκι)	34 - 35
Μηχανές παγοκύβων (nugget/cocktail)	36
Μηχανές παγοκύβων κάθετης ροής (flat ice)	37
Μηχανές για παγάκι με τρύπα (ανάδευσης)	38
Μηχανές πάγου flake (λέπι)	39
Μηχανές παγοτριμματος	40
Αποθήκες μηχανών παγοκύβων	41

4 Πλυντήρια πιάτων & ρούχων

Πλυντήρια πιάτων - ποτηριών	42 - 43, 45
Πλυντήρια πιάτων - δίσκων - σκευών	44
Πλυντήρια τούνελ	46 - 52
Καλάθια - θήκες πλυντηρίων	53
Πλυντήρια ιματισμού	54
Στεγνωτήρια ιματισμού	55
Σιδερωτήρια ιματισμού	55

5 Επεξεργασία τροφίμων

Πολυκοπτικά μηχανήματα	56 - 57
Κοπτικά μηχανήματα	58 - 61
Δίσκοι κοπτικών - πολυκοπτικών	62 - 63
Cutters	64 - 65
Blixers	66 - 67
Robot Cook®	68
Μίξερ χειρός - Stick blenders	69 - 71
Αποφλοιωτές - Αποχυματές	72
Κοπτικά ψωμιού	74
Ζαμπονομηχανές	75
Κρεατομηχανές	76
Φορμαριστές μπιφτεκιών	76
Τυρορίφτες	77
Μίξερ - Ζυμωτήρια, Ταχυζυμωτήρια	78 - 80
Ανοικτικό ζύμης	80
Αποξηραντές τροφίμων	81
Πλυντήρια - Στεγνωτήρια λαχανικών	82 - 83
Συσκευές & Αναλώσιμα vacuum	84 - 85
Συσκευές sous vide	86
Ακονιστήρια & Αποστειρωτής μαχαριών	87
Εργαλεία κουζίνας	88 - 89
Μαχαίρια	90 - 91

6 Συσκευές snack

Τοστιέρες	92 - 94
Φριτέζες	95 - 98
Εστίες - Πλατώ ψησίματος	99 - 100
Κρεπιέρες	101 - 103
Τρόλει για κρέπες & waffles	104
Waffles	104 - 106
Συσκευή Candy floss / Μαλλι της γριάς	106
Συσκευή PopCorn	107
Φρυγανιέρες	107 - 108
Σαλαμάνδρες	108, 110
Βιτρίνες θερμαινόμενες	111 - 113
Εστίες (ηλεκτρικές - υγραερίου)	114
Συσκευές Hot dog	115
Επαγωγικές εστίες	116 - 118

7 Φούρνοι

Φούρνοι μικροκυμάτων	119
Φούρνοι βεβιασμένης κυκλοφορίας	120 - 122
Φούρνοι ζαχαροπλαστικής	121
Φούρνοι Combi	122
Φούρνοι πίτσας	123
Φούρνοι κάρβουνου	123
Φούρνοι RATIONAL	124 - 127
Αξεσουάρ RATIONAL	128 - 132
Φούρνοι FAGOR	133

8 Ολοκληρωμένα συστήματα κουζίνας

FAGOR σειρά 600	134 - 136
FAGOR σειρά 700	137 - 148
FAGOR σειρά 900	149 - 163

9 Ψύξη

Βιτρίνες ψυχόμενες - συντήρησης	164 - 165, 167 - 168
Βιτρίνες ζαχαροπλαστικού	166
Mini bars	168
Διανεμητές - συντηρητές ασκών κρασιού	169
Κάβες κρασιών	169
Blast chillers - Shock freezers	170

10 Καθαρισμός - Υγιεινή

Σταθμοί & Συστήματα απολύμανσης	171 - 173
Καθαριστικά πλυντηρίων πιάτων	174
Καθαριστικά φούρνων FAGOR	174
Καθαριστικά φούρνων RATIONAL	174
Συσκευή γυαλισματος μαχαφ/ων	175
Κάδοι απορριμμάτων	175
Λάντζες ποδοκίνητες	175
Καταιωνιστήρες	175
Αποσκληρυντές - Αλάτι (άλη)	176
Στεγνωτήρες χεριών	177

11 Μεταφορά - Αποθήκευση

Χειραμάξια αξεσουάρ	179, 185
Χειραμάξια μεταφοράς σπαστά	180
Χειραμάξια μεταφοράς	181 - 183
Χειραμάξια αποσκευών	184
Τρόλει αποσκευών	185
Πλατφόρμες	183, 186
Τρόλει μεταφοράς δίσκων	186
Θερμοερμάρια	187
Θερμαινόμενα τρόλει πιάτων	187
Θερμοθάλαμοι - Banquet trolleys	187 - 188
Τρόλει room service	189
Τρόλει ορόφων	190 - 191
Τρόλει ιματισμού	190 - 191
Ράφια ανοξειδωτά	192

Περιεχόμενα (αλφαβητικά)

	Blast chillers - Shock freezers	170			
	Blenders	16 - 17			
	Blixers	66 - 67			
	Buffet - Salad Bars - Drop in	31			
	Carving stations	33			
	Chafing dishes (Bain Marie)	28			
	Cutters	64 - 65			
	FAGOR σειρά 600	134 - 136			
	FAGOR σειρά 700	137 - 148			
	FAGOR σειρά 900	149 - 163			
	Hot dog	115			
	Mini bars	168			
	Robot Cook®	68			
	Sous vide	86			
	Vacuum & αναλώσιμα	84 - 85			
	Waffles	104 - 106			
A	Ακονιστήρια μαχαριών	87			
	Ανοικτικό ζύμης	80			
	Αξεσουάρ φούρνων RATIONAL	128 - 132			
	Αποθήκες μηχανών πάγου	41			
	Αποξηραντές τροφίμων	81			
	Αποσκληρυντές - Αλάτι (άλμη)	176			
	Αποστειρωτής μαχαριών	87			
	Αποφλοιωτές - Αποχυμωτές	72			
	Αποχυμωτές φρούτων - λαχανικών	11 - 13, 72			
B	Βιτρίνες ζαχαροπλαστείου	166			
	Βιτρίνες θερμαινόμενες	111 - 113			
	Βιτρίνες ψυχόμενες - συντήρησης	164 - 165, 167 - 168			
	Βραστήρας αυγών	29			
	Βραστήρες νερού - γάλακτος	20			
Γ	Γρανιτομηχανές	19			
Δ	Διανεμητές	30			
	Διανεμητές - συντηρητές ασκών κρασιού	169			
	Δίσκοι κοπτικών - πολυκοπτικών	62 - 63			
E	Επαγωγικές εστίες	116 - 118			
	Εργαλεία κουζίνας	88 - 89			
	Εστίες - Πλατώ ψησίματος (snack)	99 - 100			
	Εστίες (ηλεκτρικές - υγραερίου)	114			
Z	Ζαμπονομηχανές	75			
	Ζυμωτήρια, ταχυζυμωτήρια	80			
Θ	Θερμαινόμενα τρόλεϊ πιάτων	187			
	Θερμαινόμενες επιφάνειες	29			
	Θερμαντικές λάμπες	32			
	Θερμοερμάρια	187			
	Θερμοθάλαμοι - Banquet trolleys	187 - 188			
K	Κάβες κρασιών	169			
	Κάδοι απορριμμάτων	175			
	Καθαριστικά πλυντηρίων πιάτων	174			
	Καθαριστικά φούρνων RATIONAL & FAGOR	174			
	Καλάθια - Θήκες πλυντηρίων	53			
	Κανάτες καφέ φίλτρου	20			
	Καταωνιστήρες	175			
	Κοπτικά μηχανήματα	58 - 61			
	Κοπτικά ψωμιού	74			
	Κρεατομηχανές	76			
	Κρεπίερες	101 - 103			
Λ	Λάντζες ποδοκίνητες	175			
M	Μαλλί γριάς / Candy floss	106			
	Μαχαίρια	90 - 91			
	Μηχανές καφέ espresso	23			
	Μηχανές καφέ φίλτρου	20 - 22			
	Μηχανές πάγου	34 - 40			
	Μίξερ - Ζυμωτήρια	78 - 79			
	Μίξερ χειρός - Stick blenders	69 - 71			
	Μύλοι αλέσεως καφέ	24 - 26			
Π	Παγοθραύστες	18			
	Παγοτομηχανές	19			
	Πλατφόρμες	183, 186			
	Πλυντήρια - Στεγνωτήρια - Σιδερωτήρια ιματισμού	54 - 55			
	Πλυντήρια - Στεγνωτήρια λαχανικών	82 - 83			
	Πλυντήρια πιάτων - δίσκων - σκευών	44			
	Πλυντήρια πιάτων - ποτηριών	42 - 43, 45			
	Πλυντήρια τούνελ	46 - 52			
	Πολυκοπτικά μηχανήματα	56 - 57			
	Ποπ Κορν	107			
	Πρέσες πορτοκαλιών (αυτόματες)	8, 10			
P	Ράφια ανοξείδωτα	192			
Σ	Σαμοβάρια	27			
	Σαλαμάνδρες	108, 110			
	Σοκολατιέρες	27			
	Σουπιέρες	29			
	Σταθμοί & Συστήματα απολύμανσης	171 - 173			
	Στεγνωτήρες χειρών	177			
	Στίφτες εσπεριδοειδών	6 - 7			
	Συντριβάνι σοκολάτας	27			
	Συσκευή γαλισματος μαχαροπήρουων	175			
T	Ταχυζυμωτήρια	80			
	Τοστιέρες	92 - 94			
	Τρόλεϊ δίσκων	186			
	Τρόλεϊ room service	189			
	Τρόλεϊ αποσκευών	185			
	Τρόλεϊ για κρέπες & waffles	104			
	Τρόλεϊ ορόφων	190 - 191			
	Τυροτριφτες	77			
Φ	Φίλτρα καφέ	20			
	Φορμαριστές μπιφτεκιών	76			
	Φούρνοι μικροκυμάτων	119			
	Φούρνοι Combi	122			
	Φούρνοι FAGOR	133			
	Φούρνοι RATIONAL & αξεσουάρ	124 - 132			
	Φούρνοι βεβιασμένης κυκλοφορίας	120 - 122			
	Φούρνοι ζαχαροπλαστικής	121			
	Φούρνοι κάρβουνου	123			
	Φούρνοι πίτσας	123			
	Φραπιέρες	14 - 15			
	Φριτζες snack	95 - 98			
	Φρυγανιέρες	107 - 108			
X	Χειραμάξια μεταφοράς	181 - 183			
	Χειραμάξια μεταφοράς σπαστά	180			
	Χειραμάξια αξεσουάρ	179, 185			
	Χειραμάξια αποσκευών	184			
Ψ	Ψύκτες χυμών	18			
	Ψυχόμενοι δίσκοι	28			



**Στίφτης
MEFRA No 71C χρώμιο**
005.0902

Παραγωγή: 15 L/ώρα
Δέχεται κανάτα/ποτήρι έως: 135 mm.
Κατάλληλος για ημιεπαγγελματική
χρήση.



**Στίφτης
No 38C χρώμιο**
005.0904

Παραγωγή: 30 L/ώρα
Δέχεται κανάτα/ποτήρι έως: 135 mm.
Συνοδεύεται από τρεις κώνους
στιψίματος.



**Στίφτης
No 52**
005.0909

Παραγωγή: 40 L/ώρα
Δέχεται κανάτα/ποτήρι έως: 212 mm.
Συνοδεύεται από τρεις κώνους
στιψίματος.



**Στίφτης
No 52C χρώμιο**
005.0913



**Στίφτης
No 10**
005.0005

Παραγωγή: 30 L/ώρα
Δέχεται κανάτα/ποτήρι έως: 135 mm.
Με μοτέρ βαρέως τύπου.
Ανοξείδωτη εσωτερική κατασκευή.



**Στίφτης
No 10C χρώμιο**
005.0903

Παραγωγή: 30 L/ώρα
Δέχεται κανάτα/ποτήρι έως: 135 mm.
Με μοτέρ βαρέως τύπου.
Ανοξείδωτη εσωτερική κατασκευή



**Στίφτης
EVOLUTION No 70**
005.0889

Παραγωγή: 20 - 50 L/ώρα
Δέχεται κανάτα/ποτήρι έως: 220 mm.
Όλα τα εξαρτήματα πλένονται (και σε
πλυντήριο πιάτων) εύκολα και γρήγορα.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
MEFRA No 71	170 x 236 x 310	80	40	3,5	220V / 50Hz
No 38	170 x 303 x 350	1.500	130	5,2	220V / 50Hz
No 52	205 x 305 x 490	1.500	230	9,5	220V / 50Hz
No 10	200 x 300 x 380	1.500	230	9,2	220V / 50Hz
EVOLUTION No 70	240 x 400 x 490	1.500	300	13,5	220V / 50Hz

The
Original

handmade
IN FRANCE



Από το 1954
 παραμένει στην
 πρώτη θέση
 προτίμησης
 παγκοσμίως!

Παραγωγή: 30 L/ώρα
 Δέχεται κανάτα/ποτήρι έως: 125 mm.
 Ιδανικός για πορτοκάλια, λεμόνια και grapefruit.

Στίφτης
No 11
 005.0001

230 x 300 x 350 mm
 Ταχύτητα: 1.500 r.p.m.
 Ισχύς: 130 W
 Βάρος: 5 kg
 220V / 50Hz



Συνοδεύεται από τρεις κώνους
 στυψίματος.



Στίφτης
No 11G γκρι
 005.0824



Στίφτης
No 11C χρώμιο
 005.0923



Αυτόματη πρέσα πορτοκαλιών με κάδο

No 32 BAC

005.1000

**Παραγωγή: 1.200 πορτοκάλια/ώρα
ή 100 L/ώρα ή 2 L/λεπτό**

Διάμετρος πορτοκαλιών: 60 - 90 mm.

Η μοναδική ανοξειδωτή αυτόματη πρέσα που σύβει το πορτοκάλι χωρίς να το συμπιέζει με αποτέλεσμα ο χυμός να μην έρχεται σε επαφή με το περίβλημα του πορτοκαλιού και να μην πικρίζει στη γεύση.

Διαθέτει ειδική αντλία για εύκολο καθάρισμα.

Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται ο κάδος αποθήκευσης χυμού.

410 x 620 x 1020 mm

Ταχύτητα: 1.500 r.p.m.

Ισχύς: 600 W

Βάρος: 65,5 kg

Τάση: 220V / 50Hz



Κάδος πρέσας πορτοκαλιών

005.0027

Χωρητικότητα: 7 L

Κάδος αποθήκευσης χυμού με ειδικό μοχλό για την ανάδυσή του και βρύση στεγανότητας για την εύκολη διανομή του.

410 x 190 x 210 mm

Βάρος: 2,5 kg



Βάση τροχήλατη πρέσας πορτοκαλιών

005.0014

Ανοξειδωτή και τροχήλατη βάση με αποθηκευτικό χώρο.

Διαθέτει εσωτερικά πλαστικό κάδο για να δέχεται τις στιμμένες φλούδες του πορτοκαλιού.

410 x 770 x 790 mm

Βάρος: 21 kg



Σύνθεση τριών τεμαχίων

005.0914

Περιλαμβάνει:

**Αυτόματη πρέσα πορτοκαλιών
με τροχήλατη βάση και κάδο.**

410 x 770 x 1810 mm



Ανθεκτικότητα, αξιοπιστία και καινοτομία



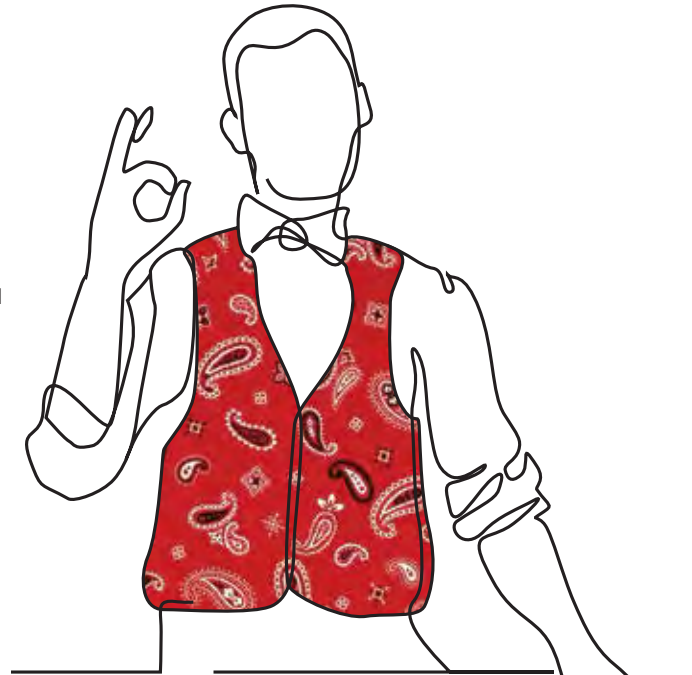
Μαζί από το 1980

Οι συσκευές SANTOS είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς στους επαγγελματίες των χώρων εστίασης.

Το πιο αναγνωρίσιμο είδος είναι με διαφορά ο Στίφτης #11 που παραμένει πρώτος σε πωλήσεις από το 1954 που ιδρύθηκε η SANTOS.

Άλλα γνωστά είδη του γαλλικού εργοστασίου είναι: ο Αποχυωτής #50, το Μίξερ-φραπιέρα #54, το Μπλέντερ #33 το Αθόρυβο Blender #62, κ.α.

- Έχει ιδιαίτερα αυστηρό ποιοτικό έλεγχο. Το 100% των συσκευών ελέγχονται μετά την παραγωγή.
- Διαθέτει τμήμα έρευνας & ανάπτυξης όπου εξελίσσει νέα και καινοτόμα προϊόντα βασισμένα στην εξειδικευμένη τεχνογνωσία της.
- Όλα τα προϊόντα πληρούν τις πιο αυστηρές διεθνείς προδιαγραφές (UL, GS, NSF, KETI, GOST, κ.α.).



Ιδρύθηκε το 1954



Το εργοστάσιο παραγωγής βρίσκεται στη Lyon της Γαλλίας



Εξαγωγές σε 130 χώρες



Εξουσιοδοτημένο-εξειδικευμένο service και παρακαταθήκη ανταλλακτικών.

Πρέσες πορτοκαλιών (αυτόματες)



Πρέσα πορτοκαλιών 8 kg

22E

045.0600

Χειροκίνητη τροφοδοσία

Παραγωγή: 18 - 25 πορτοκάλια/λεπτό

Διάμετρος πορτοκαλιών: 60 - 80 mm.

Κάδος τροφοδοσίας: 8 kg.

Σπιβαρή, ανοξείδωτη κατασκευή με αντιδιαβρωτικά μέρη.



Πρέσα πορτοκαλιών 20 kg

24ET

045.0601

Αυτόματη τροφοδοσία

Παραγωγή: 18 - 25 πορτοκάλια/λεπτό

Διάμετρος πορτοκαλιών: 60 - 80 mm.

Κάδος τροφοδοσίας: 20 kg.

Σπιβαρή, ανοξείδωτη κατασκευή με αντιδιαβρωτικά μέρη και βρυσάκι self-service που λειτουργεί ως on/off.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
22E	450 x 360 x 775	120	41	230V / 50Hz
24ET	450 x 500 x 1090	120	54	230V / 50Hz



Αποχυωτής J80

015.1374

Παραγωγή: έως 120 L/ώρα

Ανοξειδωτο φίλτρο με δύο σιβαρές λαβές για εύκολη αφαίρεση.

Βάση αποστράγγισης.

Ισχυρό, αθόρυβο μοτέρ για χρήση μπροστά στον πελάτη.

Ειδικά σχεδιασμένο anti-splash στόμιο,

για ποτήρια και μικρές κανάτες.

Ημιδιαφανής κάδος 7,2L.



Δύο τρόποι τοποθέτησης:
με κάδο για τα υπολείμματα
ή έξοδο για τα υπολείμματα συνεχούς ροής.



Η σίτα αφαιρείται χωρίς
ειδικό εργαλείο και
καθαρίζεται εύκολα.

ΝΕΟ



Αποχυωτής J80 Buffet

015.1377

Παραγωγή: έως 120 L/ώρα

Ιδανικός για buffet ξενοδοχείων.

Ανοξειδωτο φίλτρο με δύο σιβαρές λαβές για εύκολη αφαίρεση.

Μεγάλη βάση αποστράγγισης.

Επικλινή βάση για βέλτιστη απομάκρυνση του χυμού.

Ισχυρό, αθόρυβο μοτέρ για χρήση μπροστά στον πελάτη.

Δύο ειδικά σχεδιασμένα anti-splash στόμια,

ένα για ποτήρια και ένα για κανάτες.

Ημιδιαφανής κάδος 6,5L.



Αποχυωτής J100

015.1375

Παραγωγή: έως 160 L/ώρα

Ανοξειδωτο φίλτρο με δύο σιβαρές λαβές για εύκολη αφαίρεση.

Μεγάλη βάση αποστράγγισης.

Επικλινή βάση για βέλτιστη απομάκρυνση του χυμού.

Ισχυρό, αθόρυβο μοτέρ για χρήση μπροστά στον πελάτη.

Δύο ειδικά σχεδιασμένα anti-splash στόμια,

ένα για ποτήρια και ένα για κανάτες.

Ημιδιαφανής κάδος 7,2L κι εξάρτημα αυτόματης απομάκρυνσης
(απαιτεί αναμονή στον πάγκο)

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	στόμιο τροφοδοσίας mm	ύψος στομίου mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W - H	βάρος kg	τάση
J80	235 x 538 x 506	Ø79	154	3.000	700	11	230V / 50Hz
J80 Buffet	262 x 566 x 595	Ø79	172	3.000	700	11	230V / 50Hz
J100	262 x 566 x 628	Ø79	205	3.000	1.000	14	230V / 50Hz



**Αποχυωτής
No 50**
005.0906

Παραγωγή: 100 L/ώρα
Δέχεται φρούτα και λαχανικά.
Τα αποσπώμενα ανοξείδωτα και πλαστικά μέρη του καθαρίζονται εύκολα.
Διαθέτει σύστημα ασφαλείας με φρένο και θερμικό.



Όλες οι σίτες αφαιρούνται χωρίς ειδικό εργαλείο και καθαρίζονται εύκολα.

Αρκεί ένα ποτήρι νερό για ένα γρήγορο καθάρισμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας τους.



**Αποχυωτής
No 28**
005.0020

Παραγωγή: 100 L/ώρα
Δέχεται φρούτα και λαχανικά άκοπα και ακαθάριστα.
Έως και 70% απόδοση σε χυμό.
Διαθέτει σύστημα ασφαλείας με φρένο και θερμικό.



**Αποχυωτής
No 68**
005.0198

Παραγωγή: 140 L/ώρα
Δέχεται φρούτα και λαχανικά άκοπα και ακαθάριστα.
Έως και 70% απόδοση σε χυμό.
Διαθέτει σύστημα ασφαλείας με φρένο και θερμικό.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	στόμιο τροφοδοσίας mm	ύψος στομίου mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
No 50	260 x 470 x 450	Ø79,5	200	3.000	800	14	220V / 50Hz
No 28	320 x 480 x 570	Ø68,0	222	3.000	1.300	24	220V / 50Hz
No 68	330 x 562 x 606	Ø79,5	228	3.000	1.300	25	220V / 50Hz



Περιλαμβάνονται
2 φίλτρα



Μοναδικός για παρασκευή χυμών με κρύα σύνθλιψη

Με πατενταρισμένο σύστημα
εξαγωγής χυμού που διατηρεί
τις βιταμίνες και τα θρεπτικά
συστατικά των φρούτων και
των λαχανικών.



**Αποχυωτής NUTRISANTOS
No 65**
005.1003

236 x 412 x 642 mm
Ταχύτητα: 5 - 80 r.p.m.
Ισχύς: 650 W
Βάρος: 29 kg
220-240V / 50-60Hz



Στιβαρή κατασκευή.
Ανοξείδωτα μέρη όπου υπάρχει
επαφή με τον χυμό.
Ισχυρό μοτέρ.
Αφαιρούμενα μέρη και εύκολος
καθαρισμός

Επιλογή ταχύτητας για την εξαγωγή
χυμού από κάθε είδος φρούτων και
λαχανικών.



Στόμιο τροφοδοσίας XL

Μεγάλο στόμιο τροφοδοσίας $\varnothing 79,5\text{mm}$
δέχεται ολόκληρα φρούτα και λαχανικά.
(Δεν χρειάζεται τεμαχισμός).

**Εξαιρετική μεγιστοποίηση της
απόδοση χυμού!**

Δέχεται κανάτες/ποτήρια έως 21 cm.
Κάδος για τα υπολείματα 4 L.



**Φραπιέρα τοίχου
με πλαστικό κύπελλο**

F6P
013.0021

Αυτόματη φραπιέρα για τοποθέτηση στον τοίχο με κύπελλο χωρητικότητας 0,8 L.



**Μίξερ - Φραπιέρα με πλαστικό
κύπελλο**

F6
013.0005

Αυτόματη φραπιέρα με κύπελλο χωρητικότητας 0,8 L.



**Μίξερ - Φραπιέρα με inox
κύπελλο**

F4
013.0004

Αυτόματη φραπιέρα με κύπελλο χωρητικότητας 0,8 L.



**Μίξερ - Φραπιέρα (διπλή)
με inox κύπελλα**

F4D
013.0008

Αυτόματη φραπιέρα με 2 κύπελλα χωρητικότητας 0,8 L.



**Μίξερ - Φραπιέρα (διπλή)
με πλαστικά κύπελλα**

F6D
013.0014

Αυτόματη φραπιέρα με 2 κύπελλα χωρητικότητας 0,8 L.



**Μίξερ - Φραπιέρα (τριπλή)
με πλαστικά κύπελλα**

F6T
013.0022

Αυτόματη φραπιέρα με 3 κύπελλα χωρητικότητας 0,8 L.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
F6P	150 x 160 x 320	15.000	150	2,3	230V / 50Hz
F6	200 x 220 x 500	15.000	150	2,8	230V / 50Hz
F4	200 x 220 x 500	15.000	150	2,8	230V / 50Hz
F4D	330 x 220 x 500	15.000	2 x 150	5,1	230V / 50Hz
F6D	330 x 220 x 500	15.000	2 x 150	5,1	230V / 50Hz
F6T	460 x 220 x 500	15.000	3 x 150	7,3	230V / 50Hz



Η μοναδική φραπιέρα που φτιάχνει αφρόγαλα σε 33"

και χωρίς πάγο,
αρκεί κρύο γάλα.

Μία καινοτομία από τη Santos
για cocktail bars, ξενοδοχεία,
εστιατόρια, fast food.

Ιδανικό μηχάνημα για την παρασκευή
καφέ φραπέ, καπουτσίνο, milk shakes,
smoothies, cocktails κ.α.

**Mixer - Φραπιέρα
No 54**
005.0922

182 x 186 x 530 mm
Ταχύτητα: 8.000 - 16.000 r.p.m.
Ισχύς: 230 W
Βάρος: 6 kg
220V / 50Hz



2 κύπελλα:
ανοξείδωτο και πλαστικό
χωρητικότητας
0,775 L (=24 fl oz)



3 αναδευτήρες
για διαφορετική χρήση.
(για cocktails, καφέ φραπέ
με πλούσιο αφρόγαλα,
θρυμματισμό πάγου).

Hands free χρήση

αυτόματη ενεργοποίηση μέσω της επαφής
του κύπελλου με τον αισθητήρα.

Επιλογή ταχύτητας.
Ροοστάτης ρύθμισης στροφών
από 8.000 έως 16.000 r.p.m.
Αθόρυβο μοτέρ, με εξασκερισμό και προστασία
από ενδεχόμενη υπερφόρτωση.

Blender



SANTOS

Blender με polycarbonate κανάτα No 33E (πράσινο)
005.0003

No 33GE (γκρι)
005.0900

No 33CE (χρώμιο)
005.0905

Χωρητικότητα: 1,25 L
Μαχαίρια από ανοξείδωτο ασάλι.
Διακόπτης ασφαλείας στο κόμπλεξ για την προστασία του μοτέρ.



MACAP

Blender με polycarbonate κανάτα P 100
013.0001

Χωρητικότητα: 1,5 L
Μαχαίρια από ανοξείδωτο ασάλι.



MACAP

Blender με inox κανάτα P 102
013.0013



MACAP

Blender με inox κανάτα P 105
013.0006

Χωρητικότητα: 5 L
Μαχαίρια από ανοξείδωτο ασάλι.



SANTOS

Blender Mixer SANTOSAFE No 37 2LP
005.0825

Χωρητικότητα: 2 L
Με polycarbonate κανάτα. Διαθέτει ροοστάτη και pulse (για διακεκομμένη λειτουργία).



SANTOS

Blender Mixer SANTOSAFE No 37 4LP
005.0827

Χωρητικότητα: 4 L
Με polycarbonate κανάτα. Διαθέτει ροοστάτη και pulse (για διακεκομμένη λειτουργία).



SANTOS

Blender Mixer SANTOSAFE No 37 2LI
005.0826

Χωρητικότητα: 2 L
Με ανοξείδωτη κανάτα. Διαθέτει ροοστάτη και pulse (για διακεκομμένη λειτουργία).



SANTOS

Blender Mixer SANTOSAFE No 37 4LI
005.0828

Χωρητικότητα: 4 L
Με ανοξείδωτη κανάτα. Διαθέτει ροοστάτη και pulse (για διακεκομμένη λειτουργία).

Κανάτα Polycarbonate 2 L
005.0838

Κανάτα Inox 2 L
005.0841

Κανάτα Polycarbonate 4 L
005.0865

Κανάτα Inox 4 L
005.0839

Βάση SANTOSAFE No 37
005.0840

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα υψηλή r.p.m.	ταχύτητα χαμηλή r.p.m.	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	Βάρος kg	τάση
No 33	180 x 180 x 420	16.000	13.000		600	2,9	220V / 50Hz
P 100	200 x 220 x 460	15.000	10.000		400	4	220V / 50Hz
P 102	200 x 220 x 460	15.000	10.000		400	4	220V / 50Hz
P 105	230 x 230 x 530			3.000	800	10	230V / 50Hz
No 37 LP	220 x 303 x 566			0 - 18.000	1.200	11	220V / 50Hz
No 37 LI	220 x 303 x 566			0 - 18.000	1.200	11	220V / 50Hz


NEO

Αθόρυβο! ασφαλές, ισχυρό

είναι ιδανικό για κοκτέιλ, smoothies, μιλκσέικ και γενικά μίξεις με πάγο και παγωμένα φρούτα.

Compact Brushless Blender No 66
005.0821

197 x 233 x 393 mm
Χωρητικότητα: 1,4 L
Ισχύς: 1.000 W
Βάρος: 6,2 kg
220-240V / 50-60Hz

Ελαστικό καπάκι κανάτας με ανίχνευση. Βαθμονομημένη διάφανη κανάτα 1,4 L. Πατενταρισμένο σύστημα ισχυρών λεπίδων αμφίδρομης περιστροφής. Λεπίδες με επίστρωση TiN. Φωτιζόμενη οθόνη αφής. Οθόνη LCD με μπουτόν αφής: on/off, pulse, +/-.
9 προεπιλεγμένα προγράμματα για ακριβείς μίξεις.

τοποθετείται επάνω
ή μέσα στον πάγκο
(197 x 233 x 307 mm)



Αθόρυβο! θρυμματίζει πάγο σε λίγα δευτερόλεπτα

και φτιάχνει τέλεια smoothies, milk shakes, γρανίτες, cocktails και κάθε κρύο ρόφημα με βάση τον καφέ και τα φρέσκα φρούτα.

Brushless Blender No 62
005.0820

200 x 247 x 441 mm
Χωρητικότητα: 1,4 L
Ισχύς: 1.000 W
Βάρος: 9,4 kg
220-240V / 50-60Hz

Ηχομονωτικό κάλυμμα με ανίχνευση. Βαθμονομημένη διάφανη κανάτα 1,4 L. Πατενταρισμένο σύστημα ισχυρών λεπίδων αμφίδρομης περιστροφής. Λεπίδες με επίστρωση TiN. Οθόνη LCD με μπουτόν αφής: on/off, pulse, +/-.
30 προεπιλεγμένα προγράμματα για ακριβείς μίξεις. Δυνατότητα εισαγωγής νέων με USB.



τοποθετείται επάνω
ή μέσα στον πάγκο
(200 x 247 x 306 mm)



Και για τα δύο μοντέλα:
προαιρετικά κανάτα σε κόκκινο ή κίτρινο χρώμα.





Ψύκτης χυμών με ένα κάδο
No 34-1
005.0016

Χωρητικότητα: 1 x 12 L
Ανοξείδωτη βάση, κάδος και καπάκι από polycarbonate.
Ψύχει στους 2 - 11°C και αναδεύει τον χυμό.



Ψύκτης χυμών με δύο κάδους
No 34-2
005.0017

Χωρητικότητα: 2 x 12 L
Ανοξείδωτη βάση, κάδος και καπάκι από polycarbonate.
Ψύχει στους 2 - 11°C και αναδεύει τον χυμό.



Ψύκτης χυμών με τρεις κάδους
No 34-3
005.0018

Χωρητικότητα: 3 x 12 L
Ανοξείδωτη βάση, κάδος και καπάκι από polycarbonate.
Ψύχει στους 2 - 11°C και αναδεύει τον χυμό.

Παγοθραύστες



Παγοθραύστης
No 53
005.0921

Παραγωγή: 2,4 kg/λεπτό
Λειτουργία χειροκίνητη και αυτόματη. Παράγει πάγο-τρίμα λεπτό και χοντρό, ενδείκνυται για αναψυκτικά, cocktails, καφέ, πιστέλες με φρούτα κ.α. Κατάλληλος για χρήση σε bar.



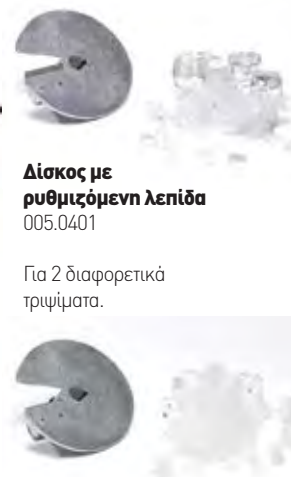
Παγοθραύστης Mojito
Mojito
011.0600

Παραγωγή: 2 kg/λεπτό
Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή. Δυνατότητα αυξομειώσεως του ύψους. Κατάλληλος για χρήση σε bar.



Παγοθραύστης
No 9
005.0009

Παραγωγή: 1,6 kg/λεπτό
Με ανοξείδωτο μαχαίρι που ρυθμίζεται για λεπτό ή θρυμματισμένο πάγο και κάδο αποθήκευσης. Ο πάγος σε λέπι προσφέρεται για τη συντήρηση και παρουσίαση πιστέλας. Κατάλληλος για χρήση σε κουζίνα.



Δίσκος με ρυθμιζόμενη λεπίδα
005.0401

Για 2 διαφορετικά τριψίματα.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W - H	βάρος kg	τάση
No 34-1	190 x 430 x 545	160 - 1/5	16	240V / 50Hz
No 34-2	380 x 430 x 545	260 - 1/3	23,5	240V / 50Hz
No 34-3	570 x 430 x 545	330 - 3/7	30,5	240V / 50Hz

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
No 53	236 x 353 x 474	73	130	10	220V / 50Hz
Mojito	200 x 330 x 470 (570)		250	10	230V / 50Hz
No 9	250 x 420 x 360	1.500	600	14,5	220V / 50Hz



Γρανιτομηχανή Fast Freeze με 2 κάδους (2 x 12 L)
GHZ 228FF
 020.0098

Χωρητικότητα: 2 x 12 L
 Με ανοξείδωτη βάση και βρύση μοναδικής πατέντας. Το σύστημα ταχείας ψύξης (Fast Freeze) επιτυγχάνει την μείωση του χρόνου προετοιμασίας.



Γρανιτομηχανή Granibeach 1 x 10 L
GB-110
 020.0103

Χωρητικότητα: 10 L
 Με ανοξείδωτη βάση και βρύση μοναδικής πατέντας που αποσυναρμολογείται σε δύο μέρη και καθαρίζεται εύκολα.

Γρανιτομηχανή Granibeach 2 x 10 L
GB-220
 020.0155

Χωρητικότητα: 2 x 10 L

Γρανιτομηχανή Granibeach 3 x 10 L
GB-330
 020.0156

Χωρητικότητα: 3 x 10 L



Γρανιτομηχανή με 1 κάδο (5 L)
G5 5x1
 020.0104

Χωρητικότητα: 5 L
 Με ανοξείδωτη βάση και βρύση μοναδικής πατέντας που αποσυναρμολογείται σε δύο μέρη και καθαρίζεται εύκολα.

Γρανιτομηχανή με 2 κάδους (2 x 5 L)
G5 5x2
 020.0105

Χωρητικότητα: 2 x 5 L



Παγωτομηχανή για soft ice 5 L
G5 SUPER 5x1
 020.0106

Χωρητικότητα: 5 L
 Θερμοκρασία έως -8 °C. Ιδανική για γρανίτα και για frozen yogurt.



Παγωτομηχανή για soft ice 5+5 L
G5 SUPER 5x2
 020.0108

Χωρητικότητα: 2 x 5 L
 Ιδανική για γρανίτα και για frozen yogurt.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
GHZ 228FF	400 x 470 x 850	800	50	220V / 50Hz
GB-110	200 x 520 x 790	300	28	220V / 50Hz
GB-220	400 x 520 x 790	650	48	220V / 50Hz
GB-330	600 x 520 x 790	900	60	220V / 50Hz
G5 5x1	260 x 400 x 630	300	22	220V / 50Hz
G5 5x2	400 x 400 x 630	560	33	220V / 50Hz

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg
G5 SUPER 5x1	260 x 400 x 680	350	22
G5 SUPER 5x2	400 x 400 x 680	650	33

Μηχανές καφέ φίλτρου



ANIMO
Μηχανή καφέ φίλτρου EXCELSO
10380
010.0860

Παρασκευή: 144 φλ. (18 L)/ώρα,
1 κανάτα σε 5-6 λεπτά.
Ανοξείδωτη με μία κανάτα 1,8 L
και δύο εστίες (παρασκευής και
συντήρησης).
Δέχεται χάρτινα φίλτρα Ø250 mm.



ANIMO
Μηχανή καφέ EXCELSO T
10385
010.0961

Παρασκευή: 144 φλ. (18 L)/ώρα,
1 κανάτα σε 6-7 λεπτά.
Στην συσκευασία περιλαμβάνεται
μία κανάτα-θερμός 2 L
και καλάθι φίλτρου Ø90/50.
Δέχεται χάρτινα φίλτρα Ø250 mm.



ItalStar
Μηχανή καφέ
CM100A
060.0308

Παρασκευή: 15 L/ώρα,
1 κανάτα σε 7 λεπτά.
Ανοξείδωτη με μία κανάτα 1,8 L
και δύο εστίες (παρασκευής και
συντήρησης).
Δέχεται χάρτινα φίλτρα Ø250 mm.

Βραστήρες



ANIMO
Βραστήρας νερού με σύνδεση
στην παροχή νερού
WKT 5n VA
010.0850

Παραγωγή: 21 L
ή 168 ποτήρια/ώρα
Χωρητικότητα δοχείου: 5 L.
Ενδεικτικός χρόνος θέρμανσης
(20°C-97°C): 14 λεπτά.
Διανομή: έως 4 L τη φορά.
Ανοξείδωτη κατασκευή.



ANIMO
Βραστήρας γάλακτος 5L
MWR5n
010.0906

Χωρητικότητα : 5 L
Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία
συντήρησης [-85°C).
Προθέρμανση: 18 λεπτά (κρύο)
/ 15 λεπτά (ζεστό).
Βρύση με ύψος τροφοδοσίας
129 mm.
Ανοξείδωτη κατασκευή.

Κανάτες, φίλτρα



ItalStar
Κανάτα θερμός
ανοξείδωτη 1,5 L
060.0305

Χωρητικότητα: 1,5 L
180 x 140 x 225 mm
Βάρος: 0.70 kg
Μηχανισμός ελέγχου
ροής με επαναφορά.



Κανάτα γυάλινη 1,8 L
060.0307

Χωρητικότητα: 1,8 L
200 x 160 x 170 mm
Βάρος: 3.8 kg



Χάρτινα φίλτρα
010.0620

Συσκευασία 1.000 τεμ./κιβώτιο.
Διάμετρος: Ø250 mm.
Για όλες τις μηχανές με κανάτα.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
10380	190 x 370 x 433	2.250	7	220-240V / 50Hz
10385	190 x 370 x 477	2.100	8	220-240V / 50Hz
CM 100A	215 x 385 x 460	2.000	6,4	220-240V / 50-60Hz

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
WKT 5n VA	215 x 280 x 575	2.100	7	220-240V / 50-60Hz
MWR5n	428 x 428 x 206	3.200	5,3	220-240V / 50-60Hz



ΛΝΙΜΟ
Μηχανή καφέ φίλτρου 25 φλυτζανιών PROFESSIONAL 25
010.0861

Χωρητικότητα: 3,2 L (25 φλ.)
Παρασκευή: 3,2 L (25 φλ.) / 17 λεπτά
Ελάχιστη ποσότητα: 10 φλυτζάνια.



ΛΝΙΜΟ
Μηχανή καφέ φίλτρου 40 φλυτζανιών PROFESSIONAL 40
010.0863

Χωρητικότητα: 5 L (40 φλ.)
Παρασκευή: 5 L (40 φλ.) / 27 λεπτά
Ελάχιστη ποσότητα: 15 φλυτζάνια.



ΛΝΙΜΟ
Μηχανή καφέ φίλτρου 80 φλυτζανιών PROFESSIONAL 80
010.0864

Χωρητικότητα: 10 L (80 φλ.)
Παρασκευή: 10 L (80 φλ.) / 42 λεπτά
Ελάχιστη ποσότητα: 25 φλυτζάνια.



ΛΝΙΜΟ
Μηχανή καφέ φίλτρου 110 φλυτζανιών PROFESSIONAL 110
010.0866

Χωρητικότητα: 15 L (110 φλ.)
Παρασκευή: 15 L (110 φλ.) / 48 λεπτά
Ελάχιστη ποσότητα: 35 φλυτζάνια.



ItalStar
Μηχανή καφέ φίλτρου CB6LA
060.0300

Χωρητικότητα: 6 L
Παρασκευή: 6 L / 45 λεπτά
Ελάχιστη ποσότητα: 3 L



ItalStar
Μηχανή καφέ φίλτρου CB9LA
060.0301

Χωρητικότητα: 9 L
Παρασκευή: 9 L / 60 λεπτά
Ελάχιστη ποσότητα: 4,5 L



ItalStar
Μηχανή καφέ φίλτρου CB15LA
060.0302

Χωρητικότητα: 15 L
Παρασκευή: 15 L / 60 λεπτά
Ελάχιστη ποσότητα: 4,5 L



ItalStar
Μηχανή καφέ φίλτρου CB6LB
060.0303

Χωρητικότητα: 6,8 L
Παρασκευή: 6,8 L / 45 λεπτά
Ελάχιστη ποσότητα: 2 L



ItalStar
Μηχανή καφέ φίλτρου CB15LB
060.0304

Χωρητικότητα: 15 L
Παρασκευή: 15 L / 60 λεπτά
Ελάχιστη ποσότητα: 5 L

Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με δύο λειτουργίες: παραγωγή, συντήρηση.
Δείκτης στάθμης νερού.

Ανοξείδωτο boiler.
Με δύο λειτουργίες: παραγωγή, συντήρηση.
Δείκτης στάθμης νερού.

	διαστάσεις (ΔΙΑΜ. x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
PROFESSIONAL 25	Ø212 x 385	1.115	2,3	220-240V / 50Hz
PROFESSIONAL 40	Ø212 x 460	1.115	2,5	220-240V / 50Hz
PROFESSIONAL 80	Ø250 x 525	1.370	5,1	220-240V / 50Hz
PROFESSIONAL 110	Ø250 x 640	1.870	5,8	220-240V / 50Hz

	διαστάσεις (ΔΙΑΜ. x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CB6LA	Ø220 x 485	1.200	3,6	220-240V / 50-60Hz
CB9LA	Ø220 x 545	1.200	4	220-240V / 50-60Hz
CB15LA	Ø270 x 575	1.600	5	220-240V / 50-60Hz
CB6LB	Ø220 x 420	1.200	3,8	220-240V / 50-60Hz
CB15LB	Ø270 x 460	1.600	4,7	220-240V / 50-60Hz

Σειρά COMBI LINE

Με 1 ή 2 κινητά δοχεία για παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων καφέ σε μικρό χρόνο.



CB 1x40 L

CB 1x5 R

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	καφές L/ώρα	ισχύς W	τάση
CB 1x5 R	010.0940	505 x 470 x 700	30	3.125	230V / 50-60Hz
CB 1x10 R	010.0941	590 x 470 x 790	60	6.175	400V / 50-60Hz
CB 1x20 R	010.0942	645 x 500 x 895	90	9.175	400V / 50-60Hz
CB 1x40 R	010.0943	765 x 685 x 970	160	18.200	400V / 50-60Hz
CB 1x5 L	010.0944	505 x 470 x 700	30	3.125	230V / 50-60Hz
CB 1x10 L	010.0945	590 x 470 x 790	60	6.175	400V / 50-60Hz
CB 1x20 L	010.0946	645 x 500 x 895	90	9.175	400V / 50-60Hz
CB 1x40 L	010.0947	765 x 685 x 970	160	18.200	400V / 50-60Hz

R: Right L: Left



CB 2x10

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	καφές L/ώρα	ισχύς W	τάση
CB 2x5	010.0948	815 x 470 x 700	30	3.175	230V / 50-60Hz
CB 2x10	010.0949	980 x 470 x 790	60	6.275	400V / 50-60Hz
CB 2x20	010.0950	1095 x 500 x 895	90	9.275	400V / 50-60Hz
CB 2x40	010.0951	1240 x 685 x 970	160	18.200	400V / 50-60Hz

Σειρά COMBI LINE

Με 1 ή 2 κινητά δοχεία για παραγωγή μεγάλων ποσοτήτων καφέ σε μικρό χρόνο.

Με παροχή ζεστού νερού.



CB 1x10W L

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	καφές L/ώρα	νερό L/ώρα	ισχύς W	τάση
CB 1x5W R	010.0952	505 x 470 x 700	30	33	3.425	230V / 50-60Hz
CB 1x10W R	010.0953	590 x 470 x 790	60	60	6.175	400V / 50-60Hz
CB 1x20W R	010.0954	645 x 500 x 895	90	60	9.175	400V / 50-60Hz
CB 1x5W L	010.0955	505 x 470 x 700	30	33	3.425	230V / 50-60Hz
CB 1x10W L	010.0956	590 x 470 x 790	60	60	6.175	400V / 50-60Hz
CB 1x20W L	010.0957	645 x 500 x 895	90	60	9.175	400V / 50-60Hz

R: Right L: Left



CB 2x20W

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	καφές L/ώρα	νερό L/ώρα	ισχύς W	τάση
CB 2x5W	010.0958	815 x 470 x 700	30	33	3.475	230V / 50-60Hz
CB 2x10W	010.0967	980 x 470 x 790	60	60	6.275	400V / 50-60Hz
CB 2x20W	010.0968	1095 x 500 x 895	90	60	9.275	400V / 50-60Hz

Ηλεκτρικά Θερμαινόμενα δοχεία

μοντέλο	κωδικός	διαστάσεις (Ø x Υ) mm	χωρητικότητα L	ισχύς W	τάση
CN 5e	010.0960	237 x 406	5	50	230V / 50-60Hz
CN 10e	010.0826	307 x 427	10	100	230V / 50-60Hz
CN 20e	010.0962	355 x 515	20	100	230V / 50-60Hz



CN 20e



Μηχανή espresso με 2 groups compact αυτόματη
GALA 2 GR COMPATTA
 006.0994

Χωρητικότητα boiler: 5,5 L
 Ακροφύσια νερού: 1
 Ακροφύσια ατμού: 2



Μηχανή espresso με 2 groups αυτόματη
GALA 2 GR
 006.0993

Χωρητικότητα boiler: 11 L
 Ακροφύσια νερού: 1
 Ακροφύσια ατμού: 2



Μηχανή espresso με 3 groups αυτόματη
GALA 3 GR
 006.0995

Χωρητικότητα boiler: 17,5 L
 Ακροφύσια νερού: 1
 Ακροφύσια ατμού: 2

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	σύνδεση νερού	βάρος kg	τάση
GALA 2 GR COMPATTA	590 x 514 x 511	2.600	3/8"	53	230-400V / 50-60Hz
GALA 2 GR	725 x 514 x 511	3.200	3/8"	57	230-400V / 50-60Hz
GALA 3 GR	965 x 514 x 511	4.200	3/8"	77	230-400V / 50-60Hz



**Μύλος καφέ M42
M42 C18 μαύρο**
013.0031

Μαχαίρια: Ø58 mm
Με ρυθμιζόμενη ποσότητα της
δόσης του καφέ 5,5 - 8,5 g.
Χωρητικότητα κωνιού: 1 kg.
Χωρητικότητα αποθήκης: 500 g.



**Μύλος καφέ αυτόματος
M7A**
013.0024

Μαχαίρια: Ø75 mm
Με ρυθμιζόμενη ποσότητα της
δόσης του καφέ 5,5 - 8,5 g.
Χωρητικότητα κωνιού: 1,4 kg.
Χωρητικότητα αποθήκης:
300 g αλεσμένος καφές.



**Μύλος καφέ με δυναμόμετρο
M7Z-C10**
013.0027

Μαχαίρια: Ø75 mm
Με ρυθμιζόμενη ποσότητα της
δόσης του καφέ 5,5 - 8,5 g.
Χωρητικότητα κωνιού: 1,4 kg.
Χωρητικότητα αποθήκης:
300 g αλεσμένος καφές.



**Μύλος καφέ αυτόματος
MXA C10**
013.0023

Μαχαίρια: Ø65 mm
Με ρυθμιζόμενη ποσότητα της
δόσης του καφέ 5,5 - 8,5 g.
Χωρητικότητα κωνιού: 1,4 kg.
Χωρητικότητα αποθήκης:
300 g αλεσμένος καφές.



**Μύλος καφέ αυτόματος
MXA C18**
013.0030

Μαχαίρια: Ø65 mm
Με ρυθμιζόμενη ποσότητα της
δόσης του καφέ 5,5 - 8,5 g.
Χωρητικότητα κωνιού: 1,4 kg.
Χωρητικότητα αποθήκης:
300 g αλεσμένος καφές.



**Δοσομετρητής
A3**
013.0026

220 x 210 x 345 mm
Βάρος: 8 kg

Με μετρητή δόσης από 5,5 - 8,5 g.
Χωρητικότητα αποθήκης:
300 g αλεσμένος καφές.



**Πατητήρι καφέ
CRM1**
013.0025

66 x 66 x 142 mm
Διάμετρος: Ø57,5 mm
Βάρος: 0,48 kg

Σταθερή πίεση: 14 kg

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
M42	194 x 308 x 430	1.400	300	8,5	230V / 50Hz
M7	250 x 360 x 635	1.400	800	15,5	230V / 50Hz
MXA	230 x 370 x 600	1.400	340	13	230V / 50Hz



MACAP

Μύλος καφέ ψηφιακός on demand MXD

013.0028

Παραγωγή: 3 g/sec

Με μετρητή δόσης.
Μαχαίρια: Ø 75 mm
Χωρητικότητα κωνιού: 1,4 kg.
Τρεις προγραμματιζόμενες δόσεις και δυνατότητα χειροκίνητης δόσης.



MACAP

Μύλος καφέ ψηφιακός on demand M42D C18

013.0032

Παραγωγή: 2 g/sec

Με μετρητή δόσης.
Μαχαίρια: Ø 58 mm
Χωρητικότητα κωνιού: 500 g.
Τρεις προγραμματιζόμενες δόσεις και δυνατότητα χειροκίνητης δόσης.



SANTOS

Μύλος καφέ αυτόματος / αθόρυβος SILENT No 40A

005.0000

Παραγωγή: 8 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 2,2 kg.
Μαχαίρια: Ø 63,5 mm
Τρεις φορές περισσότερο αθόρυβος από τους κοινούς μύλους (63 dBA).
Με ρυθμιζόμενη ποσότητα της δόσης του καφέ: 6,5 - 9 g.



SANTOS

Μύλος καφέ αυτόματος με μετρητή SILENT No 55

005.0006

Παραγωγή: 25 kg/ώρα

Χωρητικότητα καμπίνας: 2,2 kg.
Μαχαίρια: Ø 63,5 mm
Αθόρυβος, μόλις 63 dBA.
Με ηλεκτρονικό μετρητή δόσεων και ενσωματωμένο παπιθίρι τελευταίας τεχνολογίας: Ø 53, Ø 55, Ø 57 mm.



CUMILL

Μύλος καφέ Brasil BRASIL γκρι-μαύρο

007.0040

Κατάλληλος για cafés.

Με ρυθμιζόμενη ποσότητα δόσης από 5-12 g.
Χρόνος συνεχούς λειτουργίας: 30'.
Χωρητικότητα καμπίνας: 1 kg.
Χωρητικότητα αποθήκης: 300 g αλεσμένος καφές.



Μύλος καφέ Brasil BRASIL ORO χρυσαφί

007.0042

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
MXD	230 x 370 x 600	1.400	340	11	230V / 50Hz
M42D/C18	194 x 308 x 430	1.400	300	7,5	230V / 50Hz
SILENT No 40A	190 x 390 x 580	1.500	360	14	220-240V / 50Hz
SILENT No 55	198 x 397 x 577	2.800	1.100	15	220-240V / 50Hz
BRASIL	210 x 355 x 500	1.300	275	9	230V / 50Hz

Μύλοι αλέσεως καφέ για καφεκοπτείο



**Μύλος καφεκοπτείου
No 43N μαύρο**
005.0500

Παραγωγή: 14 kg/ώρα
Χωρητικότητα καμπάνας: 1,7 kg
Μαχαίρια: Ø63,5 mm
Αθόρυβος 70,4 dBA
Δέχεται χάρτινες σακούλες από 250 gr
ως 1 kg σε θέση ύψους 360 mm.



**Μύλος καφεκοπτείου με έμβολο
No 1PS**
005.0019

Συγκρατεί χάρτινη σακούλα.

**Μύλος για πιπέρι με συρτάρι
No 1P**
005.0917 **1.249 €**

Δοχείο χωρητικότητας: 800 g.

Παραγωγή: 14 kg/ώρα
Χωρητικότητα καμπάνας: 1 kg
Μαχαίρια: Ø63,5 mm



**Μύλος καφεκοπτείου
MC6 C10 γκρι**
013.0016

**Μύλος καφεκοπτείου
MC6 C18 μαύρο**
013.0017

Παραγωγή: 8-10 kg/ώρα
Χωρητικότητα καμπάνας: 1,4 kg.
Μαχαίρια: Ø65 mm
Δέχεται χάρτινη σακούλα.



**Μύλος μονός καφεκοπτείου
No 4**
005.0012

Παραγωγή: 14 kg/ώρα
Χωρητικότητα καμπάνας: 1 kg
Μαχαίρια: Ø63,5 mm
Αλέθει καφέ φίλτρου και espresso.
Με ανοξειδωτους ρυθμιζόμενους τριβείς.
Κατάλληλος να συγκρατεί χάρτινη
σακούλα.

κατάλληλος
για άλεσμα
και ελληνικό
καφέ



**Μύλος καφεκοπτείου
No 63**
005.1080

Παραγωγή: 120 kg/ώρα
Χωρητικότητα καμπάνας: 1,2 kg
Μαχαίρια: Ø120 mm.
Ισχυρό και αθόρυβο μοτέρ (65 dBA).
Ακρίβεια άλεσης.
Δέχεται χάρτινες σακούλες από 250 gr
ως 1 kg σε θέση ύψους 400 mm.



**Μύλος καφέ
No 01BAR**
005.1081

Παραγωγή: 14 kg/ώρα
Χωρητικότητα καμπάνας: 1 kg
Μαχαίρια: Ø63,5 mm.
Ρυθμιστής ακριβείας για όλους τους
τύπους καφέ (espresso, φίλτρου κλπ.)
Οριζόντιος κοχλίας τροφοδοσίας.
Ισχυρό μοτέρ.

Ειδική έκδοση του
μοντέλου του 1954
για τους baristas

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
No 43	190 x 335 x 690	1.500	600	20	220V-240V / 50-60Hz
No 1P	250 x 320 x 550	1.500	600	14	220V / 50Hz
MC6	230 x 370 x 600	1.400	340	12,5	230V / 50Hz
No 4	220 x 320 x 700	1.500	600	18	220V / 50Hz
No 63	279 x 329 x 677	1.500	1.500	40	220-240V / 50Hz
No 01BAR	190 x 330 x 560	1.500	600	14,5	220-240V / 50Hz



**Συντριβάνι σοκολάτας
5tiers**
050.0121

Χωρητικότητα: έως 5 kg
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με 5 επίπεδα.
Θερμοκρασία: 30° - 150°C.



encotel
**Σοκολατιέρα
CH-10V10**
020.0110

Χωρητικότητα: 10 L
Θέρμανση με Bain-Marie.
Συνεχής ανάδευση.
Θερμοστάτης για τη ρύθμιση της
θερμοκρασίας έως 85°C.
Ειδική αντιφρακτική βρύση.
Λέβητας ανοξείδωτος, με θερμική μόνωση.

κατάλληλες
και για τσάι,
καφέ, γάλα,
ζεστό κρασί



encotel
**Σοκολατιέρα
CH-5V10**
020.0107

Χωρητικότητα: 5 L
Θέρμανση με Bain-Marie.
Συνεχής ανάδευση.
Θερμοστάτης για τη ρύθμιση της
θερμοκρασίας έως 85°C.
Ειδική αντιφρακτική βρύση.
Λέβητας ανοξείδωτος, με θερμική μόνωση.

Σαμοβάρια



**Σαμοβάρι Pyramid A10
05994**
095.0001

Δοχείο νερού: 10 L
Τσαγιέρα 1,3L με σουρωτήρι
Μοντέρνος σχεδιασμός από
premium ανοξείδωτο ασάλι
18/10.
Δύο αντιστάσεις: 2300 Watt
και 700 Watt.



**Σαμοβάρι Soraya III
06129**
095.0002

Δοχείο νερού: 10 L
Τσαγιέρα 1,3L με σουρωτήρι
Σχεδιασμός που τραβάει
τα βλέμματα από premium
ανοξείδωτο ασάλι 18/10.
Δύο αντιστάσεις: 2300 Watt
και 700 Watt.



**Σαμοβάρι Rebecca 5L
07148**
095.0003

Δοχείο νερού: 5 L
Τσαγιέρα 1,3L με σουρωτήρι
Διαχρονικός σχεδιασμός από
premium ανοξείδωτο ασάλι
18/10.
Δύο αντιστάσεις: 1300 Watt
και 500 Watt.

NEO

	διαστάσεις (ΔΙΑΜ. x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CH-5V10	Ø260 x 470	1.000	8	230V / 50Hz / 1
CH-10V10	Ø260 x 550	1.000	8,5	230V / 50Hz / 1
5tiers	Ø372 x 800	310	8	220V / 50Hz / 1

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
05994	395 x 460 x 580	500 - 2.300	5,36	230V / 50Hz / 1
06129	445 x 352 x 690	500 - 3.000	8,5	230V / 50Hz / 1
07148	267 x 365 x 580	500 - 1.800	4,81	230V / 50-60Hz / 1

Chafing dishes (μπαιν μαρι)



Chafing dish
035.0207

Χωρητικότητα: 1 x 1/1 GN
Βάθους 65 mm
600 x 340 x 370 mm
Ανοξείδωτο chafing dish μ
καπάκι περιστροφής 90°.



Chafing dish Roll Window
035.0211

Χωρητικότητα: 2 x 1/2 GN
Βάθους 65 mm
645 x 475 x 435 mm
Ανοξείδωτο chafing dish μ
καπάκι περιστροφής 180°.
Περιέχει 2 x 1/2 GN βάθους
65 mm.

Λεκανάκι με βίδες
035.0227

Διαθέτει βίδες για τοποθέτηση
πλάκας θέρμανσης

για τα μοντέλα:
035. 0207, και 035.0211



Επαγωγικό chafing dish 2/3
035.0212

Χωρητικότητα: 4,8 L
400 x 440 x 230 mm



Chafing dish - Σουπιέρα Roll Top
035.0210

Χωρητικότητα: 5 L
500 x 530 x 450 mm
Ανοξείδωτο chafing dish με καπάκι
περιστροφής 180°.
Περιέχει το ανοξείδωτο δοχείο για
τη σούπα.



Ψυχόμενος δίσκος
035.0221

Χωρητικότητα: 2 x 1/2 GN
Βάθους 20 mm
565 x 365 x 300 mm
Ανοξείδωτη κατασκευή με
ανατρεπόμενο διαφανές καπάκι.
Περιλαμβάνονται οι παγκύστες.

Ψυχόμενος δίσκος
035.0220

Χωρητικότητα: 2 x 1/2 GN
Βάθους 40 mm



Πλάκα θέρμανσης
035.0236

300 x 200 x 20 mm
350 W
Διαθέτει προστασία
υπερθέρμανσης.



**Πλάκα θέρμανσης με
ρυθμιζόμενο θερμοστάτη**
035.0237

300 x 200 x 20 mm
350 W
Διαθέτει προστασία
υπερθέρμανσης.



ROLLER GRILL
Βραστήρας αυγών
CO 60
 010.0275

Χωρητικότητα: 4 L
 Βράζει συγχρόνως έως 10 αυγά.
 Είναι εφοδιασμένος με θερμοστάτη από 0-90°C, αφαιρούμενη λεκάνη, καθώς και 6 καλάθια βρασμού των αυγών με αριθμηση.
 Για buffet πρωινού.



ROLLER GRILL
Θερμαινόμενες πλάκες συντήρησης
(6 πλάκες) DW106
 010.0440
(10 πλάκες) DW110
 010.0441

Διατηρούν δίσκους και πιατέλες ζεστές για 45 λεπτά περίπου.
 Η απαιτούμενη προθέρμανση είναι μόνο 15 λεπτά.

Σουπιέρες



κατάλληλη και για ζεστό κρασί

Σουπιέρα
10 L Μαύρη
 050.0030

Χωρητικότητα: 10 L
 Διατηρεί ζεστές σούπες.
 Κάδος και καπάκι από ανοξείδωτο.
 Με μαγνητική ταμπελίτσα όπου αναγράφεται το είδος της σούπας.



Σουπιέρα ανοξείδωτη
10 L Inox
 050.0029

Χωρητικότητα: 10 L
 Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CO 60	215 x 430 x 255	1.200	5	230V / 50Hz / 1
DW106	400 x 215 x 335	650	16	230V / 50Hz / 1
DW110	400 x 215 x 475	1.300	23	230V / 50Hz / 1

	διαστάσεις mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
10 L Μαύρη	Ø360 x 400	400	6	230V / 50Hz
10 L Inox	Ø360 x 355	400	6	230V / 50Hz



Διανεμητής χυμού με 1 κάδο 8 L
035.0200

Χωρητικότητα: 8 L
260 x 350 x 580 mm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Διαθέτει αποσπώμενη σχάρα
υπερχείλισης
και εσωτερική παγοθήκη.



Διανεμητής δημητριακών
035.0240

Χωρητικότητα: 7,5 L
230 x 420 x 620 mm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με αποσπώμενα μέρη για
εύκολο καθαρισμό.



Διανεμητής καφέ 11 L
035.0241

Χωρητικότητα: 11 L
300 x 300 x 544 mm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με βρυσάκι ασφαλείας.



Κιτ ψηφιακού θερμόμετρου



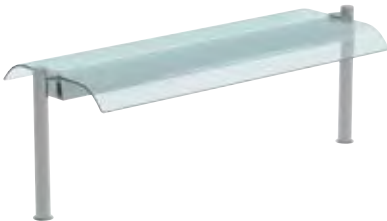
Salad bar



Salad bar με ψυκτική μονάδα



Buffet με βιτροκεραμική επιφάνεια



Αντιπτεριστικό



Πολλά ξενοδοχεία ξεφεύγουν από τις τυποποιημένες λύσεις των salad bars & buffet που υπάρχουν στην αγορά. Οι κύριοι λόγοι που καταφεύγουν στις μονάδες Drop In είναι ο περιορισμένος χώρος, περιορισμοί διακόσμησης και, ενίοτε, ο συνδυασμός αυτών.

Οι επιθυμητές λύσεις είναι εκείνες που συνδυάζουν βέλτιστα την εκμετάλλευση του διαθέσιμου χώρου με απαραίτητα χαρακτηριστικά όπως η εργονομία, η εξοικονόμηση ενέργειας, η λειτουργικότητα και φυσικά η αισθητική.

Σημαντικό πλεονέκτημα είναι ότι ο πελάτης μπορεί να επιλέξει μόνο την θερμαινόμενη ή ψυχόμενη μονάδα που τον ενδιαφέρει και να φροντίσει ο ίδιος για την επένδυσή της με υλικά της αρεσκείας του.

Χωρητικότητα από 2 GN 1/1 έως 6 GN 1/1 για όλους τους τύπους.



Θερμαινόμενα buffet



Salad bars με ένα επίπεδο



Salad bars με δύο επίπεδα



ROLLER
GRILL

Επιτραπέζια θερμαντική λάμπα RH 1

010.0384

Ζεσταίνει και γκρατινάρει.
Διαθέτει αντιστάσεις infra-red (πυρακτώσεως).
Δυνατότητα αυξομείωσης του ύψους της αντίστασης.
Παρέχεται με ρηχό GN 1/1.



ItalStar

Επιτραπέζια θερμαντική λάμπα Silver

035.0218

Περιλαμβάνονται 2 λάμπες infra-red R40-250W.
Ρυθμιζόμενο ύψος.



ItalStar

Επιτραπέζια θερμαντική λάμπα Black

035.0219

Περιλαμβάνονται 2 λάμπες infra-red R40-250W.
Ρυθμιζόμενο ύψος.



ROCAM

Θερμαντική λάμπα μπουφέ Helios AL FIX P1

003.0656

Ανοξείδωτο θερμαντικό ελεύθερης τοποθέτησης με λάμπα infrared.



ROCAM

Θερμαντική λάμπα μπουφέ Helios AL FIX P2

003.0650

Ανοξείδωτο θερμαντικό ελεύθερης τοποθέτησης με λάμπα infrared.



ROCAM

Θερμαντική λάμπα οροφής Helios AIR R P2

003.0655

Infrared λάμπα με ανασυρόμενο (σιφιάλ) καλώδιο.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση		διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ωφέλιμο ύψος mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
RH 1	630 x 410 x 565	600	7	230V / 50Hz / 1	AL FIX P1	224 x 410 x 745	480	250	5	230V / 50Hz / 1
Black	425 x 350 x 780	500		230V / 50Hz / 1	AL FIX P2	224 x 400 x 745	480	250	5	230V / 50Hz / 1
Silver	425 x 350 x 780	500		230V / 50Hz / 1	AIR R P2	160 x 160 x 900 (1330)	450	250	1	230V / 50Hz / 1



**Carving Station
Helios 2/1 FIX P2**
003.0651

Ανοξειδωτη κατασκευή.
Διαθέτει δύο λάμπες infrared,
αντιπερnisτικό plexi-glass,
θερμαινόμενη επιφάνεια με μηχανικό
θερμοστάτη (+30°C/+90°C) και
ενδεικτική λυχνία λειτουργίας.



**Carving Station
Helios 2/1 PASS FIX P2**
003.0652

Ανοξειδωτη κατασκευή.
Διαθέτει δύο λάμπες infrared,
αντιπερnisτικό plexi-glass με θύρα
εξόδου για σερβίρισμα,
θερμαινόμενη επιφάνεια με μηχανικό
θερμοστάτη (+30°C/+90°C) και
ενδεικτική λυχνία λειτουργίας.



**Carving Station
VULCANO 2/1 INFRA**
003.0653

Ανοξειδωτη κατασκευή.
Με αντιπερnisτικό plexi-glass.
Θερμαινόμενη επιφάνεια με μηχανικό
θερμοστάτη (+30°C/+90°C) και
ενδεικτική λυχνία λειτουργίας.



**Ξύλινη επιφάνεια κοπής GN 1/1
Helios CUT LE 1/1**
003.0657

535 x 395 x 69 mm
Βάρος: 3,3 kg
Food safe.
Οπή αποστράγγισης/περισυλλογής υγρών.
Περιλαμβάνεται ένα ανοξειδωτο GN 1/4
βάθους 40mm.



**Carving Station
Helios AL FIX P1+CUT LE 1/1**
003.0654

Ανοξειδωτο θερμαντικό ελεύθερης
τοποθέτησης με λάμπα infrared.
Ξύλινη επιφάνεια κοπής GN 1/1 με
οπή αποστράγγισης-περισυλλογής
υγρών (Food safe).
Περιλαμβάνεται ένα ανοξειδωτο GN
1/4 βάθους 40mm.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ωφέλιμο ύψος mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
2/1 FIX P2	660 x 634 x 819	520	1.250	16	230V / 50Hz / 1
2/1 PASS FIX P2	660 x 634 x 819	500	1.250	22	230V / 50Hz / 1
VULCANO 2/1 INFRA	706 x 553 x 831	420	1.250	17,1	230V / 50Hz / 1
AL FIX P1+CUT LE 1/1	535 x 505 x 745	400	250	8,3	230V / 50Hz / 1



Μηχανή παγοκύβων 20 kg
SL 35A R290
014.0831

Παραγωγή: 20 kg/24 ωρο
Παγάκι 14g (Π x Β x Υ): 32 x 28 x 31 mm
Χωρητικότητα αποθήκης: 4 kg



Μηχανή παγοκύβων 30 kg
SL 60A R290 R
014.0450

Παραγωγή: 30 kg/24 ωρο
Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm
Χωρητικότητα αποθήκης: 9 kg



Μηχανή παγοκύβων 38 kg
SL 70A R290 R
014.0451

Παραγωγή: 38 kg/24 ωρο
Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm
Χωρητικότητα αποθήκης: 16 kg



Μηχανή παγοκύβων 49 kg
SL 90A R290 R
014.0452

Παραγωγή: 49 kg/24 ωρο
Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm
Χωρητικότητα αποθήκης: 25 kg



Μηχανή παγοκύβων 45 kg
SL 110A R290 R
014.0453

Παραγωγή: 45 kg/24 ωρο
Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm
Χωρητικότητα αποθήκης: 25 kg



Μηχανή παγοκύβων 70 kg
SL 140A R290 R
014.0832

Παραγωγή: 70 kg/24 ωρο
Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm
Χωρητικότητα αποθήκης: 40 kg

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	συνολικό ύψος (με πόδια) mm	ισχύς W	βάρος kg	είσοδος νερού	τάση
SL 35A R290	355 x 404 x 590	595	320	27,5	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SL 60A R290 R	387 x 465 x 687	692	350	38	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SL 70A R290 R	497 x 592 x 687	797-837	370	48	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SL 90A R290 R	497 x 592 x 797	907-947	450	52	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SL 110A R290 R	497 x 592 x 887	997-1037	500	55	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SL 140A R290 R	735 x 603 x 907	1017-1057	700	67	3/4"	220-240V / 50Hz / 1


**Μηχανή παγοκύβων 93 kg
SL 260A R290 R**

014.0454

Παραγωγή: 93 kg/24 ωρο

Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm

Χωρητικότητα αποθήκης: 60 kg


**Μηχανή παγοκύβων 134 kg
SL 280A R290**

014.0833

Παραγωγή: 134 kg/24 ωρο

Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm

Χωρητικότητα αποθήκης: 65 kg


**Μηχανή παγοκύβων 152 kg
SL 350A R290**

014.0835

Παραγωγή: 152 kg/24 ωρο

Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm

Χωρητικότητα αποθήκης: 65 kg

014.0834

Παραγωγή: 134 kg/24 ωρο

Παγάκι 32g (Π x Β x Υ): 42 x 36 x 40 mm

Χωρητικότητα αποθήκης: 65 kg

014.0836

Παραγωγή: 152 kg/24 ωρο

Παγάκι 32g (Π x Β x Υ): 42 x 36 x 40 mm

Χωρητικότητα αποθήκης: 65 kg


**Μηχανή παγοκύβων διαιρούμενη 152 kg
CM 350A R290**

014.0837

Παραγωγή: 152 kg/24 ωρο

Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm

Δέχεται αποθήκη PE 530

014.0838

Παραγωγή: 152 kg/24 ωρο

Παγάκι 32g (Π x Β x Υ): 42 x 36 x 40 mm

Δέχεται αποθήκη PE 530


**Μηχανή παγοκύβων διαιρούμενη 300 kg
CM 650A**

014.0517

Παραγωγή: 300 kg/24 ωρο

Παγάκι 17g (Π x Β x Υ): 36 x 32 x 33 mm

Δέχεται αποθήκη T 830

014.0515

Παραγωγή: 300 kg/24 ωρο

Παγάκι 32g (Π x Β x Υ): 42 x 36 x 40 mm

Δέχεται αποθήκη T 830

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	συνολικό ύψος (με πόδια) mm	ισχύς W	Βάρος kg	είσοδος νερού	τάση
SL 260A R290 R	735 x 603 x 1007	1117-1157	850	74	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SL 280A R290	840 x 740 x 1075	1185-1225	1.250	113	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SL 350A R290	840 x 740 x 1075	1185-1225	1.400	118	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
CM 350A R290	862 x 555 x 720	-	1.400	118	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
CM 650A	1250 x 580 x 848	-	2.600	152	3/4"	220-240V / 50Hz / 1



Μηχανή παγοκύβων 57 kg
SLT 100A R290
014.0839

Παραγωγή: 57 kg/24ωρο
Παγάκι ακανόνιστο σχήμα (nugget),
ιδανικό για cocktails.
Χωρητικότητα αποθήκης: 10 kg



Μηχανή παγοκύβων 90 kg
SLT 170A R290
014.0840

Παραγωγή: 90 kg/24ωρο
Παγάκι ακανόνιστο σχήμα (nugget),
ιδανικό για cocktails.
Χωρητικότητα αποθήκης: 20 kg



Μηχανή παγοκύβων 146 kg
SLT 290A R290
014.0841

Παραγωγή: 146 kg/24ωρο
Παγάκι ακανόνιστο σχήμα (nugget),
ιδανικό για cocktails.
Χωρητικότητα αποθήκης: 50 kg



Μηχανή παγοκύβων 130 kg
MGT 310A R290
014.0842

Παραγωγή: 130 kg /24ωρο
Παγάκι ακανόνιστο σχήμα (nugget),
ιδανικό για cocktails.
Δέχεται αποθήκη PE 530.



Μηχανή παγοκύβων 245 kg
MGT 560A R290
014.0843

Παραγωγή: 245 kg /24ωρο
Παγάκι ακανόνιστο σχήμα (nugget),
ιδανικό για cocktails.
Δέχεται αποθήκη PE 530 και T 830.



Μηχανή παγοκύβων 375 kg
MGT 900A R290
014.0844

Παραγωγή: 375 kg /24ωρο
Παγάκι ακανόνιστο σχήμα (nugget),
ιδανικό για cocktails.
Δέχεται αποθήκη PE 530, T 830,
1200 DD και DRB 1100.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	συνολικό ύψος (με πόδια) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
SLT 100A R290	450 x 620 x 680	685	420	56	220-240V / 50Hz / 1
SLT 170A R290	500 x 660 x 690	800-840	550	59	220-240V / 50Hz / 1
SLT 290A R290	738 x 690 x 1020	1130-1170	650	87	220-240V / 50Hz / 1
MGT 310A R290	560 x 569 x 600	-	650	63	220-240V / 50Hz / 1
MGT 560A R290	560 x 569 x 695	-	1.050	83	220-240V / 50Hz / 1
MGT 900A R290	560 x 569 x 695	-	1.700	102	220-240V / 50Hz / 1



Μηχανές παγοκύβων κάθετης ροής κατάλληλες για σκληρά νερά (συμπαγές παγάκι)



**Μηχανή παγοκύβων διαιρούμενη 140 kg
CV 305A**
014.0510

Παραγωγή: 140 kg/24ωρο
Παγάκι flat i e (για αναψυκτικά)
7g (Π x Β x Υ): 28 x 35 x 19 mm.
Δέχεται αποθήκη PE 530.



**Μηχανή παγοκύβων διαιρούμενη 200 kg
CV 475A**
014.0512

Παραγωγή: 200 kg/24ωρο
Παγάκι flat i e (για αναψυκτικά)
7g (Π x Β x Υ): 28 x 35 x 19 mm.
Δέχεται αποθήκη PE 530 - T 830.



**Μηχανή παγοκύβων διαιρούμενη 415 kg
CV 950A**
014.0520

Παραγωγή: 415 kg/24ωρο
Παγάκι flat i e (για αναψυκτικά)
7g (Π x Β x Υ): 28 x 35 x 19 mm.
Δέχεται αποθήκη PE 530 και T 830.



**Μηχανή παγοκύβων διαιρούμενη 750 kg
CV 1650A**
014.0525

Παραγωγή: 750 kg/24ωρο
Παγάκι flat i e (για αναψυκτικά)
7g (Π x Β x Υ): 28 x 35 x 19 mm.
Δέχεται αποθήκη T 830.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	είσοδος νερού	τάση
CV 305A	540 x 544 x 747	1.400	85	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
CV 475A	770 x 550 x 805	1.600	90	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
CV 950A	770 x 550 x 805	3.000	113	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
CV 1650A	1250 x 645 x 950	4.300	186	3/4"	400-415V / 50Hz / 3



Μηχανές για παγάκι με τρύπα (ανάδευσης)



Μηχανή παγοκύβων 22 kg

IFT 55A R290

014.0845

Παραγωγή: 22 kg/24 ωρο

Παγάκι 22g (Π x Β x Υ): 32 x 40 x 30 mm

Χωρητικότητα αποθήκης: 8 kg



Μηχανή παγοκύβων 38 kg

IFT 65A R290

014.0846

Παραγωγή: 38 kg/24 ωρο

Παγάκι 22g (Π x Β x Υ): 32 x 40 x 30 mm

Χωρητικότητα αποθήκης: 15 kg



Μηχανή παγοκύβων 46 kg

IFT 120A R290

014.0847

Παραγωγή: 46 kg/24 ωρο

Παγάκι 22g (Π x Β x Υ): 32 x 40 x 30 mm

Χωρητικότητα αποθήκης: 20 kg



Μηχανή παγοκύβων 85 kg

IFT 165A R290

014.0848

Παραγωγή: 85 kg/24 ωρο

Παγάκι 22g (Π x Β x Υ): 32 x 40 x 30 mm

Χωρητικότητα αποθήκης: 30 kg

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	συνολικό ύψος (με πόδια) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
IFT 55A R290	385 x 468 x 687	692	310	38	220-240V / 50Hz / 1
IFT 65A R290	495 x 580 x 687	797-837	310	47	220-240V / 50Hz / 1
IFT 120A R290	495 x 580 x 797	907-947	420	54	220-240V / 50Hz / 1
IFT 165A R290	733 x 596 x 907	1017-1057	480	75	220-240V / 50Hz / 1



**Μηχανή πάγου flakes 250 kg
SM 500A**
014.0497

Παραγωγή: 250 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη T 830



**Μηχανή πάγου flakes 400 kg
SM 750A**
014.0401

Παραγωγή: 400 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη T 830 και 1200 DD



**Μηχανή πάγου flakes 620 kg
SM 1300A**
014.0402

Παραγωγή: 620 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη T 830, 1200 DD
και DRB 1100



**Μηχανή πάγου flakes 900 kg
SM 1750A**
014.0403

Παραγωγή: 900 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη 1200 DD και DRB 1100



**Μηχανή πάγου flakes 1.500 kg
SM 3300A**
014.0404

Παραγωγή: 1.500 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη 1200 DD και DRB 1100



**Μηχανή πάγου flakes 2.300 kg
SM 4500A**
014.0405

Παραγωγή: 2.300 kg/24 ωρο

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	είσοδος νερού	τάση
SM 500A	870 x 550 x 600	1.700	100	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SM 750A	900 x 588 x 705	2.100	137	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SM 1300A	900 x 588 x 705	3.000	151	3/4"	400-415V / 50Hz / 3
SM 1750A	1107 x 700 x 880	4.600	241	3/4"	400-415V / 50Hz / 3
SM 3300A	1107 x 700 x 970	6.000	306	3/4"	400-415V / 50Hz / 3
SM 4500A	1062 x 832 x 1423	7.000	460	3/4"	400-415V / 50Hz / 3



Μηχανή παγοτρίμματος 67 kg
SLF 130A R290
014.0849

Παραγωγή: 67 kg/24 ωρο
Χωρητικότητα αποθήκης: 9 kg



Μηχανή παγοτρίμματος 111 kg
SLF 190A R290
014.0850

Παραγωγή: 111 kg/24 ωρο
Χωρητικότητα αποθήκης: 19 kg



Μηχανή παγοτρίμματος 150 kg
SLF 320A R290
014.0851

Παραγωγή: 150 kg/24 ωρο
Χωρητικότητα αποθήκης: 38 kg



Μηχανή παγοτρίμματος
διαιρούμενη 157 kg
GM 360A R290
014.0852

Παραγωγή: 157 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη PE 530



Μηχανή παγοτρίμματος
διαιρούμενη 280 kg
GM 600A R290
014.0853

Παραγωγή: 280 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη PE 530
και T 830



Μηχανή παγοτρίμματος
διαιρούμενη 435 kg
GM 1200A R290
014.0854

Παραγωγή: 435 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη PE 530
και T 830

Μηχανή παγοτρίμματος διαιρούμενη
1000 kg
GM 2000
014.0524

Παραγωγή: 1.000 kg/24 ωρο
Δέχεται αποθήκη 1200 DD και DRB 1100

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	συνολικό ύψος (με πόδια) mm	ισχύς W	Βάρος kg	είσοδος νερού	τάση
SLF 130A R290	450 x 620 x 680	685	420	56	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SLF 190A R290	496 x 660 x 685	797-835	550	59	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
SLF 320A R290	741 x 678 x 925	1035-1075	650	85	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
GM 360A R290	560 x 569 x 600	-	650	63	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
GM 600A R290	560 x 569 x 695	-	1.050	83	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
GM 1200A R290	560 x 569 x 695	-	1.700	102	3/4"	220-240V / 50Hz / 1
GM 2000	934 x 684 x 700	-	3.200	167	3/4"	400-415V / 50Hz / 3


**Αποθήκη 240 kg
PE 530**

Χωρητικότητα: 240 kg
942 x 795 x 1053 mm
Ύψος με πόδια:
1163-1213 mm
Βάρος: 61 kg
Κατασκευή από
πολυαιθυλένιο

014.0498
για CM 350A

014.0513
για CV 475A

014.0499
για CV 950A

014.0810
για MGT 310A

014.0811
για MGT 560A
και MGT 900A


**Αποθήκη 350 kg
T 830**

Χωρητικότητα: 350 kg
1250 x 790 x 1000 mm
Ύψος με πόδια:
1110-1160 mm
Βάρος: 105 kg

014.0518
για CM 650
και CV 1650

014.0699
για GM 1200

014.0812
για CV 475
και CV 950


**Αποθήκη 550 kg
1200 DD**

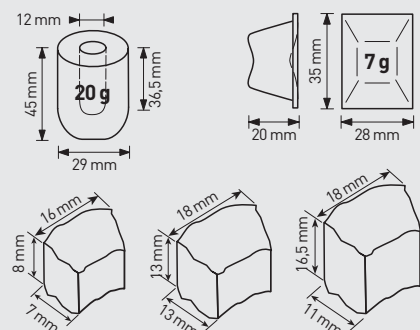
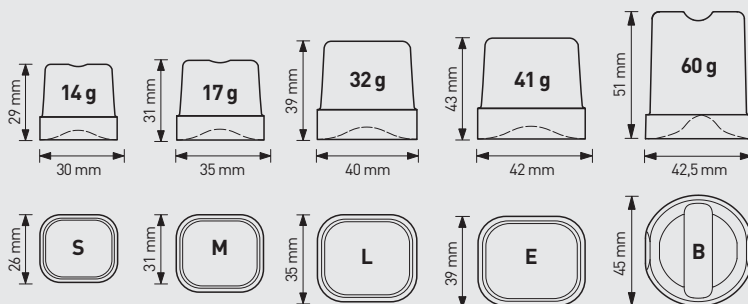
014.0516

Χωρητικότητα: 550 kg
1110 x 1060 x 1915 mm
Βάρος: 163 kg


**Αποθήκη
DRB 1100**

014.0511

Χωρητικότητα: 300 kg
Χωρητικότητα Τροχήλατων: 108 (x2) kg
1560 x 1330 x 1780 mm
Βάρος: 204 kg





**Πλυντήριο ποτηριών
JOLLY 35**
004.0030

*ιδανικό
για καφετέριες
και bar*

Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.
Ικανότητα πλύσης:
800 - 1.000 ποτήρια/ώρα
Πρόγραμμα πλύσης: 120"
Χωρητικότητα κάδου: 11 L
Χωρητικότητα boiler: 5 L
Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 2.920 W



**Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
JOLLY 40**
004.0006

Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.
Ικανότητα πλύσης:
400 πιάτα ή 1.000-1.200 ποτήρια/ώρα
Πρόγραμμα πλύσης: 120"
Χωρητικότητα κάδου: 14 L
Χωρητικότητα boiler: 5,5 L
Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 3.150 W



**Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
JOLLY 50**
004.0007

Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.
Ικανότητα πλύσης:
540 πιάτα ή 1.500 ποτήρια/ώρα
Πρόγραμμα πλύσης: 120"
Χωρητικότητα κάδου: 29 L
Χωρητικότητα boiler: 6 L
Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 3.750 W

JOLLY 35 JOLLY 40 JOLLY 50
JOLLY 50T JOLLY 50T
+PS

Ρυθμιζόμενη περισταλτική αντλία υγρού πλύσεως και ξεβγάλματος	•	•	•	•
Ανοξείδωτο άνω πάνελ	•	•	•	•
Ανοξείδωτο κάτω πάνελ	•	•	•	•
Αντλία εξαγωγής νερού	•	•	•	•
Κάνιστρα για ποτήρια	2	2	1	1
Θήκη για πιάτα συμμάτινη	-	1	1	1
Κάνιστρα για μαχαίροπύρουνα	1	1	2	2
Κάνιστρα για πιατάκια	1	1	-	-

• συμπεριλαμβάνεται • κατόπιν παραγγελίας

**Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
JOLLY 50T**
004.0015

Πρόγραμμα πλύσης: 120"
Χωρητικότητα κάδου: 29 L
Χωρητικότητα boiler: 8 L
Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 6.750 W

**Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων με αντλία
JOLLY 50T + PS**
004.0991

Διαθέτει επιπλέον αντλία εξαγωγής νερού



Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
004.0506

Βάση για πλυντήριο JOLLY 35
425 x 400 x 570 mm



Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
004.0507

Βάση για πλυντήριο JOLLY 40
475 x 450 x 570 mm



Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου
004.0509

Βάση για πλυντήριο JOLLY 50
590 x 570 x 510 mm

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	κάνιστρο mm	δέχεται ύψος έως (mm)	ισχύς κάδου (W)	ισχύς boiler (W)	ισχύς αντλίας (W)	βάρος kg	τάση
JOLLY 35	425 x 455 x 607	350 x 350	180	1.800	2.700	220	28	230V / 50Hz
JOLLY 40	475 x 547 x 720	400 x 400	290	1.800	2.700	450	37	230V / 50Hz
JOLLY 50	590 x 600 x 820	500 x 500	320	2.200	3.000	750	50	230V / 50Hz
JOLLY 50T	590 x 600 x 820	500 x 500	320	2.200	6.000	750	51	230-400V / 50Hz / 3
JOLLY 50T + PS	590 x 600 x 820	500 x 500	320	2.200	6.000	750	51	230-400V / 50Hz / 3


Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
ELITE 400

004.0026

Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.
Ξέβγαλμα και με κρύο νερό για ποτήρια.
Με σταυρό στο άνω μέρος του κάδου (πλύσιμο άνω κάτω).

Ικανότητα πλύσης:
400 πιάτα ή 1.000-1.200 ποτήρια/ώρα

Πρόγραμμα πλύσης: 120"

Χωρητικότητα κάδου: 14 L

Χωρητικότητα boiler: 5,5 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 3.150 W


Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
ELITE 500

004.0027

Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.
Ξέβγαλμα και με κρύο νερό για ποτήρια.

Ικανότητα πλύσης:
540 πιάτα ή 1.500 ποτήρια/ώρα

Πρόγραμμα πλύσης: 120" / 240"

Χωρητικότητα κάδου: 29 L

Χωρητικότητα boiler: 6 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 3.750 W

Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
ELITE 503

004.0028

Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.
Ξέβγαλμα και με κρύο νερό για ποτήρια.

Ικανότητα πλύσης:
540 πιάτα ή 1.500 ποτήρια/ώρα

Πρόγραμμα πλύσης: 120" / 240"

Χωρητικότητα κάδου: 29 L

Χωρητικότητα boiler: 8 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 6.750 W

Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων με αντλία
ELITE 400 + PS

004.0010

Διαθέτει επιπλέον αντλία εξαγωγής νερού.



	ELITE 400	ELITE 500 ELITE 503
Ρυθμιζόμενη περισταλτική αντλία υγρού πλύσεως και ξεβγάλματος	•	•
Αντλία εξαγωγής νερού	•	•
Φίλτρα κάδου	•	•
Φίλτρα κάδου ανοξείδωτα	•	•
Ανοξείδωτος σταυρός	•	•
Κάνιστρα για ποτήρια	2	1
Θήκη για πιάτα συμμάτινη	1	1
Κάνιστρα για μαχαίροπύρινα	1	2
Κάνιστρα για πιατάκια	1	-

• συμπεριλαμβάνεται • κατόπιν παραγγελίας


Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου

004.0507

Βάση για πλυντήρια:
ELITE 400 και ELITE 400 + PS
475 x 450 x 570 mm


Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου

004.0509

Βάση για πλυντήρια:
ELITE 500 και ELITE 503
590 x 570 x 510 mm

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	κάνιστρο mm	δέχεται ύψος έως (mm)	ισχύς κάδου (W)	ισχύς boiler (W)	ισχύς αντλίας (W)	βάρος kg	τάση
ELITE 400	479 x 547 x 740	400 x 400	290	1.800	2.700	450	38	230V / 50Hz
ELITE 400 + PS	479 x 547 x 740	400 x 400	290	1.800	2.700	450	38	230V / 50Hz
ELITE 500	594 x 600 x 820	500 x 500	320	2.200	3.000	750	51	230V / 50Hz
ELITE 503	594 x 600 x 820	500 x 500	320	2.200	6.000	750	51	230-400V / 50Hz / 3


**Πλυντήριο πιάτων - ποτηριών - δίσκων
4SB**

004.0036

Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.
Ξέβγαλμα και με κρύο νερό για ποτήρια.

Ικανότητα πλύσης:**330-660 πιάτα****ή 1.000-1.500 ποτήρια/ώρα**

Πρόγραμμα πλύσης: 120" / 240"

Χωρητικότητα κάδου: 35 L

Χωρητικότητα boiler: 8 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 6.750 W

Ενσωματωμένη αντλία απορρυπαντικού και στεγνωτικού.



Από ανοξείδωτο χάλυβα είναι επίσης:
ο σταυρός πλύσεως, το καλάθι διάστασης
500 x 620mm και ένα ακόμα καλάθι ταψιών
(7 θέσεων) που δίνονται μαζί με τη συσκευή.


**Πλυντήριο σκευών
4SC**

004.0022

Από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 18/10.
Ξέβγαλμα και με κρύο νερό για ποτήρια.
Με ρυθμιζόμενη περισταλτική αντλία
και ανοξείδωτα φίλτρα στο εσωτερικό.

Πρόγραμμα πλύσης: 120" / 240"

Χωρητικότητα κάδου: 60 L

Χωρητικότητα boiler: 9 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 10.500 W

**Πάσο πλυντηρίου SEI**004.0510 **307 €**

640 x 580 x 860 mm

**Πλυντήριο ποτηριών - πιάτων
SEI (6) 1P**

004.0040

Δέχεται προαιρετικά πλαινούς πάγκους
εργασίας.

Ικανότητα πλύσης:**720 πιάτα ή 1.500 ποτήρια****ή 400 δίσκους/ώρα**

Πρόγραμμα πλύσης: 90" / 180"

Χωρητικότητα κάδου: 55 L

Χωρητικότητα boiler: 9 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 6.750 W



	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	κάνιστρο mm	δέχεται ύψος έως (mm)	ισχύς κάδου (W)	ισχύς boiler (W)	ισχύς αντλίας (W)	βάρος kg	τάση
4SB	594 x 637 x 1320	500 x 500	370	2.200	6.000	750	100	230-400V / 50Hz / 3
4SC	594 x 753 x 1434	500 x 620	475	2.500	9.000	1.500	115	230-400V / 50Hz / 3
SEI (6) 1P	695 x 962 x 1460*	500 x 500	430	4.500	6.000	750	130	230-400V / 50Hz / 3

*1890 mm
με ανοικτή πόρτα

**Πλυντήριο ποτηριών-πιάτων****GE-500**

046.6001

Ικανότητα πλύσης:**30 καλάθια/ώρα**

Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου.

Θερμοστάτης ασφαλείας.

Πλύσιμο στους 65°C και ξέβγαγμα στους 85°C.

Ένα (1) πρόγραμμα πλύσης: 120"

Χωρητικότητα κάδου: 25 L

Χωρητικότητα boiler: 7 L

Κατανάλωση νερού: 2.7 L/ξέβγαγμα

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 3.400 W

**Πλυντήριο ποτηριών-πιάτων****GE-510**

046.6002

Ικανότητα πλύσης:**40 καλάθια/ώρα**

Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου.

Θερμοστάτης ασφαλείας.

Πλύσιμο στους 65°C και ξέβγαγμα στους 85°C.

Δύο (2) προγράμματα πλύσης: 90" και 180"

Χωρητικότητα κάδου: 25 L

Χωρητικότητα boiler: 7 L

Κατανάλωση νερού: 2.7 L/ξέβγαγμα

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 6.200 W

**Ανοξείδωτη βάση πλυντηρίου**

046.6003 391 €

**Πλυντήριο ποτηριών-πιάτων****GE-H500**

046.6000

Δέχεται προαιρετικά πλαινούς πάγκους εργασίας.

Ικανότητα πλύσης:**40 καλάθια/ώρα**

Ηλεκτρομηχανικός πίνακας ελέγχου.

Πλύσιμο στους 60°C και ξέβγαγμα στους 85°C.

Δύο (2) προγράμματα πλύσης: 90" και 180"

Χωρητικότητα κάδου: 45 L

Χωρητικότητα boiler: 7 L

Ανώτατη κατανάλωση ρεύματος: 11.100 W

	GE-500	GE-510	GE-H500
Βραχιόνες πλυσίματος/ξέβγαλματος άνω και κάτω	●	●	●
Ανοξείδωτος βραχιόνιος πλύσεως	●	●	●
Ανοξείδωτο φίλτρο αντλίας πλύσεως	●	●	●
Ενσωματωμένη αντλία στεγνωτικού με αντεπίστροφη βαλβίδα	●	●	●
Καλάθι ποτηριών, καλάθι πιάτων και θήκη μαχαροπήρουνων	●	●	●
Ενσωματωμένη αντλία απορρυπαντικού	●	●	●
Ενσωματωμένη αντλία αποχέτευσης	●	●	●
Ανοξείδωτος βραχιόνιος ξέβγαλματος	●	●	●
Έκδοση για 60Hz	●	●	●

● συμπεριλαμβάνεται ● κατόπιν παραγγελίας

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	κάνιστρο mm	άνοιγμα πόρτας (mm)	ισχύς κάδου (W)	ισχύς boiler (W)	ισχύς αντλίας (W)	βάρος kg	τάση
GE-500	600 x 600 x 820	500 x 500	320	2.800	2.800	600	51,7	230V / 50Hz
GE-510	600 x 600 x 820	500 x 500	320	2.800	2.800	600	51,7	400V / 50Hz / 3
GE-H500	675 x 675 x 1420	500 x 500	420	4.500	6.000	600	105	230-400V / 50Hz / 3

Η νέα σειρά Concept είναι ιδανική για εγκαταστάσεις περιορισμένου χώρου με ανάγκη υψηλής παραγωγικότητας.

Τα νέα μοντέλα διαθέτουν 3 ταχύτητες και δυνατότητα επιλογής σύμφωνα με τον τύπο ενέργειας, θέρμανσης και θερμοκρασίας νερού εισόδου.

Δυνατότητα παραγγελίας για εγκαταστάσεις αερίου με επιπλέον όφελος σε εξοικονόμηση και ενεργειακά κόστη έως 60%.



Concept Compact

Ανοξείδωτο AISI 304 σε: δεξαμενές, βραχιόνες πλύσης και στεγνώματος, ακροφύσια, πόρτες, σύστημα μεταφοράς, boiler και μεταλλικούς σωλήνες.

Πόρτα διπλών τοικωμάτων με άνοιγμα προς τα επάνω.

Ανοξείδωτα φίλτρα κάδου (AISI 304) με εύκολη πρόσβαση και αφαίρεση.

Αντλία με φίλτρο ασφαλείας.

Boiler ξεβγάλματος με θερμομόνωση.

Εύκολη πρόσβαση κατά την εγκατάσταση, την συντήρηση και τον καθαρισμό σε όλα τα σημαντικά μέρη.

Ηλεκτρονική ρύθμιση των ταχυτήτων με ανορθωτή συχνότητας.

Ηλεκτρονική ρύθμιση θερμοκρασίας σε πλύσιμο (50-65°C) και ξέβγαλμα (70-85°C, εγγυημένη επίτευξη 85°C).



Ρυθμιστής πίεσης ροής, stop ασφαλείας, ανίχνευση ανοικτής θύρας, σύστημα προστασίας IPX4, ανίχνευση κολλήματος της αλυσίδας με αυτόματη αντίστροφη κίνηση.

Ισχυρό σύστημα πλύσεως με 4 άνω και 4 κάτω βραχιόνες και τρία προγράμματα: Deep, Medium και High Capacity.

Διπλό ξέβγαλμα.

Εξοικονόμηση νερού και ενέργειας: Παύση λειτουργίας των αντλιών και διατήρηση της θερμοκρασίας ξεβγάλματος σε λειτουργία stand by (70°C). Η πλύση και το ξέβγαλμα ξεκινούν και σταματούν μόνο με την ανίχνευση καλαθιού και σταματούν μετά το πέρασμά του. Η λειτουργία του μοτέρ της αλυσίδας σταματά μετά από 10 λεπτά αδράνειας.

Περιλαμβάνονται: 2 ανοιχτά καλάθια, 2 καλάθια για πιάτα, 1 καλάθι για ποτήρια και 1 καλάθι μαχαιροπήρουνων. Περιλαμβάνεται και ο θερματικός διακόπτης.

μοντέλο	Hz	κωδικός	είσοδος	θερμοκρ. νερού	προγράμματα (καλάθια/ώρα)			σύνθεση	νερό L/ώρα	ισχύς kW	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm									
					deep	medium	high-capacity													
	50	19048203	I	>50°	80	100	120	LP + A	210	19,45	1180 x 790 x 1550									
	60	19048571	I																	
CCO-120-D-HW	50	19048204	D																	
	60	19048573	D																	
CCO-120-I-CW	50	19045325	I									<50°	80	100	120	LP + A	210	28,45	1180 x 790 x 1550	
	60	19048217	I																	
CCO-120-D-CW	50	19046527	D																	
	60	19047158	D																	
	50	19048233	I		>50°	100	130	160	LP + A	240	22,45									1180 x 790 x 1550
	60	19048576	I																	
CCO-160-D-HW	50	19048255	D																	
	60	19048579	D																	
CCO-160-I-CW	50	19048231	I	<50°									100	130	160	LP + A	240	31,45	1180 x 790 x 1550	
	60	19048575	I																	
CCO-160-D-CW	50	19048254	D																	
	60	19048578	D																	

Τα μοντέλα της σειράς Concept Modular έχουν όλα τα χαρακτηριστικά της Concept Compact αλλά με τις εξής διαφορές:
 Σύστημα πρόπλυσης με 3 άνω και 3 κάτω βραχίονες.
 Ακόμα πιο ισχυρό σύστημα πλύσεως με 5 άνω και 5

κάτω βραχίονες και τρία προγράμματα:
 Intensive (DIN 10534), Medium και High Capacity.
 Διπλό ξέβγαλμα και διπλό προ-ξέβγαλμα για τα μοντέλα 180, 225, 270.
 Διπλό ξέβγαλμα και τριπλό προ-ξέβγαλμα [μοντέλο 320].



μοντέλο	Hz	κωδικός	είσοδος	θερμοκρ. νερού	προγράμματα (καλάθια/ώρα)			σύνθεση	νερό L/ώρα	ισχύς kW	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm
					deep	medium	high-capacity				
CCO-180-I-HW	50	19048582	I	>50°	90	135	180		210	25,7	1750 x 790 x 1550
	60	19048583	D								
CCO-180-D-HW	50	19048587	D	>50°	90	135	180		210	34,7	1750 x 790 x 1550
	60	19048588	I								
CCO-180-I-CW	50	19047209	I	<50°	90	135	180		210	34,7	1750 x 790 x 1550
	60	19048581	D								
CCO-180-D-CW	50	19047164	D	<50°	90	135	180		210	34,7	1750 x 790 x 1550
	60	19051473	I								
CCO-225-I-HW	50	19048595	I	>50°	125	175	225		210	35,9	2360 x 790 x 1550
	60	19048596	D								
CCO-225-D-HW	50	19048212	D	>50°	125	175	225		210	35,9	2360 x 790 x 1550
	60	19048600	I								
CCO-225-I-CW	50	19048119	I	<50°	125	175	225		210	44,9	2360 x 790 x 1550
	60	19048594	D								
CCO-225-D-CW	50	19048120	D	<50°	125	175	225		210	44,9	2360 x 790 x 1550
	60	19048599	I								
CCO-270-I-HW	50	19048608	I	>50°	140	205	270		240	39,9	2660 x 790 x 1550
	60	19048609	D								
CCO-270-D-HW	50	19048614	D	>50°	140	205	270		240	39,9	2660 x 790 x 1550
	60	19048615	I								
CCO-270-I-CW	50	19048606	I	<50°	140	205	270		240	48,9	2660 x 790 x 1550
	60	19048607	D								
CCO-270-D-CW	50	19048612	D	<50°	140	205	270		240	48,9	2660 x 790 x 1550
	60	19048613	I								
CCO-320-I-HW	50	19048621	I	>50°	170	245	320		240	47,1	3260 x 790 x 1550
	60	19048622	D								
CCO-320-D-HW	50	19048630	D	>50°	170	245	320		240	47,1	3260 x 790 x 1550
	60	19048631	I								
CCO-320-I-CW	50	19048618	I	<50°	170	245	320		240	56,1	3260 x 790 x 1550
	60	19048620	D								
CCO-320-D-CW	50	19048627	D	<50°	170	245	320		240	56,1	3260 x 790 x 1550
	60	19048628	I								

I: Αριστερή φόρτωση.
 D: Δεξιά φόρτωση.

AS: Μονάδα anti-splash
 PL3: Κρύα πρόπλυση
 PL5: Πρώτη πλύση (κρύο)
 L5: Πρώτη πλύση (ζεστό)

LP: Κυρίως πλύση
 DA: Διπλό ξέβγαλμα/ Διπλό προξέβγαλμα
 TA: Διπλό ξέβγαλμα/ Τριπλό προξέβγαλμα

Η σύνθεση όλων των τύπων αναφέρεται στους πίνακες στη σελίδα 47.



στοιχεία σύνδεσης

CCO-120 CCO-160 CCO-180 CCO-225 CCO-270 CCO-320

στοιχεία σύνδεσης	μοντέλο	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Συμπληρωματική μονάδα anti-splash + προστασία εμπλοκής στην είσοδο	AS-260	○	○	●	●	●	●
Πρόπλυση	PL3	-	-	-	●	-	●
Ενισχυμένη πρόπλυση	PL5	-	-	-	-	●	-
Πρώτη πλύση	L5	-	-	-	-	-	●
Κύρια πλύση	LP	●	●	●	●	●	●
Διπλό ξέβγαλμα	A	●	●	-	-	-	-
Διπλό προ-ξέβγαλμα + Διπλό ξέβγαλμα	DA	-	-	●	●	●	-
Τριπλό προ-ξέβγαλμα + Διπλό ξέβγαλμα	TA	-	-	-	-	-	●
Τμήμα στεγνώματος 600	CDT-600	○	○	○	-	-	-
Τμήμα στεγνώματος 800	CDT-800	-	-	-	○	○	○
Εναλλάκτης ενέργειας (σειρά Compact)	CRS-600	○	○	-	-	-	-
Εναλλάκτης ενέργειας (σειρά Modular)	CRS-700	-	-	○	○	○	○
Συμπληρωματική μονάδα anti-splash στην έξοδο	AS-260	○	○	○	○	○	○

● περιλαμβάνεται. ○ προαιρετικά.

Όλη η σειρά Modular διαθέτει μονάδα anti-splash (AS-260) συνολικού μήκους 260mm στην είσοδο.

Δυνατότητα προσθήκης εξωτερικού απορροφητήρα στην μονάδα AS-260. Προαιρετική τοποθέτηση της μονάδας AS-260 συμπληρωματικά στην έξοδο κατόπιν αιτήματος. Οι μονάδες CDT-600 και CDT-800 τοποθετούνται στην έξοδο και αυξάνουν το συνολικό μήκος κατά 600mm ή 800mm αντίστοιχα.

Ο εναλλάκτης ενέργειας CRS-700 τοποθετείται στο άνω μέρος των μοντέλων της σειράς Modular και δεν αυξάνει το συνολικό μήκος.

Προτείνεται για τα μοντέλα κρύας εισαγωγής νερού (CW) όταν η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους 25°C.

Επίσης, δεν συνδυάζεται με τα μοντέλα ζεστού νερού ούτε στα μοντέλα ECO (αερίου) με θέρμανση νερού ξεβγάλματος στο GWB-40.

Ο εναλλάκτης ενέργειας προορίζεται για την συλλογή του ατμού στο εσωτερικό του πλυντηρίου.

Μετά την διαδικασία υγροποίησης, το υψηλής θερμοκρασίας νερό που προκύπτει, προωθείται στο σύστημα ξεβγάλματος επιτυγχάνοντας την αύξηση της μέσης θερμοκρασίας του.

Ως αποτέλεσμα απαιτείται λιγότερη κατανάλωση ενέργειας.

Κατόπιν παραγγελίας για συναρμολόγηση στο εργοστάσιο:

μοντέλο	περιγραφή	κωδικός
AS-260	Anti-splash guard (μοντέλα compact και modular)	19048568
CDT-600	Τούνελ στεγνώματος (μοντέλα 120-160-180-225)	19046516
CDT-800	Extra τούνελ στεγνώματος (μοντέλα 270-320)	19047215
CRS-700-D	Εναλλάκτης ενέργειας [CW, μοντέλα modular], δεξιάς φόρτωσης	19048641
CRS-700-I	Εναλλάκτης ενέργειας [CW, μοντέλα modular], αριστερής φόρτωσης	19056031

	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ	3	3	3	3	3	3
ΠΑΡΑΓΩΓΗ (καλάθια/h)						
Πρόγραμμα Deep Wash	80	100	-	-	-	-
Πρόγραμμα Intensive (DIN 10534)	-	-	90	125	140	170
Πρόγραμμα Medium	100	130	135	175	225	245
Πρόγραμμα High Capacity	120	160	180	225	270	320
ΠΡΟΠΛΥΣΗ PL3, PL5						
Χωρητικότητα κάδου (L)	-	-	-	60	100	60
Ισχύς αντλίας (kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
ΠΛΥΣΗ L5, LP						
Χωρητικότητα κάδου (L)	50	50	100	100	100	200
Θερμοκρασία (°C)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Ισχύς αντίστασης (kW)	9	9	12	12	12	18
Ισχύς αντλίας (kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
ΠΡΟ-ΞΕΒΓΑΛΜΑ DA, TA						
Χωρητικότητα κάδου (L)	-	-	15	15	15	15
Θερμοκρασία (°C)	-	-	70	70	70	70
Ισχύς αντίστασης (kW)	-	-	5	5	5	5
Ισχύς αντλίας (kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
ΞΕΒΓΑΛΜΑ						
Χωρητικότητα boiler (L)	21	21	21	21	21	21
Θερμοκρασία (°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Ισχύς αντίστασης (kW)						
CW (κρύο νερό)	27	30	27	24	27	27
CW με ανακυκλωτή	24	27	24	21	24	24
HW (ζεστό νερό)	18	21	18	15	18	18
Κατανάλωση νερού (1)						
(L/h)	210	240	210	210	240	240
(L/καλάθι)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ						
Τύπος σύνδεσης (default)	ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Τάση (2)	400 V /3N ~ / 50 - 60Hz					
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΙΣΧΥΣ (kW)						
CW (κρύο νερό)	28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW με ανακυκλωτή	26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW (ζεστό νερό)	19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ΠΛΑΤΟΣ (mm)	1180	1180	1750	2360	2660	3260
Standard	1180	1180	1500	2100	2400	3000
Με τμήμα εισόδου	1440	1440	1760	2360	2660	3260
Με τμήμα στεγνώματος	1780	1780	2100	2700	3200	3800
ΒΑΘΟΣ (mm)	790	790	790	790	790	790
ΥΨΟΣ (mm) (3)	1550	1550	1550	1550	1550	1550
Standard	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610
Με τμήμα στεγνώματος	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920
Με ανακυκλωτή	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020
Με ανύψευση ανοιχτής θύρας	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930
ΥΨΟΣ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (mm)	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
ΩΦΕΛΙΜΟ ΥΨΟΣ ΕΙΣΟΔΟΥ (mm)	390	390	390	390	390	390
ΠΛΑΤΟΣ ΔΙΑΔΡΟΜΟΥ (mm)	510	510	510	510	510	510
ΒΑΡΟΣ (kg)						
Καθαρό	211	211	259	381	434	556
Μεικτό	305	305	382	556	628	792
ΣΥΝΔΕΣΗ ΝΕΡΟΥ						
Πίεση λειτουργίας	2 - 4 bars					
Τύπος σύνδεσης	3/4" GAS					
Θερμοκρασία ζεστού νερού	50 °C - 60 °C					
Θερμοκρασία κρύου νερού	15 °C - 50 °C					

(1) Οι πληροφορίες δεν είναι δεσμευτικές καθώς η κατανάλωση ενδέχεται να ποικίλει ανάλογα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά της εκάστοτε εγκατάστασης.

(2) Προκαθορισμένη τάση 400V /3+N. Επικοινωνήστε με την εταιρεία για άλλες τάσεις και επιλογές.

(3) Τα ρυθμιζόμενα πόδια μπορούν να μεταβάλλουν το ύψος έως 60mm.

**Αυτόματη έξοδος με καμπύλη 90° ή 180°**

Έξοδος με αυτόματη κίνηση ταυτόχρονα με αυτήν του πλυντηρίου.

μοντέλο	κωδικός	έξοδος εγκατάστασης	περιγραφή	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm
180-I-TS	19004788	αριστερά	Αυτόματη έξοδος 180° Αριστερής εξόδου, κατάλληλη για μοντέλα χωρίς ουδέτερο στοιχείο ή για μοντέλα με μονάδα στεγνώματος.	778 x 1442 x 900
180-I	19004786	αριστερά	Αριστερής εξόδου, κατάλληλη για μοντέλα με ουδέτερο στοιχείο.	778 x 1442 x 900
180-D-TS	19004797	δεξιά	Δεξιάς εξόδου, κατάλληλη για μοντέλα χωρίς ουδέτερο στοιχείο ή για μοντέλα με μονάδα στεγνώματος.	778 x 1442 x 900
180-D	19004787	δεξιά	Δεξιάς εξόδου, κατάλληλη για μοντέλα με ουδέτερο στοιχείο.	778 x 1442 x 900
90-I-TS	19004795	αριστερά	Αυτόματη έξοδος 90° Αριστερής εξόδου, κατάλληλη για μοντέλα χωρίς ουδέτερο στοιχείο ή για μοντέλα με μονάδα στεγνώματος.	778 x 778 x 900
90-I	19004794	αριστερά	Αριστερής εξόδου, κατάλληλη για μοντέλα με ουδέτερο στοιχείο.	778 x 778 x 900
90-D-TS	19004796	δεξιά	Δεξιάς εξόδου, κατάλληλη για μοντέλα χωρίς ουδέτερο στοιχείο ή για μοντέλα με μονάδα στεγνώματος.	778 x 778 x 900
90-D	19004793	δεξιά	Δεξιάς εξόδου, κατάλληλη για μοντέλα με ουδέτερο στοιχείο.	778 x 778 x 900

Τραπέζια με ράουλο

Αφαιρούμενα ράουλα υψηλής αντοχής από θερμοπλαστικό ABS. Εύκολος καθαρισμός. Αποχέτευση. Ανοξειδωτα, ρυθμιζόμενα πόδια. Δυνατότητα σύνδεσης με αυτόματη έξοδο 90° ή 180°.

**Τραπέζι με ράουλο
Ø40 mm
MR2C
19004901**

**Χωρητικότητα: 2 καλάθια
1150 x 630 x 870 mm**

**Τραπέζι με ράουλο
Ø40 mm
MR3C
19005073**

**Χωρητικότητα: 3 καλάθια
1660 x 630 x 870 mm**

**Τραπέζι με ράουλο
Ø40 mm
MR4C
19004902**

**Χωρητικότητα: 4 καλάθια
2170 x 630 x 870 mm**



Ανοξειδωτη κατασκευή, διπλά τοιχώματα.
Δυνατότητα προσθήκης τμημάτων ανάλογα με τις ανάγκες.
Μονάδα εισόδου: 630 x 440mm.
Προστατευτικές κουρτίνες υψηλής αντοχής σε χημικά και θερμότητα σε είσοδο και έξοδο.
Τμήμα φόρτωσης (1,2m) και τμήμα παραλαβής (2m) με ύψος 900mm και πλάτος 600mm (κατάλληλο για πιάτα και δίσκους).
Μονάδα στεγνώματος υψηλής ισχύος.
Δυνατότητα προσθήκης 2 επιπλέον standard μονάδων στεγνώματος.
Ρυθμιζόμενο σύστημα ξεβγάλματος που εξασφαλίζει χαμηλή κατανάλωση σε κάθε ταχύτητα. Αντεπίστροφη σωληνοειδής βαλβίδα εισόδου με φίλτρο.
Μονάδα διπλού ξεβγάλματος με δεξαμενή για τα boiler πρόπλυσης και πλύσης.

Αυτόματα ανίχνευση πιάτων με φωτοκύτταρο.
Ρυθμιζόμενο σύστημα εξαγωγής ατμού.
Διακόπτες Start / Stop και διακόπτες εκτάκτου ανάγκης στην είσοδο και την έξοδο.
Αποσώσιμοι ανοξειδωτοι βραχιόνες πρόπλυσης και πλύσης για εύκολο καθαρισμό.
Τριπλό φιλτράρισμα στις μονάδες πλύσης.
Πυθμένας σχεδιασμένος για εύκολο άδειασμα/καθαρισμό.
Σύστημα ανάκτησης ενέργειας (εξοικονόμηση 9kWh).
Μονάδα για διπλό ξέβγαλμα με δεξαμενή για προ-ξέβγαλμα και boiler.
Ηλεκτρονικός έλεγχος θερμοκρασίας νερού σε πρόπλυση, πλύση και ξέβγαλμα.
Θερμοστάτης ασφαλείας
3 προγράμματα (το πρόγραμμα 1 είναι σύμφωνο με το πρότυπο DIN10534).

Σύστημα ANTI-BLOCK.
Ανίχνευση τερματισμού της ταινίας φόρτωσης με STOP και Auto-Start.
Μαγνητικοί διακόπτες ασφαλείας για το άνοιγμα της πόρτας.
Μοτέρ δύο ταχυτήτων (0,25 kW).
Περιλαμβάνονται 2 καλάθια για πιάτα, 2 καλάθια για ποτήρια και 1 καλάθι μαχαφοπήρωνων.

PW4, P2W4, P3W4

Αυτόματο σύστημα ανανέωσης νερού στην πρόπλυση.

P2W4, P3W4

Σύστημα προθέρμανσης.
Σύστημα πρόπλυσης τριπλής και τετραπλής ενέργειας.

μοντέλο	Hz	κωδικός	πιάτα/ώρα max	είσοδος	σύνθεση	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	νερό L/ώρα	ισχύς kW
FCO-W4-RD R	50	19073687	3.100	R		4988 x 900 x 2070	190 - 230	53,80
FCO-W4-RD L	50	19075203		L				
FCO-PW4-RD R	50	19068360	4.600	R		5890 x 900 x 2070	190 - 230	53,40
FCO-PW4-RD L	50	19068366		L				
FCO-P2W4-RD R	50	19074752	6.600	R		6792 x 900 x 2070	220 - 270	68,00
FCO-P2W4-RD L	50	19073649		L				
FCO-P3W4-RD R	50	19075204	8.600	R		7692 x 900 x 2070	220 - 270	82,60
FCO-P3W4-RD L	50	19075119		L				

L: Αριστερή φόρτωση.
R: Δεξιά φόρτωση.

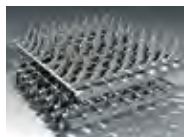
E: Τμήμα φόρτωσης
 A: Κουρτίνα

P: Πρόπλυση
 W: Κυρίως πλύση

4: Διπλό ξέβγαλμα (αντλία)
 4G: Διπλό ξέβγαλμα (αντλία και γεννήτρια αερίου)

D: Στέγνωμα υψηλής ισχύος
 R: Σύστημα ανάκτησης

Οι τιμές δεν περιλαμβάνουν τις ταινίες φόρτωσης. Δείτε τους διαθέσιμους τύπους στη σελίδα 54.

**Ταινίες φόρτωσης
για πιάτα και καλάθια**κωδικός
εργοστασίου

για μοντέλα

19072468	FCO-W4-RD & FCO-W4G-RD
19074856	FCO-PW4-RD & FCO-PW4G-RD
19073644	FCO-P2W4-RD & FCO-P2W4G-RD
19075208	FCO-P3W4-RD & FCO-P3W4G-RD

**Ταινίες φόρτωσης
για σκεύη και δοχεία**κωδικός
εργοστασίου

για μοντέλα

19072498	FCO-W4-RD & FCO-W4G-RD
19072700	FCO-PW4-RD & FCO-PW4G-RD
19072701	FCO-P2W4-RD & FCO-P2W4G-RD
19072707	FCO-P3W4-RD & FCO-P3W4G-RD

**Ταινίες φόρτωσης
για ισοθερμικούς
δίσκους**κωδικός
εργοστασίου

για μοντέλα

19072497	FCO-W4-RD & FCO-W4G-RD
19075209	FCO-PW4-RD & FCO-PW4G-RD
19075210	FCO-P2W4-RD & FCO-P2W4G-RD
19075211	FCO-P3W4-RD & FCO-P3W4G-RD



τμήματα	περιγραφή	αντλίες kW	L	δεξαμενές kW	boiler kW	μήκος mm	ισχύς kW
E	Τμήμα φόρτωσης	-	-	-	-	1.180	-
A	Κουρτίνα	-	-	-	-	0	-
P	Πρόπλυση	1 x 2,6	100	-	-	900	2,6
W	Κυρίως πλύση	1 x 2,6	100	15/18 στο FCO-W4 FCO	-	900	14,6
2W	Διπλή κυρίως πλύση	2 x 2,6	200	27	-	1.800	32,2
3W	Τριπλή κυρίως πλύση	3 x 2,6	300	39	-	2.700	46,8
4	Διπλό ξέβγαλμα (αντλία)	0,26 + 15	30	5	18	700	18,41
4G	Διπλό ξέβγαλμα (αντλία και γεννήτρια αερίου)	0,26 + 15	30	5	-	700	0,41
D	Τούνελ στεγνώματος	-	-	-	-	0	9,5
R	Σύστημα ανάκτησης	-	-	-	-	0	0,9
S	Τμήμα παραλαβής	-	-	-	-	2.200	-

Όλα τα μοντέλα διαθέτουν ενσωματωμένα ουδέτερα τμήματα φόρτωσης και παραλαβής.

Η μονάδα στεγνώματος βρίσκεται στην έξοδο του πλυντηρίου.

Το σύστημα ανάκτησης ενέργειας βρίσκεται στο άνω μέρος.

Συλλέγει τον ατμό εντός του πλυντηρίου και τον μετατρέπει σε νερό το οποίο καταλήγει στην είσοδο του λέβητα. Λειτουργεί δηλαδή ως εναλλάκτης αυξάνοντας την θερμοκρασία του νερού στο δίκτυο, εξοικονομώντας ενέργεια.

Κανένα από τα παραπάνω τμήματα δεν επηρεάζει το συνολικό μήκος.

μοντέλο	κωδικός	περιγραφή	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς kW
FDM-700	19075207	EXTRA DRYER	700 x 900 x 2700	9,5
PRESSURE PUMP KIT	19004543	50 Hz - 230V 1N~	-	1
PRESSURE PUMP KIT	19005676	60 Hz - 230V 1N~	-	1
BELT MODULES DISASSEMBLY KIT	19075212	Επιπλέον χρέωση για την αποσυρματόληψη και μεταφορά σε πολλά μέρη		



**Καλάθι πλαστικό 35 x 35
για ποτήρια**
034.0500

350 x 350 x 150 mm
Χρώμα: γκρι

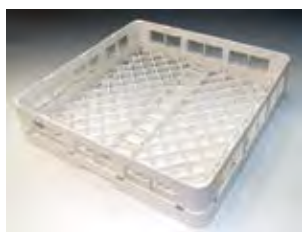
**Καλάθι πλαστικό 40 x 40
για ποτήρια**
034.0501 17 €

400 x 400 x 150 mm
Χρώμα: γκρι



**Καλάθι πλαστικό 50 x 50
για ποτήρια**
034.0507

500 x 500 x 105 mm
Χρώμα: γκρι



Καλάθι πλαστικό ποτηριών
004.0159

500 x 500 mm
Χρώμα: λευκό



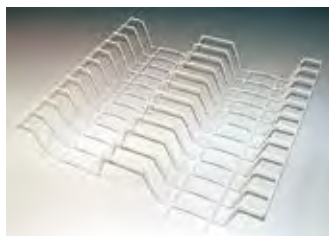
**Καλάθι πλαστικό 40 x 40
για πιάτα**
034.0502

400 x 400 x 150 mm
Χρώμα: γκρι



**Καλάθι πλαστικό 50 x 50
για πιάτα**
034.0503

500 x 500 x 105 mm
Χρώμα: μπλε



θήκη συρμάτινη
004.0179

400 x 400 mm

θήκη συρμάτινη
004.0174

500 x 500 mm



**Πλαστική θήκη
για μαχαιροπήρουνα**
034.0505

113 x 113 x 130 mm
Χρώμα: γκρι



**Πλαστική θήκη 8 θέσεων
για μαχαιροπήρουνα**
034.0506

480 x 230 x 145 mm
Χρώμα: γκρι



**Πλαστική θήκη 12 θέσεων
για πιατάκια καφέ**
034.0504

290 x 90 x 75 mm
Χρώμα: γκρι



Πολλοί μικροί και μεσαίοι επαγγελματικοί χώροι (κομμωτήρια, γυμναστήρια, μικρά campings κλπ.) χρειάζονται πλυντήρια και στεγνωτήρια παρόμοια με αυτά της βιομηχανικής σειράς αλλά με **μεγαλύτερη ευελιξία στην χρήση, μικρότερο μέγεθος και χαμηλότερο κόστος.**

Η σειρά Compact δημιουργήθηκε για να καλύψει αυτές ακριβώς τις ανάγκες με τα πλυντήρια και τα στεγνωτήρια 8 kg και 10 kg.



High Spin
G - FACTOR = 450
11-14-18-25-35kg



Fast Spin
G - FACTOR = 200
11-14-18-25kg



Normal Spin
G - FACTOR = 100
11-14-18-25-35-60kg



Self Service
Ειδικός σχεδιασμός για την εύκολη μετατροπή των σειρών σε αυτοεξυπηρέτησης.

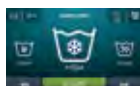
kare

GENERATION

Η νέα **επαγγελματική σειρά πλυντηρίων ματισμού Kare** είναι απαραίτητη σε ξενοδοχειακές, εμπορικές ή βιομηχανικές μονάδες, νοσοκομεία, γηροκομεία κλπ.

Η σειρά Kare συνδυάζει τις νέες τεχνολογίες **εξοικονόμησης νερού και ενέργειας** καθώς και τα ποιοτικότερα εξαρτήματα και πρώτες ύλες.

Τα πλυντήρια χωρίζονται στις ομάδες **High Spin, Fast Spin** και **Normal Spin** και αποτελούν μία από τις μεγαλύτερες και πληρέστερες σειρές της αγοράς.



Σημαντικές λειτουργίες όπως το **Touch Plus Control** (προγραμματισμός μέσω οθόνης αφής μετά από συνεργασία με την IBM), το **Wet Cleaning** (δυνατότητα παραμετροποίησης των προγραμμάτων ανάλογα με το απορρυπαντικό) ή το **Optimal Consumption** (ανίχνευση ή ηλεκτρολόγηση βάρους) κ.α. είναι στη διάθεση του χρήστη με ιδιαίτερα απλό τρόπο.



Υψηλής χωρητικότητας



Μικρής και μεσαίας χωρητικότητας



Self Service



Στοιβαζόμενα



Θερμαινόμενη αντλία

kare

GENERATION



Τα στεγνωτήρια της σειράς Kare αποτελούν επανάσταση στον χώρο του στεγνώματος.

Μετά και τις πρόσφατες βελτιώσεις στην απόδοση και την αποτελεσματικότητα όλων των μοντέλων έχουν το υψηλότερο επίπεδο τεχνολογίας στην αγορά.



Wall Roller Ironers
Εύκολη χρήση,
αξιόπιστα και οικονομικά

Wall Flatwork Ironers
Μείωση του χρόνου
στεγνώματος και σιδερώματος

Η Fagor Industrial διαθέτει ευρεία σειρά σιδερωτηρίων με κύλινδρο για το σιδέρωμα, το στέγνωμα, το σιδέρωμα/δίπλωμα για μονάδες κάθε μεγέθους.

Τα νέα μοντέλα με μονό ή διπλό δίπλωμα, δημιουργία στοιβάς, παραλαβή εμπρός ή πίσω, προσφέρουν ευελιξία και προσαρμοστικότητα σε κάθε ανάγκη.

Προσφέρουν μέγιστη παραγωγικότητα με αξιοπρόσεκτη ενεργειακή απόδοση και εξοικονόμηση χρόνου.

Η εύκολη λειτουργία τους σχεδόν εξαλείφει το κόστος συντήρησης ενώ παράλληλα η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος είναι ευρέως αποδεκτή από τους πελάτες ως ένα από τα ισχυρότερα σημεία αναφοράς.



**Πολυκοπτικό μηχανήμα
R 201 XL**
015.0001

Χωρητικότητα Cutter: 2,9 L
Παραγωγή: >20 κουβέρ
Λαχανοκόπτης: έως 80 kg/ώρα
Cutter: έως 1 kg/χρήση
Λαχανοκόπτης και cutter μαζί σε μία
συσκευή!
Στην τιμή συμπεριλαμβάνεται ένας δίσκος
κοπής 2 mm και ένας τρίφτης 2 mm.



**Πολυκοπτικό μηχανήμα
R 502E**
015.1337

Χωρητικότητα cutter: 5,9 L
Παραγωγή: 30 - 300 κουβέρ
Λαχανοκόπτης: έως 150 kg/ώρα
Cutter: έως 3,2 kg/χρήση
Ψηφιακός χρονοδιακόπτης.



**Πολυκοπτικό μηχανήμα
R 752**
015.1354

Χωρητικότητα cutter: 7,5 L
Παραγωγή: 50 - 400 κουβέρ
Λαχανοκόπτης: έως 250 kg/ώρα
Cutter: έως 3,5 kg/χρήση
Δύο ταχύτητες: 750 & 1500 r.p.m.
Ψηφιακός χρονοδιακόπτης.



**Πολυκοπτικό μηχανήμα
R 211 XL**
015.0019

Χωρητικότητα cutter: 2,9 L
Παραγωγή: 10 - 30 κουβέρ
Λαχανοκόπτης: έως 80 kg/ώρα
Cutter: έως 1 kg/χρήση
Λαχανοκόπτης και cutter μαζί σε μία
συσκευή!



**Πολυκοπτικό μηχανήμα
R 502E V.V.**
015.1353

Χωρητικότητα cutter: 5,9 L
Παραγωγή: 30 - 300 κουβέρ
Λαχανοκόπτης: έως 150 kg/ώρα
Cutter: έως 3,2 kg/χρήση
Ανάποδη ταχύτητα για ανακάτεμα:
60 - 500 r.p.m.
Λειτουργία Cutter: 300 - 3.500 r.p.m.
Λειτουργία Λαχανοκόπτη: 300 - 1.000 r.p.m.
Ψηφιακός χρονοδιακόπτης.



**Πολυκοπτικό μηχανήμα
R 752 V.V.**
015.1355

Χωρητικότητα cutter: 7,5 L
Παραγωγή: 50 - 400 κουβέρ
Λαχανοκόπτης: έως 250 kg/ώρα
Cutter: έως 3,5 kg/χρήση
Ανάποδη ταχύτητα για ανακάτεμα:
60 - 500 r.p.m.
Λειτουργία Cutter: 300 - 3.500 r.p.m.
Λειτουργία Λαχανοκόπτη: 300 - 1.000 r.p.m.
Ψηφιακός χρονοδιακόπτης.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
R 201 XL	220 x 280 x 720	1.500	550	10	230V / 50Hz / 1
R 211 XL	220 x 280 x 720	1.500	550	9,5	230V / 50Hz / 1
R 502E	280 x 365 x 540	750 & 1.500	900	18	400V / 50Hz / 3
R 502 E V.V.	280 x 365 x 540	300 έως 3.500	1.500	22	230V / 50-60Hz / 1
R 752	280 x 365 x 570	750 & 1.500	1.800	24	400V / 50Hz / 3
R 752 V.V.	280 x 365 x 570	300 έως 3.500	1.500	24	230V / 50Hz / 1



**Βάση ηλεκτρική
R 301D**
015.0517

Χωρητικότητα: 3,7 L
Παραγωγή: 10 - 80 κουβέρ
Λαχανοκόπτης: έως 200 kg/ώρα
Cutter: έως 1,5 kg/χρήση
Δέχεται λαχανοκόπτη και cutter εν' αλλαγή.
Βάση με διακόπτη on-off και παλμικής λειτουργίας.



**Βάση ηλεκτρική
R 301D ULTRA**
015.0510

Χωρητικότητα: 3,7 L
Παραγωγή: 10 - 80 κουβέρ
Λαχανοκόπτης: έως 200 kg/ώρα
Cutter: έως 1,5 kg/χρήση
Δέχεται λαχανοκόπτη και cutter εν' αλλαγή.
Βάση με διακόπτη on-off και παλμικής λειτουργίας.



Λαχανοκόπτης
-
015.0511

Με 2 στόμια τροφοδοσίας.
Κόβει λαχανικά και φρούτα σε φέτες, σε ζουλιέν, τρίβει τυρί.



Cutter από polycarbonate
-
015.0516

Χωρητικότητα: 3,7 L
Πολτοποιεί, παρασκευάζει μαγιονέζα, ζύμη, μους, σάλτσες, ψιλοκόβει μαιντανό, κρεμμύδια, κρέας κ.α.



Cutter ανοξείδωτο
-
015.0512

Χωρητικότητα: 3,7 L
Πολτοποιεί, παρασκευάζει μαγιονέζα, ζύμη, μους, σάλτσες, ψιλοκόβει μαιντανό, κρεμμύδια, κρέας κ.α.



Σετ 3 τεμαχίων R301D
015.0032

Περιλαμβάνει:
Βάση ηλεκτρική, cutter (polycarbonate) και λαχανοκόπτη.

226 x 304 x 427 mm (με cutter).
340 x 405 x 570 mm (με λαχανοκόπτη).



Σετ 3 τεμαχίων R301D ULTRA
015.0045

Περιλαμβάνει:
Βάση ηλεκτρική, cutter ανοξείδωτο και λαχανοκόπτη.

226 x 304 x 427 mm (με cutter).
340 x 405 x 570 mm (με λαχανοκόπτη).

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
R 301D	226 x 304 x 205	1.500	650		230V / 50Hz / 1
R 310D ULTRA	226 x 304 x 205	1.500	650		230V / 50Hz / 1



**Κοπτικό μηχανήμα
CL 25 D**
015.0801

**Παραγωγή: έως 80 kg/ώρα
ή 20 - 80 κουβέτ**
2 στόμια τροφοδοσίας:
ένα σε σχήμα "D" (158 x 64 mm)
και ένα στρογγυλό 62 mm.
Τρίβει τυρί, κόβει λαχανικά και φρούτα
σε διάφορα σχήματα και μεγέθη.



**Κοπτικό μηχανήμα
CL 30 Bistro**
015.0974

**Παραγωγή: έως 80 kg/ώρα
ή 20 - 80 κουβέτ**
Τρίβει τυρί, κόβει σε φέτες, σε ζουλιέν,
σε κύβους, σε σχήμα κλασσικής πατάτας
τηγανιτής, σε διάφορα σχήματα και μεγέθη
με απόλυτη ακρίβεια.
**Ιδανικό για την κοπή και των πιο μαλακών
και ευπαθών λαχανικών** (π.χ. μαρούλι,
ντομάτα, πιπεριά) **γιατί είναι αργόστροφο.**



**Κοπτικό μηχανήμα
CL 52 E**
015.0966

**Παραγωγή: 250 - 750 kg/ώρα
ή 70 - 600 κουβέτ**
Τρίβει τυρί, κόβει σε φέτες, σε ζουλιέν,
σε κύβους, σε σχήμα κλασσικής πατάτας
τηγανιτής, σε διάφορα σχήματα και μεγέθη
με απόλυτη ακρίβεια.



Βελτιωμένο πατητήρι για
μικρά φρούτα, βότανα και
λαχανικά.



**Ιδανικό για την κοπή και των πιο μαλακών
και ευπαθών λαχανικών** (π.χ. μαρούλι,
ντομάτα, πιπεριά) **γιατί είναι αργόστροφο.**

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CL 25 D	210 x 320 x 740	1.500	450	12	230V / 50Hz / 1
CL 30 Bistro	210 x 320 x 744	375	500	11	230V / 50Hz / 1
CL 52 E	360 x 340 x 690	375	750	25,5	230V / 50Hz / 1



**Η ιδανική λύση για:
ΠΙΤΣΑ,
ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ
ΚΑΙ BURGERS !**



**Κοπτικό μηχανήμα
CL50 E
015.0017**

**Παραγωγή: 150 - 500 kg/ώρα
ή 50 - 400 κουβέρ**

Με δύο στόμια τροφοδοσίας, το ένα σε σχήμα φασόλι 139cm², το άλλο στρογγυλό Ø58 mm. Τρίβει τυρί, κόβει σε φέτες, σε ζουλιέν, σε κύβους, σε σχήμα κλασσικής πατάτας τηγανιτής, σε διάφορα σχήματα και μεγέθη με απόλυτη ακρίβεια.

Ιδανικό για την κοπή ακόμα και των πιο μαλακών και ευπαθών λαχανικών (π.χ. μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά).
380 x 305 x 595 mm
Ταχύτητα: 375 γρ.μ.
Ισχύς: 550 W
Βάρος: 19,8 kg
Τάση: 230V / 50Hz / 1



Βελτιωμένο παπτήρι για μικρά φρούτα, βότανα και λαχανικά.



Στόμιο τροφοδοσίας για:
CL50, R 502, R502W

Διαθέσιμο σε 3 διαστάσεις ανάλογα την επιθυμητή πυκνότητα:
1,5 mm - 3 mm - 6 mm

Δίσκος εξωθήσεως

Εξάρτημα πουρέ

Παραγωγή: 10 kg πουρέ σε 2 λεπτά

Το εργονομικό στόμιο τροφοδοσίας επιτρέπει τη συνεχή ροή του πουρέ.



	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής
Σετ 3 τεμαχίων:	015.0922	28207	3 mm
1 στόμιο + 2 δίσκοι	015.1380	28209	6 mm



Πολυκοπτικό CL55 με λεβιέ & τροχήλατη βάση
CL55 Pusher Feed Head
 015.1010

Παραγωγή: 400 - 1.200 kg/ώρα
 ή 100 - 1.000 κουβέρ

Διαθέτει ολοστρογγύλο στόμιο τροφοδοσίας. Είναι ιδανικό για τρίψιμο τυριού και κόψιμο σε διάφορα σχήματα και μεγέθη με απόλυτη ακρίβεια. **Ιδανικό για την κοπή ακόμα και των πιο μαλακών και ευπαθών λαχανικών** (π.χ. μαρούλι, ντομάτα, πιπεριά). Τα GN δεν περιλαμβάνονται.



Πολυκοπτικό CL55 με αυτόματη χοάνη & τροχήλατη βάση
CL55 Αυτόματη Χοάνη
 015.1014

Παραγωγή: 400 - 1.200 kg/ώρα
 ή 100 - 1.000 κουβέρ

Πολυκοπτικό μηχανήμα με μεγάλο στόμιο για να κόβει λαχανικά όπως π.χ. πατάτες, καρότα, κρεμμύδια σε μεγάλες ποσότητες, πολύ γρήγορα και αυτόματα. Καθαρίζεται και μετακινείται πολύ εύκολα λόγω της μετακινούμενης βάσης του. Τα GN δεν περιλαμβάνονται.



Πολυκοπτικό CL55 με 2 στόμια τροφοδοσίας (λεβιέ + αυτόματη χοάνη) & τροχήλατη βάση
CL55 2 Στόμια τροφοδοσίας
 015.1011

Παραγωγή: 400 - 1.200 kg/ώρα
 ή 100 - 1.000 κουβέρ
 Τα GN δεν περιλαμβάνονται



Βελτιωμένο πατητήρι για μικρά φρούτα, βότανα και λαχανικά.

στόμια τροφοδοσίας για το μοντέλο CL55



Στόμιο τροφοδοσίας με λεβιέ
39673
 015.1036

Δέχεται τα λαχανικά ολόκληρα και άκοπα (π.χ. λάχανο, κεφάλι τυρί).



Στόμιο τροφοδοσίας με αυτόματη χοάνη
28170
 015.0355

Κόβει τα λαχανικά όπως (π.χ. πατάτες) σε μεγάλες ποσότητες, πολύ γρήγορα λόγω του μεγάλου στομιού του.



Στόμιο τροφοδοσίας με 1 κάθετο + 1 πλάγιο σωλήνα
28155
 015.1035



Στόμιο τροφοδοσίας με 4 κάθετους σωλήνες
28161
 015.0646

2 σωλήνες: Ø50 mm
 2 σωλήνες: Ø70 mm

Ιδανικό για αγγούρι.



Εξάρτημα πουρέ για CL55
28208
 015.0926
 Διάσταση κοπής: 3 mm

28210
 015.1379
 Διάσταση κοπής: 6 mm

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα π.μ.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CL 55 με λεβιέ	720 x 369 x 1200	375 & 750	1.100	43,6	400V / 50Hz / 3
CL 55 με χοάνη	865 x 396 x 1272*	375 & 750	1.100	51,3	400V / 50Hz / 3

* με σταντ



Πολυκοπτικό CL60 με 2 στόμια τροφοδοσίας (λεβιέ + αυτόματη χοάνη)
CL60 2 Στόμια τροφοδοσίας
015.1013

Παραγωγή: 600 - 1.800 kg/ώρα
ή 300 - 3.000 κουβέρ



Βελτιωμένο πατητήρι για μικρά φρούτα, βότανα και λαχανικά.



Τροχήλατη βάση με 3 GN 1/1
49066
015.0957

Τα GN δεν περιλαμβάνονται.



Εξάρτημα πουρέ για CL60
28208
015.0926
Διάσταση κοπής:
3 mm

28210
015.1379
Διάσταση κοπής:
6 mm



Στόμιο τροφοδοσίας με λεβιέ
39680
015.1030

Δέχεται τα λαχανικά ολόκληρα και άκοπα (π.χ. λάχανο, κεφάλι τυρί).



Στόμιο τροφοδοσίας με αυτόματη χοάνη
39681
015.1031

Κόβει τα λαχανικά όπως (π.χ. πατάτες) σε μεγάλες ποσότητες, πολύ γρήγορα λόγω του μεγάλου στομίου του.



Στόμιο τροφοδοσίας με 4 κάθετους σωλήνες
28162
015.0531

2 σωλήνες: Ø50 mm
2 σωλήνες: Ø70 mm
Ιδανικό για αγγούρι.

Πολυκοπτικό CL60 με λεβιέ CL60 Pusher Feed Head
015.1012

Παραγωγή: 600 - 1.800 kg/ώρα
ή 300 - 3.000 κουβέρ

Διαθέτει ολοστρόγγυλο στόμιο τροφοδοσίας. Είναι ιδανικό για τρίψιμο τυριού και κόψιμο σε διάφορα σχήματα και μεγέθη με απόλυτη ακρίβεια. Δέχεται τα λαχανικά ολόκληρα και άκοπα (π.χ. λάχανο), λόγω του μεγάλου στομίου που διαθέτει. Κατάλληλο για μεγάλη παραγωγή τριμμένου τυριού.

στόμια τροφοδοσίας για το μοντέλο CL60

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα ρ.μ.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CL 60 με λεβιέ	425 x 613 x 1159	375 & 750	1.500	70	400V / 50Hz / 3
CL 60 με χοάνη	462 x 770 x 1353	375 & 750	1.500	74	400V / 50Hz / 3

CL30 Bistro, CL25, R201, R211, R301, R301U



	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής
Δίσκος κοπής	015.0102	27051	1 mm
	015.0051	27555	2 mm
	015.0103	27086	3 mm
	015.0052	27566	4 mm
	015.0063	27087	5 mm
	015.0066	27786	6 mm
Δίσκος κοπής κυμματιστός	015.0049	27621	2 mm
Δίσκος ζουλιέν	015.0056	27599	2 x 2 mm
	015.0108	27080	2 x 4 mm
	015.0048	27047	4 x 4 mm
	015.0065	27610	6 x 6 mm
	015.0057	27048	8 x 8 mm
Τρίφτης παρμεζάνας	015.0055	27764	σκόνη
Τρίφτης για ρεπάνι	015.0177	27079	1 mm
Τρίφτης	015.0176	27078	0,7 mm
Τρίφτης για μακαρόνια	015.0104	27588	1,5 mm
Τρίφτης	015.0053	27577	2 mm
	015.0054	27511	3 mm
Τρίφτης για πίτσα	015.0067	27046	6 mm
Τρίφτης	015.0105	27632	9 mm

Δίσκοι μόνο για CL30 Bistro

	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής
Δίσκος διπλός για πατάτα πτηγαντή	015.0972	27116	8 x 8 mm
	015.0973	27117	10 x 10 mm
Δίσκος διπλός κύβων	015.0097	27113	8 x 8 x 8 mm
	015.0971	27114	10 x 10 x 10 mm
	015.0970	27298	12 x 12 x 12 mm



Βάση δίσκων R301
107810
015.1147



Βάση δίσκων για το κοπτικό R301
για τοποθέτηση σε τοίχο.
Δέχεται έως 8 δίσκους και διαθέτει υποδοχή στο άνω μέρος για την λεπίδα του cutter.



Θήκη δίσκων 1 θέσης
015.0374



σετ καθαρισματος δίσκων κύβων
39881
015.0856



Βάση δίσκων 2 τεμαχίων
107812
015.1146

Σετ 2 τεμαχίων για τοποθέτηση σε τοίχο.
Δέχεται 16 μικρούς ή 8 μεγάλους δίσκους.

CL50, CL52, CL55, CL60, R502, R652 (έκδοση: A,B,C,D,E)



	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής
Δίσκος κοπής	015.0960	28166	0,6 mm
	015.0047	28069	0,8 mm
	015.0092	28062	1 mm
	015.0071	28063	2 mm
	015.0069	28064	3 mm
	015.0082	28004	4 mm
	015.0072	28065	5 mm
	015.0441	28196	6 mm
	015.0089	28066	8 mm
	015.0073	28067	10 mm
015.0080	28068	14 mm	
Δίσκος κοπής κυμματιστός	015.0099	27068	2 mm
	015.0070	27069	3 mm
	015.0098	27070	5 mm
Δίσκος κοπής βραστής πατάτας (μόνο για την έκδοση E)	015.0519	27244	4 mm
	015.0520	27245	6 mm
Δίσκος ζουλιέν	015.0075	28051	2 x 2 mm
	015.0094	27072	2 x 4 mm
	015.0101	27066	2 x 6 mm
	015.0046	27067	2 x 8 mm
	015.0417	28173	2 x 10 mm
	015.0943	28195	2,5 x 2,5 mm
	015.0121	28101	3 x 3 mm
	015.0083	28052	4 x 4 mm
	015.0088	28053	6 x 6 mm
	015.0076	28054	8 x 8 mm
Τρίφτης παρμεζάνας	015.0059	28061	σκόνη
Τρίφτης για ρεβάνι	015.0096	28055	1 mm
Τρίφτης (για μακαρόνια)	015.0060	28056	1,5 mm
Τρίφτης	015.0074	28057	2 mm
	015.0058	28058	3 mm
	015.0064	28073	4 mm
Τρίφτης (για πίτσα)	015.0079	28059	5 mm
Τρίφτης	015.0084	28016	7 mm
	015.0068	28060	9 mm

CL50, CL52, R502, R652, CL55D AUTO, CL60D AUTO

	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής
Δίσκος διπλός για πατάτα τηγανιτή	015.0418	28134	8 x 8 mm
	015.0419	28135	10 x 10 mm
Δίσκος διπλός για πατάτα τηγανιτή χωριάτικη	015.0707	28159	8 x 16 mm
	015.0416	28158	10 x 16 mm

CL50 D, CL52 D, CL55 D, CL60 D, R502 D, R652

	κωδικός	κωδ. εργοστασίου	διαστάσεις κοπής
Δίσκος διπλός κύβων	015.0420	28110	5 x 5 x 5 mm
	015.0421	28111	8 x 8 x 8 mm
	015.0422	28112	10 x 10 x 10 mm
	015.0423	28113	14 x 14 x 14 mm
	015.0424	28114	20 x 20 x 20 mm
	015.0425	28115	25 x 25 x 25 mm
Δίσκος διπλός σαλάτας	015.0437	28180	50 x 70 x 25 mm
Δίσκος διπλός κύβων mozzarella	015.1004	28181	14 x 14 x 5 mm

Ανοξείδωτος κάδος με άθραυστο καπάκι και άνοιγμα στο πάνω μέρος του, για την προσθήκη ρευστών υλικών. Με ψηφιακό χρονοδιακόπτη. Ψλοκόβου κρέας, λαχανικά, μαϊντανό, άνιθο και παρασκευάζουν σάλτσες, πολτούς, κ.α.



**Cutter
R 5 - 2V**
015.1348



**Cutter
R 7**
015.1339



**Cutter
R 8**
015.0964



**Cutter
R 10**
015.0975

χωρητικότητα (L)	5,9	7,5	8	11,5
παραγωγή	έως 3 kg/χρήση ή 20 - 80 κουβέρ	έως 3,8 kg/χρήση ή 20 - 100 κουβέρ	έως 5 kg/χρήση ή 20 - 150 κουβέρ	έως 6 kg/χρήση ή 50 - 200 κουβέρ
ταχύτητα (r.p.m.)	1.500 & 3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse
μαχαίρι	διπλό	διπλό	διπλό	τριπλό
διαστάσεις (mm)	280 x 365 x 540	280 x 365 x 570	315 x 545 x 585	345 x 560 x 660
ισχύς (W)	1.500	1.500	2.200	2.600
βάρος (kg)	21	22,5	40	45
τάση	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3

Ανοξείδωτος κάδος με άθραυστο καπάκι και άνοιγμα στο πάνω μέρος του, για την προσθήκη ρευστών υλικών. Με ψηφιακό χρονοδιακόπτη. Ψλοκόβου κρέας, λαχανικά, μαϊντανό, άνιθο και παρασκευάζουν σάλτσες, πολτούς, κ.α.



**Cutter
R 5 V.V.**
015.1349



**Cutter
R 7 V.V.**
015.1338



**Cutter
R 8 V.V.**
015.1340



**Cutter
R 10 V.V.**
015.1360

χωρητικότητα (L)	5,9	7,5	8	11,5
παραγωγή	έως 3 kg/χρήση ή 20 - 80 κουβέρ	έως 3,8 kg/χρήση ή 20 - 100 κουβέρ	έως 5 kg/χρήση ή 20 - 150 κουβέρ	έως 6 kg/χρήση ή 50 - 200 κουβέρ
ταχύτητα (r.p.m.)	300 - 3.500 + pulse	300 - 3.500 + pulse	300 - 3.500 + pulse	300 - 3.500 + pulse
μαχαίρι	διπλό	διπλό	διπλό	τριπλό
διαστάσεις (mm)	280 x 365 x 540	280 x 365 x 570	315 x 545 x 585	345 x 560 x 660
ισχύς (W)	1.500	1.500	2.200	2.600
βάρος (kg)	21,5	23	40	45
τάση	230V / 50-60Hz / 1	230V / 50-60Hz / 1	230V / 50-60Hz / 1	230V / 50-60Hz / 1

Ανοξειδωτος κάδος με άθραυστο καπάκι και άνοιγμα στο πάνω μέρος του, για την προσθήκη ρευστών υλικών. Με ψηφιακό χρονοδιακόπτη. Ψιλοκόβουν κρέας, λαχανικά, μαιντανό, άνιθο και παρασκευάζουν σάλτσες, πολτούς, κ.α.



**Cutter
Cutter 15**
015.1383



**Cutter
Cutter 20**
015.1070

χωρητικότητα (L)	15	20
παραγωγή	έως 9 kg/χρήση ή 50 - 250 κουβέρ	έως 12 kg/χρήση ή 50 - 300 κουβέρ
ταχύτητα (r.p.m.)	1.500 & 3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse
μαχαίρι	τριπλό	τριπλό
διαστάσεις (mm)	370 x 615 x 680	380 x 630 x 760
ισχύς (W)	3.000	4.400
βάρος (kg)	49	75
τάση	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3



**Cutter Mixer
R 23**
015.0137



**Cutter Mixer
R 30**
015.0430



**Cutter Mixer
R 45**
015.0627

Εξ' ολοκλήρου ανοξειδωτη κατασκευή. Ανατρεπόμενος κάδος με άθραυστο καπάκι. Χρονοδιακόπτης 0-15 λεπτά.

**Cutter Mixer
R 60**
015.1195

χωρητικότητα (L)	23	28	45	60
παραγωγή	4 - 14 kg/χρήση ή 100 - 400 κουβέρ	4 - 14 kg/χρήση ή 100 - 400 κουβέρ	6 - 27 kg/χρήση ή 200 - 1.000 κουβέρ	6 - 36 kg/χρήση ή 300 - 3.000 κουβέρ
ταχύτητα (r.p.m.)	1.500 & 3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse
μαχαίρι	τριπλό	τριπλό	τριπλό	τριπλό
διαστάσεις (mm)	700 x 600 x 1250	720 x 600 x 1250	760 x 600 x 1400	810 x 600 x 1400
ισχύς (W)	4.500	5.400	10.000	11.000
βάρος (kg)	110	110	138	150
τάση	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3

Συνδυάζουν **cutter** και **blender** μαζί, για την παρασκευή πολτοποιημένων τροφών χωρίς την προσθήκη νερού.

Ανοξείδωτος κάδος με άθραυστο καπάκι. Με ψηφιακό χρονοδιακόπτη. Ειδική ενσωματωμένη σπάτουλα η οποία ρίχνει ξανά το μίγμα στον κάδο.



**Πολτοποιητής
BLIXER 3**
015.0005



**Πολτοποιητής
BLIXER 5 - 2V**
015.1343



**Πολτοποιητής
BLIXER 7**
015.1347



**Πολτοποιητής
BLIXER 10**
015.0953

χωρητικότητα (L)	3,7	5,9	7,5	11,5
παραγωγή	0,3 - 2 kg/χρήση ή 2 - 10 μερίδες 200 gr	0,5 - 3,8 kg/χρήση ή 3 - 20 μερίδες 200 gr	0,6 - 4,8 kg/χρήση ή 3 - 25 μερίδες 200 gr	2 - 6,5 kg/χρήση ή 10 - 33 μερίδες 200 gr
ταχύτητα (r.p.m.)	3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse
μαχαίρι	διπλό	διπλό	διπλό	τριπλό
διαστάσεις (mm)	242 x 304 x 444	280 x 365 x 540	280 x 365 x 570	345 x 560 x 670
ισχύς (W)	750	1.500	1.500	2.600
βάρος (kg)	14	21	22,5	45
τάση	230V / 50Hz / 1	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3

Ανοξείδωτος κάδος με άθραυστο καπάκι. Με ψηφιακό χρονοδιακόπτη. Ειδική ενσωματωμένη σπάτουλα η οποία ρίχνει ξανά το μίγμα στον κάδο.



**Πολτοποιητής
BLIXER 5 V.V.**
015.1344



**Πολτοποιητής
BLIXER 7 V.V.**
015.1345



**Πολτοποιητής
BLIXER 10 V.V.**
015.0951

χωρητικότητα (L)	5,9	7,5	11,5
παραγωγή	0,5 - 3,8 kg/χρήση ή 3 - 20 μερίδες 200 gr	0,6 - 4,8 kg/χρήση ή 3 - 25 μερίδες 200 gr	2 - 6,5 kg/χρήση ή 10 - 33 μερίδες 200 gr
ταχύτητα (r.p.m.)	300 έως 3.500 + pulse	300 έως 3.500 + pulse	300 έως 3.500 + pulse
μαχαίρι	διπλό	διπλό	τριπλό
διαστάσεις (mm)	280 x 365 x 540	280 x 365 x 570	345 x 560 x 670
ισχύς (W)	1.500	1.500	2.600
βάρος (kg)	21,5	22,5	45
τάση	230V / 50-60Hz / 1	230V / 50-60Hz / 1	230V / 50-60Hz / 1



**Πολτοποιητής
BLIXER 15**
015.0967



**Πολτοποιητής
BLIXER 20**
015.1370

Ανοξείδωτος κάδος με
άθραστο καπάκι.
Ειδική ενσωματωμένη
σπάτουλα η οποία ρίχνει
ξανά το μίγμα στον κάδο.

χωρητικότητα (L)	15	20
παραγωγή	3 - 10 kg/χρήση ή 15 - 50 μερίδες 200 gr	3 - 13 kg/χρήση ή 15 - 65 μερίδες 200 gr
ταχύτητα (r.p.m.)	1.500 & 3.000 + pulse	1.500 & 3.000 + pulse
μαχαίρι	τριπλό	τριπλό
διαστάσεις (mm)	370 x 615 x 690	380 x 630 x 770
ισχύς (W)	3.000	4.400
βάρος (kg)	49	75
τάση	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3



**Πολτοποιητής
BLIXER 23**
015.1321



**Πολτοποιητής
BLIXER 30**
015.1323

**Πολτοποιητής
BLIXER 45**
015.1324

**Πολτοποιητής
BLIXER 60**
015.1327

Αδιάβροχο ψηφιακό πάνελ
(IP65).
Διάφανο καπάκι polycarbonate.
Ειδική ενσωματωμένη
σπάτουλα η οποία ρίχνει ξανά το
μίγμα στον κάδο.

χωρητικότητα (L)	23	28	45	60
παραγωγή	4 - 15 kg/ώρα ή 20 - 75 μερίδες 200 gr	4 - 15 kg/ώρα ή 20 - 100 μερίδες 200 gr	6 - 30 kg/ώρα ή 30 - 150 μερίδες 200 gr	6 - 45 kg/ώρα ή 30 - 225 μερίδες 200 gr
ταχύτητα (r.p.m.)	1.500 & 3.000	1.500 & 3.000	1.500 & 3.000	1.500 & 3.000
μαχαίρι	διπλό	διπλό	διπλό	διπλό
διαστάσεις (mm)	700 x 600 x 1250	720 x 600 x 1250	760 x 600 x 1400	810 x 600 x 1400
ισχύς (W)	4.500	5.400	9.000	11.000
βάρος (kg)	140	148	198	209
τάση	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3	400V / 50Hz / 3

Κόβει, αναμιγνύει και μαγειρεύει μαζί!

Αυτονομία
Ταχύτητα
Υψηλή τεχνολογία
Εύκολος προγραμματισμός
Αθόρυβη λειτουργία
Δυνατό μοτέρ
Ακρίβεια



Ειδική ενσωματωμένη σπάτουλα η οποία ρίχνει ξανά το μίγμα στον κάδο



Ειδικό σύστημα συγκρατεί την λεπίδα κατά το άδειασμα του κάδου

Robot Cook®
015.1005

Παραγωγή: 2,5 L/λειτουργία
Χωρητικότητα: 3,7 L
Ταχύτητα: -500 έως 3.500 r.p.m.
(λειτουργία turbo: 4.500 r.p.m.)
226 x 338 x 522 mm
Ισχύς: 1.800 W
Βάρος: 13,5 kg
230V / 50Hz



Θερμοκρασία
Ζεστό περιβάλλοντος

	Ζεστό	Θερμοκρασία περιβάλλοντος
Ομογενοποίηση	•	•
Άλεσμα	•	•
Ανάμιξη	•	•
Τεμαχισμός	•	•
Ανακάτεμα	•	•
Ζύμωμα		•
Διατήρηση θερμοκρασίας	•	
Ζέσταμα	•	
Μαγείρεμα	•	



Άθραυστο, υδατοστεγές διάφανο καπάκι με άνοιγμα για το συμπλήρωμα υλικών.
Δεν θολώνει από τον ατμό

Ρύθμιση θερμοκρασίας έως 140°C με ακρίβεια (+/-1°C)

9 προγραμματιζόμενες συνταγές
Χρονοδιακόπτης

INDUCTION MOTOR
Αθόρυβο και ισχυρό



**Μίξερ χειρός
Mini MP 190 COMBI**
015.1044

Παραγωγή: έως 9 L/ώρα
Ύψος με τον άξονα: 470 mm
Ύψος με το χτυπητήρι: 535 mm



**Μίξερ χειρός
Mini MP 240 COMBI**
015.1043

Παραγωγή: έως 12 L/ώρα
Ύψος με τον άξονα: 535 mm
Ύψος με το χτυπητήρι: 535 mm



**Μίξερ χειρός
CMP 250 COMBI**
015.0823

Παραγωγή: έως 15 L/ώρα
Ύψος με τον άξονα: 640 mm
Ύψος με το χτυπητήρι: 730 mm



**Μίξερ χειρός
CMP 300 COMBI**
015.0824

Παραγωγή: έως 30 L/ώρα
Ύψος με τον άξονα: 700 mm
Ύψος με το χτυπητήρι: 730 mm



Easy Plug
**Μίξερ χειρός
MP 350 COMBI ULTRA**
015.1308

Παραγωγή: έως 50 L/ώρα
Ύψος με τον άξονα: 725 mm
Ύψος με το χτυπητήρι: 805 mm



Easy Plug
**Μίξερ χειρός
MP 450 COMBI ULTRA**
015.1309

Παραγωγή: έως 100 L/ώρα
Ύψος με τον άξονα: 890 mm
Ύψος με το χτυπητήρι: 805 mm



Easy Plug
**Μίξερ χειρός
MP 450 FW ULTRA**
015.1310

Παραγωγή: έως 100 L/ώρα
Ύψος χτυπητηριού: 280 mm



Easy Plug
**Μίξερ χειρός
MP 450 XL FW ULTRA**
015.1311

Παραγωγή: έως 100 L/ώρα
Ύψος άξονα: 690 mm
(610 mm καθαρό).

Ιδανικό για ανακάτεμα
σκόνης ή νιφάδων (flours).



**Χτυπητήρι
27355**
015.0961

Ταιριάζει στα μοντέλα :
**MP350 COMBI ULTRA,
MP450 COMBI ULTRA,
MP450 FW ULTRA.**
Διαστάσεις (ΥxΒ):
610 x Ø175 mm

	διαστάσεις (Υ x Β) mm	ύψος άξονα mm	ταχύτητα μίξερ (r.p.m.)	ταχύτητα χτυπητηριού (r.p.m.)	ισχύς W	βάρος kg	τάση
Mini MP 190 COMBI	535 x 78	190	2.000 - 12.500	350 - 1.500	270	1,95	230V / 50Hz / 1
Mini MP 240 COMBI	535 x 78	240	2.000 - 12.500	350 - 1.500	290	1,98	230V / 50Hz / 1
CMP 250 COMBI	730 x 125	250	2.300 - 9.600	500 - 1.800	270	3	230V / 50Hz / 1
CMP 300 COMBI	730 x 125	300	2.300 - 9.600	500 - 1.800	300	3,1	230V / 50Hz / 1
MP 350 COMBI ULTRA	805 x 125	350	1.500 - 9.000	250 - 1.500	440	5,9	230V / 50Hz / 1
MP 450 COMBI ULTRA	805 x 125	450	1.500 - 9.000	250 - 1.500	500	6,1	230V / 50Hz / 1
MP 450 FW ULTRA	805 x 125	450	-	250 - 1.500	500	4,3	230V / 50Hz / 1
MP 450 XL FW ULTRA	1210 x 175	-	-	150 - 510	500	6,5	230V / 50Hz / 1



**Μίξερ χειρός
MicroMix**
015.0825

Παραγωγή: για μικρές ποσότητες
Ύψος άξονα: 165 mm



**Μίξερ χειρός
Mini MP 160 V.V.**
015.1040

Παραγωγή: έως 5 L/ώρα
Ύψος άξονα: 160 mm



**Μίξερ χειρός
Mini MP 190 V.V.**
015.1041

Παραγωγή: έως 9 L/ώρα
Ύψος άξονα: 190 mm



**Μίξερ χειρός
Mini MP 240 V.V.**
015.1042

Παραγωγή: έως 12 L/ώρα
Ύψος άξονα: 240 mm



**Μίξερ χειρός
CMP 250 V.V.**
015.0820

Παραγωγή: έως 15 L/ώρα
Ύψος άξονα: 250 mm



**Μίξερ χειρός
CMP 300 V.V.**
015.0821

Παραγωγή: έως 30 L/ώρα
Ύψος άξονα: 300 mm



**Μίξερ χειρός
CMP 350 V.V.**
015.0822

Παραγωγή: έως 45 L/ώρα
Ύψος άξονα: 350 mm

	διαστάσεις (Υ x Β) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
MicroMix	430 x 61	1.500 - 14.000	220	1,07	230V / 50Hz / 1
Mini MP 160 V.V.	430 x 78	2.000 - 12.500	240	1,41	230V / 50Hz / 1
Mini MP 190 V.V.	470 x 78	2.000 - 12.500	270	1,5	230V / 50Hz / 1
Mini MP 240 V.V.	520 x 78	2.000 - 12.500	290	1,5	230V / 50Hz / 1
CMP 250 V.V.	610 x 94	2.300 - 9.600	310	3	230V / 50Hz / 1
CMP 300 V.V.	660 x 94	2.300 - 9.600	350	3,1	230V / 50Hz / 1
CMP 350 V.V.	718 x 94	2.300 - 9.600	400	3,3	230V / 50Hz / 1



Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 350 ULTRA**
015.1301

Παραγωγή: έως 50 L/ώρα
Ύψος άξονα: 350 mm



Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 350 V.V. ULTRA**
015.1302

Παραγωγή: έως 50 L/ώρα
Ύψος άξονα: 350 mm



Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 450 ULTRA**
015.1303

Παραγωγή: έως 100 L/ώρα
Ύψος άξονα: 450 mm



Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 450 V.V. ULTRA**
015.1304

Παραγωγή: έως 100 L/ώρα
Ύψος άξονα: 450 mm



Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 550 ULTRA**
015.1305

Παραγωγή: έως 200 L/ώρα
Ύψος άξονα: 550 mm



Easy Plug

**Μίξερ χειρός
MP 800 TURBO**
015.1307

Παραγωγή: έως 400 L/ώρα
Ύψος άξονα: 740 mm

	διαστάσεις (Υ x Β) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	Βάρος kg	τάση
MP 350 ULTRA	725 x 125	9.500	440	4,6	230V / 50Hz / 1
MP 350 V.V. ULTRA	725 x 125	1.500 - 9.000	440	4,6	220-240V / 50-60Hz / 1
MP 450 ULTRA	825 x 125	9.500	500	4,9	230V / 50Hz / 1
MP 450 V.V. ULTRA	825 x 125	1.500 - 9.000	500	4,9	220-240V / 50-60Hz / 1
MP 550 ULTRA	925 x 125	9.000	750	5,2	230V / 50Hz / 1
MP 800 TURBO	1130 x 125	9.500	1.000	7,1	230V / 50Hz / 1



**Αποφλοιωτής - Αποχυμωτής
C80**

015.0145

Παραγωγή: 40 - 60 kg/ώρα
Επιτραπέζιο μοντέλο
 Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
 Με σίτα-κόσκινο Ø1 mm.



**Αποφλοιωτής - Αποχυμωτής
C120**

015.0146

Παραγωγή: 100 - 120 kg/ώρα
Επιδαπέδιο μοντέλο
 Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
 Με σίτα-κόσκινο Ø1 mm.



**Αποφλοιωτής - Αποχυμωτής
C200**

015.0141

Παραγωγή: 120 - 150 kg/ώρα
Επιδαπέδιο μοντέλο
 Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή.
 Με σίτα-κόσκινο Ø1 mm και Ø3 mm.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
C80	620 x 360 x 520	1.500	650	21	230V / 50Hz / 1
C120	860 x 490 x 870	1.500	900	40	230-400V / 50Hz / 3
C200	860 x 490 x 890	1.500	1.800	41	230-400V / 50Hz / 3



Ο ειδικός στην επεξεργασία και την προετοιμασία τροφίμων

robot coupe

Μαζί από το 1990

Η Robot Coupe σχεδιάζει και κατασκευάζει μηχανήματα επεξεργασίας τροφίμων όπως πολυκοπτικά, λαχανοκοπτικά, μίξερ χειρός, ομογενοποιητές, πολτοποιητές κ.λ.π. Θεωρείται από τις κορυφαίες εταιρείες επαγγελματικών μηχανημάτων για την κουζίνα παγκοσμίως.

- Ιδρύθηκε από τον Pierre Verdun, τον εφευρέτη του πρώτου cutter-ομογενοποιητή.
- Προσφέρει ευρεία γκάμα συσκευών, κατάλληλες να ικανοποιήσουν τις ανάγκες κάθε επαγγελματία (εστιατόρια, ξενοδοχεία, ιδρύματα, χώρους μαζικής εστίασης κ.α.).
- Δίνει ιδιαίτερη προσοχή στη σωστή προώθηση, εκπαίδευση και το επίπεδο after sales service των εταιρειών που συνεργάζεται ανά χώρα. Γι αυτό και είμαστε υπερήφανοι που είμαστε η μόνη εταιρεία που εισάγει τα είδη της στην Ελλάδα.



Ιδρύθηκε το 1975



Το εργοστάσιο παραγωγής βρίσκεται στην περιοχή Burgundy της Γαλλίας



Εξαγωγές και στις 5 ηπείρους.



Εξουσιοδοτημένο-εξειδικευμένο service και παρακαταθήκη ανταλλακτικών που φτάνουν σε βάθος εικοσαετίας.



robot *à* coupe

Ηλεκτρικό κοπτικό ψωμιού

TP 180

015.0113

Παραγωγή: 180 φέτες ψωμιού/λεπτό ή 10.800 φέτες/ώρα,
360 φέτες μπαγκέτας/λεπτό ή 21.600 φέτες μπαγκέτας/ώρα.

Ανοξείδωτη κατασκευή.

Στόμιο τροφοδοσίας 150 x 125 mm που επιτρέπει τέλεια κοπή φέτας, πάχους 8-80 mm.

Προαιρετικά δέχεται ανοξείδωτη μετακινούμενη βάση με 4 ροδάκια και θέση για λεκάνη για τις κομμένες φέτες ψωμι.



robot *à* coupe

Βάση τροχήλατη κοπτικού ψωμιού

015.0118

543 x 870 x 652 mm
Βάρος: 13 kg



ItalStar

Κοπτικό ψωμιού επιτραπέζιο

ITAL3004

057.0111

Πλάτος κοπής: 480 mm
Ύψος κοπής: 130 mm
Πάχος κοπής: 13 mm
Αριθμός λεπίδων: 30

Ανοξείδωτη στιβαρή κατασκευή.
Διαθέτει ανοξείδωτες λεπίδες.



ItalStar

Κοπτικό ψωμιού επιδαπέδιο

ITAL3002

057.0107

Πλάτος κοπής: 500 mm
Ύψος κοπής: 170 mm
Πάχος κοπής: 20 mm
Αριθμός λεπίδων: 24

Ανοξείδωτη στιβαρή κατασκευή.
Διαθέτει ανοξείδωτες λεπίδες.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
TP 180	335 x 385 x 920	180	350	28	230V / 50Hz / 1
ITAL3004	650 x 650 x 700		370	120	220V / 50Hz / 1
ITAL3002	700 x 800 x 1100		370	132	220V / 50Hz / 1



Ζαμπονομηχανή πλάγιας κοπής LUSO 22 GS
011.0820

Λάμα: Ø220 mm

Ζαμπονομηχανή πλάγιας κοπής LUSO 25 GS
011.0821

Λάμα: Ø250 mm

Ζαμπονομηχανή πλάγιας κοπής LUSO 275/S
011.0822

Λάμα: Ø275 mm

Ζαμπονομηχανή πλάγιας κοπής DOLLY 300/S
011.0500

Λάμα: Ø300 mm



Ζαμπονομηχανή πλάγιας κοπής KELLY 350 M/S
011.0824

Λάμα: Ø350 mm

Ρύθμιση πάχους φέτας: 0-15 mm.
Από αντισταβρωτικό κράμα αλουμινίου.
Αυτόματος μηχανισμός για το ακόνισμα του μαχαριού.
Κίνηση με οδοντωτό μάντα.

Ρύθμιση πάχους φέτας: 0-18 mm.
Από αντισταβρωτικό κράμα αλουμινίου.
Αυτόματος μηχανισμός για το ακόνισμα του μαχαριού.



Χειροκίνητη ζαμπονομηχανή κάθετης κοπής Retro STYLE 900 300/S
011.0823

Λάμα: Ø300 mm
Ρύθμιση πάχους φέτας: 0-20 mm.
Ανακατασκευάστηκε σύμφωνα με τα πρότυπα συναρμολόγησης των πρώτων μηχανών κοπής.
Ιδανική για εστιατόρια, μπουφέ ξενοδοχείων και showrooms εξειδικευμένων καταστημάτων.



Βάση ζαμπονομηχανής Retro STYLE 900
011.0819

Ø650 x 780 mm
Βάρος: 70 kg



Ζαμπονομηχανή αυτόματη DOLLY AU 350/S CEP+BLC
011.0512

Λάμα: Ø350 mm
Ρύθμιση πάχους φέτας: έως 15 mm.



Ζαμπονομηχανή αυτόματη KELLY AU 350/M
011.0511

Λάμα: Ø350 mm
Ρύθμιση πάχους φέτας: έως 15 mm.

Προαιρετικά:



Χειροκίνητος μοχλός Ø250-300
011.0830

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
LUSO 22 GS	448 x 363 x 335	140	13	220-230V
LUSO 25 GS	480 x 363 x 365	140	14	220-230V
LUSO 275/S	505 x 410 x 375	270	16,5	220-230V
DOLLY 300/S	570 x 480 x 420	300	18,5	220-230V
KELLY 350 M/S	685 x 355 x 515	750	35	220-230V
STYLE 900 300/S	400 x 340 x 510	-	45,5	-
DOLLY AU 350/S	680 x 515 x 660	300	54	220-230V
KELLY AU 350/M	715 x 555 x 677	300	49	220-230V

Κρεατομηχανές



**Κρεατομηχανή
No 12-12**
005.0502

Παραγωγή: 160 kg/ώρα
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη.
Παρέχεται με ένα μαχαίρι
αυτοσκοινιζόμενο και τρεις
ανοξείδωτες πλάκες
(Ø3 - Ø4,5 - Ø8) διαμέτρου 70 mm.



Ø3



Ø4,5



Ø8



**Κρεατομηχανή
12 FTS 107**
014.0203

Παραγωγή: 200 kg/ώρα
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη.
Αναμιγνύει το κρέας, ώστε να
παρασκευάζονται κεφτέδες,
λουκάνικα, hamburgers.
Ανοξείδωτη πλάκα 6mm.
Κατόπιν παραγγελίας:
2 - 3 - 3,5 - 4,5 και 8 mm.



**Κρεατομηχανή
22 FTS 117**
014.0202

Παραγωγή: 300 kg/ώρα
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη.
Αναμιγνύει το κρέας, ώστε να
παρασκευάζονται κεφτέδες,
λουκάνικα, hamburgers.
Ανοξείδωτη πλάκα 6mm.
Κατόπιν παραγγελίας:
2 - 3 - 3,5 - 4,5 και 8 mm.

Φορμαριστές μπιφτεκιών



**Φορμαριστής μπιφτεκιών
χειροκίνητος Ø10 cm**
FHA 100
014.0219

Δέχεται μπιφτέκι 70-150gr
Φορμάρει μπιφτέκια Ø10 cm

Ανοξείδωτη κατασκευή.



**Φορμαριστής μπιφτεκιών
χειροκίνητος Ø13 cm**
FHA 400
014.0216

Δέχεται μπιφτέκι 150-250gr
Φορμάρει μπιφτέκια Ø13 cm

Ανοξείδωτη κατασκευή.

Σελοφάν 1000g

014.0218

Βάρος: 1 kg

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση		διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	βάρος kg
No 12-12	260 x 350 x 420	1.500	600	19	220V / 50Hz	FHA 100	190 x 250 x 320	4
12 FTS 107	370 x 220 x 440		750	19	230V / 50Hz	FHA 400	190 x 300 x 280	4,5
22 FTS 117	430 x 250 x 480		1.100	24	230V / 50Hz			



Δίσκος παρμεζάνα
005.0189

Δίσκος fondue
005.0190



Δίσκος Ø2
005.0184

Δίσκος Ø3
005.0185



Δίσκος Ø4
005.0186

Δίσκος Ø6
005.0187

Δίσκος Ø8
005.0188



**Τυροτριφτης ηλεκτρικός
No 2**
005.0008

Παραγωγή: 50 kg/ώρα
Τρίβει κάθε τύπο τυριού (μαλακό & σκληρό).
Με ανοξείδωτο δίσκο (3 mm) και πλαστικό
δοχείο χωρητικότητας 800g.



**Τυροτριφτης
FGM 113**
014.0111

**Παραγωγή: 50 kg/ώρα ψωμί
& 30 kg/ώρα τυρί**
Τρίβει μόνο σκληρά τυριά, ψωμί, μπισκότα
και ξηρούς καρπούς.
Κατάλληλος για ξενοδοχεία και εστιατόρια.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
No 2	250 x 420 x 350	1.500	600	14,2	220V / 50Hz
FGM 113	250 x 280 x 310	1.400	380	9	220V / 50Hz

NEO



Μίξερ - Ζυμωτήριο 10 L
No 27
005.0002

Ανοξειδωτος αποσπώμενος κάδος 10 L
Μέγιστη χωρητικότητα ζύμης: 5 kg.
Ταχύτητα: 1.500 r.p.m
Πλανητική περιστροφή 50-150 r.p.m.
Απλή κυκλική περιστροφή 180-540 r.p.m.
Με 8 ταχύτητες.
Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα.



Μίξερ - Ζυμωτήριο 10 L
B10-BL
400.0011

Ανοξειδωτος αποσπώμενος κάδος 10 L
Μέγιστη χωρητικότητα σε αλεύρι: 1 kg.
Μέγιστη χωρητικότητα ζύμης: 3,75 - 4 kg.
3 ταχύτητες: Spiral 118 r.p.m.,
Mixing 234 r.p.m.,
Egg Beating: 460 r.p.m.
Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα και χρονοδιακόπτη.



Μίξερ - Ζυμωτήριο 7 L
B7-B
400.0010

Ανοξειδωτος κάδος 7 L
Χωρητικότητα σε αλεύρι: έως 0,6 kg.
Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα.



Μίξερ - Ζυμωτήριο 20 L
B20-BL
400.0012

Ανοξειδωτος αποσπώμενος κάδος 20 L
Μέγιστη χωρητικότητα σε αλεύρι: 3 kg.
Μέγιστη χωρητικότητα ζύμης: 7,5 - 8 kg.
3 ταχύτητες: Spiral 118 r.p.m.,
Mixing 234 r.p.m.,
Egg Beating: 460 r.p.m.
Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα και χρονοδιακόπτη.



Μίξερ - Ζυμωτήριο 30 L
B30-C
400.0013

Ανοξειδωτος αποσπώμενος κάδος 30 L
Μέγιστη χωρητικότητα σε αλεύρι: 6 kg.
Μέγιστη χωρητικότητα ζύμης: 9,5 - 10 kg.
3 ταχύτητες: Spiral 125 r.p.m.,
Mixing 204 r.p.m.,
Egg Beating: 430 r.p.m.
Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα.



Μίξερ - Ζυμωτήριο 40 L
B40-B
400.0014

Ανοξειδωτος αποσπώμενος κάδος 40 L
Μέγιστη χωρητικότητα σε αλεύρι: 6 - 8 kg.
Μέγιστη χωρητικότητα ζύμης: 12 - 12,8 kg.
3 ταχύτητες: Spiral 125 r.p.m.,
Mixing 204 r.p.m.,
Egg Beating: 430 r.p.m.
Προσφέρεται με 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα και χρονοδιακόπτη.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	Βάρος kg	τάση
No 27	360 x 530 x 580	600	31	220V / 50Hz / 1
B10-BL	455 x 555 x 760	370	50	230V / 50Hz / 1
B7-B	235 x 425 x 440	350	20	230V / 50Hz / 1
B20-BL	592 x 500 x 905	1.100	60	230V / 50Hz / 1
B30-C	635 x 500 x 1000	1.500	78	230V / 50Hz / 1
B40-B	700 x 650 x 1140	2.000	140	230V / 50Hz / 1



**Δυνατό,
οικονομικό
και με μοναδικό
στυλ!**

Ανοξείδωτος κάδος AISI 304
Αθόρυβη λειτουργία
με γρανάζι
Διακόπτης ασφαλείας
για απενεργοποίηση
κατά το σήκωμα
Με 11 ταχύτητες

**Μίξερ ζυμωτήριο 7 L
Italstar Pastry Λευκό**
026.1000

403 x 236 x 438 mm
Χωρητικότητα: 7 L
Ισχύς: 350 W
Βάρος: 17 kg
220 / 50Hz / 1



Περιλαμβάνει 3 εξαρτήματα για ανακάτεμα



Πράσινο
026.1005
549 €



Πορτοκαλί
026.1004
549 €



Ροζ
026.1006
549 €



Κόκκινο
026.1007
549 €

Ταχυζυμωτήρια



Ζυμωτήριο 10 L
No 18
005.0908

Ανοξειδωτος κάδος 10 L
Παραγωγή: 4 kg ζύμης (2 kg αλεύρι και 2 kg νερό) σε 15 λεπτά.
Κατάλληλο για ψωμί, κρουασάν, πίτσα, ακόμη και κρέας.
Διαθέτει σταθεροποιητή τάσης και καπάκι προστασίας από polycarbonate.



ItalStar
Ζυμωτήριο 20 L
HS20S
400.0001

Ανοξειδωτος κάδος 21 L
Παραγωγή: 10 kg αλεύρι.

ItalStar
Ζυμωτήριο 30 L
HS30S
400.0002

Ανοξειδωτος κάδος 35 L
Παραγωγή: 14 kg αλεύρι.

ItalStar
Ζυμωτήριο 40 L
HS40S
400.0003

Ανοξειδωτος κάδος 41 L
Παραγωγή: 16 kg αλεύρι.

Ζυμωτήριο 50 L
HS50S
400.0004 **1.775 €***

Ανοξειδωτος κάδος 54 L
Παραγωγή: 22 kg αλεύρι.

Ζυμωτήριο 60 L
HS60S
400.0005 **1.893 €***

Ανοξειδωτος κάδος 64 L
Παραγωγή: 25 kg αλεύρι.

Ανοικτικό ζύμης



Ανοικτικό ζύμης 40 cm
ITALHA01Y
057.0110

Διαθέτει ρυθμιστή πάχους της ζύμης 16 σημείων, προστατευτικό κάλυμμα plexi-glass στον άνω κύλινδρο και διακόπτη STOP εκτάκτου ανάγκης.

Μήκος άνω σωλήνων: 27,5 cm
Μήκος κάτω σωλήνων: 40 cm

530 x 550 x 650 mm
Ταχύτητα: 1.400 στροφές /λεπτό
Ισχύς: 250 W
Βάρος: 41 kg
Τάση: 220V / 1 / 50Hz
Βάρος: 41 kg

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ταχύτητα r.p.m.	ταχύτητα μπολ r.p.m.	ισχύς W	βάρος kg	τάση
No 18	350 x 500 x 420			600	17	220V / 50Hz / 1
HS20S	490 x 740 x 1000	125 / 250	12,5 / 25	1.100	90	220V / 50Hz / 1
HS30S	530 x 810 x 1060	125 / 250	12,5 / 25	1.500	110	220V / 50Hz / 1
HS40S	485 x 825 x 960	125 / 250	12,5 / 25	2.200	150	380V / 50Hz / 3
HS50S	610 x 975 x 1030	125 / 250	12,5 / 25	3.300	200	380V / 50Hz / 3
HS60S	640 x 1030 x 1070	125 / 250	12,5 / 25	3.300	200	380V / 50Hz / 3



Αποξηραντής τροφίμων 9 θέσεων

4948CDFB

014.0997

Ψηφιακή ένδειξη/ρύθμιση για εύκολη χρήση.
Χρονόμετρο 48 ωρών.
Ρύθμιση δύο χρονικών περιόδων θερμοκρασίας.
Ρύθμιση θερμοκρασίας από 35°C ως 74°C.
Κομβίο on/off στο πίσω μέρος.
Αφαιρούμενη θύρα.
9 σχάρες μεγάλης χωρητικότητας κατάλληλες για πλύσιμο σε πλυντήριο.
Hyperware™ Technology
Οριζόντια κυκλοφορία αέρα με τεχνολογία Parallelex™
Δίσκος για υπολείμματα που αφαιρείται εύκολα.
Αθόρυβο μοτέρ.
Ανεμιστήρας Ø16.5 cm



Αποξηραντής τροφίμων 10 θέσεων

EXC10ELF

014.0998

Ανοξείδωτη κατασκευή εσωτερικά και εξωτερικά.
10 ανοξείδωτες σχάρες.
Ρύθμιση θερμοκρασίας από 35°C ως 74°C.
Ενσωματωμένο χρονόμετρο 99 ωρών.
Ρύθμιση δύο χρονικών περιόδων θερμοκρασίας.
Ψηφιακή ένδειξη/ρύθμιση για εύκολη χρήση.
Βολική πρόσβαση από εμπρός. Η μονάδα μπορεί να τοποθετηθεί και σε ντουλάπι.
Θύρες από ενισχυμένο γυαλί, διαφανείς για εύκολο έλεγχο.
Δίσκος για υπολείμματα που αφαιρείται εύκολα.
Αθόρυβο μοτέρ.
Ανεμιστήρας Ø16.5cm



Αποξηραντής τροφίμων 9 θέσεων

4926T220FB

014.0999

9 σχάρες μεγάλης χωρητικότητας κατάλληλες για πλύσιμο σε πλυντήριο.
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση με φως.
Ανεμιστήρας 18 cm
Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης.
Χρονοδιακόπτης 26 ωρών.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
4948CDFB	432 x 483 x 340	600	10,2	230V / 50-60Hz / 1
EXC10ELF	438 x 521 x 432	600	63	230V / 50-60Hz / 1
4926T220FB	483 x 432 x 312	600	10	220-240V / 50-60Hz / 1



**Πλυντήριο λαχανικών
TURBOVER**
083.0801

Ανοξείδωτη κατασκευή AISI 304

Πρόγραμμα πλύσης: 3 min

Επιλογές προγράμματος πλύσης.

Χωρητικότητα κάδου:

Φυλλώδη λαχανικά: 4 kg

Συμπαγή λαχανικά, φρούτα, κρέας: 15 kg

Κατάλληλα ακόμη και για την πλύση φρούτων, κρεάτων και ψαριών.

Μοναδικό σύστημα πλύσης που μειώνει το βακτηριακό φορτίο των φρέσκων λαχανικών κατά 90%.

Ρυθμιζόμενο πρόγραμμα πλύσης για φυλλώδη λαχανικά (λάχανο, μαρούλι κλπ) και για πιο συμπαγή λαχανικά (καρότα κλπ).

Τα λαχανικά περιστρέφονται μέσα στο νερό (το οποίο εισέρχεται από τις τρύπες του κάδου) για τον εύκολο και αποτελεσματικό καθαρισμό κάθε βρωμιάς.

Εξοικονόμηση ενέργειας & νερού.

Η αντλία αναρρόφησης είναι κοντά στην αντλία νερού διατηρώντας το νερό πλύσης πάντα καθαρό.

Ηλεκτρική αντλία πλυσίματος με εξαιριζόμενο μοτέρ και θερμικό προστασίας.

Ανοξείδωτη έξοδος νερού 18/10 που μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί για τον καθαρισμό του κάδου.

Ρυθμιζόμενα πόδια.

Δυνατότητα χρήσης της επιφάνειας της συσκευής ως πάγκου εργασίας.

Πολυκαρμπονικό καπάκι στεγνώματος με αφαιρούμενο κάδο.



**Πλυντήριο στεγνωτήριο λαχανικών
TURBOIDREX**
083.0802

Ανοξείδωτη κατασκευή AISI 304.

Πρόγραμμα πλύσης: 3 min

Πρόγραμμα στεγνώματος: ~1 min

Ρυθμιστής πλύσεως και αποστράγγισης.

Χωρητικότητα κάδου:

Φυλλώδη λαχανικά: 4 kg

Συμπαγή λαχανικά, φρούτα, κρέας: 15 kg

Στέγνωμα: 1 kg.



	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	είσοδος νερού	αποστράγγιση	τάση
TURBOVER	550 x 550 x 910	700	52	3/4"	1 + 1/4"	230V
TURBOIDREX	1000 x 600 x 910	1.000	135	3/4"	1 + 1/4"	230V

Καλάθι στεγνώματος που αφαιρείται εύκολα.
Πλαστικό καπάκι (anti-shock) με διακόπτη ασφαλείας.
Χειριστήριο ελέγχου χαμηλής τάσης με διακόπτη on/off.
Λυχνία λειτουργίας και χρονοδιακόπτη.

Αναμονή πάκτωσης: απαιτείται η κατασκευή πλάκας ταμμένου b25 (πάχος 10mm, διάμετρος 1m) για την σωστή αγκύρωση των στεγνώθριων.

Σύμφωνα με τα πρότυπα EN 60 335-1, EN 60 335-2-64

Προαιρετικά για το μοντέλο **IDROVER 40:**

Επιπλέον καλάθι inox AISI 304 (ref. 80404030).
Ανοξείδωτο τρόλεϊ με 3 τροχούς (ref. 80404080).
Καλάθι με δίκτυ για φυλλώδη λαχανικά (ref. 80404050).

Προαιρετικά για το μοντέλο **IDROVER 50:**

Επιπλέον καλάθι inox AISI 304 (ref. 80204045).
Ανοξείδωτο τρόλεϊ με 3 τροχούς (ref. 80402020).
Καλάθι με δίκτυ για φυλλώδη λαχανικά (ref. 80407020).



Στεγνώθριο σαλατών και λαχανικών IDROVER 40

083.0804

Ανοξείδωτη κατασκευή AISI 304.

Χωρητικότητα: 40 L

4 kg φυλλώδη λαχανικά ανά κύκλο λειτουργίας
6 kg βαρύτερα ή μαγειρεμένα λαχανικά
ανά κύκλο λειτουργίας.

Κύκλος λειτουργίας: 1-2 λεπτά.

Ανθεκτικότητα στο νερό: IPX5
(προστασία από πίδακες νερού χαμηλής πίεσης για τουλάχιστον 3 λεπτά).



Στεγνώθριο σαλατών και λαχανικών IDROVER 50

083.0805

Ανοξείδωτη κατασκευή AISI 304.

Χωρητικότητα: 50 L

5 kg φυλλώδη λαχανικά ανά κύκλο λειτουργίας
8 kg βαρύτερα ή μαγειρεμένα λαχανικά
ανά κύκλο λειτουργίας.

Κύκλος λειτουργίας: 1-2 λεπτά.

Ανθεκτικότητα στο νερό: IPX4
(προστασία από πιτσιλισματα νερού).

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	αποχέτευση mm	τάση
IDROVER 40	530 x 530 x 970	370	56	Ø60	230-400V / 50Hz / 3
IDROVER 50	1000 x 600 x 910	1.000	135	Ø60	230-400V / 50Hz / 3

Σακούλες για vacuum



Σαγρέ σακούλες για vacuum μαγειρέματος Πάχος 105mg. Χρήση max. 90°C - 95°C.

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια
008.0426	150 x 300	100
008.0921	200 x 200	100
008.0913	200 x 300	100
008.0920	200 x 400	100
008.0914	250 x 350	100
008.0915	300 x 400	100
008.0424	300 x 500	100
008.0427	400 x 500	100

Λείες σακούλες για vacuum μαγειρέματος Για μαγείρεμα. Χρήση max. 90°C - 95°C.

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια
008.0910	200 x 300	100
008.0911	250 x 350	100
008.0912	300 x 400	100

Λείες σακούλες για vacuum Πάχος 90mg.

κωδικός	διαστάσεις	τεμάχια
008.0900	200 x 300	100
008.0901	250 x 300	100
008.0902	250 x 350	100
008.0903	300 x 350	100
008.0904	300 x 400	100
008.0905	300 x 450	100
008.0906	400 x 500	100

Λάδια για συσκευές vacuum



Λάδι 1 L για αντλία vacuum #32

200.0101

Κατάλληλο μόνο για τις αντλίες
των Italnac 260 και 300

90 x 60 x 210 mm
Βάρος: 0,85kg



Λάδι 1 L για αντλία vacuum #100

200.0102

Κατάλληλο μόνο για τις αντλίες
των Italnac 400 και 450

90 x 60 x 210 mm
Βάρος: 0,85kg



**Συσκευή Vacuum
ITALVAC 260**
200.0001

Πλάτος επιφάνειας συγκόλλησης:
260 x 8 mm
Δέχεται λεία ή/και σαγρέ σακούλα.
Διαστάσεις θαλάμου:
280 x 385 x 100 (50) mm.
Χρόνος εκκένωσης: 2 λεπτά.
Ανοξείδωτη κατασκευή.



**Συσκευή Vacuum
ITALVAC 300**
200.0002

Πλάτος επιφάνειας συγκόλλησης:
300 x 8 mm
Δέχεται λεία ή/και σαγρέ σακούλα.
Διαστάσεις θαλάμου:
320 x 370 x 185 (135) mm.
Χρόνος εκκένωσης: 2 λεπτά.
Ανοξείδωτη κατασκευή.



**Συσκευή Vacuum
ITALVAC 400**
200.0003

Πλάτος επιφάνειας συγκόλλησης:
400 x 8 mm
Δέχεται λεία ή/και σαγρέ σακούλα.
Διαστάσεις θαλάμου:
420 x 440 x 200 (150) mm.
Χρόνος εκκένωσης: 2 λεπτά.
Ανοξείδωτη κατασκευή.



**Συσκευή Vacuum
ITALVAC 450**
200.0004

Πλάτος επιφάνειας συγκόλλησης:
440 x 8 mm
Δέχεται λεία ή/και σαγρέ σακούλα.
Διαστάσεις θαλάμου:
450 x 460 x 220 (170) mm.
Χρόνος εκκένωσης: 2 λεπτά.
Ανοξείδωτη κατασκευή.



**Συσκευή Vacuum
Titanic V350 Inox**
008.0400

Πλάτος επιφάνειας συγκόλλησης:
330 mm
Δέχεται σαγρέ σακούλα.
Ιδανική για να συληρεί τα τρόφιμα
(φρούτα, αλλαντικά, τυριά κ.α)
σε κενό αέρος.
Ανοξείδωτη κατασκευή.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	αντλία	ισχύς W	βάρος kg	τάση
ITALVAC 260	330 x 480 x 380	10 m ³ /h	370	36	220V / 50Hz / 1
ITALVAC 300	370 x 480 x 435	10 m ³ /h	370	38	220V / 50Hz / 1
ITALVAC 400	475 x 555 x 460	20 m ³ /h	900	65	220V / 50Hz / 1
ITALVAC 450	520 x 560 x 460	20 m ³ /h	900	68	220V / 50Hz / 1
Titanic V350	360 x 300 x 140	15 L/min	400	7	230V / 50Hz / 1



**Συσκευή sous vide
Chef Smart**
063.0006

Κατάλληλη για μαγείρεμα συσκευασμένων τροφίμων σε δοχεία χωρητικότητας έως 20 L.

Έλεγχος με ψηφιακό θερμοστάτη λειτουργίας 25°C - 99°C με ακρίβεια μέτρησης ±0,1°C.
Χρονόμετρο: έως 99 ώρες.



**Συσκευή sous vide
Chef Classic Λευκό**
063.0007

**Συσκευή sous vide
Chef Classic Μαύρο**
063.0008

Κατάλληλη για μαγείρεμα συσκευασμένων τροφίμων σε δοχεία χωρητικότητας έως 40 L.

Έλεγχος με ψηφιακό θερμοστάτη λειτουργίας 25°C - 99°C με ακρίβεια μέτρησης ±0,1°C.
Χρονόμετρο: 1 λεπτό-99 ώρες.



**Συσκευή sous vide
Chef Touch**
063.0002

Κατάλληλη για μαγείρεμα συσκευασμένων τροφίμων σε δοχεία χωρητικότητας έως 40 L.
Απαραίτητη η χρήση των ειδικών σφαιρών μόνωσης της θερμοκρασίας (δεν περιλαμβάνονται).

Έλεγχος με ψηφιακό θερμοστάτη λειτουργίας 25°C - 99°C με ακρίβεια μέτρησης ±0,1°C.
Χρονόμετρο: 1 λεπτό-99 ώρες.
Περιλαμβάνεται η ακίδα μέτρησης θερμοκρασίας.



**Μπάλες μόνωσης
PIC100**
063.0005 32 €

100 τεμάχια



**Συσκευή sous vide bath
CSC-20**
063.0004

Εξ ολοκλήρου ανοξείδωτο δοχείο χωρητικότητας 20 L με καπάκι, αποχέτευση και ενσωματωμένη ακίδα μέτρησης θερμοκρασίας.

Έλεγχος με ψηφιακό θερμοστάτη λειτουργίας 25°C - 99°C με ακρίβεια μέτρησης ±0,1°C.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
Chef Smart	85 x 180 x 365	1.300	1,5	230V / 50Hz / 1
Chef Classic	100 x 160 x 360	1.300	2,5	230V / 50Hz / 1
Chef Touch	100 x 160 x 360	1.300	2,5	230V / 50Hz / 1
CSC-20	535 x 335 x 291	1.200	9,8	230V / 50Hz / 1

εσωτ. 503 x 300 x 150



Χειροκίνητο ακονιστήρι μαχαιριών M476
014.0717

Μικρό, ελαφρύ ακονιστήρι που αποθηκεύεται εύκολα παντού.
Δύο στάδια: τρόχισμα - λείανση.
Κατάλληλο για αριστερόχειρες και δεξιόχειρες με χειρολαβή "Soft Touch".



Χειροκίνητο ακονιστήρι μαχαιριών 460
014.0702

Με οδηγούς τρόχισματος για εύκολο και γρήγορο τρόχισμα.
Για λείες και οδοντωτές λεπίδες.
Απόλυτα ασφαλές και για ακριβά μαχαίρια ποιότητας.



Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών 312
014.0713

Ακονίζει λεία και οδοντωτά μαχαίρια (απαραίτητως καθαρά).
1° στάδιο: (τρόχισμα) αφαιρεί την κατεστραμμένη κόψη και δημιουργεί την πρώτη λοξή γωνία.
2° στάδιο: (ακόνισμα) δημιουργία δεύτερης λοξής γωνίας.



Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών 130
014.0707

Ακονίζει λεία και οδοντωτά μαχαίρια (απαραίτητως καθαρά), μπαλτάδες κ.α. Εξαιρετικά ασφαλές.
Με τρία στάδια τρόχισματος.
Αντικαθιστά τη χρήση μασσαίου.



Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών 120
014.0703

Ακονίζει λεία και οδοντωτά μαχαίρια (απαραίτητως καθαρά), μπαλτάδες κ.α.
1° στάδιο: τρόχισμα - αφαιρεί την κατεστραμμένη κόψη και δημιουργεί την πρώτη λοξή γωνία
2° στάδιο: ακόνισμα δημιουργία δεύτερης λοξής γωνίας.
3° στάδιο: λείανση (για μαχαίρια με οδοντωτές λάμες).



Ηλεκτρικό ακονιστήρι μαχαιριών 2000
014.0706

Ακονίζει μαχαίρια (όχι απαραίτητως καθαρά) με λείες και οδοντωτές λάμες, μπαλτάδες κ.α.
1ο στάδιο: (τρόχισμα) αφαιρεί την κατεστραμμένη κόψη και δημιουργεί λοξή γωνία.
2ο στάδιο: λείανση (για μαχαίρια με οδοντωτές λάμες).

Προσθαφαιρούμενος μηχανισμός ακονίσματος
014.0720 137 €

Αποστειρωτής μαχαιριών



ItalStar*
Αποστειρωτής μαχαιριών UV
057.0100

Χωρητικότητα: 10 μαχαίρια
552 x 131 x 620 mm
Ισχύς: 100 W
Βάρος: 9 kg
Ανοξειδωτη κατασκευή με πόρτα από plexi glass.
Χρονομετρητής: 0-120 λεπτά.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	Βάρος kg	τάση
M476	93 x 40 x 42	-	0,04	-
460	178 x 64 x 60	-	0,18	-
312	180 x 100 x 105	44	1,6	220V / 50Hz / 1
130	255 x 100 x 100	75	2,5	220-240V / 50Hz / 1
120	255 x 100 x 100	75	2,5	220-240V / 50Hz / 1
2000	370 x 190 x 190	115	3,8	220-240V / 50Hz / 1



ΝΕΟ

Χειροκίνητο κοπτικό τομάτας

CAX112

025.0316

385 x 525 x 580 mm, Βάρος: 3,5 kg

Για κοπή σε κυδωνάτες φέτες

Ιδανικός για εστιατόρια και fast foods.

Ανοξείδωτη κατασκευή με λαβή από ABS και πόδια με βεντούζες για σταθερό κράτημα.

Δυνατότητα χρήσης δίσκου GN.1/2 (δεν περιλ. αμβάνεται).

Τεμαχίζει με μία κίνηση ντομάτες, εσπεριδοειδή και φρούτα σε τέλεια στοιχισμένα & ομοιόμορφα κομμάτια.

Δεν υπάρχει άμεση επαφή με τις λεπίδες για βέλτιστη ασφάλεια.

Μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με σαπούνι πιάτων και μαλακό σφουγγάρι.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: σετ με 4, 6 ή 8 λεπίδες (πωλούνται χωριστά).



ΝΕΟ

Χειροκίνητο κοπτικό τομάτας

CTXM55

025.0102

300 x 140 x 180 mm, Βάρος: 2 kg

Για κοπή σε φέτες

Ιδανικός για μικρά εστιατόρια, πιτσαρίες και snack bars.

Κόβει οριζόντια την τομάτα σε φέτες πάχους 5,5mm.

Ανοξείδωτη ελαφριά κατασκευή.

Πόδια με βεντούζες για σταθερότητα.



Αποφλοιωτής για αγγουράκια

025.0075

140 x 220 x 520 mm

Μία κάθετη κίνηση αρκεί για τον καθαρισμό αγγουριών.

Λεπίδες ανοξείδωτες.



Αποφλοιωτής για καρότα

025.0074

140 x 220 x 520 mm

Μία κάθετη κίνηση αρκεί για τον καθαρισμό καρότων.

Λεπίδες ανοξείδωτες.



Αποφλοιωτής μήλου 2000 PPV

025.0071

Αποφλοιώνει και αφαιρεί το εσωτερικό του μήλου.



Κόπτης λαχανικών χειροκίνητος «Mandoline»
025.0010

400 x 120 x 45 mm
Με ανοξείδωτα μαχαίρια.
Δυνατότητα ρύθμισης της λάμας για διαφορετικά μεγέθη και σχέδια.

Χειροκίνητη λαβή κόπτη λαχανικών
025.0015



Χειροκίνητος επιτραπέζιος πατακόπτης
025.0003

Επαγγελματικός πατακόπτης με ανοξείδωτα μαχαίρια.
Προσφέρεται με μαχαίρι 10x10 mm.
Δυνατότητα επιλογής μαχαριών 7x7 mm (επιπλέον χρέωση).



Ανοιχτήρι κονσερβών βαρέως τύπου 550E
025.0050

180 x 80 x 610 mm
Κατάλληλος για κάθε τύπο κονσερβάς.
Προσαρμόζεται σε πάγκους, ράφια, τραπέζια.



Κόπτης λαχανικών «Le rouet gourmet»
025.0086

Κατάλληλο για την κοπή λαχανικών σε σχήμα spaghetti.
Επιλογή μαχαριών: 1,2 και 4 mm.



Μαχαίρι κοπής ψωμιού με βάση
025.0099

230 x 230 mm
Χειροκίνητο, ανοξείδωτο, οδοντωτό μαχαίρι κοπής ψωμιού.
Δυνατότητα ρύθμισης του πάχους της φέτας του ψωμιού από 5-90 mm.



Συσκευή «Ρακλέτ»
025.0087

150 x 160 x 270 mm
Πλάκα-ρακλέτα για μια ή δύο μερίδες σαγανάκι.
Με κεκλιμένη αντικολλητική βάση και σπάτουλα από πολυαιθυλένιο.



Μαχαίρι αλλαντικών 7905

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0725	28 cm	μαύρο



Μαχαίρι ζαμπόν 7705

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0719	31 cm	μαύρο
012.0720	31 cm	κίτρινο
012.0721	36 cm	μαύρο



Μαχαίρι ξεκοκαλίσματος 3105

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0709	16 cm	κίτρινο
012.0710	16 cm	κόκκινο
012.0711	21 cm	μαύρο



Μαχαίρι φιλέτου 7365

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0718	18 cm	κίτρινο



Μαχαίρι πουλερικών 3185-10b

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0853		μπλε



Μαχαίρι τεμαχισμού σφυρήλατο 8240

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0805	10 cm	κίτρινο
012.0806	10 cm	κόκκινο



Πριόνι κρέατος 6600

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0784	50 cm	μαύρο



Μαχαίρι σεφ 8455

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0752	16 cm	μαύρο
012.0758	26 cm	κίτρινο
012.0760	26 cm	κόκκινο
012.0763	31 cm	κίτρινο
012.0764	31 cm	λευκό



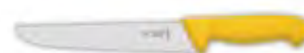
Μαχαίρι σεφ σφυρήλατο 8280

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0740	20 cm	πράσινο
012.0741	20 cm	κίτρινο
012.0742	20 cm	κόκκινο
012.0744	25 cm	μπλε
012.0745	25 cm	κίτρινο
012.0746	25 cm	πράσινο



Μαχαίρι σεφ σφυρήλατο 8270

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0736	20 cm	μαύρο
012.0737	20 cm	κόκκινο
012.0738	23 cm	μαύρο



Μαχαίρι κρεπωλείου 4025

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0829	18 cm	λευκό



Τσιγκέλι "S" 6860

κωδικός	μήκος	inox
012.0813	12 cm	inox
012.0814	14 cm	inox


Πηρούνα στρογγυλή 9410

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0771	18 cm	μαύρο
012.0772	18 cm	κόκκινο


Πηρούνα κρέατος 9437

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0776	18 cm	μαύρο
012.0777	18 cm	κίτρινο


Πηρούνα λουκάνικου 9435

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0774	13 cm	μαύρο
012.0775	13 cm	λευκό


Αποφλοιωτής πατατών 8249

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0732	9 cm	μαύρο


Σπάτουλα ζαχαροπλαστικού 8232

κωδικός	λάμα	χρώμα λαβής
012.0726	89 x 77 mm	μαύρο
012.0727	89 x 77 mm	κίτρινο


Σπάτουλα ζαχαροπλαστικού 8234

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0728	51 x 43 mm	μαύρο


Σπάτουλα 8232

κωδικός	λάμα	χρώμα λαβής
012.0802	74 mm	μαύρο


Σπάτουλα ζαχαροπλαστικής 8215

κωδικός	μήκος λάμας	χρώμα λαβής
012.0804	36 cm	μαύρο


Σπάτουλα ζαχαροπλαστικής ελαστική 9483

κωδικός
012.0815


Πινέλο ζαχαροπλαστικής 9487

κωδικός	μήκος
012.0816	6 cm


Διπλό melon baller 8252

κωδικός	χρώμα λαβής
012.0811	μαύρο



**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
SAVOYE**
010.0403

**Τοστιέρα μονή άνω ραβδωτή-κάτω λεία
SAVOYE**
010.0399

**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω λεία
SAVOYE**
010.0377

Ψήνει 96 μπιφτέκια/ώρα
Ψήνει 150g hamburger σε λιγότερο από 2 λεπτά.
Μέγιστη θερμοκρασία 300°C.



**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI**
010.0402

**Τοστιέρα μονή άνω ραβδωτή-κάτω λεία
PANINI**
010.0398

**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω λεία
PANINI**
010.0401

Ψήνει 48 panini/ώρα.
Μέγιστη θερμοκρασία 300°C.



**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI XL**
010.0290

**Τοστιέρα άνω ραβδωτή-κάτω λεία
PANINI XL**
010.0265

Ψήνει 130 panini ή 415 μπιφτέκια/ώρα.
Μέγιστη θερμοκρασία 300°C.
Η μοναδική τοστιέρα με τόσο μεγάλη επιφάνεια ψήσιματος (345 x 345 mm).



**Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω ραβδωτή
MAJESTIC**
010.0404

**Τοστιέρα διπλή άνω ραβδωτή-κάτω λεία
MAJESTIC**
010.0400

Ψήνει 192 μπιφτέκια/ώρα.
Μέγιστη θερμοκρασία 300°C.



**Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω ραβδωτή
DOUBLE PANINI**
010.0396

Ψήνει 96 panini/ώρα.
Μέγιστη θερμοκρασία 300°C.
Με θερμοστάτη και ραβδωτές πλάκες,
για ψήσιμο τόστ, κρέατος κ.α.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις πλάκας mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
SAVOYE	330 x 385 x 220	260 x 240	2.000	19	230V / 50Hz / 1
PANINI	430 x 385 x 220	360 x 240	3.000	24	230V / 50Hz / 1
PANINI XL	410 x 620 x 340	360 x 360	άνω 3.600 / κάτω 2.200	32	230V / 50Hz / 1
MAJESTIC	600 x 385 x 220	535 x 240	2 x 2.000	36	230-380V / 2PH+N+T
DOUBLE PANINI	855 x 385 x 220	(2 x) 360 x 240	2 x 3.000	45	230-380V / 2PH+N+T



**Τοστιέρα μονή κεραμική
άνω-κάτω ραβδωτή
GVS 335**
010.1404

Γρήγορο ζέσταμα, 270°C σε 2'30".
Ψήνει panini σε 1'30".
Θερμοκρασία: από 0°C έως +350°C.
Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης
με τρία προγράμματα.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης.
Ιδανική για χώρους χωρίς εξασρισμό.
Προαιρετικά: άνω-κάτω λεία,
άνω ραβδωτή-κάτω λεία.



**Τοστιέρα μονή
άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI Premium**
010.0376

Χρόνος προθέρμανσης: 8'30".
Θερμοκρασία: από 0°C έως +300°C.
Επιλογέας ψησίματος: μόνο άνω,
μόνο κάτω, άνω και κάτω.

Επιφάνεια ψήσεως από
επισματωμένο μαντέμι και στιβαρή
λαβή ανθεκτική στη θερμότητα.
Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης
με τρία προγράμματα.
Ενσωματωμένος λιποσυλλέκτης.



**Τοστιέρα διπλή κεραμική
άνω-κάτω ραβδωτή
GVD 335**
010.1410

Γρήγορο ζέσταμα, 270°C σε 2'30".
Ψήνει panini σε 1'30".
Θερμοκρασία: από 0°C έως +350°C.
Ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης
με τρία προγράμματα.
Αφαιρούμενος λιποσυλλέκτης.
Ιδανική για χώρους χωρίς εξασρισμό.
Προαιρετικά: άνω-κάτω λεία,
άνω ραβδωτή-κάτω λεία..



**Τοστιέρα διπλή
άνω-κάτω ραβδωτή
PANINI Double Premium**
010.0799

Χρόνος προθέρμανσης: 8'30".
Θερμοκρασία: από 0°C έως +300°C.
Δύο επιλογείς ψησίματος: μόνο άνω,
μόνο κάτω, άνω και κάτω.

Δύο επιφάνειες ψήσεως από
επισματωμένο μαντέμι και στιβαρές
λαβές ανθεκτικές στην θερμότητα.
Δύο ηλεκτρονικοί χρονοδιακόπτες
με τρία προγράμματα.
Δύο ενσωματωμένοι λιποσυλλέκτες.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις πλάκας mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
GVS 335	390 x 600 x 260	335 x 304	3.000	14	220V-240V / 50Hz / 1
PANINI Premium	400 x 475 x 310	360 x 240	3.400	24	230V / 50Hz / 1
GVD 335	780 x 600 x 260	(2 x) 335 x 304	2 x 3.000	20	2 x 220V-240V / 50Hz / 1
PANINI Double Premium	800 x 475 x 310	(2 x) 360 x 240	2 x 3.400	48	380V / 3 (ή 2 x 230V / 1)



KRÖBE

**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
BN-811**
300.0008

Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Ραβδωτή, επισμαλτωμένη σχάρα με επαφή.
Με ρυθμιστή θερμοκρασίας και θερμομόνωση.



**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
ITAL0002**
058.0002

Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με λιποσυλλέκτη και διακόπτη on/off.



**Τοστιέρα μονή άνω-κάτω ραβδωτή
ITAL0005**
058.0005

Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με λιποσυλλέκτη και διακόπτη on/off.



KRÖBE

**Τοστιέρα διπλή άνω-κάτω ραβδωτή
BN-813**
300.0009

Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Ραβδωτή, επισμαλτωμένη σχάρα με επαφή.
Με ρυθμιστή θερμοκρασίας και θερμομόνωση.



**Τοστιέρα διπλή
άνω-κάτω ραβδωτή
ITAL0003**
058.0003

Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με λιποσυλλέκτη και 2 διακόπτες on/off για αυτόνομη λειτουργία.



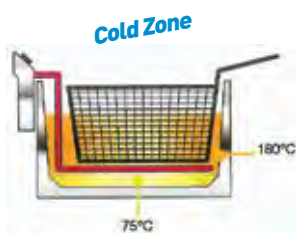
**Τοστιέρα διπλή άνω ραβδωτή
κάτω 1/2 ραβδωτή - 1/2 λεία
ITAL0004**
058.0004

Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με λιποσυλλέκτη και 2 διακόπτες on/off για αυτόνομη λειτουργία.

**Τοστιέρα διπλή
άνω-κάτω ραβδωτή
ITAL0006**
058.0006

Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με λιποσυλλέκτη και 2 διακόπτες on/off για αυτόνομη λειτουργία.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις πλάκας mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
BN-811	316 x 344 x 200	230 x 230	2.000	15	220V / 50Hz / 1
ITAL0002	280 x 280 x 300	250 x 250	1.750	16	230V / 50Hz / 1
ITAL0005	410 x 500 x 300	360 x 270	2.500	27	230V / 50Hz / 1
BN-813	570 x 344 x 200	460 x 230	2 x 2.000	20	220V / 50Hz / 1
ITAL0003	560 x 440 x 300	520 x 240	3.500	32	230V / 50Hz / 1
ITAL0004	560 x 440 x 300	520 x 240	3.500	34	230V / 50Hz / 1
ITAL0006	820 x 500 x 300	(2 x) 360 x 270	2 x 2500	55	230V / 50Hz / 1



Επιτραπέζια φριτέζα 6 L

BN-6L

300.0002

Χωρητικότητα: 6 L

Θερμοκρασία: +50°C έως +200°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Διαθέτει θερμοστάτη και μικροδιακόπτη ασφαλείας.



Επιτραπέζια φριτέζα 8 L

BN-8L

300.0003

Χωρητικότητα: 8 L

Θερμοκρασία: +50°C έως +200°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Διαθέτει θερμοστάτη και μικροδιακόπτη ασφαλείας.



Επιτραπέζια φριτέζα 2 x 6 L

BN-6L-2

300.0012

Χωρητικότητα: 6 L/κάδο

Θερμοκρασία: +50°C έως +200°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Διαθέτει θερμοστάτη και μικροδιακόπτη ασφαλείας.



Επιτραπέζια φριτέζα 2 x 8 L

BN-8L-2

300.0013

Χωρητικότητα: 8 L/κάδο

Θερμοκρασία: +50°C έως +200°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Διαθέτει θερμοστάτη και μικροδιακόπτη ασφαλείας.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
BN-6L	265 x 425 x 300	2.500	5,8	220V / 50Hz / 1
BN-8L	265 x 425 x 350	3.250	6	220V / 50Hz / 1
BN-6L-2	540 x 425 x 300	2 x 2.500	10,2	220V / 50Hz / 1
BN-8L-2	540 x 425 x 350	2 x 3.250	12,2	220V / 50Hz / 1


**Φριτέζα μονή
FD 50**

010.0286

Χωρητικότητα: 5 L

Με διπλό θερμοστάτη ασφαλείας που κόβει σε περίπτωση υπερθέρμανσης ή απώλειας λαδιού.

Σύστημα ελέγχου ποσότητας και λαδιού.


**Φριτέζα μονή
FD 80**

010.0285

Χωρητικότητα: 8 L

Με διπλό θερμοστάτη ασφαλείας που κόβει σε περίπτωση υπερθέρμανσης ή απώλειας λαδιού.

Σύστημα ελέγχου ποσότητας και λαδιού.


**Φριτέζα μονή
RF 55**

010.0415

Χωρητικότητα: 5 L
**Φριτέζα ηλεκτρική 8 L
με αποστράγγιση**
FD80R

010.1026

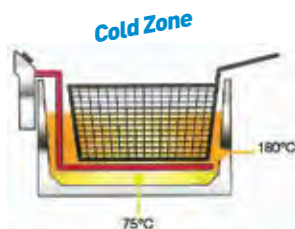
Χωρητικότητα: 8 L

Θερμοστάτης λειτουργίας με βαλβίδα ακριβείας (0-180°C).
Θερμοστάτης ασφαλείας διπλής ενέργειας.

Βαλβίδα αποστράγγισης.

Δεξαμενή με κλίση του πυθμένα για εύκολη αποστράγγιση.

Αφαιρούμενο πάνελ ελέγχου για εύκολο καθαρισμό.


**Φριτέζα ηλεκτρική 12 L
με αποστράγγιση**
RFE12

010.1029

Χωρητικότητα: 12 L

Θερμοστάτης λειτουργίας με βαλβίδα ακριβείας (0-180°C).
Θερμοστάτης ασφαλείας διπλής ενέργειας.
Βαλβίδα αποστράγγισης.

Δεξαμενή με κλίση του πυθμένα για εύκολη αποστράγγιση.

Αφαιρούμενο πάνελ ελέγχου για εύκολο καθαρισμό.

Δυνατότητα τοποθέτησης σε ειδική βάση κατόπιν αιτήματος.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα καλαθιού πατάτες	παρασκευή/ώρα πατάτες	ισχύς W	βάρος kg	τάση
FD 50	215 x 425 x 320	1,5 kg	18 kg/h	3.200	5	230V / 50Hz / 1
FD 80	280 x 425 x 320	2,5 kg	12 kg/h	3.400	7	230V / 50Hz / 1
RF 55	220 x 400 x 270	1,5 kg	18 kg/h	3.200	5	230V / 50Hz / 1
FD80R	305 x 450 x 360	2,5 kg	12 kg/h	3.400	8	230V / 50Hz / 1
RFE12	400 x 600 x 445	3 kg	16 kg/h	9.000	25	380V / 50Hz / 3



**Φριτέζα διπλή
FD 50D**
010.0283

Χωρητικότητα: 2 x 5 L

Εξ' ολοκλήρου από ανοξείδωτο ατσάλι 18/10. Διαθέτει διπλό θερμοστάτη ασφαλείας που κόβει σε περίπτωση υπερθέρμανσης ή απώλειας λαδιού. Διαθέτει επίσης και σύστημα ελέγχου ποσότητας του λαδιού.



**Φριτέζα διπλή
FD 80D**
010.0284

Χωρητικότητα: 2 x 8 L

**Φριτέζα διπλή
RF 5DS**
010.0417

Χωρητικότητα: 2 x 5 L



**Φριτέζα διπλή
FD 50+80**
010.0287

Χωρητικότητα: 5 + 8 L

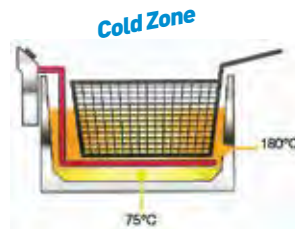
Διαθέτει διπλό θερμοστάτη ασφαλείας που κόβει σε περίπτωση υπερθέρμανσης ή απώλειας λαδιού. Διαθέτει επίσης και σύστημα ελέγχου ποσότητας του λαδιού.



**Φριτέζα ηλεκτρική 2 x 8 L
με αποστράγγιση
FD80DR**
010.1027

Χωρητικότητα: 2 x 8 L
Δύο θερμοστάτες λειτουργίας με βαλβίδα ακριβείας (0-180°C). Δύο θερμοστάτες ασφαλείας διπλής ενέργειας. Δύο βαλβίδες αποστράγγισης.

Δύο δεξαμενές με κλίση του πυθμένα για εύκολη αποστράγγιση. Αφαιρούμενα πάνελ ελέγχου για εύκολο καθαρισμό.



**Φριτέζα ηλεκτρική 2 x 8 L
με αποστράγγιση
RFE8D**
010.1028

Χωρητικότητα: 2 x 8 L
Δύο θερμοστάτες λειτουργίας με βαλβίδα ακριβείας (0-180°C). Δύο θερμοστάτες ασφαλείας διπλής ενέργειας. Δύο βαλβίδες αποστράγγισης.

Δύο δεξαμενές με κλίση του πυθμένα για εύκολη αποστράγγιση. Αφαιρούμενα πάνελ ελέγχου για εύκολο καθαρισμό. Δυνατότητα τοποθέτησης σε ειδική βάση κατόπιν αιτήματος.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα καλαθιού πατάτες	παρασκευή/ώρα πατάτες	ισχύς W	βάρος kg	τάση
FD 50D	390 x 425 x 320	2 x 1,5 kg	16 kg/h	2 x 3.200	9	230V / 50Hz / 1
FD 80D	540 x 425 x 320	2 x 2,5 kg	24 kg/h	2 x 3.400	12	230V / 50Hz / 1
RF 5DS	400 x 400 x 270	2 x 1,5 kg	16 kg/h	2 x 3.200	9	230V / 50Hz / 1
FD 50+80	490 x 425 x 320	1,5 + 2,5 kg	20 kg/h	3.200 + 3.400	13	230V / 50Hz / 1
FD80DR	590 x 450 x 360	2 x 2,5 kg	24 kg/h	2 x 3.400	15	230V / 50Hz / 1
RFE8D	400 x 600 x 445	2 x 2,5 kg	24 kg/h	2 x 4.500	30	380V / 50Hz / 3



Φριτέζα αερίου επιτραπέζια 12L
RFG 12B LPG
 010.1411

Παραγωγή: 18 kg/ώρα
 Χωρητικότητα: 12 L
 Θερμοκρασία: 60°C-180°C.
 Με καπάκι και σίτα συγκράτησης.
 Διαθέτει πιεζοηλεκτρικό διακόπτη,
 πιλότο με θερμοκόπια και βαλβίδα
 αποστράγγισης ροής.



Φριτέζα ηλεκτρική επιδαπέδια
RFE 20C
 010.1407

Παραγωγή: 2 x 15 kg/ώρα
 Θερμοκρασία: 60°C-180°C.
 Εξολοκλήρου ανοξείδωτη.
 Με 2 ανεξάρτητες δεξαμενές 10+10 L
 και βαλβίδα αποστράγγισης.
 Προσφέρεται με 2
 καλάθια τηγανίσματος.



Βάση φριτέζας αερίου
Cabinet
 010.1414

Βάση για τη φριτέζα RFG 12B

400 x 600 x 525 mm
 Βάρος: 12 kg

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	χωρητικότητα καλαθιού πατάτες	παρασκευί/ώρα πατάτες	ισχύς W	βάρος kg	τάση
RFG 12B LPG	400 x 600 x 325	3 kg	18 kg/h	8.000	34	380V / 50Hz / 3
RFE 20C	400 x 600 x 980	2 x 2,5 kg	30 kg/h	2 x 6.000	38	380V / 50Hz / 3



Εστία ψησίματος ηλεκτρική
PSR 400E
010.0391

Επιφάνεια από χάλυβα υψηλής αντοχής.
Διαστάσεις πλάκας: 400 x 400 mm



Εστία ψησίματος ηλεκτρική
PSR 600E
010.0375

Επιφάνεια από χάλυβα υψηλής αντοχής.
Διαστάσεις πλάκας: 600 x 400 mm
Με 2 περιοχές ψησίματος.



Εστία ψησίματος ηλεκτρική
PSR 900E
010.0299

Επιφάνεια από χάλυβα υψηλής αντοχής.
Διαστάσεις πλάκας: 900 x 400 mm
Με 3 περιοχές ψησίματος.

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 400G
010.0390

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 600G
010.0298

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 900G
010.0297

Εστία ψησίματος ηλεκτρική
PSR 400EC
010.0282

Επιφάνεια χρωμίου.
Διαστάσεις πλάκας: 400 x 400 mm

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 400GC
010.1415

Εστία ψησίματος ηλεκτρική
PSR 600EC
010.0263

Επιφάνεια χρωμίου.
Διαστάσεις πλάκας: 600 x 400 mm
Με 2 περιοχές ψησίματος.

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 600GC
010.0264

Εστία ψησίματος ηλεκτρική
PSR 900EC
010.1416

Επιφάνεια χρωμίου.
Διαστάσεις πλάκας: 900 x 400 mm
Με 3 περιοχές ψησίματος.

Εστία ψησίματος αερίου
PSR 900GC
010.1417



Εστία ψησίματος ηλεκτρική
PED 700
010.1408

Διαστάσεις πλάκας: 365 x 545 x 10 mm
Με 2 ανεξάρτητες περιοχές ψησίματος.
Επισμαλτωμένη επιφάνεια, ανθεκτική στην χρήση και τον καθαρισμό, με ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.



Εστία ψησίματος αερίου
PGD 700
010.1409

Διαστάσεις πλάκας: 365 x 545 x 10 mm
Με 2 ανεξάρτητες περιοχές ψησίματος.
Επισμαλτωμένη επιφάνεια, ανθεκτική στην χρήση και τον καθαρισμό, με ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
PSR 400E	400 x 475 x 230	3.000	22	230V / 50Hz / 1
PSR 400G	400 x 475 x 230	3.200	22	
PSR 600E	600 x 475 x 230	6.000	32	2x230V ή 380V/ 50Hz / 1
PSR 600G	600 x 475 x 230	6.400	32	
PSR 900E	900 x 475 x 230	9.000	44	3x230V ή 380V/ 50Hz / 1
PSR 900G	900 x 475 x 230	9.600	46	

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
PED 700	400 x 700 x 250	2 x 3.000	30	2x230V ή 1 x 380V / 3
PGD 700	400 x 700 x 250	2 x 3.200	30	



**Εστία-πλατώ ηλεκτρική
½ ραβδωτή - ½ λεία**
ITAL0007
058.0007

Διαστάσεις πλάκας: 520 x 240 mm
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με λιποσυλλέκτη και 2 διακόπτες on/off για αυτόνομη λειτουργία.



Εστία-πλατώ ηλεκτρική ραβδωτή
ITAL0008
058.0008

Διαστάσεις πλάκας: 520 x 240 mm
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με λιποσυλλέκτη και 2 διακόπτες on/off για αυτόνομη λειτουργία.



Εστία-πλατώ ηλεκτρική λεία
ITAL0009
058.0009

Διαστάσεις πλάκας: 520 x 240 mm
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με λιποσυλλέκτη και 2 διακόπτες on/off για αυτόνομη λειτουργία.



Εστία-πλατώ λεία
ITAL0010
058.0010

Διαστάσεις πλάκας: 700 x 500 mm
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με λιποσυλλέκτη και 2 διακόπτες on/off για αυτόνομη λειτουργία.



KRÖBE
Εστία ψησίματος ηλεκτρική μονή
BN-818B
300.0004

Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Με θερμομόνωση για καλύτερη προστασία.



KRÖBE
Εστία ψησίματος ηλεκτρική διπλή
BN-820A
300.0005

Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Με θερμομόνωση για καλύτερη προστασία.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
ITAL0007	560 x 340 x 300	2.200	25	230V / 50Hz / 1
ITAL0008	560 x 340 x 300	2.200	23	230V / 50Hz / 1
ITAL0009	560 x 340 x 300	2.200	25	230V / 50Hz / 1
ITAL0010	720 x 520 x 210	2 x 2.500	35	230V / 50Hz / 1
BN-818B	550 x 465 x 250	3.000	23	220V / 50Hz / 1
BN-820A	735 x 500 x 250	2 x 2.200	34	220V / 50Hz / 1



KRÖBE

**Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή
EM-1**

300.0006

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Μεταλλική πλάκα με επικάλυψη τεφλόν.



**Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή
ITAL0011**

058.0011

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια
από τεφλόν.
Δεν περιλαμβάνονται αξεσουάρ.



**Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή
ITAL0012**

058.0012

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια
από τεφλόν.
Με συρτάρι αποθήκευσης.
Δεν περιλαμβάνονται αξεσουάρ.



KRÖBE

**Κρεπιέρα ηλεκτρική διπλή
EM-2**

300.0007

Διάμετρος πλάκας: 2 x Ø400 mm
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 430.
Μεταλλική πλάκα με επικάλυψη τεφλόν.



**Κρεπιέρα ηλεκτρική διπλή
ITAL0013**

058.0013

Διάμετρος πλάκας: 2 x Ø400 mm
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια
από τεφλόν.

Με συρτάρι αποθήκευσης
και 2 διακόπτες on/off
για αυτόνομη λειτουργία.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
EM-1	450 x 500 x 240	2.750	15	220V / 50Hz / 1
ITAL0011	Ø405 x 155	3.000	15	230V / 50Hz / 1
ITAL0012	450 x 500 x 220	3.000	23	230V / 50Hz / 1
EM-2	860 x 500 x 240	2 x 2.750	32	220V / 50Hz / 1
ITAL0013	900 x 500 x 220	2 x 3.000		230V / 50Hz / 1



Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή

Επιφάνεια από μαντέμι με αντικολητική επιστρώση (εμαγέ).
Ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας με σπειροειδή αντίσταση.

CSE 350

010.0122

Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CSE 400

010.0123

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm



Κρεπιέρα αερίου μονή

Επιφάνεια από μαντέμι με αντικολητική επιστρώση (εμαγέ).
Ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας σε όλη την επιφάνεια.

CSG 350

010.0124

Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CSG 400

010.0125

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm



Κρεπιέρα ηλεκτρική διπλή

Επιφάνεια από μαντέμι με αντικολητική επιστρώση (εμαγέ).
Ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας με σπειροειδή αντίσταση.

CDE 350

010.0126

Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CDE 400

010.0127

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm



Κρεπιέρα αερίου διπλή

Επιφάνεια από μαντέμι με αντικολητική επιστρώση (εμαγέ).
Ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας σε όλη την επιφάνεια.

CDG 350

010.0128

Διάμετρος πλάκας: Ø350 mm

CDG 400

010.0129

Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm



Σετ Ck3

010.0238

490 x 150 x 90 mm

Βάρος: 2 kg

Το σετ διαθέτει 2 σπατουλες,
ένα ξύλινο T και ειδική λαβή
για να λιπαίνεται η πλάκα.



Σκεύος WARM IT

WI/1

010.0239

225 x 225 x 255 mm

Ισχύς: 170 W

Βάρος: 2 kg

Κρατά σε ζεστή θερμοκρασία (60°C)
toppings όπως σοκολάτα, μέλι κ.α.
Περλαμβάνει 1 δοχείο squeeze.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CSE 350	450 x 500 x 480	3.000	20	230V / 50Hz / 1
CSE 400	450 x 500 x 480	3.600	23	230V / 50Hz / 1
CSG 350	450 x 500 x 480	3.200	20	5000mth / h
CSG 400	450 x 500 x 480	3.200	23	5000mth / h


	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CDE 350	860 x 500 x 480	2 x 3.000	37	380V / 50Hz / 3
CDE 400	860 x 500 x 480	2 x 3.600	44	380V / 50Hz / 3
CDG 350	860 x 500 x 480	2 x 3.200	39	5000mth / h
CDG 400	860 x 500 x 480	2 x 3.200	44	5000mth / h



Ποιοτική κατασκευή για ομοιόμορφο αποτέλεσμα

Παραγωγή έως 60 κρέπες/ώρα
Ομοιόμορφο ψήσιμο σε όλη την
διάμετρο της επιφάνειας.
Εξοικονόμηση ενέργειας με λειτουργία
στους 200-220°C αντί για τους
240°C που απαιτείται σε αντίστοιχες
συσκευές.



 Κρεπιέρα ηλεκτρική μονή
CFE 400
010.0120

 Κρεπιέρα αερίου μονή
CFG 400 TH B
010.0121

Ø400 x 200 mm
Διάμετρος πλάκας: Ø400 mm
Ισχύς: 3.600 W
Βάρος: 18 kg
230V / 50Hz / 1

Επιφάνεια από μαντέμι με
αντικολλητική επίστρωση



Περλαμβάνεται το ξύλινο εργαλείο
απλώματος για το μίγμα.





**Συσκευή για βάφλες στρογγυλή σε ξυλάκι
GES 80**
010.0277

Διάσταση Βάφλας: 155 x 40 mm ανά ξυλάκι
Πάχος βάφλας: 40 mm.
Με θερμοστάτη.
Ρύθμιση θερμοκρασίας από 0 έως 300°C.



**Συσκευή για βάφλες μονή στρογγυλή
GES 75**
010.1010

Διάμετρος Βάφλας: Ø185mm
Πάχος βάφλας: 26 mm.
Με θερμοστάτη.
Ρύθμιση θερμοκρασίας από 0 έως 300°C.
Δεν περιλαμβάνεται ο ψηφιακός χρονοδιακόπτης.



**Τρόλει για waffles
MG-02**
010.0226

**Τρόλει για κρέπες
MC-03**
010.0268

1000 x 600 x 825 mm
Ισχύς: 40 W
Βάρος: 38 kg
Δέχεται όλες τις συσκευές σνακ της Roller Grill και έχει αναμονή ρεύματος.
Τα 2 πλαϊνά ράφια (310 x 600 mm) δεν συμπεριλαμβάνονται.



**Συσκευή για βάφλες corn σε ξυλάκι
GES 23**
010.0447

Διάσταση Βάφλας: 230 x 60 mm ανά ξυλάκι
Πάχος βάφλας: 30 mm.
Με θερμοστάτη.
Ρύθμιση θερμοκρασίας από 0 έως 300°C.
Δεν περιλαμβάνεται ο ψηφιακός χρονοδιακόπτης.



**Συσκευή για βάφλες διπλή 3 x 5 τετράγωνα
GED 10**
010.0386

Διάσταση Βάφλας: 100 x 170 mm (4 τεμ.)
Πάχος βάφλας: 22mm.
Με θερμοστάτη.
Ρύθμιση θερμοκρασίας από 0 έως 300°C.



**Συσκευή για βάφλες διπλή στρογγυλή
GED 75**
010.1011

Διάμετρος Βάφλας: Ø185 mm
Πάχος βάφλας: 26 mm.
Με θερμοστάτη.
Ρύθμιση θερμοκρασίας από 0 έως 300°C.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις πλάκας mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
GES 80	305 x 440 x 230	252 x 252	1.600	22	230V / 50Hz / 1
GES 75	305 x 440 x 230	252 x 252	1.600	22	230V / 50Hz / 1
GES 23	305 x 440 x 230	252 x 252	1.600	22	230V / 50Hz / 1
GED 10	550 x 440 x 230	252 x 252	3.200	38	230V / 50Hz / 1
GED 75	550 x 440 x 230	252 x 252	3.200	38	230V / 50Hz / 1

Ταχύτητα και ακρίβεια ψησίματος

Παραγωγή έως 40 waffles
ώρα

Ομοιόμορφο ψήσιμο σε
πλάκες από μαντέμι υψηλής
αντοχής.



Συσκευή για βάφλες μονή
3 x 5 τετράγωνα
GES 10
010.0385

305 x 440 x 230 mm
Διαστάσεις πλάκας: 252 x 252 mm
Ισχύς: 1.600 W
Βάρος: 22 kg
230V / 50Hz / 1

Διάσταση Βάφλας: 100 x 170 mm (2 τεμ.)
Πάχος Βάφλας: 22 mm.

Με θερμοστάτη.
Ρύθμιση θερμοκρασίας από 0 έως 300°C.
Αφαιρούμενος συλλέκτης περισσευμάτων.



Προαιρετικά: timer



Περιλαμβάνεται μεταλλική βούρτσα
καθαρισμού και λαβίδα αφαίρεσης
waffles



Βαφλιέρα μονή ηλεκτρική
ITAL0014
058.0014

Διάσταση Βάφλας: 102 x 164 (2 τεμ.)
Πάχος Βάφλας: 26 mm.
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.



Βαφλιέρα μονή ηλεκτρική
ITAL0016
058.0016

Διάσταση Βάφλας: 100 x 170 (2 τεμ.)
Πάχος Βάφλας: 15 mm.
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.



Τροχήλατη συσκευή για Μαλλί της γριάς με κάλυμμα
050.0097

750 x 720 x 910 mm
Ισχύς: 1.030 W
Βάρος: 25 kg
Παραγωγή:
1 τεμ. / 30 δευτερόλεπτα



ΚΡΟΒΕ
Βαφλιέρα περιστρεφόμενη
UWBX-1L
300.0001

Διάμετρος Βάφλας: Ø190 mm
Πάχος Βάφλας: 34 mm.
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή και ψηφιακός έλεγχος.
Διαθέτει πλάκες αλουμινίου με επικάλυψη τεφλόν.



Βαφλιέρα διπλή ηλεκτρική
ITAL0015
058.0015

Διάσταση Βάφλας: 102 x 164 (4 τεμ.)
Πάχος Βάφλας: 26 mm.
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με 2 διακόπτες on/off για αυτόνομη λειτουργία



Βαφλιέρα διπλή ηλεκτρική
ITAL0017
058.0017

Διάσταση Βάφλας: 100 x 170 (4 τεμ.)
Πάχος Βάφλας: 15 mm.
Θερμοκρασία: +50°C έως +300°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με επιφάνεια από μαντέμι.
Με 2 διακόπτες on/off για αυτόνομη λειτουργία

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
ITAL0014	300 x 320 x 300	2.200	27	230V / 50Hz / 1
ITAL0016	320 x 320 x 300	2.200	24	230V / 50Hz / 1
UWBX-1L	255 x 465 x 295	1.200	8,8	230V / 50Hz / 1
ITAL0015	580 x 320 x 300	2 x 2.200	54	230V / 50Hz / 1
ITAL0017	600 x 320 x 300	2 x 2.200	46	230V / 50Hz / 1



Τροχήλατη συσκευή Popcorn
050.0096

900 x 500 x 1515 mm
Ισχύς: 1.350 W

Παραγωγή: 1 τεμ. / 2 λεπτά

Βελτιωμένη έκδοση με τέσσερις τροχούς (δύο περιστρεφόμενοι και με φρένο).
Εύκολη μετακίνηση και ασφαλής τοποθέτηση.

NEO



Φρυγανιέρα
MTT-150
045.0001

Παραγωγή έως 150 φέτες την ώρα

Φρυγανιέρα αμερικανικού τύπου με κυλιόμενη σάρα. Ιδανική για μικρούς χώρους. Ιμάντας μεταφοράς πλάτους 180mm με οπές 8mm. Ύψος εισόδου 85mm. Ανοξειδωτη κατασκευή. Ρυθμιζόμενη ταχύτητα. Ένδειξη θερμοκρασίας. Πόδια (4) με ρυθμιζόμενο ύψος. Δίσκος για ψίχουλα. Εύκολος καθαρισμός.



Φρυγανιέρα
DT-CLASSIC
058.0001

Φρυγανιέρα με κυλιόμενη σάρα, ιδανική για μικρούς χώρους. Ανοξειδωτη κατασκευή με διακόπτες on/off, επιλογή θερμοκρασίας (3 επίπεδα) και ενδεικτικές λυχνίες. Μία ταχύτητα κύλισης αλυσίδας. Φρυγανίζει με αντίσταση. Διαθέτει αποσιωπόμενο συρτάρι για τα ψίχουλα και καλάθι στο άνω μέρος.



Φρυγανιέρα 4 θέσεων
DS-4
050.0038

Χειροκίνητη εξαγωγή

Ανοξειδωτη φρυγανιέρα 4 θέσεων. Με διακόπτη επιλογής 2 ή 4 θέσεων, χρονοδιακόπτη (0 έως 5 λεπτά) και ενδεικτική λυχνία. Αφαιρούμενος δίσκος στο κάτω μέρος της συσκευής.



Φρυγανιέρα 6 θέσεων
DS-6
050.0031

DS-6 POP
050.0035

Χειροκίνητη εξαγωγή

Αυτόματη εξαγωγή

Ανοξειδωτη φρυγανιέρα 6 θέσεων. Με διακόπτη επιλογής 2,4 ή 6 θέσεων, χρονοδιακόπτη (0 έως 5 λεπτά) και ενδεικτική λυχνία. Αφαιρούμενος δίσκος στο κάτω μέρος της συσκευής.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
MTT-150	290 x 420 x 390	1.340	16	230V / 50Hz / 1
DT-CLASSIC	480 x 440 x 440	2.500	23	230V / 50Hz / 1
DS-4	300 x 225 x 215	1.800		230V / 50Hz / 1
DS-6	430 x 225 x 215	2.500		230V / 50Hz / 1
DS-6 POP	430 x 225 x 215	2.500		230V / 50Hz / 1



Φρυγανιέρα
CT 540B
010.0279

Παραγωγή: 300 - 540 φέτες/ώρα

Διαστάσεις επιφ. ψησίματος (ΠxΒ):
335 x 330 mm

Φρυγανίζει με αντιστάσεις infrared.

Ρυθμιζόμενη ταχύτητα κύλισης αλυσίδας:

φρυγανίζει μόνο πάνω, μόνο κάτω

ή και πάνω κάτω.

Δυνατότητα εξαγωγής του ψωμιού από το εμπρός και από το πίσω μέρος της συσκευής.

ιδανικές για
Self Service



Φρυγανιέρα
CT 3000B
010.0406

Διαστάσεις επιφ. ψησίματος (ΠxΒ): 300 x 370 mm.

Φρυγανίζει με αντιστάσεις infrared (1.050°C) όλα τα είδη ψωμιού, πίτσα (Ø30 cm), κρουασάν, ζεστά σάντουιτς, μπρουσκέτες.

Ρυθμιζόμενη ταχύτητα, φρυγανίζει μόνο πάνω,

μόνο κάτω ή και πάνω κάτω.

Δυνατότητα εξαγωγής του ψωμιού από το εμπρός και από το πίσω μέρος της συσκευής.



Σαλαμάνδρα ηλεκτρική
SEM 600PDS SEM 5000PDS
010.0269 010.0266

3.000 W

5.000 W

PDS (plate detection system):

λειτουργεί όταν το πιάτο σπρώξει την

ανοξειδωτή μπάρα στο βάθος.

Γρήγορο ζέσταμα: **+570°C σε 5"**



Σαλαμάνδρα ηλεκτρική
SEF 800B
010.0410

Από ανοξείδωτο ατσάλι.

Ψήνει και ζεσταίνει αποτελεσματικά.

Διαθέτει τέσσερα επίπεδα στήριξης της

σάκας και δύο ανεξάρτητες περιοχές

λειτουργίας με επιλογή όλης της ισχύος ή

της μισής.

Με 8 αντιστάσεις infrared.



Σαλαμάνδρα ηλεκτρική
SEM 600Q Σαλαμάνδρα αερίου
010.0221 **SGM 600**
010.0426

Από ανοξείδωτο ατσάλι.

Ιδανική για ρόδισμα και γκρατνάρισμα.

Τοποθετείται και σε τοίχο. Κινούμενη

οροφή.

Δύο ανεξάρτητες περιοχές ψησίματος.

Αντιστάσεις infrared (1050°C)

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CT 540B	680 x 500 x 345	2.650	20	230V / 50Hz / 1
CT 3000B	470 x 720 x 385	3.000	22	230V / 50Hz / 1

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
SEM 600PDS	600 x 640 x 590	3.000	56	230V / 50Hz / 1
SEM 5000PDS	600 x 640 x 590	5.000	56	380V / 50Hz / 3
SEF 800B	800 x 640 x 590	4.500	35	380V / 50Hz / 3
SEM 600Q	600 x 640 x 590	3.000	49	230V / 50Hz / 1
SGM 600	600 x 640 x 590	5.300	53	230V / 50Hz / 1



Πρωτοπόρος στον εξοπλισμό συσκευών σνακ

ROLLER® GRILL

Μαζί από το 1987

Η Roller Grill International θεωρείται πρωτοπόρος στον επαγγελματικό εξοπλισμό εστίασης. Κατασκευάζει ποικιλία συσκευών που είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς σε ξενοδοχεία, εστιατόρια και cafe bar όπως τοστιέρες, κρεπιέρες, βαφλιέρες, φριτέζες, σαλαμάνδρες-grill και φρυγανιέρες.

- Διαθέτει πλήρως αυτοματοποιημένη παραγωγή με μηχανήματα υψηλής τεχνολογίας τα οποία εκσυγχρονίζονται κάθε χρόνο.
- Διαθέτει τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης με σκοπό την αναζήτηση νέων πιο αποδοτικών υλικών. Χαρακτηριστικό παράδειγμα η προσθήκη του γορούνδιου στην επεξεργασία επισμάλτωσης των εστιών της το 2011. Πρόκειται για λευκές κηλίδες με σκληρότητα 9/10 που αύξησαν την μακροβιότητα των επιφανειών.
- Οι συσκευές Roller Grill διαθέτουν τις κατάλληλες εγκρίσεις όπως CE, UL/NSF, ETL, SEMKO, MITI κλπ. καθώς και WEEE 2002/95/CE και ROHS 2002/96/CE.



Ιδρύθηκε το 1947



Το εργοστάσιο παραγωγής βρίσκεται στη Bonneval της Γαλλίας



Εξαγωγές σε 100 χώρες



Εξουσιοδοτημένο-εξειδικευμένο service και παρακαταθήκη ανταλλακτικών.



**Ηλεκτρικός φούρνος grill
BAR 1000**

010.0425

Παραγωγή: 150 φέτες/ώρα

Εσωτερικές διαστάσεις: 350 x 240 mm
Φουρνάκι με χρονοδιακόπτη 15 λεπτών.
Αντιστάσεις τύπου Infra-red (γυαλί και αντίσταση) 1050°C.
Αντιστάσεις: 2 άνω & 2 κάτω.



**Ηλεκτρικός φούρνος grill
TS 1270**

010.0222

Παραγωγή: 200 φέτες/ώρα

Εσωτερικές διαστάσεις: 520 x 320 mm
Φουρνάκι με χρονοδιακόπτη 15 λεπτών.
Αντιστάσεις τύπου Infra-red (γυαλί και αντίσταση) 1050°C.
Αντιστάσεις: 3 άνω & 3 κάτω.



**Ηλεκτρικός φούρνος grill
BAR 2000**

010.0379

Παραγωγή: 300 φέτες/ώρα

Φουρνάκι με χρονοδιακόπτη 15 λεπτών.
Αντιστάσεις τύπου Infra-red (γυαλί και αντίσταση) 1050°C.
Αντιστάσεις: 2 άνω & 2 κάτω.



**Ηλεκτρικός φούρνος grill
TS 3270**

010.0435

Παραγωγή: 400 φέτες/ώρα

Φουρνάκι με χρονοδιακόπτη 15 λεπτών.
Αντιστάσεις τύπου Infra-red (γυαλί και αντίσταση) 1050°C.
Αντιστάσεις: 3 άνω - 3 μέση - 3 κάτω.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
BAR 1000	450 x 300 x 305	2.000	9	230V / 50Hz / 1
TS 1270	640 x 380 x 335	2.700	13	230V / 50Hz / 1
BAR 2000	450 x 300 x 420	3.000	11	230V / 50Hz / 1
TS 3270	640 x 380 x 475	4.000	19	380V / 50Hz / 3



Βιτρίνα θερμαινόμενη 96 L
RTR-96L
 062.0010

Χωρητικότητα: 96 L
 Θερμοκρασία: +30°C έως +90°C.
 Εσωτερικός φωτισμός τύπου LED.
 Θερμοστάτης με ψηφιακή ένδειξη.
 Τρία ρυθμιζόμενα ράφια από χρώμιο.
 Συρόμενες πόρτες εμπρός και πίσω.



Βιτρίνα θερμαινόμενη 120 L
RTR-120L
 062.0005

Χωρητικότητα: 120 L
 Θερμοκρασία: +30°C έως +90°C.
 Εσωτερικός φωτισμός τύπου LED.
 Ρυθμιστή και ένδειξη θερμοκρασίας.
 Ρυθμιζόμενα ράφια από χρώμιο.
 Εμπρόσθιο τζάμι με καμπύλη.
 Συρόμενες πόρτες.
 Άνοιγμα μόνο από πίσω.



Βιτρίνα θερμαινόμενη 160 L
RTR-160L
 062.0006

Χωρητικότητα: 160 L
 Θερμοκρασία: +30°C έως +90°C.
 Εσωτερικός φωτισμός τύπου LED.
 Ρυθμιστή και ένδειξη θερμοκρασίας.
 Ρυθμιζόμενα ράφια από χρώμιο.
 Εμπρόσθιο τζάμι με καμπύλη.
 Συρόμενες πόρτες.
 Άνοιγμα μόνο από πίσω.

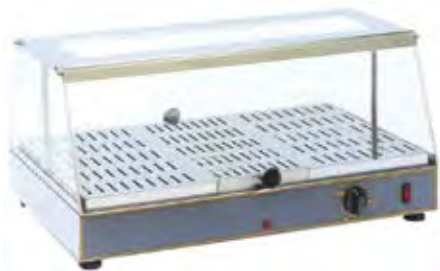
**ιδανική για
 ψητά κοτόπουλα σε
 Super Market**

Βιτρίνα θερμαινόμενη 220 L
Self Service
RTR-220L
 062.0007

Χωρητικότητα: 220 L
 Θερμοκρασία: +30°C έως +80°C.
 Με ανοξείδωτο περίβλημα.
 Εσωτερικό φωτισμό τύπου LED.
 Ρυθμιστή και ένδειξη θερμοκρασίας.
 Τρία ρυθμιζόμενα ράφια από χρώμιο.
 Πλαϊνά τζάμια με καμπύλη.
 4 τροχοί (2 με φρένο).



	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
RTR-96L	674 x 484 x 662	1.000	33,5	230V / 50Hz / 1
RTR-120L	678 x 568 x 670	1.100	48	230V / 50Hz / 1
RTR-160L	856 x 568 x 670	1.500	56	230V / 50Hz / 1
RTR-220L	494 x 600 x 1742	3.000	78	230V / 50Hz / 1



**Βιτρίνα θερμαινόμενη
WD 100**
010.0394

Δέχεται 1 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +20°C έως +95°C.
Με θερμοστάτη.
Ανοξείδωτη κατασκευή με πορτάκια από plexiglass.
Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN.



**Βιτρίνα θερμαινόμενη
WD 200**
010.0395

Δέχεται 2 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +20°C έως +95°C.
Με θερμοστάτη.
Ανοξείδωτη κατασκευή με πορτάκια από plexiglass.
Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN.



**Βιτρίνα θερμαινόμενη με φωτισμό
WDL 200**
010.0397

Δέχεται 2 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +20°C έως +95°C.
Ανοξείδωτη κατασκευή με ένα ράφι και φωτισμό στην οροφή.
Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN.



**Βιτρίνα θερμαινόμενη
VVC 800**
010.0365

Δέχεται 2 x GN 1/1 και ταψί 400 x 600 mm
Θερμοκρασία: +20°C έως +91°C.
Με εσωτερικό φωτισμό, εσωτερικό ράφι, γυάλινες πόρτες και 2 υγραντήρες.
Καθαρίζεται εύκολα αφού αφαιρούνται τα τζάμια.
Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN.



**Βιτρίνα θερμαινόμενη
VVC 1200**
010.0387

Δέχεται 3 x GN 1/1 και ταψί 400 x 600 mm
Θερμοκρασία: +20°C έως +91°C.
Με εσωτερικό φωτισμό, εσωτερικό ράφι, γυάλινες πόρτες και 2 υγραντήρες.
Καθαρίζεται εύκολα αφού αφαιρούνται τα τζάμια.
Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN.



**Βιτρίνα θερμαινόμενη
VHC 1000**
010.0366

Δέχεται 3 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +20°C έως +95°C.
Αποτελείται από τη μονάδα θέρμανσης και εκθετήριο από plexiglass.
Τροφοδοτείται και από τις δύο πλευρές.
Ανοξείδωτα ράφια και led φωτισμός.
Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται τα λεκανάκια GN.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
WD 100	590 x 350 x 285	650	12	230V / 50Hz / 1
WD 200	590 x 350 x 390	650	15	230V / 50Hz / 1
WDL 200	590 x 350 x 480	650	18	230V / 50Hz / 1
VVC 800	800 x 730 x 600	1.550	52	230V / 50Hz / 1
VVC 1200	1120 x 730 x 600	1.550	71	230V / 50Hz / 1
VHC 1000	1000 x 720 x 475	2.400	45	230V / 50Hz / 1

ΝΕΟ


Βιτρίνα θερμαινόμενη 96 L
WD-780-SN
010.1033

Δέχεται ταψιά GN1/1 και 600 x 400 mm

Δοχείο υγρασίας που διατηρεί το φαγητό ενυδατωμένο έως 3 ώρες.

Φωτισμός LED.

Πυρίμαχη επιφάνεια στον πυθμένα για ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας.

Πόρτες με μαγνητικό κλείσιμο.

Περιλαμβάνονται **2 σχάρες** διαστάσεων 670 x 433 mm.



Βιτρίνα θερμαινόμενη 96 L
WD-780-DN
010.1025

Δέχεται ταψιά GN1/1 και 600 x 400 mm

Δοχείο υγρασίας που διατηρεί το φαγητό ενυδατωμένο ως 3 ώρες.

Φωτισμός LED.

Πυρίμαχη επιφάνεια στον πυθμένα

για ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας.

Πόρτες με μαγνητικό κλείσιμο.

Περιλαμβάνονται **3 σχάρες** διαστάσεων 670 x 433 mm.

ΝΕΟ


Βιτρίνα θερμαινόμενη
HD800
010.1014

Δέχεται 1 GN1/1 στο κάτω επίπεδο (δεν περιλαμβάνεται).

Δύο γυάλινα ράφια 645 x 490 mm.

Ιδανική για κίς, πίτσες, κεφτεδάκια, croissant και άλλα ζεστά τρόφιμα.

Βεβαιασμένη κυκλοφορία αέρα για ομοιόμορφη θερμοκρασία.

Διακόπτης on/off και θερμοστάτης 20°C ως 90°C.

Συρτάρι νερού για υγρασία στον θάλαμο.

Συρόμενες πόρτες με διπλά τζάμια.

Όλα τα μέρη αφαιρούνται για εύκολο καθαρισμό.

Φωτισμός LED. Εγγυημένη θερμοκρασία 72°C.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: Κεκλιμένα στηρίγματα ραφιών, λευκό χρώμα.

ΝΕΟ


Βιτρίνα θερμαινόμενη
HD1200
010.1015

Δέχεται 2 GN1/1 στο κάτω επίπεδο (δεν περιλαμβάνεται).

Δύο γυάλινα ράφια 1045 x 490 mm.

Ιδανική για κίς, πίτσες, κεφτεδάκια, croissant και άλλα ζεστά τρόφιμα.

Βεβαιασμένη κυκλοφορία αέρα για ομοιόμορφη θερμοκρασία.

Διακόπτης on/off και θερμοστάτης 20°C ως 90°C.

Συρτάρι νερού για υγρασία στον θάλαμο.

Συρόμενες πόρτες με διπλά τζάμια.

Όλα τα μέρη αφαιρούνται για εύκολο καθαρισμό.

Φωτισμός LED. Εγγυημένη θερμοκρασία 72°C.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ: Κεκλιμένα στηρίγματα ραφιών, λευκό χρώμα.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
WD-780-SN	780 x 490 x 480	1.200	30	230V / 50Hz / 1
WD-780-DN	780 x 490 x 640	1.800	35	230V / 50Hz / 1
HD800	785 x 675 x 720	3.000	92	230V / 50Hz / 1
HD1200	1200 x 650 x 735	3.000	133	230V / 50Hz / 1



**Εστία μονή ηλεκτρική
ELR 2**

010.0113

Διαστάσεις εστίας: Ø23 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με διακόπτη κυμαινόμενης
θερμοκρασίας 7 θέσεων
και ενδεικτική λυχνία.



**Εστία διπλή ηλεκτρική
ELR 3**

010.0114

Διαστάσεις εστίας: Ø18 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με διακόπτη κυμαινόμενης
θερμοκρασίας 7 θέσεων
και ενδεικτική λυχνία.



**Εστία διπλή ηλεκτρική
ELR 4**

010.0115

Διαστάσεις εστίας: Ø23 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με διακόπτη κυμαινόμενης
θερμοκρασίας 7 θέσεων
και ενδεικτική λυχνία.



**Εστία μονή αερίου
GST 7**

010.1400

Διαστάσεις φλόγιστρου: Ø12 cm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Χαμηλής πιέσεως με μέγιστη απόδοση
και θερμοκόπια ασφαλείας.
Με δυνατότητα διαβάθμισης της φλόγας.
Ανοξείδωτος σταυρός στήριξης για
μικρά σκεύη.



**Εστία διπλή αερίου
GST 12**

010.1401



**Εστία διπλή αερίου
PRG 700**

010.1403



**Εστία τριπλή αερίου
GST 19**

010.1402

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
ELR 2	350 x 400 x 155	2.000	7	230V / 50Hz / 1
ELR 3	650 x 400 x 155	2 x 1.500	10	230V / 50Hz / 1
ELR 4	650 x 400 x 155	2 x 2.000	11	380V / 50Hz / 3

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg
GST 7	370 x 510 x 195	7.000	13
GST 12	690 x 510 x 195	5.000 + 7.000	22
PRG 700	510 x 700 x 200	5.000 + 7.000	22
GST 19	1005 x 510 x 195	(2x) 7.000 + (1x) 5.000	32


**Βραστήρας HOT DOG
CS3E**

010.0430

Ανοξείδωτη κατασκευή με γυάλα pyrex ύψους 24 cm.
Ψήσιμο στον ατμό και συντήρηση για 40 λουκάνικα.
Έτοιμα σε χρόνο κάτω από 60".


**Roller 7 σωλήνων
RG7**

010.0380

Χωρητικότητα: 12 λουκάνικα
Εξ' ολοκλήρου ανοξείδωτη κατασκευή με μοτέρ μεγάλης αντοχής για ζέσταμα των λουκάνικων.


**Συρτάρι θερμοθάλαμος
CB20**

010.0362

Διαθέτει συρτάρι με GN 2/3 το οποίο αφαιρείται για εύκολο καθαρισμό.
Έλεγχος θερμοκρασίας και υγρασίας.


**Hot Dog Station
HDS 60**

010.1405

60 λουκάνικα / ώρα
Χωρητικότητα: 60 λουκάνικα, 30 ψωμάκια, 4 L νερό
Χρόνος προθέρμανσης: 30 λεπτά.
Διπλής ενέργειας (ατμός για τα λουκάνικα και αντίσταση για τα ψωμάκια).
Αφαιρούμενα μέρη για εύκολο καθαρισμό.
Με 2 αντιστάσεις, διακόπτη on-off και λυχνίες ανίχνευσης νερού, λειτουργίας και θερμοκρασίας.


**Hot Dog Station Kit
KHDS 60**

010.1406

Συμπληρωματικό kit για το Hot Dog Station (010.1405). Περιλαμβάνονται στη συσκευασία: Ανοξείδωτη βάση με ειδικές θήκες 3 φιάλες σαλτσών Ø75mm maxi 2 ανοξείδωτες λαβίδες 115 x 405 x 90mm Βάρος: 1 kg

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CS3E	440 x 300 x 400	650	10	230V / 50Hz / 1
RG7	545 x 320 x 240	900	14	230V / 50Hz / 1
RG9	545 x 460 x 240	1.100	19	230V / 50Hz / 1
CB20	545 x 460 x 220	700	17	230V / 50Hz / 1
HDS 60	500 x 445 x 410	1.000	13	230V / 50Hz / 1

Εφαρμογή σε γαστρονομία και ζαχαροπλαστική
 Η σοκολάτα συντηρείται στα 50 W



Επαγωγική εστία
ARIC 2200
 022.0102

Διάμετρος εστίας: Ø180 mm
 Επιφάνεια: 305 x 305 x 4 mm
 Διαβάθμιση ισχύος: 50 - 2.200 W
 Επίπεδα ισχύος: 9
 Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: όχι



Επαγωγική εστία
NRIC 2800
 022.0100

Διάμετρος εστίας: Ø210 mm
 Επιφάνεια: 365 x 460 x 4 mm
 Διαβάθμιση ισχύος: 150 - 2.800 W
 Επίπεδα ισχύος: 12
 Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: 3



Επαγωγική εστία
BRIC 3000
 022.0110

Διάμετρος εστιών: Ø180 & Ø280 mm
 Επιφάνεια: 342 x 405 x 4 mm
 Διαβάθμιση ισχύος: 50 - 3.000 W
 Επίπεδα ισχύος: 25
 Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: 2



Επαγωγική εστία
BRIC 3600
 022.0111

Διάμετρος εστιών: Ø180 & Ø280 mm
 Επιφάνεια: 342 x 405 x 4 mm
 Διαβάθμιση ισχύος: 50 - 3.600 W
 Επίπεδα ισχύος: 25
 Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: 2



Επαγωγική εστία DROP IN
DRIC 3600
 022.0112

Διάμετρος εστιών: Ø180 & Ø280 mm
 Επιφάνεια: 342 x 405 x 4 mm
 Διαβάθμιση ισχύος: 50 - 3.600 W
 Επίπεδα ισχύος: 25
 Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: 2
 Τοποθέτηση σε αναμονή 410 x 550 mm



Επαγωγική εστία
GLN 2500
 022.0150

Διάμετρος εστίας: Ø200 mm
 Επιφάνεια: 280 x 280 x 4 mm
 Διαβάθμιση ισχύος: 50 - 2.500 W
 Χρονόμετρο έως 99 λεπτά.

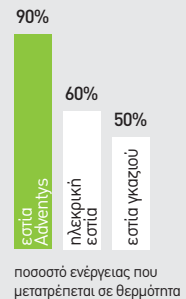
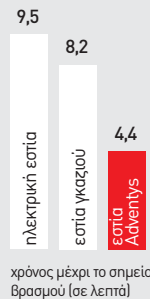
Επαγωγική εστία
GLN 3000
 022.0151

Διαβάθμιση ισχύος:
 50 - 3.000 W

Επαγωγική εστία
GLN 3500
 022.0149

Διαβάθμιση ισχύος:
 50 - 3.500 W

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
ARIC 2200	305 x 305 x 77	2.200	7	230V / 50-60Hz
NRIC 2800	365 x 460 x 75	2.800	9	230V / 50-60Hz
BRIC 3000	392 x 526 x 90	3.000	8,5	230V / 50-60Hz
BRIC 3600	392 x 526 x 90	3.600	8,5	230V / 50-60Hz
DRIC 3600	440 x 580	3.600	9,5	230V / 50-60Hz
GLN 2500	310 x 385 x 110	2.500	5	230V / 50-60Hz / 1
GLN 3000	310 x 385 x 110	3.000	5	230V / 50-60Hz / 1
GLN 3500	310 x 385 x 110	3.500	5	230V / 50-60Hz / 1





Το Induc'Stone είναι μια πρωτοποριακή, αόρατη επαγωγική εστία.

Μπορεί να τοποθετηθεί κάτω από διαφορετικές επιφάνειες (γρανίτη, μάρμαρο, φυσικές πέτρες) και να γίνει ο τέλειος πάγκος buffet. Λειτουργεί μόνο με επαγωγικά σκεύη και είναι απαραίτητη η χρήση του ειδικού ελαστικού αποστάτη.

Συμμόρφωση με όλα τα Ευρωπαϊκά πρότυπα ασφαλείας ηλεκτρικών συσκευών καθώς και για EMC, Rohs, Intertek NSF & UL.

Ελαστικός αποστάτης Induc'Stone
022.0117

Για τοποθέτηση GN 1/1. Δυνατότητα κοπής για χρήση με GN 2/3.



Επαγωγική εστία Induc'Stone
022.0116

Προβλεπόμενο πάχος επιφάνειας: 4-20mm
Πάνελ ελέγχου με καλώδιο δύο μέτρων.
Λειτουργίες: on/off, χειροκίνητη ρύθμιση (+/-) με οθόνη δύο ψηφίων και χρονομετρητή.
Επίπεδα ισχύος: 20.
Περιλαμβάνεται ένας ελαστικός αποστάτης.



Επαγωγική εστία με δύο ζώνες GLN2 3000 S
022.0152

Διάμετρος εστιών: 2 x Ø200 mm
Επιφάνεια: 560 x 280 x 4 mm
Διαβάθμιση ισχύος: (2x) 50 - 1.500 W*
Επίπεδα ισχύος: 32
*Μέγιστη ισχύς 3.000 W σε μία εστία αν η δεύτερη δε λειτουργεί.



Επαγωγική εστία με δύο ζώνες GLN2 3000 F
022.0153

Διάμετρος εστιών: 2 x Ø200 mm
Επιφάνεια: 280 x 560 x 4 mm
Διαβάθμιση ισχύος: (2x) 50 - 1.500 W*
Επίπεδα ισχύος: 25
*Μέγιστη ισχύς 3.000 W σε μία εστία αν η δεύτερη δε λειτουργεί.



Επαγωγική εστία με δύο ζώνες GLN2 3500 F
022.0160

Διάμετρος εστιών: 2 x Ø200 mm
Επιφάνεια: 280 x 560 x 4 mm
Διαβάθμιση ισχύος: (2x) 50 - 1.750 W*
Επίπεδα ισχύος: 28
*Μέγιστη ισχύς 3.500 W σε μία εστία αν η δεύτερη δε λειτουργεί.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
Induc'Stone	340 x 340 x 167	650	8	230V / 50-60Hz / 1
GLN2 3000 S	590 x 385 x 110	2 x 1.500	-	230V / 50-60Hz / 1
GLN2 3000 F	310 x 665 x 110	2 x 1.500	-	230V / 50-60Hz / 1
GLN2 3500 F	310 x 665 x 110	2 x 1.750	-	230V / 50-60Hz / 1



ROLLER
GRILL

Επαγωγική εστία PIC 25

010.0761

Επιφάνεια ψησίματος: 280 x 280 mm
Ειδικό μοντέλο για σοκολάτα μέσω της ειδικής βαθμονόμησης στα τρία πρώτα επίπεδα ισχύος.
Εκπληκτική ταχύτητα αύξησης της θερμοκρασίας.
Δυνατότητα μαγειρέματος σε μέγιστη ισχύ έως και 8 ώρες χωρίς αυτόματη διακοπή.



ROLLER
GRILL

Επαγωγική εστία PIS 30

010.0756

Επιφάνεια ψησίματος: 280 x 280 mm
Εκπληκτική ταχύτητα αύξησης της θερμοκρασίας.
Δυνατότητα μαγειρέματος σε μέγιστη ισχύ έως και 8 ώρες χωρίς αυτόματη διακοπή.
Απόδοση 95%.
20 διαβαθμίσεις ισχύος.



ROLLER
GRILL

Επαγωγική εστία διπλή PID 30

010.0757

Επιφάνεια ψησίματος: 555 x 280 mm
Εκπληκτική ταχύτητα αύξησης της θερμοκρασίας.
Δυνατότητα μαγειρέματος σε μέγιστη ισχύ έως και 8 ώρες χωρίς αυτόματη διακοπή.
Απόδοση 95%.
20 διαβαθμίσεις ισχύος.

NEO



ROLLER
GRILL

Επαγωγική εστία PID700

010.1013

Δύο ζώνες μαγειρέματος 280 x 280mm
Δύο ανεμιστήρες, δύο ζώνες θερμοκρασίας.
Πάνελ χειρισμού με on/off, χρονοδιακόπτη με ηχητικό σήμα και θερμοστάτη.
20 διαβαθμίσεις ισχύος (50 - 3000W) με ψηφιακή ένδειξη.



ROLLER
GRILL

Επαγωγική εστία Wok PIW 30

010.0762

Διάμετρος εστίας: Ø300 mm
Εκπληκτική ταχύτητα αύξησης της θερμοκρασίας.
Δυνατότητα μαγειρέματος σε μέγιστη ισχύ έως και 8 ώρες χωρίς αυτόματη διακοπή.
Απόδοση 95% και 20 διαβαθμίσεις ισχύος.
Το τηγάνι Ø360 mm συμπεριλαμβάνεται στην τιμή.



ADVENTYS

Επαγωγική εστία Wok BWIC 3600

022.0114

Διάμετρος εστίας: Ø280 mm
Διαβάθμιση ισχύος: 50 - 3.600 W
Επίπεδα ισχύος: 25
Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: 3
Περιλαμβάνεται το σκεύος wok.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
PIC 25	315 x 380 x 102	2.500	6	230-240V / 50-60Hz
PIS 30	315 x 380 x 102	3.000	6	230-240V / 50-60Hz
PID 30	590 x 380 x 102	2 x 3.000	11	2 x 230-240V / 50-60Hz
PID700	400 x 700 x 250	2 x 3.000	21	2 x 230-240V / 50-60Hz
PIW 30	390 x 430 x 165	3.000	7	230-240V / 50-60Hz
BWIC 3600	392 x 526 x 170	3.600	11,5	230V / 50-60Hz


**Φούρνος μικροκυμάτων
CM 1099A**

027.0100

Χωρητικότητα: 26 L

Επαγγελματικός φούρνος μικροκυμάτων.

Από ανοξείδωτο ατσάλι (Εξωτερικά και Εσωτερικά).

Με πέντε επίπεδα ισχύος για ευελιξία στο μαγείρεμα.

Χωρίς περιστρεφόμενο πιάτο για μεγαλύτερη χωρητικότητα.

Με τρία στάδια μαγειρέματος.

Επίπεδα Ισχύος:

High: 1.100 W

Medium: 770 W

Low: 550 W

Defrost 1: 330 W

Defrost 2: 170 W


**Φούρνος μικροκυμάτων
CM 1089A**

027.0101

Χωρητικότητα: 26 L

Επαγγελματικός φούρνος μικροκυμάτων.

Από ανοξείδωτο ατσάλι (Εξωτερικά και Εσωτερικά).

Με πέντε επίπεδα ισχύος για ευελιξία στο μαγείρεμα.

Χωρίς περιστρεφόμενο πιάτο για μεγαλύτερη χωρητικότητα.

Με δυνατότητα προγραμματισμού 20 προγραμμάτων.

Με τρία στάδια μαγειρέματος.

Επίπεδα Ισχύος:

High: 1.100 W

Medium: 770 W

Low: 550 W

Defrost 1: 330 W


**Φούρνος μικροκυμάτων
CM 1919A**

027.0102

Χωρητικότητα: 26 L ή 2/3 GN

Επαγγελματικός φούρνος μικροκυμάτων.

Από ανοξείδωτο ατσάλι (Εξωτερικά και Εσωτερικά).

Με πέντε επίπεδα ισχύος για ευελιξία στο μαγείρεμα.

Χωρίς περιστρεφόμενο πιάτο για μεγαλύτερη χωρητικότητα.

Κουμπί πρόσθεσης 20" ενώ λειτουργεί.

Διπλό magnetron.

Επίπεδα Ισχύος:

High: 1.850 W

Medium: 1.295 W

Low: 925 W

Defrost 1: 370 W

Defrost 2: 185 W


**Φούρνος μικροκυμάτων
MJ26A6093AT/UR**

027.0104

Χωρητικότητα: 26 L ή 2/3 GN

Επαγγελματικός φούρνος μικροκυμάτων.

Από ανοξείδωτο ατσάλι (Εξωτερικά και Εσωτερικά).

Με δυνατότητα προγραμματισμού 50 προγραμμάτων.

Με πέντε επίπεδα ισχύος για ευελιξία στο μαγείρεμα.

Χωρίς περιστρεφόμενο πιάτο για μεγαλύτερη χωρητικότητα.

Κουμπί πρόσθεσης 20" ενώ λειτουργεί.

NEO

Επίπεδα Ισχύος:

High: 1.850 W

Medium: 1.295 W

Low: 925 W

Defrost 1: 375 W

Defrost 2: 185 W

	διαστάσεις εξωτ. (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις εσωτ. (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
CM 1099A	517 x 412 x 297	336 x 349 x 225	1.100	17,5	230V / 50Hz
CM 1089A	517 x 412 x 297	336 x 349 x 225	1.100	17,5	230V / 50Hz
CM 1919A	464 x 557 x 368	370 x 370 x 190	1.850	32	230V / 50Hz
MJ26A6093AT/UR	464 x 368 x 577	370 x 370 x 190	1.850	32	230V / 50Hz



**Φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας
FC 280**

010.0752

Χωρητικότητα: 28 L

Φτάνει τους 270°C σε 12 λεπτά.
Ανοξείδωτος φούρνος με αέρα,
με 2 ράφια και ένα ταψάκι ανοξείδωτο.
Ψήνει πίτσες, τυρόπιτες, κρουασάν κ.α.



**Φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας
FCV 280**

010.0753

Χωρητικότητα: 28 L

Φτάνει τους 270°C σε 12 λεπτά.
Ανοξείδωτος φούρνος με αέρα,
με 2 ράφια και ένα ταψάκι ανοξείδωτο.
Ψήνει πίτσες, τυρόπιτες, κρουασάν κ.α.



**Φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας
FC 380**

010.0754

Χωρητικότητα: 38 L

Φτάνει τους 270°C σε 12 λεπτά.
Ανοξείδωτος φούρνος με αέρα,
με 3 ράφια και ένα ταψάκι ανοξείδωτο.
Με θερμοστάτη (0-270°C), χρονόμετρο
120 λεπτών και ενδεικτικές λυχνίες.
Ψήνει πίτσες, τυρόπιτες, κρουασάν κ.α.

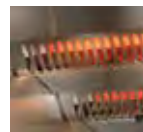


**Φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας
FC 380TQ**

010.0755

Χωρητικότητα: 38 L

Φτάνει τους 270°C σε 12 λεπτά.
Αντιστάσεις infrared στο άνω μέρος,
σωληνωτή αντίσταση στο κάτω μέρος.
Ανοξείδωτος φούρνος με αέρα,
με 3 ράφια και ένα ταψάκι ανοξείδωτο.
Ψήνει πίτσες, τυρόπιτες, κρουασάν κ.α.



	διαστάσεις εξωτ. (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις εσωτ. (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
FC 280	460 x 550 x 355	320 x 325 x 265	1.500	20	230V / 50Hz
FCV 280	370 x 535 x 495	260 x 330 x 320	1.500	20	230V / 50Hz
FC 380	550 x 550 x 355	415 x 350 x 265	2.400	21	230V / 50Hz
FC 380TQ	550 x 550 x 355	415 x 350 x 265	2.400	22	230V / 50Hz



**Φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας
FC 60**
010.0359

Χωρητικότητα: 60 L

Ανοξειδωτος επαγγελματικός φούρνος με αέρα.
Θερμοστάτης από 0 - 300 °C.
Διπλά τζάμια στην πόρτα για τέλεια μόνωση.
Με 4 σχάρες (450 x 340 mm).



**Φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας
FC 60TQ**
010.0278

Χωρητικότητα: 60 L

Ανοξειδωτος επαγγελματικός φούρνος με αέρα,
grill, με αντιστάσεις πυρακτώσεως infrared
πάνω και σωληνωτή αντίσταση κάτω.
Θερμοστάτης από 0 - 300 °C.
Με αποσπώμενη πόρτα για εύκολο καθάρισμα.
Διπλά τζάμια στην πόρτα για τέλεια μόνωση.
Με 4 σχάρες (450 x 340 mm).



**Ηλεκτρική στόφα οκτώ θέσεων
EP 800**
010.0706

**Ιδανική για να τοποθετηθεί
κάτω από τους φούρνους FC110**
Θερμοστάτης: από 15 - 90°C
Δυνατότητα επιλογής ατμού
και υγρασίας.
Εσωτερικό από ανοξειδωτο ατσάλι.
4 περιστρεφόμενες ρόδες με φρένο.

**Φούρνος βεβιασμένης
κυκλοφορίας
FC 110E**
010.0356

Χωρητικότητα: 110 L

Λειτουργεί με ζεστό αέρα και ατμό.
Δέχεται 4 ταψιά 600 x 400 mm.
Προαιρετικά 4 σχάρες ή 4 racks
για 20 μπαγκέτες.



**Φούρνος βεβιασμένης
κυκλοφορίας και με grill
FC 110EG**
010.0357

Χωρητικότητα: 110 L

Συνδυάζει ζεστό αέρα-ατμό-grill.
Αντίσταση infrared έως 1.050°C
μόνο πάνω.
Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται
ταψιά και σχάρες.

300°C σε 10'

Συνδέεται με την παροχή νερού,
έτσι ώστε στην υψηλότερη
θερμοκρασία να ψεκάζει ατμό
για ένα τέλειο και ομοιόμορφο
ψήσιμο.

	διαστάσεις εξωτ. (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις εσωτ. (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
FC 60	595 x 610 x 590	470 x 370 x 350	3.000	34	230V / 50Hz
FC 60TQ	595 x 610 x 590	470 x 370 x 350	3.000 + grill 1.500	36	230V / 50Hz
FC 110E	790 x 720 x 600	670 x 440 x 350	6.000	49	380V / 50Hz
FC 110EG	795 x 720 x 600	670 x 440 x 350	6.000 + grill 2.800	51	380V / 50Hz
EP 800	795 x 640 x 910		1.400	50	230V / 50Hz

Modular Ovens - Σειρά Function

Φούρνοι βεβιασμένης κυκλοφορίας, ιδανικοί για café, delicatessen και μικρά εστιατόρια. Εκδόσεις ζαχαροπλαστικής ή γαστρονομίας με ηλεκτρονικό-μηχανικά ή ψηφιακά πάνελ ελέγχου. 4 έως 10 θέσεις για GN 2/3, GN 1/1 ή ταψιά ζαχαροπλαστικής.

Ανοξείδωτες αντιστάσεις τοποθετημένες πίσω από τους εκτροπείς. Εσωτερικός φωτισμός. Πόρτα με διπλό τζάμι (4mm), εργονομική λαβή με θερμομόνωση και διακόπτη ασφαλείας. Τα ελαστικά μόνωσης της πόρτας αφαιρούνται και αντικαθίστανται με ευκολία.

Προαιρετικά:

Κιτ οδηγών για αλλαγή από GN σε 60x40 και αντίστροφα. Ειδικό κιτ οδηγών για ταυτόχρονη χρήση GN και ταψιά 60x40 (μόνο στους φούρνους 4 θέσεων). Κιτ καπνοδόχου. Ψηφιακό θερμομέτρο.



**Φούρνος convection
GEU411**
064.0001

Χωρητικότητα: 4 GN 1/1

Κατάλληλος για **γαστρονομία**. Δύο ανεμιστήρες εσωτερικά (2.800 r.p.m.) με αυτόματη αντίστροφη λειτουργία. Υγραντήρας με κομβίο. Χρονοδιακόπτης (1 - 120 λεπτά) ή συνεχής λειτουργία. Περιλαμβάνεται μία σχάρα GN 1/1.



**Φούρνος convection
GEU611**
064.0002

Χωρητικότητα: 6 GN 1/1

Κατάλληλος για **γαστρονομία**. Δύο ανεμιστήρες εσωτερικά (2.800 r.p.m.) με αυτόματη αντίστροφη λειτουργία. Υγραντήρας με κομβίο. Χρονοδιακόπτης (1 - 120 λεπτά) ή συνεχής λειτουργία. Περιλαμβάνεται μία σχάρα GN 1/1.



**Φούρνος convection
GEU611 P**
064.0003

Χωρητικότητα: 6 GN 1/1

Προγραμματιζόμενος φούρνος κατάλληλος για **γαστρονομία**. 99 προγράμματα μαγειρέματος. Ψηφιακή ένδειξη χρόνου και θερμοκρασίας. Ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας με κομβία +/- 4 στάδια μαγειρέματος (ζέσταμα, 1, 2, 3) Υγραντήρας με κομβίο. Περιλαμβάνεται μία σχάρα GN 1/1.

Φούρνος combi

**Φούρνος combi
10T FDEK 101 P WA**
064.0007

Χωρητικότητα: 10 GN 1/1

Προγραμματιζόμενος φούρνος γαστρονομίας. Κατάλληλος για μικρούς χώρους (μόλις 52cm πλάτος) Χρονομέτρο 0 ως 9 ώρες και 59 λεπτά ή διαρκής λειτουργία. Με δύο ανεμιστήρες auto-reverse. Αυτόματο σύστημα πλυσίματος.

Θερμοκρασία:
30 - 280°C (convection, mixed cooking)
30 - 110°C (μαγείρεμα στον ατμό)



	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
GEU411	825 x 685 x 560	6.300	54,5	380-415V / 50-60Hz
GEU611	833 x 710 x 710	7.700	75	380-415V / 50-60Hz
GEU611 P	833 x 710 x 710	7.700	81	380-415V / 50-60Hz
10T FDEK 101 P WA	517 x 890 x 1010	15.600	96	380-415V / 50-60Hz / 3


Φούρνος πίτσας με πυρότουβλο
PZ 430S

010.0080

Ψήνει φρέσκιες ή κατεψυγμένες πίτσες διαμέτρου 41 cm σε 3 - 3,5 λεπτά. Θερμοστάτης από 0 - 350°C. Αντιστάσεις πυρακτώσεως (infra-red, 1050°C). Ανεξάρτητος ρυθμιστής πυρακτώσεως για το πυρότουβλο. Διπλά τοιχώματα πόρτας για καλύτερη μόνωση. Χρονοδιακόπτης με ηχητικό σήμα.


Φούρνος πίτσας με πυρότουβλο
PZ 4302D 380V

010.0082

PZ 4302D 230V

010.1082

Έως 40 πίτσες την ώρα.

Ψήνει φρέσκιες ή κατεψυγμένες πίτσες σε 3,5 και 4,5 λεπτά. Δέχεται δύο πίτσες διαμέτρου έως 32 cm ή μία διαμέτρου 33 cm και μία διαμέτρου 41 cm ή ταψί έως 60 x 40 cm. Θερμοστάτης από 0 - 350°C. Αντιστάσεις πυρακτώσεως (infra-red, 1050°C). Ανεξάρτητος ρυθμιστής πυρακτώσεως για το πυρότουβλο. Διπλά τοιχώματα πόρτας για καλύτερη μόνωση. Χρονοδιακόπτης με ηχητικό σήμα.


Φούρνος πίτσας με πυρότουβλο διπλός
PZ 430D

010.0081

Ψήνει φρέσκιες ή κατεψυγμένες πίτσες διαμέτρου 41 cm σε 3 - 3,5 λεπτά. Θερμοστάτης από 0 - 350°C. Αντιστάσεις πυρακτώσεως (infra-red, 1050°C). Ανεξάρτητος ρυθμιστής πυρακτώσεως για το πυρότουβλο. Διπλά τοιχώματα πόρτας για καλύτερη μόνωση. Χρονοδιακόπτης με ηχητικό σήμα.

Φούρνος κάρβουνου
Επαγγελματικός φούρνος κάρβουνου
7890.KYK00.01

026.0110

Ανοξείδωτη κατασκευή με σατινέ φινιρίσμα. Πόρτα και κάσα από μαντέμι. Το εξωτερικό προφίλ της πόρτας είναι από επισμαλτωμένο ασάλι και διαθέτει εξωτερικό θερμομέτρο ως 500°C. Μόνωση από κεραμικές ίνες για εξοικονόμηση ενέργειας. Ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας με ροή αέρα. Προστατευτικό πλέγμα στον εξαερισμό. Συλλεκτής στάχτης κάτω από τον φούρνο. Ρυθμιζόμενα πόδια. Περιλαμβάνονται 2 σχάρες ψησίματος, 1 λαβίδα.

Θερμοκρασία ψήσεως: 300 - 360°C
Κατανάλωση κάρβουνου: 14 - 18 kg/ώρα



	διαστάσεις εξωτ. (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις εσωτ. (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	Βάρος kg	τάση
PZ 430S	670 x 580 x 270	430 x 430 x 110	3.000	30	230V / 50Hz
PZ 4302D 230V	895 x 580 x 270	660 x 430 x 110	2.000 + 3.000	57	230V / 50Hz
PZ 4302D 380V	895 x 580 x 270	660 x 430 x 110	5.000	57	380V / 50Hz
PZ 430D	670 x 580 x 500	2 x 430 x 430 x 110	6.000	53	380V / 50Hz
7890.KYK00.01	830 x 699 x 1835		4.500	216	

Το νέο σημείο αναφοράς

iDensityControl: Υψηλότερη απόδοση, εξοικονόμηση χρόνου και χρήματος και καλύτερη γεύση. Ως 50%* παραγωγικότερα, ως 10%* πιο γρήγορα και ως 10%* μείωση κατανάλωσης ενέργειας και νερού.

iCookingSuite: Έξυπνο μαγείρεμα αποδοτικά, απλά, σίγουρα. Κάποιες φορές πρέπει να παρασκευαστούν 5 μπριζόλες, κάποιες άλλες 100. Πάντα στην ίδια ποιότητα. Το iCombi Pro συγκρίνει συνεχώς την κατάσταση του φαγητού με τον προβλεπόμενο στόχο, υπολογίζει την πρόοδο και προσαρμόζει έξυπνα τη θερμοκρασία.

iProductionManager: Τοποθετήστε απλώς το τρόφιμο στην οθόνη και αμέσως θα δείτε τι μπορείτε να παρασκευάσετε ταυτόχρονα. Απομένει μόνο είναι να δηλώσετε αν θέλετε να μαγειρέψετε με εξοικονόμηση χρόνου ή ενέργειας. Επιλέξτε αν τα γεύματα θα ολοκληρωθούν την ίδια στιγμή ή θα ξεκινήσετε την παραγωγή ταυτόχρονα. Το iCombi Pro θα σας ειδοποιήσει.

iCareSystem: Το iCombi Pro θα σας πει εάν είναι πολύ, μέτρια ή λίγο λερωμένο. Εσείς θα επιλέξετε τον τυπικό καθαρισμό ή τον καθαρισμό Eco. Με αφαλάτωση κατά



XS 6-2/3



iCombi Classic 6-1/1



iCombi Classic 6-2/1



iCombi Classic 10-1/1



iCombi Classic 10-2/1



iCombi Classic 20-1/1



iCombi Classic 20-2/1

τη διάρκεια της νύχτας. Με ως 50% λιγότερα χημικά*. Αστραφτερή καθαριότητα χωρίς φωσφορικά άλατα. Θα απομνημονεύσει τις προτιμήσεις σας και την επόμενη φορά θα σας δείξει το κατάλληλο πρόγραμμα καθαρισμού.

ConnectedCooking: Θύρα WiFi στον βασικό εξοπλισμό για σύνδεση με την ασφαλή διαδικτυακή πλατφόρμα της RATIONAL. Διαμοιρασμός στοιχείων με όλα σας τα μαγειρικά συστήματα, υλικό για έμπνευση, αναβάθμιση λογισμικού, λήψη δεδομένων HACCP.

*σε σύγκριση με τα προηγούμενα ήδη επιτυχημένα μοντέλα



		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	μερίδες /ημέρα	χωρητικότητα 1/2 GN 1/1 GN 2/1 GN		ισχύς kW	Βάρος kg	τάση
XS 6-2/3		ηλεκτρικός	075.0504	655 x 621 x 567	20 - 80	6 x 2/3 GN	5,7	67	400V
iCombi Pro 6-1/1		υγραερίου 3P	075.0502	850 x 842 x 754	30 - 100	12 6	13	117	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0503	850 x 842 x 754	30 - 100	12 6	13,5	117	230V
		φυσικού αερίου	075.0500	850 x 842 x 754	30 - 100	12 6	13	117	230V
		ηλεκτρικός	075.0501	850 x 842 x 754	30 - 100	12 6	10,8	99	400V
iCombi Pro 6-2/1		υγραερίου 3P	075.0510	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12 6	28	144	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0512	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12 6	29,5	144	230V
		φυσικού αερίου	075.0511	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12 6	28	144	230V
		ηλεκτρικός	075.0509	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12 6	22,4	137	400V
iCombi Pro 10-1/1		υγραερίου 3P	075.0506	850 x 842 x 1014	80 - 150	20 10	22	155	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0508	850 x 842 x 1014	80 - 150	20 10	23	155	230V
		φυσικού αερίου	075.0507	850 x 842 x 1014	80 - 150	20 10	22	155	230V
		ηλεκτρικός	075.0505	850 x 842 x 1014	80 - 150	20 10	18,9	127	400V
iCombi Pro 10-2/1		υγραερίου 3P	075.0514	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20 10	40	192	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0516	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20 10	42	192	230V
		φυσικού αερίου	075.0515	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20 10	40	192	230V
		ηλεκτρικός	075.0513	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20 10	37,4	179	400V
iCombi Pro 20-1/1		υγραερίου 3P	075.0518	877 x 913 x 1807	150 - 300	40 20	42	284	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0520	877 x 913 x 1807	150 - 300	40 20	44	284	230V
		φυσικού αερίου	075.0519	877 x 913 x 1807	150 - 300	40 20	42	284	230V
		ηλεκτρικός	075.0517	877 x 913 x 1807	150 - 300	40 20	37,2	263	400V
iCombi Pro 20-2/1		υγραερίου 3P	075.0522	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40 20	80	379	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0524	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40 20	84	379	230V
		φυσικού αερίου	075.0523	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40 20	80	379	230V
		ηλεκτρικός	075.0521	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40 20	67,9	336	400V

Παραγωγικό. Ισχυρό. Αξιοπίστο

ClimaPlus: Οι κορυφαίες τιμές αφύγνωσης και η δυνατότητα υγρασίας σε βήματα 10% δημιουργούν με ακρίβεια ιδανικές συνθήκες κλίματος στον θάλαμο ψύξης. Για γρήγορα αποτελέσματα.

Εξατομικευμένος προγραμματισμός: Εύκολος προγραμματισμός έως και 100 προγραμμάτων με πολυεπίπεδες διαδικασίες μαγειρέματος έως και 12 βήματα.

Λειτουργία ατμού (30–130 °C): Η ενεργή ατμογεννήτρια με ρύθμιση υγρασίας, βελτιστοποιήθηκε με προσαύξηση του βαθμού υγιεινής στην παραγωγή φρέσκου ατμού, κατά 10%. Εξασφαλίζει απόλυτη διάχυση του ατμού και με τη διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας στο χώρο μαγειρέματος.

Λειτουργία θερμού αέρα (30–300 °C): Το φαγητό μαγειρεύεται ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές χάρη στην ατομικά προσαρμοσμένη ταχύτητα κυκλοφορίας του ζεστού αέρα.



XS 6-2/3



iCombi Classic 6-1/1



iCombi Classic 6-2/1



iCombi Classic 10-1/1



iCombi Classic 10-2/1



iCombi Classic 20-1/1



iCombi Classic 20-2/1

Συνδυασμός λειτουργιών (30–300 °C): Τα πλεονεκτήματα του θερμού ατμού, συνδυασμένα με τα πλεονεκτήματα του θερμού αέρα: σύντομος χρόνος μαγειρέματος, ελάχιστες απώλειες, έντονο άρωμα και λαχταριστό χρώμα.

Καθαρισμός και αφαλάτωση: Αυτόματος καθαρισμός, ακόμα και κατά τη διάρκεια της νύχτας, ταμπλέτες καθαρισμού χωρίς φωσφορικά άλατα και μειωμένη κατανάλωση απορρυπαντικού. Το σύστημα φροντίδας αποτρέπει επίσης την συσσώρευση αλάτων.



		κωδικός	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	μερίδες /ημέρα	χωρητικότητα 1/2 GN 1/1 GN 2/1 GN		ισχύς kW	Βάρος kg	τάση	
XS 6-2/3		ηλεκτρικός	075.0525	655 x 621 x 567	20 - 80	6 x 2/3 GN		5,7	62	400V
iCombi Classic 6-1/1		υγραερίου 3P	075.0529	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	13	101	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0528	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	13,5	101	230V
		φυσικού αερίου	075.0527	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	13	101	230V
		ηλεκτρικός	075.0526	850 x 842 x 754	30 - 100	12	6	10,8	93	400V
iCombi Classic 6-2/1		υγραερίου 3P	075.0535	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	28	128	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0537	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	29,5	128	230V
		φυσικού αερίου	075.0536	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	28	128	230V
		ηλεκτρικός	075.0534	1072 x 1042 x 754	60 - 160	12	6	22,4	131	400V
iCombi Classic 10-1/1		υγραερίου 3P	075.0531	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	22	139	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0533	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	23	139	230V
		φυσικού αερίου	075.0532	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	22	139	230V
		ηλεκτρικός	075.0530	850 x 842 x 1014	80 - 150	20	10	18,9	121	400V
iCombi Classic 10-2/1		υγραερίου 3P	075.0539	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	40	184	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0541	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	42	184	230V
		φυσικού αερίου	075.0540	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	40	184	230V
		ηλεκτρικός	075.0538	1072 x 1042 x 1014	150 - 300	20	10	37,4	160	400V
iCombi Classic 20-1/1		υγραερίου 3P	075.0543	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	42	276	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0545	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	44	276	230V
		φυσικού αερίου	075.0544	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	42	276	230V
		ηλεκτρικός	075.0542	877 x 913 x 1807	150 - 300	40	20	37,2	231	400V
iCombi Classic 20-2/1		υγραερίου 3P	075.0547	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	80	371	230V
		υγραερίου 3B/P	075.0549	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	84	371	230V
		φυσικού αερίου	075.0548	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	80	371	230V
		ηλεκτρικός	075.0546	1082 x 1117 x 1807	300 - 500	40	20	67,9	304	400V



Η ολοκληρωμένη σειρά αυθεντικών αξεσουάρ Rational περιλαμβάνει δοχεία GN και σκάρες GN για κάθε ανάγκη, από μπιριζόλες στη σχάρα και ζουμερά κίς ως ελαφρά αρτοσκευάσματα και τραγανά παναρισμένα προϊόντα.

Τα είδη αυτά μεγιστοποιούν την απόδοση των φούρνων και καταργούν χρονοβόρες εργασίες όπως το γύρισμα ή την αφαίρεση επίμονων υπολειμμάτων.

Χαρακτηρίζονται από την βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, την στιβαρότητα της κατασκευής και την ανθεκτικότητά τους.

Η επιστρωση Trilax® έχει εξαιρετικές αντικολλητικές ιδιότητες, είναι κατάλληλη για γκραπινάρισμα και ενδείκνυται για χρήση σε θερμοκρασίες ως 300°C.

Η σειρά αξεσουάρ ολοκληρώνεται με λύσεις εγκατάστασης, συστήματα απορρόφησης και τα προϊόντα φροντίδας και καθαρισμού.



Κάσκες Συμπύκνωσης
ULTRAVENT



Τροχήλατη βάση
για Mobile Catering



Σύστημα FINISHING®



Βάσεις και ντουλάπια

Πακέτα αξεσουάρ


60.72.107 **Πακέτο έναρξης** – Αποτελείται από: 1 ταψί γκριλ και πίτσας 1/1 GN, 2 λαμαρίνες ψησίματος 1/1 GN (μη διάτρητες), 1 δοχείο εμαγιέ γρανίτη 1/1 GN βάθους 20 mm, 1 δοχείο εμαγιέ γρανίτη 1/1 GN βάθους 60 mm

60.72.108 **Πακέτο γκριλ** – Αποτελείται από: 2 ταψιά γκριλ και πίτσας 1/1 GN, 2 σταυρωτές και ραβδωτές σχάρες γκριλ 1/1 GN

VarioSmoker


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

60.75.371 VarioSmoker με βύσμα τύπου E/F

Λαμαρίνα ψησίματος, διάτρητη

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



60.74.147 2/3 GN (325 x 354 mm)

6015.1103 1/1 GN (325 x 530 mm)

6015.2103 2/1 GN (650 x 530 mm)

6015.1000 Πρότυπο αρτοποιίας 400 x 600 mm

Λαμαρίνα ψησίματος, μη διάτρητες

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



60.73.671 2/3 GN (325 x 354 mm)

6013.1103 1/1 GN (325 x 530 mm)

6013.2103 2/1 GN (650 x 530 mm)

6013.1003 Πρότυπο αρτοποιίας 400 x 600 mm

Σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ

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



60.73.802 1/2 GN (325 x 265 mm)

60.73.801 2/3 GN (325 x 354 mm)

60.73.314 1/1 GN (325 x 530 mm)

Ταψί γκριλ και πηγανίσματος

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



60.71.617 1/1 GN (325 x 530 mm)

Ταψί γκριλ και πίτσας

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



60.73.798 2/3 GN (325 x 354 mm)

60.70.943 1/1 GN (325 x 530 mm)

60.71.237 Πρότυπο αρτοποιίας 400 x 600 mm



Σχάρα CombiGrill με Βοήθημα φόρτωσης

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

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

6035.1017	Σχάρα CombiGrill 1/1 GN (325 × 530 mm)
60.73.848	Βοήθημα φόρτωσης για τη σχάρα CombiGrill 325 × 618 mm (για 1/1 GN (325 × 530 mm))

Ταψί-τηγάνι

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



60.73.286	Σετ με μικρά ταψιά-τηγάνια (4 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης)
60.73.287	Σετ με μεγάλα ταψιά-τηγάνια (2 τεμάχια μαζί με τη βάση στήριξης)
60.73.271	Μικρό ταψί-τηγάνι (Ø16 cm)
60.73.272	Μεγάλο ταψί-τηγάνι (Ø25 cm)
60.73.212	Βάση στήριξης 1/1 GN για μικρό ταψί-τηγάνι
60.73.216	Βάση στήριξης 1/1 GN για μεγάλο ταψί-τηγάνι

Multibaker

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



60.73.764	1/3 GN (325 × 265 mm) 2 θέσεις
60.73.646	2/3 GN (325 × 354 mm) 5 θέσεις
60.71.157	1/1 GN (325 × 530 mm) 8 θέσεις

CombiFry

Για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων προϊόντων στη σχάρα.



6019.1250	1/2 GN (325 × 265 mm)
60.73.619	2/3 GN (325 × 354 mm)
6019.1150	1/1 GN (325 × 530 mm)

Σούβλα κοτόπουλου και πάπιας

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



6035.1015	Χωρητικότητα 4 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1300 g, 1/2 GN (325 × 265 mm)
6035.1016	Χωρητικότητα 6 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1800 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)
6035.1006	Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 1300 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)
6035.1010	Χωρητικότητα 10 τεμαχίων, μέγ. βάρος 950 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)
6035.1009	Χωρητικότητα 8 τεμαχίων, μέγ. βάρος 2200 g, 1/1 GN (325 × 530 mm)

Σχάρα για παϊδάκια

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



6035.1018	1/1 GN (325 × 530 mm)
-----------	-----------------------

Potato Baker

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



6035.1019	1/1 GN (325 × 530 mm)
-----------	-----------------------

Σούβλα ψησταριάς και ταντούρι

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



60.75.782	Σετ 2/3 GN (325 x 354 mm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)
60.72.414	Σετ 1/1 GN (325 x 530 mm) (1 πλαίσιο σούβλας και 5 σούβλες)
60.74.963	Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 2/3 GN (325 x 354 mm)
60.72.224	Πλαίσιο σούβλας ψησταριάς και ταντούρι 1/1 GN (325 x 530 mm)
60.75.783	5 σούβλες Ø5 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 x 354 mm)
60.75.784	5 σούβλες Ø5 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 x 354 mm)
60.75.785	5 σούβλες ψαριού 4 x 10 mm, μήκος 265 mm για 2/3 GN (325 x 354 mm)
60.72.416	3 σούβλες Ø5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 x 530 mm)
60.72.417	3 σούβλες Ø8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 x 530 mm)
60.72.418	3 σούβλες Ø5 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 x 530 mm)
60.72.419	3 σούβλες Ø8 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 x 530 mm)
60.72.420	3 σούβλες ψαριού 4 x 10 mm, μήκος 530 mm για 1/1 GN (325 x 530 mm)



Φόρμα για Muffin και Timbal

Οι φόρμες για Muffin και Timbal είναι κατασκευασμένες από εξαιρετικά ευέλικτο υλικό. Είναι ιδανικά κατάλληλες για το μαγείρεμα, π.χ. φλαν λαχανικών, τιμπάλας ψαριού, πουτίγκας με ψωμί, αβγών ποσέ, ιδιαίτερων επιδορπίων και πολλών άλλων. Χωρητικότητα πλήρωσης περίπου 100 ml.

6017.1002	300 x 400 mm (για 1/1 GN (325 x 530 mm))
6017.1001	400 x 600 mm (για 2/1 GN (650 x 530 mm)) και πρότυπο αρτοποιίας)



Δοχεία εμαγιέ γρανίτ

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

6014.1202	1/2 GN (325 x 265 mm), βάθος 20 mm
6014.1204	1/2 GN (325 x 265 mm), βάθος 40 mm
6014.1206	1/2 GN (325 x 265 mm), βάθος 60 mm
6014.2302	2/3 GN (325 x 354 mm), βάθος 20 mm
6014.2304	2/3 GN (325 x 354 mm), βάθος 40 mm
6014.2306	2/3 GN (325 x 354 mm), βάθος 60 mm
6014.2310	2/3 GN (325 x 354 mm), βάθος 100 mm
6014.1102	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 20 mm
6014.1104	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 40 mm
6014.1106	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 60 mm
6014.1110	1/1 GN (325 x 530 mm), βάθος 100 mm
6014.2102	2/1 GN (650 x 530 mm), βάθος 20 mm
6014.2104	2/1 GN (650 x 530 mm), βάθος 40 mm
6014.2106	2/1 GN (650 x 530 mm), βάθος 60 mm
6014.1002	Πρότυπο αρτοποιίας 400 x 600 mm, βάθος 20 mm
6014.1004	Πρότυπο αρτοποιίας 400 x 600 mm, βάθος 40 mm
6014.1006	Πρότυπο αρτοποιίας 400 x 600 mm, βάθος 60 mm



Φόρμα για πίτσα

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

60.71.158	Πίτσα έως Ø280 mm
-----------	-------------------

4 €

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

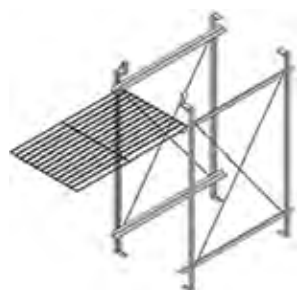
Για την προετοιμασία ολόκληρων αρνιών και χοιρινών. Περάστε απλά και κρεμάστε.

60.70.819	Τύποι 10-1/1, 10-2/1, 20-1/1, 20-2/1 έως 12 kg (1/1 GN (325 × 530 mm))
6035.1003	Τύπος 20-1/1 έως 30 kg (1 σούβλα με στήριγμα)
6035.1002	Τύπος 20-2/1 έως 30 kg (1 σούβλα με στήριγμα + 1 προαιρετική σούβλα για αρνί ή γουρουνόπουλο)
8710.1065	Προαιρετική σούβλα

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

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

8710.1135	1/1 GN (325 × 530 mm)
60.70.776	2/1 GN (650 × 530 mm)

**Πλαϊνές σχάρες στήριξης για πάπια Πεκίνου**

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

60.76.307	Σετ πλαϊνών σχαρών στήριξης για πάπια Πεκίνου (πλαϊνές σχάρες στήριξης και σχάρα 400 × 600 mm)
-----------	--

Δοχείο προδιαγραφών Gastronorm**Σχάρα από ανοξείδωτο ατσάλι**

6010.2301	2/3 GN (325 × 354 mm)
6010.1101	1/1 GN (325 × 530 mm)
6010.2101	2/1 GN (650 × 530 mm)
6010.0103	Πρότυπο αρτοποιίας 400 × 600 mm

Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι

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



6013.2302	2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 20 mm
6013.2306	2/3 GN (325 × 354 mm), βάθος 65 mm
6013.1102	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 20 mm
6013.1104	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 40 mm
6013.1106	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 65 mm

**Δοχείο διάτρητο από ανοξείδωτο ατσάλι**

6015.1165	1/1 GN (325 × 530 mm), βάθος 55 mm
-----------	------------------------------------

Η έξυπνη επανάσταση της κουζίνας σας

Η iKORE είναι η νέα έξυπνη γενιά επαγγελματικών φούρνων της FAGOR. Ξεχωρίζουν για τα ακριβή μαγειρικά τους αποτελέσματα χάρη στο σύστημα κορεσμού του ατμού και τον αποτελεσματικό κλιματικό τους έλεγχο. Διαθέτουν σύστημα έξυπνων συνταγών, επιπλέον λειτουργίες μαγειρέματος, απομακρυσμένο έλεγχο και προσφέρουν εγγυημένα βέλπιστα υγιεινή χάρη στο καινοτόμο σύστημα πλύσης τους.

Ovens | iKORE

Η γενιά iKORE διαθέτει δύο βασικές σειρές, τους φούρνους ADVANCE και τους φούρνους CONCEPT που αναμένονται στην Ελλάδα μετά τον Μάρτιο του 2022.



ADVANCE

Ποιοτικό μαγείρεμα
Αποτελεσματικότητα και ασφάλεια

Pure steam: ατμογεννήτρια αυτόματης πλήρωσης με ανιχνευτή αλάτων.

iCooking: Έξυπνο μαγείρεμα με αυτόματη ρύθμιση.

Multitray: δυνατότητα ταυτόχρονου ελέγχου του μαγειρέματος ανά δίσκο.

iClima: Έλεγχος της υγρασίας σε βήματα 1%.

EZ-Sensor: αισθητήρας θερμοκρασίας πολλαπλών σημείων.

Fagor Easy: Ο φούρνος προσαρμόζεται στις ανάγκες του χρήστη.

Θθόνη αφής 7" για τον φούρνο 6 2/3.

Θθόνη αφής 10" στους υπόλοιπους φούρνους της σειράς.

Λίστα αγαπημένων συνταγών στο FagorCookingCenter.

Απομακρυσμένος έλεγχος και επίβλεψη μέσω της εφαρμογής iKconnect.

CONCEPT

Στιβαρότητα και ισχύς

Pure steam: ατμογεννήτρια αυτόματης πλήρωσης με ανιχνευτή αλάτων.

iCooking: Έξυπνο μαγείρεμα.

iClima: Έλεγχος της υγρασίας σε βήματα 10%.

EZ-Sensor: αισθητήρας θερμοκρασίας πολλαπλών σημείων.

Θθόνη 2,8" με μηχανικά κουμπιά για ηλεκτρονικό έλεγχο.

Λίστα αγαπημένων συνταγών στο FagorRecipeCenter.

Προαιρετική συνδεσιμότητα (iKconnect).



**Κουζίνα αερίου
2 εστιών
C-G620 LPG**
046.0600



**Κουζίνα αερίου
4 εστιών
C-G640 LPG**
046.0602



**Κουζίνα αερίου 4 εστιών
με φούρνο αερίου*
C-G641 LPG**
046.0604

Με βαλβίδα ασφαλείας, θερμοκόπια και πιεζοηλεκτρική μονάδα ανάφλεξης και ανοξείδωτο λιποσυλλέκτη. Ανοξείδωτος φούρνος με πιλότο, θερμοκόπια και θερμοστάτη από 130°C έως 350°C.

διαστάσεις (mm)	400 x 650 x 290 (440)	600 x 650 x 290 (440)	600 x 650 x 850
διαστάσεις σχάρας (mm)	286 x 534	(2x) 286 x 534	(2x) 286 x 534
διαστάσεις φούρνου (mm)			450 x 420 x 300
ισχύς εστιών (kW)	(2x) 3	(4x) 3	(4x) 3
ισχύς φούρνου (kW)			5,2
συνολική ισχύς (kW)	6	12	17,2
βάρος (kg)	25	35	55

*Διατίθεται και με ηλεκτρικό φούρνο (6 kW)

Κουζίνες ηλεκτρικές



**Κουζίνα ηλεκτρική
2 εστιών - επιτραπέζια
C-E620**
046.0606



**Κουζίνα ηλεκτρική
4 εστιών - επιτραπέζια
C-E640**
046.0607



**Κουζίνα ηλεκτρική 4 εστιών
με φούρνο ηλεκτρικό
C-E641**
046.2012

Μαντεμένιες στρογγυλές εστίες με ενσωματωμένες αντιστάσεις. Διακόπτες 6 θέσεων. Ανοξείδωτος φούρνος με αντίσταση πάνω και κάτω και θερμοστάτη από 130°C έως 350°C.

διαστάσεις (mm)	400 x 650 x 290 (440)	600 x 650 x 290 (440)	600 x 650 x 850
διάμετρος εστιών (mm)	(2x) Ø220	(3x) Ø220 + (1x) Ø150	(3x) Ø220 + (1x) Ø150
διαστάσεις φούρνου (mm)			450 x 420 x 300
ισχύς εστιών (kW)	(2x) 2	(3x) 2 + (1x) 1,5	(3x) 2 + (1x) 1,5
ισχύς φούρνου (kW)			3 + 3
συνολική ισχύς (kW)	4	7,5	13,5
βάρος (kg)	25	35	55



**Εστία αερίου μονή
με λεία πλάκα**
FT-G605 VL LPG
 046.0608



**Εστία αερίου διπλή
με λεία πλάκα**
FT-G610 VL LPG
 046.0612



**Εστία αερίου μονή
με ραβδωτή πλάκα**
FT-G605 VR LPG
 046.0610



**Εστία αερίου διπλή
με ραβδωτή πλάκα***
FT-G610 VR LPG
 046.0614

Με ανοξειδωτο
καυστήρα, πιλότο
ανάφλεξης
και αφαιρούμενο
λιποσυλλέκτη.

διαστάσεις (mm)	400 x 650 x 290 (440)	600 x 650 x 290 (440)	400 x 650 x 290 (440)	600 x 650 x 290 (440)
ισχύς (kW)	4,7	7	4,7	7
βάρος (kg)	25	35	25	35

*Διατίθεται και με:
 ½ λεία και ½ ραβδωτή πλάκα.
FT-G610 VL+R

Εστίες ηλεκτρικές



**Εστία ηλεκτρική μονή
με λεία πλάκα**
FT-E605 L
 046.0616



**Εστία ηλεκτρική διπλή
με λεία πλάκα**
FT-E610 L
 046.0618



**Εστία ηλεκτρική μονή
με ραβδωτή πλάκα**
FT-E605 R
 046.2023



**Εστία ηλεκτρική διπλή
με ραβδωτή πλάκα**
FT-E610 R
 046.0619

Με ενδεικτική
λυχνία λειτουργίας
και προθέρμανσης
και αφαιρούμενο
λιποσυλλέκτη.

διαστάσεις (mm)	400 x 650 x 290 (440)	600 x 650 x 290 (440)	400 x 650 x 290 (440)	600 x 650 x 290 (440)
θερμοστάτης (°C)	120 - 310	120 - 310	120 - 310	120 - 310
ισχύς (kW)	4,8	6,4	4,8	6,4
βάρος (kg)	25	35	25	35

*Διατίθεται και με:
 ½ λεία και ½ ραβδωτή πλάκα.
FT-E610 L+R



**Φριτέζα αερίου μονή
8 L**
F-G6108 LPG
046.2019



**Φριτέζα αερίου διπλή
8 + 8 L**
F-G6208 LPG
046.2020

Αυτόματη ανάφλεξη με ηλεκτρομαγνητική βαλβίδα. Με πιλότο και θερμοκόπια. Με βρύση στο κάτω μέρος για ασφαλές άδειασμα των κάδων. Θερμοστάτης ασφαλείας. Εσωματωμένο κάλυμμα δεξαμενής.

διαστάσεις (mm)	400 x 650 x 290 (440)	600 x 650 x 290 (440)
χωρητικότητα (L)	8	(2x) 8
καλάθι (mm)	200 x 250 x 100	(2x) 200 x 250 x 100
θερμοστάτης (°C)	60 - 195	60 - 195
ισχύς (kW)	7	14
βάρος (kg)	18	28

Φριτέζες ηλεκτρικές



**Φριτέζα ηλεκτρική
μονή 8 L**
F-E6108
046.2021

Αντιστάσεις με σύστημα ανάκλισης και καπάκι. Εσωματωμένο κάλυμμα δεξαμενής. Με βρύση στο κάτω μέρος για ασφαλές άδειασμα των κάδων.



**Φριτέζα ηλεκτρική
διπλή 8 + 8 L**
F-E6208
046.2022



**Βραστήρας ζυμαρικών
15 L**
CP-E605
046.2011

Δεξαμενή:
250 x 350 x 130 mm

διαστάσεις (mm)	400 x 650 x 290 (440)	600 x 650 x 290 (440)	400 x 650 x 290 (440)
χωρητικότητα (L)	8	(2x) 8	15
καλάθι (mm)	200 x 250 x 100	(2x) 200 x 250 x 100	(4x) 120 x 160 x 120
θερμοστάτης (°C)	60 - 195	60 - 195	8 θέσεων
ισχύς (kW)	6	12	6
βάρος (kg)	18	28	18

Βάσεις

Βάση για σειρά 600 MB-605

046.0625

400 x 650 x 560 mm
Δυνατότητα προσαρμογής πορτών.

**Πόρτα αριστερή ή δεξιά
για τη βάση MB-605**
KIT DOOR 400
046.0627



Βάση για σειρά 600 MB-610

046.0626

600 x 650 x 560 mm
Δυνατότητα προσαρμογής πορτών.

**Διπλή πόρτα (σετ δύο τμχ.)
για τη βάση MB-610**
KIT DOOR 600
046.0628



Με βαλβίδα ασφαλείας, θερμοκόπια και προστατευμένο πιλότο για την ανάφλεξη. Σχάρες και καυστήρες από μαντέμι. Λιποσυλλέκτης κάτω από τη σχάρα. Διπλή ανοξείδωτη υδρορροή.



Κουζίνα αερίου 2 εστιών
C-G720 LPG C-G720H LPG
 046.0100 046.0101



Κουζίνα αερίου 4 εστιών
C-G740 LPG C-G740H LPG
 046.0102 046.0103



Κουζίνα αερίου 6 εστιών
C-G760 LPG C-G760H LPG
 046.0104 046.0105

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290		800 x 730 x 290		1200 x 730 x 290	
διαστάσεις σχάρας (mm)	(2x) 397 x 290		(4x) 397 x 290		(6x) 397 x 290	
ισχύς εστιών (kW)	(2x) 5,25	(2x) 8	(3x) 5,25 + (1x) 8	(4x) 8	(4x) 5,25 + (2x) 8	(6x) 8
συνολική ισχύς (kW)	10,5	16	23,75	32	37	48

Με βαλβίδα ασφαλείας, θερμοκόπια και προστατευμένο πιλότο για την ανάφλεξη. Σχάρες και καυστήρες από μαντέμι. Λιποσυλλέκτης κάτω από τη σχάρα. Φούρνος ανοξείδωτος 2/1 με σωληνοειδή ανοξείδωτο καυστήρα. Διπλή ανοξείδωτη υδρορροή.



Κουζίνα αερίου 4 εστιών με φούρνο αερίου
C-G741 LPG C-G741H LPG
 046.0106 046.0107



Κουζίνα αερίου 6 εστιών με φούρνο αερίου
C-G761 LPG C-G761H LPG
 046.0108 046.0109

διαστάσεις (mm)	800 x 730 x 850		1200 x 730 x 850	
διαστάσεις σχάρας (mm)	(4x) 397 x 290		(6x) 397 x 290	
χωρητικότητα (GN)	(1x) 2/1		(1x) 2/1	
θερμοστάτης (°C)	125 - 310		125 - 310	
ισχύς εστιών (kW)	(3x) 5,25 + (1x) 8	(4x) 8	(4x) 5,25 + (2x) 8	(6x) 8
ισχύς φούρνου (kW)	8,6		8,6	
συνολική ισχύς (kW)	32,35	40,6	45,6	56,6



Στρογγυλές εστίες

Θερμοστάτης 7 θέσεων και λυχνίες ένδειξης. Φούρνος ηλεκτροστατικός με αντίσταση πάνω και κάτω.



Κουζίνα ηλεκτρική 2 εστιών
C-E720
046.0120



Κουζίνα ηλεκτρική 4 εστιών
C-E740
046.0121



Κουζίνα ηλεκτρική 6 εστιών
C-E760
046.0122



Κουζίνα ηλεκτρική 4 εστιών με ηλεκτρικό φούρνο
C-E741
046.0123

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290	800 x 730 x 290	1200 x 730 x 850	800 x 730 x 850
διάμετρος εστιών (mm)	(2x) Ø223	(4x) Ø223	(6x) Ø223	(4x) Ø223
χωρητικότητα (GN)				(1x) 2/1
θερμοστάτης (°C)			125 - 310	125 - 310
ισχύς εστιών (kW)	(2x) 2,6	(4x) 2,6	(6x) 2,6	(4x) 2,6
ισχύς φούρνου (kW)			6	6
συνολική ισχύς (kW)	5,2	10,4	21,6	16,4



Κουζίνα ηλεκτρική 6 εστιών με ηλεκτρικό φούρνο
C-E761
046.0124

Ίδια χαρακτηριστικά με C-E741 και 6 εστίες των 2,6 kW.



Τετράγωνες εστίες

Θερμοστάτης 7 θέσεων και λυχνίες ένδειξης.



Κουζίνα ηλεκτρική 2 εστιών
C-E720Q
046.0125



Κουζίνα ηλεκτρική 4 εστιών
C-E740Q
046.0126



Κουζίνα ηλεκτρική 4 εστιών με ηλεκτρικό φούρνο
C-E741Q
046.0127

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290	800 x 730 x 290	800 x 730 x 850
διαστάσεις εστιών (mm)	(2x) 300 x 300	(4x) 230 x 230	(4x) 230 x 230
χωρητικότητα (GN)			2/1
ισχύς εστιών (kW)	(2x) 2,6	(4x) 2,6	(4x) 2,6
ισχύς φούρνου (kW)			6
συνολική ισχύς (kW)	5,2	10,4	16,4



Κουζίνα αερίου 4 εστιών με ηλεκτρικό φούρνο C-GE741 LPG
046.0110



Κουζίνα αερίου 4 εστιών με ηλεκτρικό φούρνο C-GE741H LPG
046.0111

Με βαλβίδα ασφαλείας, πιλότο, θερμοκόπια και λιποσυλλέκτη κάτω από τους καυστήρες. Φούρνος ανοξείδωτος με αντιστάσεις κάτω και πάνω grill.

διαστάσεις (mm)	800 x 730 x 850	800 x 730 x 850
διαστάσεις εστιών (mm)	(4x) 397 x 290	(4x) 397 x 290
χωρητικότητα (GN)	(1) x 2/1	(1) x 2/1
θερμοστάτης (°C)	130 - 350	130 - 350
ισχύς εστιών (kW)	(3x) 5,25 + (1x) 8	(4x) 8
ισχύς φούρνου (kW)	6	6
συνολική ισχύς (kW)	29,75	38,00

Εστίες κλειστού τύπου

Εστίες αερίου:

Θερμοκρασία στο κέντρο: 500°C.
Θερμοκρασία κοντά στα άκρα: 200°C.

Εστίες ηλεκτρικές:

Διαθέτουν 4 ανεξάρτητες εστίες των 2,6 kW με θερμοστάτες 7 θέσεων.



Εστία αερίου κλειστού τύπου C-G710
046.0118



Εστία αερίου κλειστού τύπου με φούρνο C-G711
046.0119



Εστία ηλεκτρική κλειστού τύπου C-E710
046.0128



Εστία ηλεκτρική κλειστού τύπου με ηλεκτρικό φούρνο C-E711
046.0129

διαστάσεις (mm)	800 x 730 x 290	800 x 730 x 850	800x730x290	800 x 730 x 850
τύπος επιφάνειας	μαντέμι 10mm	μαντέμι 10mm	κράμα χάλυβα 16mm	κράμα χάλυβα 16mm
διαστάσεις επιφάνειας (mm)	800 x 580	800 x 580	720 x 455	720 x 455
χωρητικότητα φούρνου (GN)		(1x) 2/1		(1x) 2/1
διαστάσεις εστίας (mm)	Ø300	Ø300	-	-
ισχύς εστίας (kW)	8,4	8,4	(4x) 2,60	(4x) 2,60
ισχύς φούρνου (kW)	-	8,6	-	6
συνολική ισχύς (kW)	8,4	17	10,4	16,4

Με βαλβίδα ασφαλείας, θερμοκόπια και προστατευμένο πιλότο για την ανάφλεξη. Σχάρες και καυστήρες από μαντέμι. Λιποσυλλέκτης κάτω από τη σχάρα. Διπλή ανοξειδωτη υδρορροή.



με 2 εστίες και εστία κλειστού τύπου αριστερά
C-G730-I
046.0112



με 2 εστίες και εστία κλειστού τύπου δεξιά
C-G730-D
046.0113



με 4 εστίες και εστία κλειστού τύπου στο κέντρο
C-G750
046.0114

διαστάσεις (mm)	800 x 730 x 290	800 x 730 x 290	1200 x 730 x 290
διαστάσεις σχάρας (mm)	(2x) 397 x 290	(2x) 397 x 290	(4x) 397 x 290
ισχύς ανοιχτών εστιών (kW)	5,25 + 8	5,25 + 8	(2x) 5,25 + (2x) 8
ισχύς κλειστής εστίας (kW)	5,25	5,25	5,25
συνολική ισχύς (kW)	18,50	18,50	31,75

Κουζίνες αερίου μικτές με φούρνο

Με βαλβίδα ασφαλείας, θερμοκόπια και προστατευμένο πιλότο για την ανάφλεξη. Σχάρες και καυστήρες από μαντέμι. Λιποσυλλέκτης κάτω από τη σχάρα. Φούρνος ανοξειδωτος 2/1 με σωληνοειδή ανοξειδωτο καυστήρα. Διπλή ανοξειδωτη υδρορροή.



με 2 εστίες, εστία κλειστού τύπου αριστερά και φούρνο
C-G731-I
046.0115



με 2 εστίες, εστία κλειστού τύπου δεξιά και φούρνο
C-G731-D
046.0116



με 4 εστίες, εστία κλειστού τύπου στο κέντρο και φούρνο
C-G751
046.0117

διαστάσεις (mm)	800 x 730 x 850	800 x 730 x 850	1200 x 730 x 850
διαστάσεις σχάρας (mm)	(2x) 397 x 290	(2x) 397 x 290	(4x) 397 x 290
ισχύς ανοιχτών εστιών (kW)	5,25 + 8	5,25 + 8	(2x) 5,25 + (2x) 8
ισχύς κλειστής εστίας (kW)	5,25	5,25	5,25
ισχύς φούρνου (kW)	8,6	8,6	8,6
συνολική ισχύς (kW)	27,1	27,1	40,35

Ρωτήστε μας για τα αντίστοιχα επιδαπέδια μοντέλα

Οι επιφάνειες από μαντέμι αφαιρούνται χωρίς ειδικά εργαλεία σε τμήματα των 170mm. Η μία τους πλευρά είναι λεία και η άλλη ραβδωτή. Οι ανοξείδωτες επιφάνειες είναι ενιαίες και ειδικά σχεδιασμένες (σχήμα Z) για εύκολο καθαρισμό.



 **Γκριλιέρα αερίου μονή, επιφάνεια από μαντέμι**
B-G705
046.0143



 **Γκριλιέρα αερίου μονή, ανοξείδωτη επιφάνεια**
B-G705 I
046.0144



 **Γκριλιέρα αερίου διπλή, επιφάνεια από μαντέμι**
B-G710
046.0145



 **Γκριλιέρα αερίου διπλή, ανοξείδωτη επιφάνεια**
B-G710 I
046.0146

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290	400 x 730 x 290	800 x 730 x 290	800 x 730 x 290
σχάρες	2	1	4	2
διάσταση σχαρών (mm)	515 x 172	515 x 344	515 x 172	515 x 344
ισχύς (kW)	8,10	8,10	16,20	16,20

Γκριλιέρες ηλεκτρικές



Οι ανοξείδωτες επιφάνειες είναι ενιαίες και ειδικά σχεδιασμένες (σχήμα Z) για εύκολο καθαρισμό.

 **Γκριλιέρα ηλεκτρική, ανοξείδωτη επιφάνεια**
B-E705 I
046.0177



 **Γκριλιέρα ηλεκτρική, ανοξείδωτη επιφάνεια**
B-E710 I
046.0178

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290	800 x 730 x 290
σχάρες	1	2
διάσταση σχαρών (mm)	270 x 430	545 x 430
ισχύς (kW)	4,08	8,16



**Εστία αερίου μονή
με λεία πλάκα**
FT-G705L LPG
046.0133



**Εστία αερίου διπλή
με λεία πλάκα**
FT-G710L LPG
046.0134

Ανοξείδωτοι
καυστήρες με
πιλότο.
Με αφαιρούμενο
λιποσυλλέκτη.

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290	800 x 730 x 290
επιφάνεια (mm)	328 x 468	728 x 468
θερμοστάτης (°C)	100 - 300	100 - 300
ισχύς (kW)	7,5	15



**Εστία αερίου μονή
με ραβδωτή πλάκα**
FT-G705R LPG
046.0135



**Εστία αερίου διπλή
με ραβδωτή πλάκα**
FT-G710R LPG
046.0136



**Εστία αερίου με 2/3 λεία
και 1/3 ραβδωτή πλάκα**
FT-G710L+R LPG
046.0137

Ανοξείδωτοι
καυστήρες με
πιλότο.
Με αφαιρούμενο
λιποσυλλέκτη.

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290	800 x 730 x 290	800 x 730 x 290
επιφάνεια (mm)	328 x 468	728 x 468	728 x 468
θερμοστάτης (°C)	100 - 300	100 - 300	100 - 300
ισχύς (kW)	7,5	15	15



**Εστία ηλεκτρική μονή
με λεία πλάκα**
FT-E705L
 046.0138



**Εστία ηλεκτρική διπλή
με λεία πλάκα**
FT-E710L
 046.0139

Με αφαιρούμενο
λιποσυλλέκτη.

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290	800 x 730 x 290
επιφάνεια (mm)	328 x 468	728 x 468
θερμοστάτης (°C)	100 - 300	100 - 300
ισχύς (kW)	5	10



**Εστία ηλεκτρική μονή
με ραβδωτή πλάκα**
FT-E705R
 046.0140



**Εστία ηλεκτρική διπλή
με ραβδωτή πλάκα**
FT-E710R
 046.0141



**Εστία ηλεκτρική με 2/3 λεία
και 1/3 ραβδωτή πλάκα**
FT-E710L+R
 046.0142

Με αφαιρούμενο
λιποσυλλέκτη.

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290	800 x 730 x 290	800 x 730 x 290
επιφάνεια (mm)	328 x 468	728 x 468	728 x 468
θερμοστάτης (°C)	100 - 300	100 - 300	100 - 300
ισχύς (kW)	5	10	10

Θερμοστάτης ελέγχου θερμοκρασίας 10 σημείων. Λειτουργούν μόνον κατόπιν ανίχνευσης σκεύους στην επιφάνεια και διακόπτουν τη λειτουργία όταν αυτό αφαιρεθεί. Εξοικονόμηση ενέργειας έως και 50% σε σχέση με τις συσκευές αερίου.



**Επαγωγική εστία
2 θέσεων
C-I725**
046.0130



**Επαγωγική εστία
4 θέσεων
C-I745**
046.0131



**Επαγωγική εστία
για σκεύη wok
W-I705**
046.0132

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290	800 x 730 x 290	400 x 730 x 290
διάμετρος εστίας (mm)	Ø260 - Ø300	Ø260 - Ø300	Ø260 - Ø300
ισχύς εστίας (kW)	(2x) 5	(4x) 5	(1x) 5
ισχύς (kW)	10	20	5
τάση (V)	400	400	400

Βραστήρες ζυμαρικών



**Βραστήρας ζυμαρικών
αερίου
CP-G7140**
046.0147



**Βραστήρας ζυμαρικών
αερίου
CP-G7240**
046.0148



**Βραστήρας ζυμαρικών
ηλεκτρικός
CP-E7140**
046.0149



**Βραστήρας ζυμαρικών
ηλεκτρικός
CP-E7240**
046.0176

Ανοξείδωτος κάδος βρασμού (AISI 316). Με βρύση γεμίσματος κάδου και τάπα αποχέτευσης.

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850
χωρητικότητα (L)	40	(2x) 40	40	(2x) 40
καλάθια (GN)	3 x 1/3	6 x 1/3	3 x 1/3	6 x 1/3
ισχύς (kW)	16,5	33	12	24



**Βραστήρας αερίου
αμέσου θερμάνσεως
M-G710 LPG**
046.0150



**Βραστήρας αερίου
εμμέσου θερμάνσεως
M-G710 BM LPG**
046.0151



**Βραστήρας ηλεκτρικός
εμμέσου θερμάνσεως
M-E710 BM**
046.0152

Κατασκευή εξ' ολοκλήρου
από ανοξείδωτο ατσάλι.
Αναδιπλούμενο καπάκι.
Ενδεικτική λυχνία
θέρμανσης.
Ηλεκτροβαλβίδα για παροχή
ζεστού ή κρύου νερού.
Τάπα αποχέυσης.

διαστάσεις (mm)	800 x 730 x 850	800 x 730 x 850	800 x 730 x 850
χωρητικότητα (L)	80	80	80
ισχύς (kW)	17	17	9

Σύστημα **εμμέσου
θερμάνσεως** με διπλό
τοιχώμα (μπαίν μαρι).

Σύστημα **εμμέσου
θερμάνσεως** με διπλό
τοιχώμα (μπαίν μαρι).

Ανατρεπόμενα τηγάνια



**Ανατρεπόμενο τηγάνι αερίου
με χειροκίνητη ανατροπή
SB-G710 LPG**
046.0159



**Ανατρεπόμενο τηγάνι ηλεκτρικό
με χειροκίνητη ανατροπή
SB-E710**
046.0160

Κατασκευή εξ' ολοκλήρου
από ανοξείδωτο ατσάλι.
Χειροκίνητη ανατροπή της
λεκάνης..
Παροχή νερού ελεγχόμενη
από ηλεκτροβαλβίδα.

διαστάσεις (mm)	800 x 730 x 850	800 x 730 x 850
χωρητικότητα (L)	60	60
θερμοστάτης (°C)	50 - 300	50 - 300
ισχύς (kW)	15	10



**Φριτέζα αερίου μονή
σε κλειστό ερμάριο
F-G7115**
046.0153

Cold Zone:
Χαμηλότερη
θερμοκρασία στο
κάτω μέρος της
δεξαμενής για
διατήρηση της
ποιότητας του λαδιού.

Εκκίνηση με
πιεζοηλεκτρικό
διακόπτη.



**Φριτέζα αερίου διπλή
σε κλειστό ερμάριο
F-G7215**
046.0154

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850
χωρητικότητα (L)	(1x) 15	(2x) 15
θερμοστάτης (°C)	60 - 200	60 - 200
ισχύς (kW)	15	30

Συνοδεύεται από ένα
καλάθι τηγανίσματος
250 x 280 x 100 mm

Συνοδεύεται από δύο
καλάθια τηγανίσματος
250 x 280 x 100 mm

Φριτέζες ηλεκτρικές



**Φριτέζα ηλεκτρική
μονή
F-E7108**
046.0155

Cold Zone:
Χαμηλότερη
θερμοκρασία στο
κάτω μέρος της
δεξαμενής για
διατήρηση της
ποιότητας του λαδιού.

Ανοξειδωτες
αντιστάσεις



**Φριτέζα ηλεκτρική
διπλή
F-E7208**
046.0156



**Φριτέζα ηλεκτρική μονή
σε κλειστό ερμάριο
F-E7115**
046.0157



**Φριτέζα ηλεκτρική διπλή
σε κλειστό ερμάριο
F-E7215**
046.0158

διαστάσεις (mm)	400 x 730 x 290	800 x 730 x 290	400 x 730 x 850	800 x 730 x 850
χωρητικότητα (L)	(1x) 8	(2x) 8	(1x) 15	(2x) 15
θερμοστάτης (°C)	60 - 200	60 - 200	60 - 200	60 - 200
ισχύς (kW)	6	12	12	24
τάση (V)	400	400	400	400

Συνοδεύεται από ένα
καλάθι τηγανίσματος
125 x 280 x 100 mm

Συνοδεύεται από δύο
καλάθια τηγανίσματος
125 x 280 x 100 mm

Συνοδεύεται από ένα
καλάθι τηγανίσματος
250 x 280 x 100 mm

Συνοδεύεται από δύο
καλάθια τηγανίσματος
250 x 280 x 100 mm

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Κατάλληλες για την τοποθέτηση διαφορετικών τύπων δοχείων μαγειρέματος ή/και για χρήση ως επιφάνεια εργασίας για την προετοιμασία πιάτων.



**Ουδέτερη επιφάνεια
μονή 1/2**
EN-7025
046.0552



**Ουδέτερη επιφάνεια
μονή**
EN-705
046.0161



**Ουδέτερη επιφάνεια
μονή με συρτάρι**
EN-705C
046.0163

διαστάσεις (mm)

200 x 730 x 290

400 x 730 x 290

400 x 730 x 290

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Κατάλληλες για την τοποθέτηση διαφορετικών τύπων δοχείων μαγειρέματος ή/και για χρήση ως επιφάνεια εργασίας για την προετοιμασία πιάτων.



**Ουδέτερη επιφάνεια
διπλή**
EN-710
046.0162



**Ουδέτερη επιφάνεια
διπλή με συρτάρι**
EN-710C
046.0164

διαστάσεις (mm)

800 x 730 x 290

800 x 730 x 290

**Βάση για σειρά 700 μονή 1/2****MB-7025**

046.0551

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Χρήση ως ανοιχτό ντουλάπι.
200 x 730 x 560 mm

**Βάση για σειρά 700 μονή****MB-705**

046.0165

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Δυνατότητα προσαρμογής πόρτας.
400 x 730 x 560 mm

**Βάση για σειρά 700 διπλή****MB-710**

046.0166

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Δυνατότητα προσαρμογής 2 πορτών.
800 x 730 x 560 mm

**Βάση για σειρά 700 μονή
με 2 συρτάρια GN 1/1****MB-705C**

046.1208

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
400 x 730 x 560 mm

**Βάση για σειρά 700 τριπλή****MB-715**

046.0167

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Δυνατότητα προσαρμογής 3 πορτών.
1200 x 730 x 560 mm

Πόρτα για βάσεις σειράς 700**DOOR KIT 700 KORE**

046.0977

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Κιτ συναρμολόγησης για δεξιό ή
αριστερό άνοιγμα.

Με βαλβίδα ασφαλείας, θερμοκόπια και προστατευμένο πιλότο για την ανάφλεξη. Σχάρες και καυστήρες από επισμαλτωμένο μαντέμι. Λιποσυλλέκτης κάτω από τη σχάρα.



Κουζίνα αερίου 2 εστιών
C-G920 LPG C-G920 H LPG
 046.1300 046.1302



Κουζίνα αερίου 4 εστιών
C-G940 LPG C-G940 H LPG
 046.1304 046.1306



Κουζίνα αερίου 6 εστιών
C-G960 LPG C-G960 H LPG
 046.1308 046.1310

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290		800 x 930 x 290		1200 x 930 x 290	
διαστάσεις σχάρας (mm)	(2x) 397 x 350		(4x) 397 x 350		(6x) 397 x 350	
ισχύς εστιών (kW)	(1x) 5,25 + (1x) 8,00	(1x) 8,00 + (1x) 10,20	(2x) 5,25 + (1x) 8,00 + (1x) 10,20	(3x) 8,00 + (1x) 10,20	(3x) 5,25 + (2x) 8,00 + (1x) 10,20	(5x) 8,00 + (1x) 10,20
συνολική ισχύς (kW)	13,25	18,2	28,7	34,2	41,95	50,2
Βάρος (kg)	48		61		123	

NEO **Κουζίνα αερίου με 2 ενισχυμένες εστίες**
C-G920 XH LPG
 046.1506

2 εστίες 10,2 kW

NEO **Κουζίνα αερίου με 4 ενισχυμένες εστίες**
C-G940 XH LPG
 046.1508

4 εστίες 10,2 kW

Με βαλβίδα ασφαλείας, θερμοκόπια και προστατευμένο πιλότο για την ανάφλεξη. Επιφάνεια ψήσεως από μαντέμι πάχους 10mm με στρογγυλεμένες γωνίες.

Εσωτερικά έχει πυρίμαχο τούβλο προστατευμένο με μαντέμι για καλύτερη κατανομή της θερμότητας. Λιποσυλλέκτης κάτω από τη σχάρα.



Κουζίνα αερίου κλειστού τύπου
C-G910 LPG
 046.1321



Κουζίνα αερίου κλειστού τύπου με φούρνο αερίου
C-G911 LPG
 046.1323

Θερμοκρασία στο κέντρο: 500°C
 Θερμοκρασία κοντά στα άκρα: 200°C

διαστάσεις (mm)	800 x 930 x 290	800 x 930 x 850
διαστάσεις επιφάνειας (mm)	800 x 700	800 x 700
διάμετρος εστίας (mm)	Ø300	Ø300
ισχύς εστίας (kW)	11	11
ισχύς φούρνου (kW)		8,6
συνολική ισχύς (kW)	11	19,6
Βάρος (kg)	143	214



**Κουζίνα αερίου 4 εστιών
με φούρνο αερίου**

C-G941 LPG
046.1312

C-G941 H LPG
046.1314



**Κουζίνα αερίου 6 εστιών
με φούρνο αερίου**

C-G961 LPG
046.0916

C-G961 H LPG
046.1316

Με βαλβίδα ασφαλείας,
θερμοκόπια και
προστατευμένο πιλότο
για την ανάφλεξη.
Σχάρες και καυστήρες
από επισματωμένο
μαντέμι.
Λιποσυλλέκτης κάτω
από τη σχάρα.

διαστάσεις (mm)	800 x 930 x 850		1200 x 930 x 850	
διαστάσεις σχάρας (mm)	(4x) 397 x 350		(6x) 397 x 350	
χωρητικότητα (GN)	(1x) 2/1		(1x) 2/1	
θερμοστάτης (°C)	125 - 310		125 - 310	
ισχύς εστιών (kW)	(2x) 5,25 + (1x) 8,00 + (1x) 10,20	(3x) 8,00 + (1x) 10,20	(3x) 5,25 + (2x) 8,00 + (1x) 10,20	(5x) 8,00 + (1x) 10,20
ισχύς φούρνου (kW)	8,6	8,6	8,6	8,6
συνολική ισχύς (kW)	37,3	42,8	50,55	58,8
βάρος (kg)	149		248	

ΝΕΟ

**Κουζίνα αερίου με 4 ενισχυμένες εστιές
με φούρνο αερίου**

C-G941 XH LPG
046.1510 5.001 €

4 εστιές 10,2 kW



**Κουζίνα αερίου 6 εστιών
με μεγάλο φούρνο αερίου**

C-G961 OP LPG
046.1317

C-G961 OP H LPG
046.1319

διαστάσεις (mm)	1200 x 930 x 850	
διαστάσεις σχάρας (mm)	(6x) 397 x 350	
διαστάσεις φούρνου (mm)	1000 x 700 x 290	
θερμοστάτης (°C)	125 - 310	
ισχύς εστιών (kW)	(3x) 5,25 + (2x) 8,00 + (1x) 10,20	(5x) 8,00 + (1x) 10,20
ισχύς φούρνου (kW)	14	14
συνολική ισχύς (kW)	55,95	64,2
βάρος (kg)	248	



**Κουζίνα ηλεκτρική
2 εστιών
C-E920**
046.1329



**Κουζίνα ηλεκτρική
4 εστιών
C-E940**
046.1330



**Κουζίνα ηλεκτρική 4 εστιών
με ηλεκτρικό φούρνο
C-E941**
046.1332

Θερμοστάτης ασφαλείας (ανά εστία) και ρυθμιστής ισχύος 7 θέσεων. Μόνωση του φούρνου με fibre glass.

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290	800 x 930 x 290	800 x 930 x 850
διαστάσεις εστιών (mm)	(2x) 300 x 300	(4x) 300 x 300	(4x) 300 x 300
χωρητικότητα (GN)			(1x) 2/1
θερμοστάτης (°C)			125 - 310
ισχύς εστιών (kW)	(2x) 4	(4x) 4	(4x) 4
ισχύς φούρνου (kW)			6
συνολική ισχύς (kW)	8	16	22
βάρος (kg)	40	85	150



**Κουζίνα ηλεκτρική
6 εστιών
C-E960**
046.1331



**Κουζίνα ηλεκτρική 6 εστιών
με ηλεκτρικό φούρνο
C-E961**
046.1333



**Εστία-πλατώ
ηλεκτρική
C-E910**
046.1335



**Κουζίνα με εστία-πλατώ
ηλεκτρική και φούρνο ηλεκτρικό
C-E911**
046.1336

Θερμοστάτης ασφαλείας (ανά εστία) και ρυθμιστής ισχύος 7 θέσεων. Μόνωση του φούρνου με fibre glass.

διαστάσεις (mm)	1200 x 930 x 290	1200 x 930 x 850	800 x 930 x 290	800 x 930 x 850
επιφάνεια (mm)			720 x 720	720 x 720
χωρητικότητα (GN)		(1x) 2/1		(1x) 2/1
θερμοστάτης (°C)				125 - 310
ισχύς εστιών (kW)	(6x) 4	(6x) 4	(4x) 4	(4x) 4
ισχύς φούρνου (kW)		6		6
συνολική ισχύς (kW)	24	30	16	22
βάρος (kg)			85	156

**Εστία αερίου μονή
με λεία πλάκα**

FT-G905 V L LPG **FT-G905 R LPG**
046.1342 046.1352

**Εστία αερίου διπλή
με λεία πλάκα**

FT-G910 V L GLP **FT-G910 R LPG**
046.1346 046.1356

Πιεζοηλεκτρικός
διακόπτης
εκκίνησης (με
παροχή 230V/1).
Επιφάνεια
ψασίματος από
μαντέμι.

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290		800 x 930 x 290	
χαρακτηριστικά	διακόπτης λειτουργίας min-max	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	διακόπτης λειτουργίας min-max	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C
επιφάνεια (mm)	335 x 640		735 x 640	
ισχύς (kW)	9,25		18,5	
βάρος (kg)	70		128	

**Εστία αερίου μονή
με ραβδωτή πλάκα**

FT-G905 V R LPG **FT-G905 R LPG**
046.1344 046.1354

**Εστία αερίου διπλή
με ραβδωτή πλάκα**

FT-G910 V R LPG **FT-G910 R LPG**
046.1348 046.1358

Πιεζοηλεκτρικός
διακόπτης
εκκίνησης (με
παροχή 230V/1).
Επιφάνεια
ψασίματος από
μαντέμι.

**Εστία αερίου με 2/3 λεία
και 1/3 ραβδωτή πλάκα**

FT-G910 VLR LPG **FT-G910 LR LPG**
046.1350 046.1360

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290		800 x 930 x 290		800 x 930 x 290	
χαρακτηριστικά	διακόπτης λειτουργίας min-max	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	διακόπτης λειτουργίας min-max	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	διακόπτης λειτουργίας min-max	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C
επιφάνεια (mm)	335 x 640		735 x 640		735 x 640	
ισχύς (kW)	9,25		18,5		18,5	
βάρος (kg)	70		128		128	

Πιεζοηλεκτρικός
 διακόπτης
 εκκίνησης (με
 παροχή 230V/1).
 Επιφάνεια
 ψησίματος από
 μαντέμι με
 επικάλυψη χρωμίου
 (50 micron).



**Εστία αερίου μονή
 με λεία πλάκα χρωμίου**
FT-G905 C L LPG
 046.1362



**Εστία αερίου διπλή
 με λεία πλάκα χρωμίου**
FT-G910 C L LPG
 046.1366

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290	800 x 930 x 290
χαρακτηριστικά	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C
επιφάνεια (mm)	335 x 640	735 x 640
ισχύς (kW)	9,25	18,5
βάρος (kg)	70	128

Πιεζοηλεκτρικός
 διακόπτης
 εκκίνησης (με
 παροχή 230V/1).
 Επιφάνεια
 ψησίματος από
 μαντέμι με
 επικάλυψη χρωμίου
 (50 micron).



**Εστία αερίου μονή
 με ραβδωτή πλάκα χρωμίου**
FT-G905 C R LPG
 046.1364



**Εστία αερίου διπλή
 με ραβδωτή πλάκα χρωμίου**
FT-G910 C R LPG
 046.1368



**Εστία αερίου με 2/3 λεία
 και 1/3 ραβδωτή πλάκα χρωμίου**
FT-G910 C LR LPG
 046.1370

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290	800 x 930 x 290	800 x 930 x 290
χαρακτηριστικά	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C
επιφάνεια (mm)	335 x 640	735 x 640	735 x 640
ισχύς (kW)	9,25	18,5	18,5
βάρος (kg)	70	128	128



 **Εστία ηλεκτρική μονή με λεία πλάκα**
FT-E905 L
046.1372



 **Εστία ηλεκτρική διπλή με λεία πλάκα**
FT-E910 L
046.1374

Αντιστάσεις ανοξείδωτης επίστρωσης. Επιφάνεια ψησίματος από μαντέμι.

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290	800 x 930 x 290
χαρακτηριστικά	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C
επιφάνεια (mm)	335 x 640	735 x 640
ισχύς (kW)	7,5	15
βάρος (kg)	75	137



 **Εστία ηλεκτρική μονή με ραβδωτή πλάκα**
FT-E905 R
046.1373



 **Εστία ηλεκτρική διπλή με ραβδωτή πλάκα**
FT-E910 R
046.1375

Αντιστάσεις ανοξείδωτης επίστρωσης. Επιφάνεια ψησίματος από μαντέμι.



 **Εστία ηλεκτρική με 2/3 λεία και 1/3 ραβδωτή πλάκα**
FT-E910 LR
046.1376

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290	800 x 930 x 290	800 x 930 x 290
χαρακτηριστικά	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C
επιφάνεια (mm)	335 x 640	735 x 640	735 x 640
ισχύς (kW)	7,5	15	15
βάρος (kg)	75	137	137



Εστία ηλεκτρική μονή με λεία πλάκα χρωμίου FT-E905 C L
046.1377



Εστία ηλεκτρική διπλή με λεία πλάκα χρωμίου FT-E910 C L
046.0570

Αντιτάσεις ανοξείδωτης επίστρωσης. Επιφάνεια ψοσίματος από μαντέμι με επικάλυψη χρωμίου (50 micron).

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290	800 x 930 x 290
χαρακτηριστικά	Θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	Θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C
επιφάνεια (mm)	335 x 640	735 x 640
ισχύς (kW)	7,5	15
Βάρος (kg)	75	137



Εστία ηλεκτρική μονή με ραβδωτή πλάκα χρωμίου FT-E905 C R
046.1378



Εστία ηλεκτρική διπλή με ραβδωτή πλάκα χρωμίου FT-E910 C R
046.1379



Εστία ηλεκτρική με 2/3 λεία και 1/3 ραβδωτή πλάκα χρωμίου FT-E910 C LR
046.1380

Αντιτάσεις ανοξείδωτης επίστρωσης. Επιφάνεια ψοσίματος από μαντέμι με επικάλυψη χρωμίου (50 micron).

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290	800 x 930 x 290	800 x 930 x 290
χαρακτηριστικά	Θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	Θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C	Θερμοστάτης λειτουργίας 100°C-300°C
επιφάνεια (mm)	335 x 640	735 x 640	735 x 640
ισχύς (kW)	7,5	15	15
Βάρος (kg)	75	137	137

Θερμοστάτης ελέγχου θερμοκρασίας 10 σημείων. Λειτουργούν μόνον κατόπιν ανίχνευσης σκεύους στην επιφάνεια και διακόπτουν τη λειτουργία όταν αυτό αφαιρεθεί.
Εξοικονόμηση ενέργειας έως και 50% σε σχέση με τις συσκευές αερίου.



**Επαγωγική εστία
2 θέσεων
C-1925**
046.1339



**Επαγωγική εστία
4 θέσεων
C-1945**
046.1340



**Επαγωγική εστία
για σκεύη wok
W-1905**
046.1341

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 290	800 x 930 x 290	400 x 930 x 290
διάμετρος εστιών (mm)	(2x) Ø280	(4x) Ø280	Ø300
ισχύς (kW)	10	20	5
τάση (V)	400	400	400
βάρος (kg)	40	85	40

Ουδέτερες επιφάνειες

Ανοξειδωτη κατασκευή AISI 304 πάχους 2mm. Κατάλληλες για την τοποθέτηση διαφορετικών τύπων δοχείων μαγειρέματος ή/και για χρήση ως επιφάνεια εργασίας για την προετοιμασία πιάτων.



**Ουδέτερη επιφάνεια
μονή 1/2
EN-9025**
046.0549



**Ουδέτερη επιφάνεια
μονή
EN-905**
046.1484



**Ουδέτερη επιφάνεια
μονή με συρτάρι
EN-905C**
046.1486

διαστάσεις (mm)	200 x 930 x 290	400 x 930 x 290	400 x 930 x 290
διαστάσεις συρταριού (mm)	-	-	300 x 590 x 105



**Ουδέτερη επιφάνεια
διπλή
EN-910**
046.1485



**Ουδέτερη επιφάνεια
διπλή με συρτάρι
EN-910C**
046.1487

διαστάσεις (mm)	800 x 930 x 290	800 x 930 x 290
διαστάσεις συρταριού (mm)	-	700 x 590 x 105

Ρωτήστε μας για τα αντίστοιχα επιτραπέζια μοντέλα

Με τριπλά φλόγιστρα Βαλβίδα ασφαλείας με θερμοκόπια ανά τριπλό φλόγιστρο. Εκκίνηση με πιεζοηλεκτρικό διακόπτη.



 **Γκριλιέρα αερίου μονή, επιφάνεια από μαντέμι B-G9051 LPG**
046.1381



 **Γκριλιέρα αερίου μονή, ανοξείδωτη επιφάνεια B-G9051 I LPG**
046.1383



 **Γκριλιέρα αερίου διπλή, επιφάνεια από μαντέμι B-G9101 LPG**
046.1385



 **Γκριλιέρα αερίου διπλή, ανοξείδωτη επιφάνεια B-G9101 I LPG**
046.1387

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 850	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
επιφάνεια (mm)	340 x 690	340 x 690	680 x 690	680 x 690
θερμοστάτης (°C)	έως 400	έως 400	έως 400	έως 400
ισχύς (kW)	11	11	22	22
βάρος (kg)	52	52	70	70

Γκριλιέρες ηλεκτρικές

Ρωτήστε μας για τα αντίστοιχα επιτραπέζια μοντέλα

Με τριπλά φλόγιστρα Βαλβίδα ασφαλείας με θερμοκόπια ανά τριπλό φλόγιστρο. Εκκίνηση με πιεζοηλεκτρικό διακόπτη.



 **Γκριλιέρα ηλεκτρική, επιφάνεια από μαντέμι B-E9051**
046.1389



 **Γκριλιέρα ηλεκτρική, ανοξείδωτη επιφάνεια B-E9051 I**
046.1390



 **Γκριλιέρα ηλεκτρική, επιφάνεια από μαντέμι B-E9101**
046.1391



 **Γκριλιέρα ηλεκτρική, ανοξείδωτη επιφάνεια B-E9101 I**
046.1392

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 850	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
επιφάνεια (mm)	340 x 690	340 x 690	680 x 690	680 x 690
θερμοστάτης (°C)	έως 400	έως 400	έως 400	έως 400
ισχύς (kW)	7,5	7,5	15	15
τάση (V)	400	400	400	400
βάρος (kg)	52	52	70	70



**Φριτέζα αερίου μονή
σε κλειστό ερμάριο
F-G9115 LPG**
046.1433



**Φριτέζα αερίου μονή
σε κλειστό ερμάριο
F-G9121 R**
046.1441



**Φριτέζα αερίου διπλή
σε κλειστό ερμάριο
F-G9215 LPG**
046.1437



**Φριτέζα αερίου διπλή
σε κλειστό ερμάριο
F-G9221 R**
046.1445

Cold Zone:
Χαμηλότερη
θερμοκρασία στο
κάτω μέρος της
δεξαμενής για
διατήρηση της
ποιότητας του λαδιού.
Εκκίνηση με
πιεζοηλεκτρικό
διακόπτη.

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 850	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
χωρητικότητα (L)	(1x) 15	(1x) 21	(2x) 15	(2x) 21
θερμοστάτης (°C)	60 - 200	60 - 200	60 - 200	60 - 200
ισχύς (kW)	15	21	30	42
βάρος (kg)	75	75	140	140

Περιλαμβάνεται:
1 μεγάλο καλάθι
250 x 280 x 100 mm

Περιλαμβάνονται:
2 μικρά καλάθια
130 x 330 x 130 mm

Περιλαμβάνονται:
2 μεγάλα καλάθια
250 x 280 x 100 mm

Περιλαμβάνονται:
4 μικρά καλάθια
130 x 330 x 130 mm

Φριτέζες ηλεκτρικές



**Φριτέζα ηλεκτρική μονή
σε κλειστό ερμάριο
F-E9115**
046.1449



**Φριτέζα ηλεκτρική μονή
σε κλειστό ερμάριο
F-E9121 R**
046.1451



**Φριτέζα ηλεκτρική διπλή
σε κλειστό ερμάριο
F-E9215**
046.1450



**Φριτέζα ηλεκτρική διπλή
σε κλειστό ερμάριο
F-E9221 R**
046.1453

Cold Zone:
Χαμηλότερη
θερμοκρασία στο
κάτω μέρος της
δεξαμενής για
διατήρηση της
ποιότητας του λαδιού.
Ανοξειδωτες
αντιστάσεις

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 850	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
χωρητικότητα (L)	(1x) 15	(1x) 21	(2x) 15	(2x) 21
θερμοστάτης (°C)	60 - 200	60 - 200	60 - 200	60 - 200
ισχύς (kW)	12	18	24	36
τάση (V)	400	400	400	400
βάρος (kg)	75	75	140	140

Περιλαμβάνεται:
1 μεγάλο καλάθι
250 x 280 x 100 mm

Περιλαμβάνονται:
2 μικρά καλάθια
130 x 330 x 130 mm

Περιλαμβάνονται:
2 μεγάλα καλάθια
250 x 280 x 100 mm

Περιλαμβάνονται:
4 μικρά καλάθια
130 x 330 x 130 mm



**Βραστήρας ζυμαρικών
μονός, αερίου**
CP-G905 LPG
 046.1393



**Βραστήρας ζυμαρικών
διπλός, αερίου**
CP-G910 LPG
 046.1395

Εκκίνηση με
ηλεκτρικό σπινθήρα
ή χειροκίνητα.
Έλεγχος
θερμοκρασίας με
βαλβίδα ασφαλείας.

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850
χωρητικότητα (L)	40	[2x] 40
δεξαμενή νερού (GN)	1/1	[2x] 1/1
ισχύς (kW)	16	32
βάρος (kg)	65	109

Καλάθια: 3 x 1/3

Καλάθια: 6 x 1/3

Βραστήρες ζυμαρικών ηλεκτρικοί



**Βραστήρας ζυμαρικών
μονός, ηλεκτρικός**
CP-E905
 046.1397



**Βραστήρας ζυμαρικών
διπλός, ηλεκτρικός**
CP-E910
 046.1398

Εκκίνηση με
ηλεκτρικό σπινθήρα
ή χειροκίνητα.
Έλεγχος
θερμοκρασίας με
βαλβίδα ασφαλείας.

διαστάσεις (mm)	400 x 930 x 850	800 x 930 x 850
χωρητικότητα (L)	40	[2x] 40
δεξαμενή νερού (GN)	1/1	[2x] 1/1
ισχύς (kW)	12	24
τάση (V)	400	400
βάρος (kg)	65	100

Καλάθια: 3 x 1/3

Καλάθια: 6 x 1/3



**Ανατρεπόμενο τηγάνι αερίου
με χειροκίνητη ανατροπή**

SB-G910 LPG
046.1454

SB-G910 I LPG
046.1458



**Ανατρεπόμενο τηγάνι αερίου
με αυτόματη ανατροπή**

SB-G910 M LPG
046.1462

SB-G910 I M LPG
046.1466



**Ανατρεπόμενο τηγάνι αερίου
με αυτόματη ανατροπή**

SB-G915 I M LPG
046.1470

Με βαλβίδα ασφαλείας με θερμοκόπια. Μικροδιακόπτης συγκράτησης της θερμοκρασίας (breaking system) στο άνοιγμα.

διαστάσεις (mm)	800 x 930 x 850		800 x 930 x 850		1200 x 930 x 850
διαστάσεις πυθμένα	730 x 616		730 x 616		1130 x 616
υλικό πυθμένα	μαντέμι	ανοξειδωτος χάλυβας	μαντέμι	ανοξειδωτος χάλυβας	ανοξειδωτος χάλυβας
χωρητικότητα (L)	90		90		120
θερμοστάτης (°C)	50 - 310		50 - 310		50 - 310
ισχύς (kW)	18		18		25
βάρος (kg)	211		211		195

Ανατρεπόμενα τηγάνια ηλεκτρικά



**Ανατρεπόμενο τηγάνι ηλεκτρικό
με χειροκίνητη ανατροπή**

SB-E910
046.0955

SB-E910 I
046.1474



**Ανατρεπόμενο τηγάνι ηλεκτρικό
με αυτόματη ανατροπή**

SB-E910 M
046.0956

SB-E910 IM
046.1475

Με ανοξειδωτες αντιτάσεις κάτω από το τηγάνι. Μικροδιακόπτης συγκράτησης της θερμοκρασίας (breaking system) στο άνοιγμα.

διαστάσεις (mm)	800 x 930 x 850		800 x 930 x 850	
διαστάσεις πυθμένα	730 x 616		730 x 616	
υλικό πυθμένα	μαντέμι	ανοξειδωτος χάλυβας	μαντέμι	ανοξειδωτος χάλυβας
χωρητικότητα (L)	90		90	
θερμοστάτης (°C)	50 - 310		50 - 310	
ισχύς (kW)	15		15	
τάση (V)	400		400	
βάρος (kg)	195		195	



**Βραστήρας αερίου
αμέσου θερμάνσεως
M-G910 LPG**
046.1399



**Βραστήρας αερίου
αμέσου θερμάνσεως
M-G915 LPG**
046.1403



**Βραστήρας αερίου
αμέσου θερμάνσεως
M-G920 LPG**
046.1407

Ανοξειδωτα φλόγιτρα
για βελτιωμένη καύση.
Ρύθμιση των καυστήρων
με διαφορετικούς
βαθμούς θερμοκρασίας.
Εκκίνηση των καυστήρων
μέσω πιεζοηλεκτρικής
ανάφλεξης

διαστάσεις (mm)	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
διαστάσεις δεξαμενής (mm)	Ø600 x 400	Ø600 x 550	Ø600 x 650
χωρητικότητα (L)	100	150	200
ισχύς (kW)	20	24	24
Βάρος (kg)	120	120	120

Βραστήρες αερίου πίεσεως


**Βραστήρας αερίου
πίεσεως
MP-G910 LPG**
046.1411



**Βραστήρας αερίου
πίεσεως
MP-G915 LPG**
046.1415



**Βραστήρας αερίου
πίεσεως
MP-G920 LPG**
046.1419

Ανοξειδωτα φλόγιτρα
βελτιωμένης καύσης που
ελέγχονται από ρυθμιστή
ενέργειας και διακόπτη
πίεσης.
Ανάφλεξη μέσω
πιεζοηλεκτρικού
διακόπτη ή χειροκίνητα

διαστάσεις (mm)	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
διαστάσεις δεξαμενής (mm)	Ø600 x 400	Ø600 x 550	Ø600 x 650
χωρητικότητα (L)	100	150	200
ισχύς (kW)	20	24	24
Βάρος (kg)			



**Βραστήρας αερίου
εμμέσου θερμάνσεως
M-G910 BM LPG**
046.1423



**Βραστήρας αερίου
εμμέσου θερμάνσεως
M-G915 BM LPG**
046.1427

Λειτουργούν ως bain marie.

Αυτόματος έλεγχος στάθμης του θαλάμου τετραπλής ασφάλειας. Αυτόματο άδειασμα του θαλάμου.

διαστάσεις (mm)	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
διαστάσεις δεξαμενής (mm)	Ø600 x 400	Ø600 x 550
χωρητικότητα (L)	100	150
ισχύς (kW)	20	24
βάρος (kg)	120	120

Βραστήρες ηλεκτρικοί εμμέσου θερμάνσεως



**Βραστήρας ηλεκτρικός
εμμέσου θερμάνσεως
M-E910 BM**
046.1431



**Βραστήρας ηλεκτρικός
εμμέσου θερμάνσεως
M-E915 BM**
046.1432

Λειτουργούν ως bain marie.

Θέρμανση μέσω ηλεκτρικών αντιστάσεων στον πυθμένα. Έλεγχος μέσω ρυθμιστή ενέργειας και διακόπτη πίεσης.

διαστάσεις (mm)	800 x 930 x 850	800 x 930 x 850
διαστάσεις δεξαμενής (mm)	Ø600 x 400	Ø600 x 550
χωρητικότητα (L)	100	150
ισχύς (kW)	22	22
τάση (V)	400	400
βάρος (kg)	120	138



Βάση για σειρά 900 μονή 1/2

MB-9025

046.0550

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Χρήση ως ανοιχτό ντουλάπι.
200 x 860 x 560 mm



Βάση για σειρά 900 διπλή

MB-910

046.0971

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Δυνατότητα προσαρμογής 2 πορτών.
800 x 860 x 560 mm



Πόρτα για Βάσεις σειράς 900

DOOR KIT 900 KORE

046.0977

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Κιτ συναρμολόγησης για δεξιό ή
αριστερό άνοιγμα.

Βάση για σειρά 900 τριπλή

MB-915

046.0972

Ανοξείδωτη κατασκευή (AISI 304).
Δυνατότητα προσαρμογής 3 πορτών.
1200 x 860 x 560 mm



Ψυχόμενη βιτρίνα

RTW-100L

062.0002

Χωρητικότητα: 100 L

Θερμοκρασία: 0°C έως +12°C.
Ρυθμιστής θερμοκρασίας.
Ρυθμιζόμενα ράφια με επένδυση PVC.
4 πλευρές με διπλό τζάμι.
Αεριζόμενο σύστημα ψύξης.
Αυτόματη απόψυξη.



Ψυχόμενη βιτρίνα

RTW-120L

062.0003

Χωρητικότητα: 120 L

Θερμοκρασία: 0°C έως +12°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι.
Ρυθμιστής θερμοκρασίας με ψηφιακή ένδειξη.
Ρυθμιζόμενα ράφια με επένδυση PVC.
Φωτισμός Led. 4 πλευρές με διπλό τζάμι.
Αεριζόμενο σύστημα ψύξης.
Αυτόματη απόψυξη.



Ψυχόμενη βιτρίνα

RTW-160L

062.0004

Χωρητικότητα: 160 L

Θερμοκρασία: 0°C έως +12°C.
Από ανοξείδωτο ατσάλι.
Ρυθμιστής θερμοκρασίας με ψηφιακή ένδειξη.
Ρυθμιζόμενα ράφια με επένδυση PVC.
Φωτισμός Led. 4 πλευρές με διπλό τζάμι.
Αεριζόμενο σύστημα ψύξης.
Αυτόματη απόψυξη.



Ψυχόμενη βιτρίνα SELF SERVICE

RTW-118L

062.0009

Χωρητικότητα: 118 L

Θερμοστάτης: +2°C έως +12°C.
Ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας.
Λειτουργία αυτόματης απόψυξης.
Ανοξείδωτη στιβαρή κατασκευή
με γυάλινο συρόμενο κάλυμμα.



Ψυχόμενη βιτρίνα περιστρεφόμενη

RTC-72L

062.0011

Χωρητικότητα: 72 L

Θερμοστάτης: 0°C έως +10°C.
Ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας.
Ειδικό σύστημα εξαερισμού για μείωση
της συμπίκνωσης του εισερχόμενου αέρα.
Με 4 περιστρεφόμενα επίπεδα.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
RTW-100L	682 x 450 x 675	160	39	230V / 50Hz / 1
RTW-120L	696 x 568 x 686	160	64	230V / 50Hz / 1
RTW-160L	874 x 568 x 686	160	71	230V / 50Hz / 1

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	ψύξη	τάση
RTW-118L	695 x 882 x 417	110	38,5	R134A	230V / 50Hz / 1
RTC-72L	450 x 450 x 983	190	38,5	R134A	230V / 50Hz / 1



NEO

**Ψυχόμενη βιτρίνα συντήρησης
FSC 800**

010.1031

Χωρητικότητα: 2 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Διπλά τζάμια και 3 γυάλινα
ράφια 565 x 540 mm.
Φωτισμός LED και 4 τροχοί.



**Ψυχόμενη βιτρίνα συντήρησης
CD 800**

010.1023

*Ιδανική
για μικρούς χώρους*

Χωρητικότητα: 2 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Ανοξείδωτη βάση πλατό.
Αφαιρούνται οι πόρτες, τα γυάλινα
ράφια και η βάση πλατό.



**Ψυχόμενη βιτρίνα
VHF 1000**

010.0369

Χωρητικότητα: 3 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.
Θερμοστάτης.
Αποσπώμενο ράφι.
Φωτισμός με νέον.
Η φόρτωση γίνεται από εμπρός με δύο
πορτάκια και από πίσω με ένα.



NEO

**Ψυχόμενη βιτρίνα συντήρησης
FSC 1200**

010.1032

Χωρητικότητα: 3 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Διπλά τζάμια και 3 γυάλινα
ράφια 960 x 540 mm.
Φωτισμός LED και 4 τροχοί.



**Ψυχόμενη βιτρίνα συντήρησης
CD 1200**

010.1024

Χωρητικότητα: 3 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Ανοξείδωτη βάση πλατό.
Αφαιρούνται οι πόρτες, τα γυάλινα
ράφια και η βάση πλατό.



**Ψυχόμενη βιτρίνα
VVF 1200**

010.0388

Χωρητικότητα: 3 x GN 1/1
Θερμοκρασία: +4°C έως +10°C.
Ηλεκτρονικός θερμοστάτης.
Ρυθμιστή θερμοκρασίας.
Σύστημα αυτόματης απόψυξης.
Εσωτερικός φωτισμός.
Εσωτερικό ράφι (630 x 400 mm)

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	ψύξη	τάση
FSC 800	800 x 750 x 1400	430	150	R290	230V / 50Hz / 1
FSC 1200	1200 x 750 x 1400	430	200	R290	230V / 50Hz / 1
CD 800	785 x 650 x 735	390	67	R134A χωρίς CFC	230V / 50Hz / 1
CD 1200	1185 x 650 x 735	490	135	R134A χωρίς CFC	230V / 50Hz / 1
VVF 1200	1200 x 730 x 600	430	79	R134A χωρίς CFC	230V / 50Hz / 1
VHF 1000	1000 x 900 x 475	500	60	R134A χωρίς CFC	230V / 50-60Hz / 1



RD 600



RD 800



RD 60 F



RD 60 T

Βιτρίνες συντήρησης

Με διπλό τζάμι.

Φωτισμός LED. 5 Ράφια (6 επίπεδα). Ηλεκτρονικός θερμοστάτης 60% υγρασία. Αυτόματο defrost. Πόρτα με μαγνητικό κλείσιμο. 4 διπλές ρόδες.

μοντέλο	χρώμα	θερμοκρασία °C	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ράφια mm	χωρητικότητα L	ισχύς W	ψύξη	βάρος kg	τάση V
RD 600	Λευκό	2 έως 10	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	430	R134A	150	230
RD 600	Μαύρο	2 έως 10	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	430	R134A	150	230
RD 800	Λευκό	2 έως 10	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	430	R134A	190	230
RD 800	Μαύρο	2 έως 10	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	430	R134A	190	230
RD 60 T	Ινοχ	2 έως 10	600 x 630 x 1850	Ø470	360	430	R134A	135	230
RD 60 T	Μαύρο	2 έως 10	600 x 630 x 1850	Ø470	360	430	R134A	135	230
RD 60 F	Ινοχ	2 έως 10	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R134A	130	230
RD 60 F	Μαύρο	2 έως 10	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R134A	130	230

Βιτρίνες κατάψυξης

Με τριπλό τζάμι.

Δυνατότητα ρύθμισης θερμοκρασίας από -20°C ως +5°C από το εργοστάσιο

μοντέλο	χρώμα	θερμοκρασία °C	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ράφια mm	χωρητικότητα L	ισχύς W	ψύξη	βάρος kg	τάση V
RDN 600	Λευκό	-5 έως -18	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	800	R452A	160	230
RDN 600	Μαύρο	-5 έως -18	600 x 645 x 1850	465 x 455	360	800	R452A	160	230
RDN 800	Λευκό	-5 έως -18	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	800	R452A	200	230
RDN 800	Μαύρο	-5 έως -18	800 x 645 x 1850	665 x 455	480	800	R452A	200	230
RDN 60 T	Ινοχ	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	Ø375	360	800	R404A	198	230
RDN 60 T	Μαύρο	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	Ø375	360	800	R404A	198	230
RDN 60 F	Ινοχ	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	510 x 510	360	800	R404A	188	230
RDN 60 F	Μαύρο	-5 έως -18	600 x 630 x 1850	510 x 510	360	800	R404A	188	230

Βιτρίνες σοκολάτας

50% υγρασία.

μοντέλο	χρώμα	θερμοκρασία °C	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ράφια mm	χωρητικότητα L	ισχύς W	ψύξη	βάρος kg	τάση V
RDC 60 T	Ινοχ	14 έως 17	600 x 630 x 1850	Ø375	360	430	R404A	135	230
RDC 60 T	Μαύρο	14 έως 17	600 x 630 x 1850	Ø375	360	430	R404A	135	230
RDC 60 F	Ινοχ	14 έως 17	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R404A	130	230
RDC 60 F	Μαύρο	14 έως 17	600 x 630 x 1850	535 x 495	360	430	R404A	130	230



ItalStar

**Ψυχόμενη Βιτρίνα Self Service
RTS-220L**
062.0008

Χωρητικότητα: 220 L

Θερμοκρασία: +2°C έως +10°C.

Ψηφιακή ένδειξη και έλεγχος θερμοκρασίας.

Ράφια από ανοξείδωτο χάλυβα.

Φωτισμός led σε κάθε ράφι.

Τέσσερις τροχοί (δύο με φρένο).

Νυκτερινή κουρτίνα.

Ψύξη με αέρα.

Αυτόματη απόψυξη.

**ROLLER
GRILL**

Ψυχόμενη βιτρίνα

TPR60

010.0241

Χωρητικότητα: 6 GN 1/3 Βάθους 40 mm

(Τα λεκανάκια περιλαμβάνονται στην τιμή).

Θερμοκρασία: +1°C έως +5°C.

Ανοξείδωτη κατασκευή με τελειώματα

από ανοδιωμένο αλουμίνιο.

Με συμπιεστή, συμπυκνωτή και

εξαεριστήρα.



**ROLLER
GRILL**

Ψυχόμενη βιτρίνα

TPR80

010.0240

Χωρητικότητα: 8 GN 1/3 Βάθους 40 mm

(Τα λεκανάκια περιλαμβάνονται στην τιμή).

Θερμοκρασία: +1°C έως +5°C.

Ανοξείδωτη κατασκευή με τελειώματα

από ανοδιωμένο αλουμίνιο.

Με συμπιεστή, συμπυκνωτή και

εξαεριστήρα.



ItalStar

Βιτρίνα sushi 62 L

RTS-62L

062.0012

Χωρητικότητα: 6 GN 1/3

(Δεν περιλαμβάνονται στην τιμή).

Θερμοστάτης: 0°C έως +12°C.

Ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας.

Λειτουργία αυτόματης απόψυξης



ItalStar

Βιτρίνα sushi 132 L

RTS-132L

062.0013

Χωρητικότητα: 5 GN 1/2

(Δεν περιλαμβάνονται στην τιμή).

Θερμοστάτης: 0°C έως +12°C.

Ψηφιακή ένδειξη θερμοκρασίας.

Λειτουργία αυτόματης απόψυξης



	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	ψύξη	τάση
TPR60	1450 x 400 x 260	160	35	R 134 CFC free	230V / 50Hz / 1
TPR80	1800 x 400 x 260	165	42	R 134 CFC free	230V / 50Hz / 1
RTS-62L	1529 x 420 x 265	180	41,5	R 134a	230V / 50Hz / 1
RTS-132L	1800 x 420 x 265	180	45	R 134a	230V / 50Hz / 1
RTS-220L	494 x 600 x 1740	1.340	106	R 134a / R 404a	230V / 50Hz / 1

Βιτρίνες συντήρησης



**Βιτρίνα συντήρησης
RT-78L**
062.0001 488 €*

Χωρητικότητα: 78 L
Θερμοκρασία: 0°C έως +12°C.
Εσωτερικός φωτισμός οροφής T4.
Ρυθμιστής θερμοκρασίας.
Ρυθμιζόμενα ράφια με επένδυση PVC.
4 πλευρές με διπλό τζάμι.
Αυτόματη απόψυξη.



**Βιτρίνα συντήρησης
RT-78L black**
500.0001 488 €*



**Βιτρίνα συντήρησης
KBC 390S**
008.0512

**Χωρητικότητα: 440 κουτάκια 330 ml
(καθαρό 365 L / μικτό: 390 L)**
Θερμοκρασία: +2°C έως +8°C.
Με 5 ρυθμιζόμενα ράφια.
Εσωτερικό φως με διακόπτη.
Διπλά τζάμια και αυτόματο κλείσιμο
πόρτας και κλειδαριά.



**Βιτρίνα συντήρησης
KBC 390CH**
008.0509

**Χωρητικότητα: 440 κουτάκια 330 ml
(καθαρό 365 L / μικτό: 390 L)**
Θερμοκρασία: +2°C έως +8°C.
Με 5 ρυθμιζόμενα ράφια.
Εσωτερικό φως με διακόπτη.
Διπλά τζάμια και αυτόματο κλείσιμο
πόρτας και κλειδαριά.

Mini bars



**Mini bar αμμωνίας
KMB35 ECO**
008.0526

Χωρητικότητα: 35 L
Θερμοκρασία: +4°C έως +14°C.
Αθόρυβο minibar αμμωνίας
για δωμάτια ξενοδοχείων.



**Mini bar αμμωνίας
BAR40**
058.0502

Χωρητικότητα: 35 L
Θερμοκρασία: +4°C έως +12°C.
Ιδανικό για υποδωμάτια με
αθόρυβη λειτουργία χωρίς
κραδασμούς.



**Mini bar αμμωνίας
KMB45 ECO**
008.0527

Χωρητικότητα: 45 L
Θερμοκρασία: +4°C έως +14°C.
Αθόρυβο minibar αμμωνίας
για δωμάτια ξενοδοχείων.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	ψύξη	τάση
RT-78L	428 x 386 x 960	180	33,8		230V / 50Hz
KBC 390S	590 x 610 x 1885	310	74	R 134a	220-230V / 50Hz
KBC 390C	590 x 610 x 2010	310	76,5	R 134a	220-230V / 50Hz

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
KMB35 ECO	385 x 420 x 510	75	13	220-240V / 50Hz
BAR40	404 x 455 x 560	65	17	220V / 50Hz
KMB45 ECO	427 x 442 x 565	75	16	220-240V / 50Hz



**Διανεμητής
συντηρητής κρασιών
Italstar 950**
058.0504

Χωρητικότητα: 3 ασκοί 10 L
3 ανοξείδωτα ρυθμιζόμενα ράφια.



**Διανεμητής
συντηρητής κρασιών
Italstar 1250**
058.0505

Χωρητικότητα: 2 ασκοί 20 L
2 ανοξείδωτα ρυθμιζόμενα ράφια.

Ιδανικοί για την συντήρηση ασκών που έχουν ήδη ψυχθεί.
Με αποσπώμενο συλλέκτη υπερχειλίσας. Ψυκτικό: R134A
Θερμοκρασία περιβάλλοντος έως 25°C.
Οι αντάπτορες δεν περιλαμβάνονται.



Αντάπτορας ασκού
010.1591

Γυάλινη πόρτα με τριπλό τζάμι για καλύτερη απόδοση.
Ξύλινα ράφια (οξιά) που δεν απορροφούν τις οσμές.



**Κάβα 12 μπουκαλιών
Vino 12**
100.0001

Δέχεται 12 μπουκάλια
Διπλή ζώνη: Όχι
3 ξύλινα ράφια.
Χωρητικότητα: 50 L
Θερμοκρασία: +5°C έως +20°C.
Ψυκτικό R600a
Ενεργειακή κλάση: A



**Κάβα 24 μπουκαλιών
Vino 24**
100.0002

Δέχεται 24 μπουκάλια
Διπλή ζώνη: Ναι
6 ξύλινα ράφια.
Χωρητικότητα: 90 L
Θερμοκρασία: +5°C έως +20°C.
Ψυκτικό R600a
Ενεργειακή κλάση: A



**Κάβα 66 μπουκαλιών
Vino 66**
100.0003

Δέχεται 66 μπουκάλια
Διπλή ζώνη: Ναι
7 ξύλινα ράφια.
Χωρητικότητα: 205 L
Θερμοκρασία: +5°C έως +20°C.
Ψυκτικό R600a
Ενεργειακή κλάση: A



**Κάβα 126 μπουκαλιών
Vino 126**
100.0004

Δέχεται 126 μπουκάλια
Διπλή ζώνη: Ναι
6 ξύλινα ράφια.
Χωρητικότητα: 350 L
Θερμοκρασία: +5°C έως +20°C.
Ψυκτικό R600a
Ενεργειακή κλάση: B

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
Italstar 950	350 x 510 x 1145	80	37	220-240V / 50Hz
Italstar 1250	392 x 596 x 1126	80	58	220-240V / 50Hz

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
Vino 12	395 x 530 x 515	80	21	220-240V / 50Hz
Vino 24	395 x 545 x 875	120	37	220-240V / 50Hz
Vino 66	595 x 630 x 1035	120	53,5	220-240V / 50Hz
Vino 126	595 x 580 x 1590	170	70	220-240V / 50Hz

Λειτουργία Blast Chiller: από +70°C στους +3°C σε 90 λεπτά. Το φαγητό διατηρείται ασφαλές για 8 μήνες.
 Λειτουργία Shock Freezer: από +70°C στους -18°C σε 240 λεπτά. Το φαγητό διατηρείται ασφαλές για μήνες.
 Οι συσκευές της σειράς είναι κατάλληλες και για παγωτό (επίτευξη θερμοκρασίας ως -40°C).



Blast Chiller - Shock Freezer 3 GN 1/1
AT03ISO
 085.0014

Χωρητικότητα: 3 GN 1/1
 ή 3 ταψιά 600 x 400 mm
 Απόσταση μεταξύ των ραφιών: 70 mm.
Μέγιστη ποσότητα:
 Blast Chiller: 14 kg/κύκλο λειτουργίας.
 Shock Freezer: 11kg/κύκλο λειτουργίας.



Blast Chiller - Shock Freezer 5 GN 1/1
AT05ISO
 085.0009

Χωρητικότητα: 5 GN 1/1
 ή 5 ταψιά 600 x 400 mm
 Απόσταση μεταξύ των ραφιών: 70 mm.
Μέγιστη ποσότητα:
 Blast Chiller: 20 kg/κύκλο λειτουργίας.
 Shock Freezer: 15 kg/κύκλο λειτουργίας.



Blast Chiller - Shock Freezer 7 GN 1/1
AT07ISO
 085.0013

Χωρητικότητα: 7 GN 1/1
 ή 7 ταψιά 600 x 400 mm
 Απόσταση μεταξύ των ραφιών: 105 mm.
Μέγιστη ποσότητα:
 Blast Chiller: 25 kg/κύκλο λειτουργίας.
 Shock Freezer: 20 kg/κύκλο λειτουργίας.



Blast Chiller - Shock Freezer 10 GN 1/1
AT010ISO
 085.0010

Χωρητικότητα: 10 GN 1/1
 ή 10 ταψιά 600 x 400 mm
 Απόσταση μεταξύ των ραφιών: 70 mm.
Μέγιστη ποσότητα:
 Blast Chiller: 25 kg/κύκλο λειτουργίας.
 Shock Freezer: 20 kg /κύκλο λειτουργίας.



Blast Chiller - Shock Freezer 15 GN 1/1
AT015ISO
 085.0011

Χωρητικότητα: 15 GN 1/1
 ή 15 ταψιά 600 x 400 mm
 Απόσταση μεταξύ των ραφιών: 70 mm.
Μέγιστη ποσότητα:
 Blast Chiller: 45 kg/κύκλο λειτουργίας.
 Shock Freezer: 35 kg /κύκλο λειτουργίας.



Blast Chiller - Shock Freezer 20 GN 1/1
AT020ISO
 085.0012

Χωρητικότητα: 20 GN 1/1
 ή 20 ταψιά 600 x 400 mm
 Απόσταση μεταξύ των ραφιών: 70 mm.
Μέγιστη ποσότητα:
 Blast Chiller: 50 kg/κύκλο λειτουργίας.
 Shock Freezer: 40 kg /κύκλο λειτουργίας.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις εσωτερικές (mm)	ισχύς W	βάρος kg	ψύξη	τάση
AT03ISO	750 x 740 x 720-750	600 x 400 x 280	1.150	50	R304A / R507	230V / 50Hz / 1
AT05ISO	750 x 740 x 850-880	610 x 400 x 410	1.424	71	R304A / R507	230V / 50Hz / 1
AT07ISO	750 x 740 x 1300-1320	610 x 410 x 760	1.490	90	R304A / R507	230V / 50Hz / 1
AT10ISO	750 x 740 x 1300-1320	610 x 410 x 760	1.490	90	R304A / R507	230V / 50Hz / 1
AT15ISO	750 x 740 x 1850	610 x 410 x 1120	1.820	120	R507	380V / 50Hz / 3
AT20ISO	750 x 740 x 2080	610 x 410 x 1360	2.040	150	R507	380V / 50Hz / 3



ΝΕΟ

Σταθμός απολύμανσης με βαλβίδα αγκώνα
EMP.DKE.007

057.0500

Ανοξειδωτη κατασκευή.
Μοντέρνος σχεδιασμός.
Εύκολη, γρήγορη εγκατάσταση.
Λειτουργία με βαλβίδα αγκώνα.
Διαστάσεις στήλης: 200 x 60 x 1.445 mm
Διαστάσεις βάσης: 500 x 500 mm
Βάρος: 12 kg



ΝΕΟ

Σταθμός απολύμανσης με ποδοβαλβίδα
EMP.AYK.001

057.0501

Ανοξειδωτη κατασκευή.
Μοντέρνος σχεδιασμός.
Εύκολη, γρήγορη εγκατάσταση.
Διαστάσεις στήλης: 200 x 167 x 1.125 mm
Διαστάσεις βάσης: 500 x 500 mm
Βάρος: 11 kg



ΝΕΟ

Νιπτήρας χεριών με ποδοβαλβίδα και κάδο
EMP.AYK.002

057.0502

Μοντέρνος σχεδιασμός.
Εύκολη, γρήγορη εγκατάσταση.
Ανασυρόμενος κάδος απορριμάτων.
Θήκη για χειροπεσέτες τύπου Ζ.
Δοχείο σαπουνιού με λειτουργία αγκώνα.
Ύψος νιπτήρα: 850 mm
Βάρος: 22 kg

NEO



Αποστειρωτής

UVC 120

010.1418

Πλήρης αποστείρωση και απολύμανση σε 7 λεπτά.

Δύο λάμπες UVC LED σκοτώνουν το 99,99% των μικροβίων και βακτηρίων.

Κατάλληλο για επιχειρήσεις εστίασης, φιλοξενίας, ιατρεία, γραφεία, κομμωτήρια, οπτικά κλπ.

Δεν χρειάζεται να αναστρέψετε το προϊόν.

100% ασφαλές με ειδική επένδυση (πολυανθρακικό φίλτρο) σε τοιχώματα και πόρτες.

Δύο μικροδιακόπτες ασφαλείας ανά πόρτα.

Ηλεκτρονικό χρονόμετρο με 3 προεπιλεγμένα προγράμματα και ηχητικό σήμα.

Δίσκος από γυαλί με ανοξειδωτη κορνίζα (400 x 300 x 25 mm).

NEO



Σύστημα απολύμανσης

UVC AIR 120

010.1419

Καλύπτει επιφάνεια 50 - 60m²

Μαύρο γυαλί Securit.

Λάμπες UVC (4 x 30W).

Ανεμιστήρας.

Κουμπι on/off.

Ρύθμιση ισχύος (min. 39dB, max. 65dB).

Δοκιμασμένο από το μεγαλύτερο γαλλικό ινστιτούτο Βιολογικών ερευνών. Πιστοποιητικό N°210511-01-FR.

Κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας: Nr. 008498356-0001.

Λαμπήρες UVC στα 254 nm: καταστρέφουν τα RNA και DNA ών και βακτηρίων και εξαλείφουν:

99,74% του ανθρώπινου κορωνοϊού,

97,5% των βακτηρίων.

Χρήση παρουσία ανθρώπων και ζώων χωρίς να τίθεται σε κίνδυνο η υγεία τους.

Δεν εκπέμπει όζον. Ο αέρας απολυμαίνεται 3 έως 6 φορές την ώρα.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg
UVC 120	590 x 430 x 380	60	20
UVC AIR 120	280 x 280 x 850	120	5

ΝΕΟ

**Σύστημα απολύμανσης
UVC AIR 18**

010.1030

Καλύπτει επιφάνεια 6,5m² (τραπέζι 4 ατόμων)

Μαύρο γυαλί Securit.
Λάμπες UVC (2 x 9W).
Ανεμιστήρας.
Κουμπί on/off.
Πρίζα USB 5V-2 A για τηλέφωνα.
Αντιολισθητικά πόδια.
Μπορεί να στερεωθεί στον τοίχο.
Χρήση με καλώδιο ή μπαταρία (αυτονομία 3 ώρες).
Χρόνος φόρτισης: 3 ώρες.

Δοκιμασμένο από το μεγαλύτερο γαλλικό ινστιτούτο βιολογικών ερευνών. Πιστοποιητικό N°210511-01-FR.

Κατοχυρωμένο με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας: Nr. 008498356-0001.

Λαμπήρες UVC στα 254 nm: καταστρέφουν τα RNA και DNA ιών και βακτηρίων και εξαλείφουν:

99,74% του ανθρώπινου κορωνοϊού,

97,5% των Βακτηρίων.

Χρήση παρουσία ανθρώπων και ζώων χωρίς να τίθεται σε κίνδυνο η υγεία τους.

Δεν εκπέμπει όζον. Ο αέρας απολυμαίνεται 3 έως 6 φορές την ώρα.

ΝΕΟ

Βιτρίνα φόρτισης
Armoire

010.1420

Τροχήλατη κατασκευή με φινιρίσματα.
Φορτίζει ταυτόχρονα μέχρι 10 συσκευές.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	Βάρος kg
UVC AIR 18	280 x 280 x 130	18	4,5
Armoire	1045 x 350 x 1030	200	20

Καθαριστικά πλυντηρίων πιάτων

ItalStar

**Υγρό πλύσεως πλυντηρίου
ITALSTAR wash**
037.0012



Συσκευασία: 10 L / 12 kg

**Υγρό πλύσεως πλυντηρίου
ITALSTAR Superwash**
037.0030

Συσκευασία: 10 L / 12,5 kg
Για πολύ σκληρά νερά.

ItalStar

**Στεγνωτικό πλυντηρίου
ITALSTAR dry**
037.0013



Συσκευασία: 10 L / 10 kg

**Στεγνωτικό πλυντηρίου
ITALSTAR Super dry**
037.0031

Συσκευασία: 10 L / 10 kg

Καθαριστικά φούρνων

FAGOR
PROFESSIONAL



**Υγρό απορρυπαντικό φούρνων
KOIPERRE PLUS**
12032405
046.0998

Συσκευασία: 6 kg
Κατάλληλο για απομάκρυνση του
λίπους στους φούρνους FAGOR.



**Στερεό απορρυπαντικό
ABRA BOST**
12038038
046.0999

Συσκευασία: 8 kg
Στερεό απορρυπαντικό σε μορφή
πούδρας.
Κατάλληλο για τον καθαρισμό των
φούρνων FAGOR Advance Plus.

Καθαριστικά φούρνων

RATIONAL



Ταμπλέτες - δισκία καθαρισμού
56.00.210
075.0120

Συσκευασία: 100 τεμάχια
Κατάλληλες για όλους τους τύπους
SelfCookingCenter® και
CombiMaster® Plus



Ταμπλέτες - δισκία Care
56.00.562
075.0122

Συσκευασία: 150 τεμάχια
Κατάλληλες για όλους τους τύπους
SelfCookingCenter® με σύστημα
CareControl.



Ταμπλέτες - δισκία ξεπλύματος
56.00.211
075.0121

Συσκευασία: 50 τεμάχια
Κατάλληλες για όλους τους τύπους
SelfCookingCenter® χωρίς σύστημα
CareControl.



Ταμπλέτες καθαρισμού Active Green
56.01.535
075.0499

Συσκευασία: 150 τεμάχια
Κατάλληλες για όλους τους τύπους
iCombi Pro® και iCombi Classic®.
Χωρίς φωσφόρο και φωσφορικά άλατα.
Μείωση κατανάλωσης έως και 50%.
Επιτρέπει τον γρήγορο ενδιάμεσο
καθαρισμό του iCombi Pro σε περίπου
12 λεπτά.



Καθαριστικό υγρό
9006.0153
075.0164

Συσκευασία: 10 L
Κατάλληλο για CombiMaster®,
ClimaPlus Combi® και για
χειροκίνητο καθαρισμό.
Καθαρίζει την επίμονη βρωμιά
από το grill.



Υγρό ξεπλύματος
9006.0137
075.0181

Συσκευασία: 10 L
Κατάλληλο για
CombiMaster®
και ClimaPlus Combi®.



Υγρό αφαλάτωσης
6006.0110
075.0123

Συσκευασία: 10 L
Κατάλληλο για όλους τους
τύπους, με ειδικές ουσίες
για την αφαλάτωση και
την γενική φροντίδα της
ατμογενήτριας.



**Κάδος απορριμμάτων
SR100 πράσινος**
100142
086.0001

Κάδοι από πολυαιθυλένιο με
ανοξειδωτο μηχανισμό ανοίγματος.
Δέχονται σάκο 110 L.



**Κάδος απορριμμάτων
SR100 ροζ**
100143
086.0002

540 x 620 x 780 mm
Τροχοί Ø125.
Βάρος: 15 kg



**Κάδος απορριμμάτων
SR100 μπλε**
100140
086.0003



**Κάδος απορριμμάτων
SR100 κίτρινος**
100141
086.0004



**Συσκευή γαλίσματος μαχαροπήρουων
ITALCKP02**
057.0108

Δυνατότητα γαλίσματος: έως 7.000 τεμ/ώρα
Περιλαμβάνονται 2 σακουλάκια καλαμπόκι.
Χωρητικότητα κάδου: 5 kg υλικό γαλίσματος.
Υπεριώδης λάμπα ισχύος 8 W.
Εξ' ολοκλήρου ανοξειδωτη κατασκευή.
Αδιάβροχο πάνελ ελέγχου.
660 x 650 x 700mm
Ισχύς: 800 W
Βάρος: 82 kg
Τάση: 220V / 50Hz / 1



**Καλαμπόκι Corn 3 kg
γαλιστικού μαχαροπήρουων**
057.0200

Κατάλληλο για συσκευές
γαλίσματος μαχαροπήρουων.
Βάρος: 3 kg



**Λάντζα χεριών ποδοκίνητη
ITALDKE01**
057.0117

Εξ' ολοκλήρου ανοξειδωτη κατασκευή
με δυνατότητα επίτευξης τοποθέτησης.
Χρόνος ροής: 15 δευτερόλεπτα/πάτημα
505 x 450 x 220 mm
Βάρος: 7 kg



Καταιωνιστήρας
067.0001

Καταιωνιστήρας μίας οπής
με δύο παροχές **και βρύση**.
Συνολικό ύψος: 1150 mm
(+/-1000 mm)



Λαβή καταιωνιστήρα 1 1/2"
067.0002



Αποσκληρυντής νερού Softener B65

007.0500

Ιδανικό για πλυντήρια πιάτων.

Συσκευή υψηλής ποιότητας και ακριβείας. Με κατάλληλη εγκατάσταση και ορθή λειτουργία εγγυάται αλάνθαστη λειτουργία και αυξημένη αντοχή. Ο αποσκληρυντής νερού μπορεί να εγκατασταθεί οπουδήποτε, εφόσον ο ρυθμός ροής του νερού δεν ξεπερνά τα 60 L/min και η θερμοκρασία του νερού είναι μικρότερη από +40°C.

Μηχανική κατασκευή: απλό και στέρεο.
Διαθέσιμο σκληρό νερό κατά τη διάρκεια αναγέννησης.

Ημιαυτόματη αναγέννηση: η διαδικασία αναγέννησης ξεκινά μετά το πάτημα του κουμπιού. Μετά την αναγέννηση, επανενεργοποιείται η αποσκληρίωση του νερού.

Χρόνος αναγέννησης: Η αναγέννηση ξεκινά κατά τη διάρκεια των κύκλων, κάθε 3 ημέρες για παράδειγμα, ή σε καθορισμένες ημέρες σε προγραμματισμένη ώρα.
Σύνδεση: 3/4"

Αλάτι (άλμυ) για Softener B65

007.0510

Συσκευασία: 25 kg



455 x 233 x 530 mm
Παραγωγή καθαρού νερού: 1.350 L
Χωρητικότητα αλατιού: 20 kg
Κατανάλωση αλατιού: 0,7 kg
Βάρος: 10 kg
Σύνδεση νερού: 3/4"



Φίλτρο Cube line Cube line

007.0502

120 x 320 mm
Εισροή: 0 - 8 L/min
Διάρκεια ζωής: 60.000 L
Σύνδεση νερού: 3/4"

Ιδανικό για μηχανές παγοκύβων.

Η διαδικασία επεξεργασίας τεσσάρων επιπέδων διασφαλίζει τα μοναδικά χαρακτηριστικά και την υπέροχη γεύση, διατηρώντας τα απαραίτητα μεταλλικά στοιχεία στο νερό.

Το φίλτρο αφαιρείται μία φορά και το καινούργιο τοποθετείται χωρίς να απαιτούνται πρόσθετα εργαλεία.

Το κύριο πλεονέκτημα της σειράς Cube Line είναι η μεγάλη διάρκεια ζωής σε συνδυασμό με τις μικρές του διαστάσεις.

Επιπλέον, η χαμηλή τιμή του καθιστά το σύστημα πολύ οικονομικό στη λειτουργία.

Το φίλτρο πρέπει να αντικαθίσταται μετά από 1 χρόνο λειτουργίας.



Φίλτρο Blue line Blue line 160

007.0501

130 x 210 x 340 mm
Εισροή: 0 - 8 L/min
Διάρκεια ζωής: 1.600 L
Σύνδεση νερού: 3/4"

Ιδανικό για μηχανές καφέ.

Ειδική σειρά προϊόντων σχεδιασμένη για μηχανές καφέ και αυτόματες συσκευές πόλωσης.

Πρωτοποριακή τεχνολογία.

Εύκολη αντικατάσταση του φίλτρου με λίγες κινήσεις.

Χάρη στη γρήγορη σύνδεση, είναι ιδιαίτερα εύκολο να αποσυναρμολογήσετε το μεταχειρισμένο φίλτρο και να το αντικαταστήσετε με ένα καινούργιο. Το φίλτρο πρέπει να αντικαθίσταται μετά από 1 χρόνο λειτουργίας.



Στεγνωτήρας χεριών με button
MG88P
041.0150

Λειτουργεί με το πάτημα ενός πλήκτρου.
Επισματωμένο περίβλημα με στοιχεία χρωμίου.
Διάρκεια εξαγωγής ζεστού αέρα: 36".
Ταχύτητα αέρα: 105 km/ώρα.
Παροχή αέρα 4,3 m³.
Θερμοκρασία αέρα: +61°C.



Στεγνωτήρας χεριών με φωτοκύτταρο
MG88A
041.0151

Λειτουργεί με φωτοκύτταρο.
Επισματωμένο περίβλημα με στοιχεία χρωμίου.
Διάρκεια εξαγωγής ζεστού αέρα: 36".
Ταχύτητα αέρα: 105 km/ώρα.
Παροχή αέρα 4,3 m³.
Θερμοκρασία αέρα: +61°C.



Στεγνωτήρας χεριών inox
MG88A
041.0152

Λειτουργεί με φωτοκύτταρο.
Περίβλημα από ανοξείδωτο χάλυβα.
Διάρκεια εξαγωγής ζεστού αέρα: 36".
Ταχύτητα αέρα: 105 km/ώρα.
Παροχή αέρα 4,3 m³.
Θερμοκρασία αέρα: +61°C.



Στεγνωτήρας χεριών
NATUS LW44A
041.0153

Λειτουργεί με φωτοκύτταρο.
Περίβλημα από επισματωμένη πορσελάνη.
Ταχύτητα αέρα: 52 km/ώρα.
Παροχή αέρα 2,5 m³.
Θερμοκρασία αέρα: +68°C.



Στεγνωτήρας χεριών
NATUS LW44AS
041.0154

Λειτουργεί με φωτοκύτταρο.
Περίβλημα από νικελ.
Ταχύτητα αέρα: 52 km/ώρα.
Παροχή αέρα 2,5 m³.
Θερμοκρασία αέρα: +68°C.

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς μωτέρ (W)	ισχύς αντίστασης (W)	ισχύς συνολική (W)
MG88P	292 x 210 x 270	250	2.000	2.250
MG88A	292 x 210 x 270	250	2.000	2.250
MG88A	292 x 210 x 270	250	2.000	2.250
NATUS LW44A	262 x 167 x 310	140	1.500	1.640
NATUS LW44AS	262 x 167 x 310	140	1.500	1.640



Ενισχυμένη κατασκευή

Το πλαίσιο αλουμινίου κλειδώνει με ενισχυμένα συνδετικά μέρη προσφέροντας ευκολία και υψηλό επίπεδο ασφάλειας στον χρήστη. Το άνω μέρος χρησιμοποιείται ως λαβή, π.χ. για τη μεταφορά πάνω σε σκάλες.



Πλαίσιο αλουμινίου

Το πλαίσιο αποτελείται από ελλειπτικά σωληνωτά μέρη, κατασκευασμένα από κράμα αλουμινίου υψηλής αντοχής. Βελτιώνεται έτσι η σταθερότητα και η ικανότητα φόρτωσης. Οι σωλήνες είναι ενισχυμένοι από την πλευρά φόρτωσης ενώ είναι και 50% ελαφρύτεροι από το ασάλι.



Ειδικόι βραχίονες

Δύο ενισχυμένοι βραχίονες ολοκληρώνουν και ασφαλίζουν το πλαίσιο κάνοντας την κατασκευή απόλυτα συμπαγή. Σε κάποια μοντέλα είναι ανοξείδωτοι.



Ολισθητήρες

Οι ολισθητήρες είναι κατασκευασμένοι από ανθρακικό πολυεστέρα και βοηθούν την κίνηση σε σκαλοπάτια. Ο κόκκινος πυρήνας δείχνει το επίπεδο της φθοράς τους. Αντικαθίστανται σε δευτερόλεπτα χάρη στο έξυπνο σύστημα σφικκτών που διαθέτουν.



Ανατομικό υποπόδιο

Η ειδική καμπύλη στο σωλήνα διαμέτρου 25mm που βρίσκεται ανάμεσα στους τροχούς, βοηθά την ώθηση κατά την εκκίνηση και τον άνετο χειρισμό κατά την κλίση αποτρέποντας πιθανή ολίσθηση του ποδιού. Περιλαμβάνεται στα χειραμάξια με ρόδες διαμέτρου 260 mm.



Παλέτα Νο1
002.0435

220 x 245 mm



Παλέτα Νο4
002.0448

500 x 400 mm



Παλέτα Νο5
002.0441

305 x 300 mm



Παλέτα Νο6
002.0443

340 x 180 mm



Παλέτα Νο8
002.0447

350 x 400 mm



Παλέτα Νο10
002.0450

430 x 230 mm

Ιδανικές για απορρόφηση των κραδασμών.
Τα αυλάκια στην επιφάνειά τους μειώνουν την αντίσταση κατά την κύλιση.
Ζάντες με διπλά ρουλεμάν.



**Φουσκωτή ρόδα Ø260
Νο21 μαύρη**
002.0021



**Φουσκωτή ρόδα Ø260
Νο23 γκρι**
002.0023



**Συμπαγής ρόδα Ø200
Νο42 γκρι**
002.0042

Με απόλυτα επίπεδη επιφάνεια, ικανοποιητική ελαστικότητα.



**Συμπαγής ρόδα Ø260
Νο62 γκρι**
002.0062

Ιδανικές για πορεία σε σχετικά ομαλές επιφάνειες.
Ζάντα με διπλά ρουλεμάν.



**Συμπαγής ρόδα Ø260
Νο66 γκρι**
002.0066



**Συμπαγής ρόδα Ø260
τεχνολογία AIRLEX®
Ø260 AIRLEX**
002.0025

Με αυλακωτή επιφάνεια για μείωση της αντίστασης κατά την κύλιση. Το εσωτερικό είναι συμπαγές και μειώνει δραματικά πιθανές φθορές διατηρώντας την ελαστικότητα σε υψηλά επίπεδα αντίστοιχα με αυτά των φουσκωτών.
Ζάντα με διπλά ρουλεμάν.



**Χειραμάξι αλουμινίου
PICCOLINO**
001.0141

Ανοιγοκλείνει με δύο κινήσεις.



**Χειραμάξι αλουμινίου σπαστό
300 271851 21**
001.0168

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.
Ανεβοκατεβαίνει σκαλοπάτια.
Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.



Σπαστό, για να χωρά στη θέση του συνοδηγού στο αυτοκίνητο.

διαστάσεις παλέτας (mm)	320 x 420	220 x 245
ύψος (mm)	1.070	1.100 (όρθιο) - 730 (σπαστό)
σπκώνει βάρος έως (kg)	80	150
ρόδα (mm)	Ø180	Ø260
τύπος ρόδας	συμπαγείς	φουσκωτές
βάρος (kg)	4,2	11



**Χειραμάξι αλουμινίου
σπαστό**
300 261851 42
001.0164



**Χειραμάξι αλουμινίου
σπαστό**
300 261851 21
001.0165



**Χειραμάξι αλουμινίου
σπαστό**
300 2851 42
001.0178



**Χειραμάξι αλουμινίου
σπαστό**
300 2851 21
001.0174

Ιδανικά για μεταφορά κιβωτίων.
Μπορούν να μπουν στη θέση του συνοδηγού στο αυτοκίνητο.
Με συμπαγείς ή φουσκωτές ρόδες και 2 τύπους λαβών.
Όλα τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.

διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245	220 x 245	220 x 245	220 x 245
ύψος (mm)	1.100 (όρθιο) - 730 (σπαστό)	1.100 (όρθιο) - 730 (σπαστό)	1.150 (όρθιο) - 670 (σπαστό)	1.150 (όρθιο) - 670 (σπαστό)
σπκώνει βάρος έως (kg)	150	150	150	150
ρόδα (mm)	Ø200	Ø260	Ø200	Ø260
τύπος ρόδας	συμπαγείς	φουσκωτές	συμπαγείς	φουσκωτές
βάρος (kg)	12	12	8,8	8,8

**Χειραμάξι αλουμινίου****300 243811 21**

001.0148

Σπκώνει βάρος έως 300 Kg

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.

Ανεβοκατεβαίνει σκαλοπάτια,

Έχει φουσκωτές ρόδες.

Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.

Διαστάσεις παλέτας: 220 x 245 mm

Ύψος: 1.300 mm

Διάμετρος ρόδας: Ø260 mm

Βάρος: 11,3 kg

Καμπυλωτό κερούλι

για ακόμα μεγαλύτερη ασφάλεια κατά τη μεταφορά κυλινδρικών αντικειμένων (βαρέλια, φιάλες κλπ).

**Χώρος διαφήμισης**Διαστάσεις:
72 x 235 mm.**Βοηθητικός άξονας στήριξης**

για μεγαλύτερη ώθηση κατά την εκκίνηση.

Επικλινής ραβδωτή παλέτα

για εύκολη (εκ)φόρτωση.

Εργονομική σχεδίαση

στις λαβές (απαλής αφής πλαστικό, ενιαίος δακτύλιος) για ασφαλές κράτημα και αποφυγή τραυματισμών.

**Ολισθητήρες**

για προστασία του χειρωναξίου και των σκαλιών κατά τη χρήση.

**Προστατευτικά**

για την αποφυγή φθορών και λερώματος του φορτίου.

Ζάντες με ρουλεμάν και διπλό δακτυλίδι ασφαλείας

για την ομαλή κίνηση των τροχών ακόμα και με μεγάλο φορτίο. Γρήγορη αλλαγή χωρίς τη χρήση εργαλείων.



Χειραμάξι αλουμινίου μεταφοράς
300 243811 21 + 300 1228
001.0180

Μεταφέρει έως και 5 φιάλες των 23 kg
Ιδανικό για τη μεταφορά όλων των τύπων φιαλών νερού.



Χειραμάξι αλουμινίου αλληλογραφίας
300 821274 74
001.0200

Ιδανικό για μεταφορά φακέλων.
Στην τιμή δεν περιλαμβάνεται ο σάκος.



Σάκος πάνινος
300 8212
002.0532

διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245	220 x 245
ύψος (mm)	1.300	1.110
σπκώνει βάρος έως (kg)	300	150
ρόδα (mm)	Ø260	Ø200
τύπος ρόδας	φουσκωτές	συμπαγείς
βάρος (kg)	9	11,3



Χειραμάξι αλουμινίου ηλεκτρικών ειδών
300 631636 21
001.0192

Ιδανικό για μεταφορά ηλεκτρικών συσκευών.



Χειραμάξι αλουμινίου ηλεκτρικών ειδών
300 634636 21
001.0193

Ιδανικό για μεταφορά ηλεκτρικών συσκευών.



Χειραμάξι βαρελιών
300 3301 21
001.0184

Κατασκευή γαλβανιζέ.
Προαιρετικά δέχεται και τρίτη πίσω ρόδα.



Τρίτη ρόδα
1270
003.0013

Γάντζος βαρελιών
003.0007

διαστάσεις παλέτας (mm)	120 x 510	120 x 510	310 x 670
ύψος (mm)	1.120	1.400	1.530
σπκώνει βάρος έως (kg)	300	300	500
ρόδα (mm)	Ø260	Ø260	Ø260
τύπος ρόδας	φουσκωτές	φουσκωτές	φουσκωτές
βάρος (kg)	14,5	15,5	



Χειραμάξι αλουμινίου
300 5231 01
001.0131

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.
Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.



Χειραμάξι αλουμινίου
300 843818 21 + 300 1220
001.0214

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.



Χειραμάξι αλουμινίου
300 2011 21
001.0112

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων.
Ανεβοκατεβαίνει σκαλοπάτια.
Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.



διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245	500 x 210	220 x 245
ύψος (mm)	1.300	1.300	1.300
σπκώνει βάρος έως (kg)	225	200	300
ρόδα (mm)	Ø260	Ø260	Ø260
τύπος ρόδας	φουσκωτές	φουσκωτές	φουσκωτές
βάρος (kg)	9	11,3	11,3



Χειραμάξι πλατφόρμα αλουμινίου
"2 σε 1"
300 5 536 25
001.0163

Ένα χειραμάξι δύο χρήσεις!
Μετατρέπεται και σε πλατφόρμα.
Όλα του τα εξαρτήματα αντικαθίστανται.
Μεταφέρει κυρίως κιβώτια,
στοιβαγμένα κάθετα ή οριζόντια.

διαστάσεις παλέτας (mm)	180 x 340
ύψος (mm)	1.300
σπκώνει βάρος έως (kg)	300
ρόδα (mm)	Ø260
τύπος ρόδας	φουσκωτές
βάρος (kg)	11,3



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 251276 45
001.0162

Παλέτα και άνω μέρος του σπαστά.



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 843266 21
001.0210

Η παλέτα του είναι σπαστή.



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 821270 42
001.0201

Η παλέτα του είναι σπαστή.



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 843266 62
001.0213

Η παλέτα του είναι σπαστή.

διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245	280 x 425	280 x 425	280 x 425
ύψος (mm)	1.100	1.300	1.100	1.300
σπκώνει βάρος έως (kg)	75	200	150	200
ρόδα (mm)	Ø200	Ø260	Ø200	Ø260
τύπος ρόδας	συμπαγείς	φουσκωτές	συμπαγείς	συμπαγείς
βάρος (kg)	6,9	13,5	9,2	13



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 821272 42
001.0202

Η παλέτα του είναι σπαστή.



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 843260 23
001.0208

Η παλέτα του είναι σπαστή.



Χειραμάξι αλουμινίου αποσκευών
300 8 911 71
001.0222

Σπκώνει Βάρος έως 200kg

Σκελετός από αλουμίνιο και καλάθι από ανοξείδωτο χάλυβα..

Όχι για χρήση σε κυλιόμενες σκάλες.

Ρόδες συμπαγείς, με διπλά ρουλεμάν.

Πλάτος πίσω τροχών: 640 mm

Πλάτος εμπρός: 302 mm

Ύψος χειρολαβής: 1050 mm

Διάμετρος ρόδας: Ø180 mm

διαστάσεις παλέτας (mm)	280 x 425	280 x 600
ύψος (mm)	1.100	1.300
σπκώνει βάρος έως (kg)	200	200
ρόδα (mm)	Ø260	Ø260
τύπος ρόδας	συμπαγείς	φουσκωτές
βάρος (kg)	13	13



NEO

Χειραμάξι αλουμινίου
3007100162 + 300104403
001.0305

Ιδανικό για μεταφορά κιβωτίων, στοιβαζόμενων καρεκλών κλπ. Σπκώνει βάρος έως 200kg ή 80kg με το εξάρτημα καρεκλών. Εργονομική, αντιολισθητική λαβή με κλίση για καλύτερο έλεγχο.

διαστάσεις παλέτας (mm)	220 x 245
ύψος (mm)	1.250
σπκώνει βάρος έως (kg)	200 (80)
ρόδα (mm)	Ø260
τύπος ρόδας	φουσκωτές
βάρος (kg)	



Βάση μεταφοράς καθισμάτων
300 1044
001.0080

Ειδική βάση που προσαρμόζεται στην μέση των χειραμαξιών. **Η διαφορά με την βάση 1029 είναι ότι συγκρατεί το κάτω μέρος του καθίσματος.**



Βάση μεταφοράς τραπεζιών
300 1050 + 300 1044
001.0083

Ειδική βάση που προσαρμόζεται στα χειραμάξια για να διευκολύνει την μεταφορά τραπεζιών με απόλυτη ασφάλεια.



Βάση μεταφοράς καρεκλών
300 1029
001.0069

Ειδική βάση που προσαρμόζεται στο κάτω μέρος των χειραμαξιών για να διευκολύνει τη μεταφορά καρεκλών.



Σκάρα αλουμινίου 70 x 53,5
300 1312
001.0111

Εξάρτημα που προσαρμόζεται σε σπαστά χειραμάξια για να εξασφαλίσει την σταθερότητα αντικειμένων με αυξημένο πλάτος.



Σκάρα αλουμινίου 115 x 56
300 1311
001.0110

Εξάρτημα που προσαρμόζεται σε χειραμάξια για να εξασφαλίσει την σταθερότητα αντικειμένων με αυξημένο πλάτος.



Τρόλεϊ αποσκευών
Brass
059.0007

1000 x 600 x 1780 mm
Βάρος: 30 kg
Χρώμα μοκέτας: κόκκινο

Πλατφόρμες



Πλατφόρμα 4 τροχών
003.0149

Σηκώνει Βάρος έως 250 kg
410 x 810 mm

Πάτωμα από αλουμίνιο,
με δύο περιστρεφόμενες και δύο σταθερές ρόδες.
Υπόλοιπη κατασκευή βαφή φούρνου matrille.
Ρόδα συμπαγής διαμέτρου Ø125 mm.

Πλατφόρμα 4 τροχών
003.0148

Σηκώνει Βάρος έως 350 kg
610 x 910 mm

Πλατφόρμα 4 τροχών
003.0147

Σηκώνει Βάρος έως 600 kg
710 x 1010 mm



Πλατφόρμα 4 τροχών
059.0013

Σηκώνει Βάρος έως 250 kg
410 x 810 x 840 mm

Πάτωμα από αλουμίνιο,
με δύο περιστρεφόμενες και δύο σταθερές ρόδες.
Υπόλοιπη κατασκευή βαφή φούρνου matrille.
Ρόδα συμπαγής διαμέτρου Ø125 mm.

Πλατφόρμα 4 τροχών
059.0012

Σηκώνει Βάρος έως 350 kg
610 x 910 x 840 mm

Πλατφόρμα 4 τροχών
059.0011

Σηκώνει Βάρος έως 600 kg
710 x 1010 x 840 mm

ΝΕΟ



Πλατφόρμα 4 τροχών
059.0026

Σηκώνει Βάρος έως 250 kg
710 x 103 x 900 mm

Κατασκευή από λαμαρίνα με βαφή φούρνου μπλε,
με δύο περιστρεφόμενες και δύο σταθερές ρόδες.
Ρόδα συμπαγής διαμέτρου Ø160 mm.

Τρόλεϊ δίσκων



Τρόλεϊ μεταφοράς GN
ITAL0049
050.0101

380 x 620 x 1735 mm
Χωρητικότητα:
15 θέσεις για GN 1/1



Τρόλεϊ μεταφοράς δίσκων
ITAL0048
050.0100

470 x 620 x 1735 mm
Χωρητικότητα: 15 θέσεις για
δίσκους 60 x 40 cm

Θερμοερμάρια



ROLLER
GRILL

**Θερμοερμάριο πιάτων
HVC 60 GN**
010.0445

Χωρητικότητα: 60 πιάτα Ø34 cm
ή 3 σχάρες 330 x 345 mm ή 3 x GN 2/3
Διατηρεί ζεστά πιάτα και πιατέλες
με χαμηλή κατανάλωση ρεύματος.
Διπλά τοιχώματα, θερμοστάτης, τρία
ράφια και μαγνητική πόρτα.

Θερμαινόμενα τρόλεϊ



**Θερμαινόμενο τρόλεϊ μεταφοράς πιάτων
HPL432**
008.0713

Χωρητικότητα: 4 x 50 πιάτα Ø240 - 320 mm
Ανοξείδωτη κατασκευή για την
αποθήκευση/διατήρηση ζεστών πιάτων.
Με τέσσερις περιστρεφόμενους τροχούς
(οι δύο με φρένο) Ø125 mm.



ROLLER
GRILL

**Θερμοερμάριο πιάτων διπλό
HVC 120 GN**
010.1101

Χωρητικότητα: 120 πιάτα Ø34 cm
ή σχάρες 695 x 345 mm ή 6 x GN 2/3
ή 3 x GN 1/1
Διατηρεί ζεστά πιάτα και πιατέλες
με χαμηλή κατανάλωση ρεύματος.
Διπλά τοιχώματα, θερμοστάτης (130°C),
τρία ράφια και μαγνητική πόρτα.



ItalStar
Banquet trolley
11 GN 2/1
057.0102

Χωρητικότητα: 11 GN 2/1 ή 22 GN 1/1

Ανοξείδωτη κατασκευή.
Θερμοκρασία: 0 - 75°C.
Δυνατότητα λειτουργίας με υγρασία στο θάλαμο.
Βέλτιστη κυκλοφορία του αέρα για την ομαλή



ItalStar
Banquet trolley
22 GN 2/1
026.0111

Χωρητικότητα: 22 GN 2/1 ή 44 GN 1/1

κατανομή της θερμοκρασίας.
Τριπλή ελαστική μόνωση με μαγνητική
τοποθέτηση για εύκολη τοποθέτηση/
αφαίρεση.
Στην τιμή δεν συμπεριλαμβάνονται οι σχάρες.

Banquet trolleys

	διαστάσεις εξωτ. (Π x Β x Υ) mm	διαστάσεις εσωτ. (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
HVC 60 GN	425 x 460 x 925	345 x 375 x 730	1.500	35	230V / 50Hz / 1
HVC 120 GN	800 x 460 x 925	720 x 375 x 730	3.000	49	230V / 50Hz / 1

	διαστάσεις (Π x Β x Υ) mm	ισχύς W	βάρος kg	τάση
HPL432	890 x 860 x 900	4 x 750	65	220V / 50Hz
11 GN 2/1	716 x 888 x 1835	3.000	124	230V / 50Hz
22 GN 2/1	1517 x 910 x 1816	2.000	208	230V / 50Hz



Θερμαινόμενο τρόλεϊ 16 θέσεων 2/1 GN
192640-1T
 065.0100

Χωρητικότητα: 492 L
Δέχεται 16 x 2/1 GN
 Εσωτερικές διαστάσεις (ΠxΒxΥ): 535x678x1357mm
 Εξωτερικές διαστάσεις (ΠxΒxΥ): 740x910x1760mm
 Ισχύς: 1830W
 Τάση: 220-240V / 1 / 50-60Hz
 Βάρος: 83kg

Μέγιστο φορτίο ανά σχάρα: 18kg
 Θερμοκρασία: ως 90°C

Ελαφριά, στιβαρή κατασκευή από ανοδιωμένο αλουμίνιο.
 Με ψηφιακό θερμοστάτη με ένδειξη LED, εργονομικές λαβές και μεγάλους τροχούς για άνετη κίνηση.

Εξωτερικό από fiberglass και προφίλ αλουμινίου.
 Εργονομικές λαβές μήκους 420mm.
 Πόρτα με άνοιγμα 270° με μαγνητική ασφάλεια στην ανοιχτή θέση.

Ανοξειδωτος προφυλακτήρας στο άνω μέρος. Εκτός από προστασία, προσφέρει και επιπλέον χώρο αποθήκευσης.
 Ελαστικό περίβλημα στο κάτω μέρος.

Ρυθμιζόμενη κυκλοφορία αέρα για την επίτευξη βέλτιστης υγρασίας εντός του θαλάμου.
 Αυτόματη απενεργοποίηση του ανεμιστήρα με το άνοιγμα της πόρτας.

Απόσταση μεταξύ των οδηγών 80mm.
 Αφαιρούμενες σχάρες για εύκολο καθαρισμό.
 Ασφάλεια ολίσθησης δίσκων για αποφυγή γδαρσιμάτων.
 Λειτουργία STOP κατά την κλίση για επιπλέον ασφάλεια.

Πιστοποιήσεις: CE, CB, RoHS, REACH.
 Τέσσερις (4) τροχοί Ø160, οι δύο με φρένο.
 IP Class 44: Αντοχή σε συμπαγή αντικείμενα πάχους άνω 1mm (π.χ. εργαλεία, καλώδια) καθώς και σε ψέκασμα νερού από οποιαδήποτε γωνία.

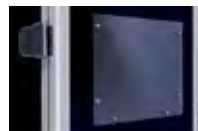
ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ:



Σε τρία χρώματα



Εκτύπωση λογότυπου



Προθήκες για κάρτες A4/A5/A6



Ανοξειδωτο εξωτερικό



Τροχοί Ø125 χρωμίου



Τροχοί Ø160 inox



Τροχοί Ø200 χρωμίου



Τροχοί Ø200 συμπαγείς (foam) για ομαλότερη κίνηση



Τροχοί Ø400 για εξωτερικούς χώρους και δύσκολες επιφάνειες



Κεντρικό φρένο (ανοξειδωτο ή χρώμιο)



Κοτσαδόρος inox



Κίνηση με μοτέρ Ergo Drive+



Ανοξειδωτες σχάρες ή ράφια αλουμινίου



Ανοξειδωτο εσωτερικό



Διαφορετικοί τύποι παροχής



METALCARRELLI
ITALY

Τρόλεϊ Room Service
003.0395

Από ανοξείδωτο ατσάλι με σαπινέ φινιρίσμα.
Η επιφάνεια είναι από τετράγωνη μελαμίνη.
Προστατεύεται περιμετρικά από καουτσούκ και έχει στρογγυλεμένες γωνίες.
Διαθέτει πτυσσόμενα φύλλα στο πλάι και ανατρέπεται για βέλτιστη αποθήκευση.

800 x 800 x 780 mm
Διαστάσεις με κλειστά πλαινά:
800 x 540 x 780 mm

Με 4 ρόδες, οι 2 με φρένο.
Διάμετρος ρόδας: Ø95 mm



ItalStar

Τρόλεϊ ανεφοδιασμού mini bar
059.0018

860 (680) x 505 x 1220 mm
Σκελετός με βαφή φούρνου χρώματος μαύρου.
Διαθέτει 3 ράφια από MDF μελαμίνη διπλής όψεως.
Κλειστό στις 3 πλευρές με περιμετρική προστασία.



ItalStar

Τρόλεϊ ανεφοδιασμού mini bar με πόρτες
059.0017

860 (680) x 520 x 1220 mm
Σκελετός με βαφή φούρνου χρώματος μαύρου.
Διαθέτει 3 ράφια από MDF μελαμίνη διπλής όψεως.
Είναι κλειστό στις 3 πλευρές του και έχει πόρτες με κλειδαριά.



ItalStar

Τρόλεϊ εστιατορίου με 3 ράφια
ITAL0050
050.0102 126 €*

950 x 500 x 950 mm
Ανοξείδωτη κατασκευή.
Με τρία ράφια, 4 περιστρεφόμενους τροχούς, οι 2 με φρένο.



Τρολεϊ ορόφων
ITAL0058
050.0110

1420 x 460 x 1140 mm
Μεταλλική κατασκευή με δύο αναδιπλούμενες θέσεις με σάκο.



Τρολεϊ ορόφων
059.0002

1580 x 530 x 1145 mm

Μεταλλική κατασκευή με δύο αναδιπλούμενες θέσεις με σάκο. Η μία θέση με καπάκι και θήκη για σακούλα απορριμάτων.

Δέχεται ανταλλακτικό σάκο
059.0014 **29 €**

Τρολεϊ ορόφων
059.0001

1780 x 530 x 1145 mm



Τρολεϊ ορόφων
ITAL0059
050.0111

1420 x 460 x 1150 mm
Μεταλλική κατασκευή με δύο σταθερούς σάκους και δύο αποθηκευτικούς χώρους με κλειδαριά.



Τρολεϊ ιματισμού
003.0022

560 x 430 x 700 mm
Σώμα από σωλήνα βαφής φούρνου με 4 περιστρεφόμενες ρόδες.

Δέχεται ανταλλακτικό σάκο
003.0003



Ανοξείδωτο τρολεϊ
ακάθαρτου ιματισμού
059.0023

500 x 500 x 1000 mm
Βάρος: 9 kg
Διαθέτει καφέ σάκο και 4 περιστρεφόμενους τροχούς.



Ανοξείδωτο τρολεϊ
ακάθαρτου ιματισμού
059.0024

700 x 500 x 880 mm
Βάρος: 14 kg
Διαθέτει καφέ σάκο και 4 περιστρεφόμενους τροχούς.



Τρολεϊ μεταφοράς
καθαρού ιματισμού
059.0025

600 x 700 x 1800 mm
Βάρος: 44 kg
Τρολεϊ από γαλβανιζέ υλικό για την μεταφορά καθαρού ιματισμού. Διαθέτει 2 ράφια (3 επίπεδα) και 4 περιστρεφόμενους τροχούς.



Τρόλεϊ ορόφων inox
ITAL0057
050.0109

1420 x 460 x 1140 mm
Μεταλλική κατασκευή με δύο αναδιπλούμενες θέσεις με σάκο. Δέχεται δίσκο για τρόλεϊ.



Τρόλεϊ ορόφων inox
059.0005

1580 x 530 x 1145 mm
Μεταλλική κατασκευή με δύο αναδιπλούμενες θέσεις με σάκο. Η μία θέση με καπάκι και θήκη για σακούλα απορριμάτων.

Δέχεται ανταλλακτικό σάκο
059.0014



Τρόλεϊ ορόφων
ITAL0061
050.0113

1420 x 460 x 1140 mm
Μεταλλική κατασκευή με δύο σταθερούς σάκους.



Τρόλεϊ ορόφων
ITAL0060
050.0112

950 x 480 x 1100 mm
Μεταλλική κατασκευή με ένα σταθερό σάκο.



Κάδος αλουμινίου
020.0029

Χωρητικότητα: 190 L
755 x 475 x 690 mm

Κάδος αλουμινίου
020.0031

Χωρητικότητα: 327 L
975 x 565 x 770 mm

Κάδοι αλουμινίου με 2 περιστρεφόμενες και 2 σταθερές ρόδες Ø80mm.



Τρόλεϊ bungalows ιματισμού
003.0041

500 x 800 x 600 mm
Ιδανικό για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.

Σώμα από σωλήνα βαφής φούρνου με 2 ρόδες ποδηλάτου.



Δίσκος για τρόλεϊ
ITAL0062
050.0114

Χρώμα: καφέ σκούρο.

Ράφια ανοξείδωτα



Ράφια ανοξείδωτα AISI 304

κωδικός	διαστάσεις cm
023.0010	36 x 91
023.0011	36 x 107
023.0012	36 x 122
023.0013	36 x 152
023.0014	36 x 183
023.0016	46 x 91
023.0017	46 x 107
023.0018	46 x 122
023.0019	46 x 152
023.0020	46 x 183
023.0022	53 x 91
023.0023	53 x 107
023.0024	53 x 122
023.0025	53 x 152
023.0026	53 x 183
023.0027	61 x 91
023.0028	61 x 107
023.0029	61 x 122
023.0030	61 x 152
023.0031	61 x 183



Εύκολη
και γρήγορη
συναρμολόγηση



Ορθοστάτες ανοξείδωτοι AISI 304

κωδικός	ύψος cm
023.0032	137
023.0033	160
023.0034	183
023.0045	200
023.0035	216



**Προφυλακτήρας ρόδας /
ορθοστάτη**
023.0038



**Στήριγμα γωνίας
+ βίδα + παξιμάδι (set)**
023.0040



Ρόδα με φρένο
023.0036

Διάμετρος: Ø100 mm



Ρόδα χωρίς φρένο
023.0037

Διάμετρος: Ø100 mm

ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)	ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)	ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)	ράφι cm	αντοχή σε φορτίο (kg)
36 x 91	250	46 x 91	250	53 x 91	200	61 x 91	350
36 x 107	150	46 x 107	150	53 x 107	150	61 x 107	350
36 x 122	150	46 x 122	150	53 x 122	300	61 x 122	350
36 x 152	100	46 x 152	100	53 x 152	150	61 x 152	200
36 x 183	100	46 x 183	100	53 x 183	100	61 x 183	100